

MESSER – Die Grundausstattung für die Gastronomie



Kochmesser

Universalmesser zum Zerteilen, Schneiden, Wiegen und Hacken von Fleisch, Fisch und Gemüse. Beidseitig geschliffene Klinge.

Tranchiermesser

Lange, schmale Klinge mit einer gewölbten Klingenträgerseite, die sich nach vorne verjüngt. Zum Tranchieren von Braten und großen Fleischstücken.

Aufschnittmesser

Zum Aufschneiden sowie Zerteilen von Braten, Fleisch, Schinken und Torten. Die glatte Schneide verhindert ein Ausfasern.

Filiermesser (Filetmesser)

Dünnes Messer mit flexibler Klinge zum Filetieren von Fischen oder hauchdünnes Schneiden von Fleischstücken.

Ausbeinmesser

Schmale, sehr spitz zulaufende Klinge mit einer gewölbten Klingenträgerseite. Zum Ablösen von Knochen und Enthäuten von Fleisch und Geflügel.

Hackbeil

Rechteckige Klinge mit stumpfem Rücken und scharfem Schliff. Zum Zerteilen von Fleisch. Quer gehalten auch als Plattierisen nutzbar.

Brotmesser

Lange Klinge mit grobem Wellenschliff, der das Ausflocken der Brotscheiben verhindert.

Konditormesser (Konditorsäge)

Wellenschliffmesser, das das Anreißen von Lebensmitteln verhindert. Alleskönner, auch für Brot und zum Schneiden von Krustigem und Hartem, wie z.B. auch Ananas.

Spickmesser

Schmale, spitz zulaufende Klinge macht tiefe Schnitte – ohne die Fleischfasern aufzureißen. Zum Spicken des Bratens mit z.B. Speck oder Knoblauch.

Sparschäler

Spezialmesser zum Schälen von Obst und Gemüse. Die bewegliche Klinge passt sich optimal dem Schälgut an. Abstandhalter für die Schäldicke.

Tourniermesser

Die sehr spitze, gebogene Klinge passt sich Rundungen perfekt an, so dass Obst und Gemüse leicht geschält, geschnitten und verziert werden können.

Gemüsemesser

Messer mit gerader Klingenschneide und gewölbtem Rücken. Zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Buntmesser

Klinge mit wellen- oder zickzackförmigem Profil für einen dekorativen Wellen- oder Riffelschnitt bei Obst und Gemüse.

Ziseliermesser

Klinge mit Öffnung in der Mitte mit hervorstehender Schneide. Zum kunstvollen Verzieren und Schnitzen von Obst und Gemüse.

SPEZIALMESSER – eine kleine, aber feine Auswahl



Austernmesser

Mit der spitzen Klinge lassen sich problemlos Austern öffnen. Die Manschette dient als Schutz vor scharfen Schalenkanten.

Orangenschäler

Grob gezahnte Schneide zum Schälen der Frucht. Ziselierhaken in der Klinge, um die Schale der Frucht zum Verzieren einzuschneiden.

Hartkäsemesser

Robustes, massives Messer mit spitzer und sehr scharfer Klinge. Zum Schneiden und Herausbrechen von Käsestücken.

Kräutermesser

Stark gewölbte Klinge zum Zerkleinern von Kräutern und kleinem Schneidgut wie Nüssen und Samen.

Käsemesser

Löcher an der Klinge sorgen bei Weichkäsesorten für klebefreies Schneiden. Die Zacken dienen zum Servieren.

Lachsmesser

Lange, schmale und sehr biegsame Klinge mit abgerundeter Spitze. Zum Schneiden von Lachs.

Schinkenmesser

Lange, schmale Klinge zum Schneiden von Schinken und hauchdünnen Fleischscheiben.

Tortenenmesser

Messer zum Portionieren und Servieren von Kuchen und Torten, aber auch für Quiches und Lasagne.

Tomatenmesser

Klinge mit Sägezahnung zum Schneiden von Tomaten. Ein Zerquetschen wird verhindert. Auch für anderes Gemüse geeignet.

Pilzmesser

Einklappbare, kurze und sichelähnlich geformte Klinge. Bürste als Reinigungswerkzeug am Ende des Messers. Zum Lösen der Pilze vom Boden und zum Säubern.

Parmesanmesser

Kompakte, fast dreieckige Klinge zum Spalten und Herausbrechen von Käsestücken aus einem großen Parmesanlaib.

Pizzaschneider

Messer in Form eines Rädchens zum Schneiden von Pizza und anderem Fladengebäck. Geringe Berührungsfläche, dadurch weniger festklebender Belag an der Schneide.

Wiegemesser

Messer hat eine (oder zwei parallele) gebogene Klingen und dient zum Hacken von Lebensmitteln, z.B. von Kräutern.

Asiatische **SPEZIALMESSER** und andere Exoten



Santoku Messer

Ein japanisches Kochmesser mit breiter Klinge, beidseitig geschliffen. „Messer der Drei Tugenden“ für Fleisch, Fisch und Gemüse.

Sashimi Messer

Einseitig geschliffenes japanisches Filetirmesser für die professionelle Fischküche. Schneidetechnik fast waagrecht zum Schneidegut, für hauchdünne Filets aus Fisch und Fleisch.

Usuba Messer

Japanisches Gemüsemesser mit rechteckiger Klinge, ein- oder beidseitig geschliffen. Zum Zerkleinern von Gemüse.

Hackmesser

Klassiker der chinesischen Küche. Zum Schneiden von Gemüse, Kräutern und Salat und zum Zerteilen von Geflügel.

Chinesisches Kochmesser

Beidseitig geschliffen, rechteckige Form. Zum Schneiden und Hacken von Kräutern und Gemüse.

Indisches Messer

Lokal geprägte Sonderform eines Allzweckmessers. Zum Hacken von Hartem (z.B. Kokosnuss) und als alltägliches Küchenmesser.

Ulumesser

Traditionell von den Frauen der Inuit genutzt zum Häuten und Zerteilen der Jagdbeute, Filetieren von Fischen und zum Zubereiten und Zerkleinern der Nahrung.