

Name:

Klasse:

Datum:

ISB

SCHNEIDEN WIE EIN PROFI? –

MIT DEM RICHTIGEN MESSER KEIN PROBLEM!

SANTOKU

VERWENDUNG:

- Universalmesser
- zum Schneiden von Fleisch und Gemüse
- zum Wiegen von Kräutern



BROTMESSER

VERWENDUNG:

- zum Schneiden von Brot
- zum Schneiden von Gebäck oder Tortenböden



KOCHMESSER

VERWENDUNG:

- Universalmesser
- zum Schneiden von Fleisch, Gemüse, Kräutern und Fisch



GEMÜSEMESSER

VERWENDUNG:

- zum Schneiden von Obst und Gemüse



TOMATENMESSER

VERWENDUNG:

- zum Schneiden von Tomaten und weichen Obst- und Gemüsesorten



GEMÜSESCHÄLER

VERWENDUNG:

- zum Entfernen von Obst- und Gemüseschalen
- zum Schälen von Obst- und Gemüsestreifen

