

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 | Ein Bild, das Handwerkzeug, Boden, Hartwaren, Fahrrad enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |