

Das lange, schmale **Filetmesser**



zum Tranchieren oder zum
Aufschneiden von Pasteten und
Terrinen.

Beispiele:

-
-
-
-
-
-
-

Aber auch zum Filetieren von
Fischen, sofern kein biegsames
Filetmesser vorhanden ist.

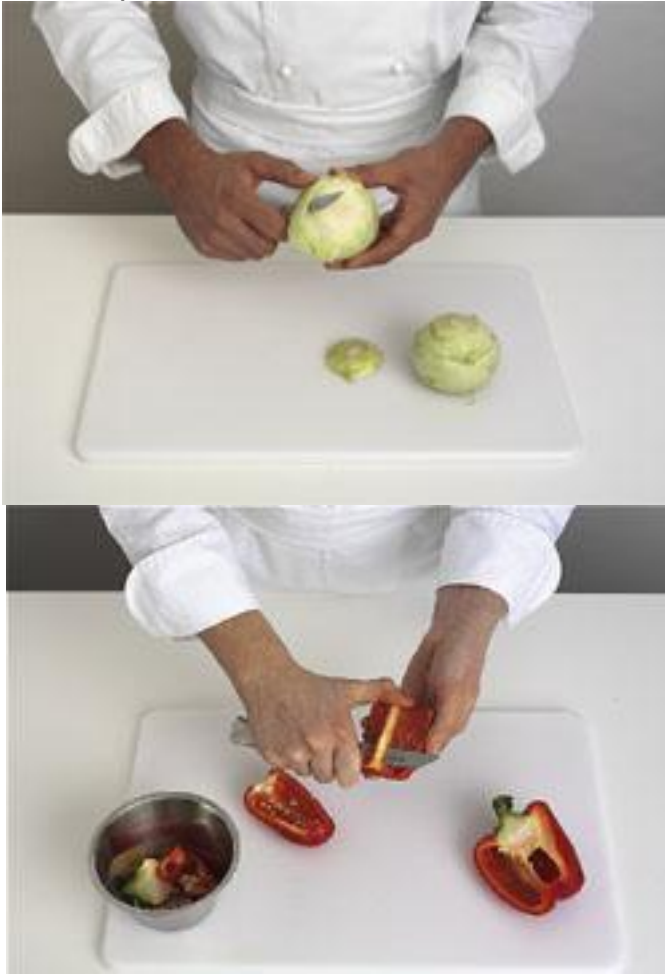
Ausbeinmesser, oder kurzes schmales Messer
(Nicht im Messerset)



Beispiele:

-
-
-
-
-
-

Gemüseputzmesser, 
zum Zuputzen von Gemüse und Zwiebelschälen



Beispiele:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Tourniermesser, 
das kleine Messer mit der gebogenen Klinge

zum Tournieren(formen) von Gemüse und Kartoffeln



Beispiele:

.....

.....

.....

.....

Sägemesser 
Brotmesser und zum Tranchieren (Aufschneiden) der Braten mit Kruste.

So bleibt Ihr Messer lange scharf

1. Reinigen Sie Messer niemals im Geschirrspüler, sondern mit kaltem oder lauwarmem Wasser.
2. Ziehen Sie das Messer vor jedem Gebrauch mit dem Stahlstreicher im Winkel von ca. 15 ° in Richtung Handschutz ab.
3. Asiatische Spezialmesser zeichnen sich durch besondere Schärfe aus. Die Benützung setzt aber eine eigene Schneidetechnik voraus.
4. Schneiden Sie auf Kunststoff- oder Holzbretter jedoch nicht auf Metall, Keramik oder Unterlagen aus Granit.