

**LACHSMESSER**  
Langes Messer mit einer biegsamen Klinge, die in einer abgerundeten Spitze endet. Dient dem Häuten eines Lachses.

**SCHINKENMESSER**  
Schmale und lange Klinge, die optimal Fleisch, also auch Braten und Schinken, tranchiert und schneldet.

**HACKMESSER**  
Die breite und schwere Klinge des Hackmessers eignet sich zum Zerteilen von großen Stücken Fleisch.

**AUFSCHNITTMESSER**  
Durch den scharfen Wellenschliff des Messers werden auch harte Lebensmittel wie Salami oder Krustenbraten geschnitten.

**FILIERMESSER**  
Überzeugt durch eine hochelastische und sehr dünne Klinge, sodass das Filetieren von Fleisch und Fisch problemlos gelingt.

**BROTMESSER**  
Der Wellenschliff verhindert ein Ausfransen der geschnittenen Brotscheiben. Wird auch zum Bratenschneiden genutzt.

**TRANCHIERMESSER**  
Ein schmales, langes sowie sehr spitz zulaufendes Werkzeug mit einer leichten Wölbung auf der Klingentrückseite.

**KONDITORMESSER**  
Ermöglicht besonders präzise und feine Schnitte. Vom Brotmesser unterscheidet es sich jedoch in der Form der Welle.

**CHINESISCHES KOCHMESSER**  
Hat die Form eines Hackbeils, wird aber für das Schneiden und Hacken von Kräutern und Gemüse verwendet.

**SASHIMI-MESSER**  
Die schlanke geformte Klinge eignet sich optimal, um rohen Fisch zu filetieren oder in hauchdünne Scheiben zu schneiden.

**BUNTSCHEIDEMESSER**  
Dekorationsmesser mit wellenförmig profilierter Klinge. Gemüse und Obst können dekorativ zugeschnitten werden.

**KOCHMESSER**  
Schneiden, Wiegen und Hacken: Großer und schwerer Allrounder mit breiter, langer und beidseitig geschliffener Klinge.

**HACKBEIL**  
Zerteilt große Fleischstücke mit Knochen, die sonst nur mithilfe einer Säge zu trennen sind.

**KASEMESSER**  
Mittellanges Messer mit Aussparungen im Mittelteil und einer integrierten Gabelspitze.

**USUBA-MESSER**  
Trotz der Form nicht zum Zerteilen von Knochen geeignet, sondern zum feinen Schneiden und Schälen von Gemüse.

**TORTENMESSER**  
Praktischer Helfer beim Portionieren und Servieren von Torten und Kuchen, ausgezogener Klinge-Griff-Verhältnis.

**KRÄUTERMESSER**  
Kräutermesser sind zum Wiegen von Kräutern sowie zum Zerkleinern von kleinem Schneidgut mit viel Aroma geeignet.

**WIEGEMESSER**  
Typisch mit den zwei Griffen und der runden Klinge. Mittels wiegender Handbewegungen werden Kräuter zerkleinert.

**AUSTERNMESSER**  
Kleine, spitze Klinge mit einer abschließenden Manschette, die als Schutz vor den scharfen Kanten der Auster schützt.

**ORANGENSCHÄLER**  
Ran an die Vitamine: Die Schale lässt sich mit der scharfen Spitze in Streifen schneiden und bequem abheben.

**ZISELMESSER**  
Dekormesser zum Schneiden und Verzieren. Hat in der Mitte eine Aussparung, die mit einer Schneide ausgestattet ist.

**SPARSCHÄLER**  
Durch den schmalen Spalt der scharf geschliffenen Klingen kann Obst und Gemüse behutsam geschält werden.

**SCHÄLMESSER**  
Kleines und griffiges Messer mit gebogener, kurzer Klinge zum bequemen Schälen von Obst und Gemüse.

**GEMÜSEMESSER**  
Handlich und klein, mit gerader Klinge und einem gewölbten Rücken. Hilft beim Zerkleinern, Dekorieren und Putzen.

**PILZMESSER**  
Sichelähnliche Klinge, sodass Pilze sich einfach lösen lassen. Am Ende des Griffs befindet sich eine Bürste zum Reinigen.

**PIZZASCHNEIDER**  
Kommt auch bei anderem Fladengebäck wie Flammkuchen zum Einsatz. Mit Druck wird es über das Schnittgut geführt.

**BÜTTERMESSER**  
Breite und kurze Klinge, die sich zur Spitze hin noch ausdehnt. Durch diese Form optimal zum Zerteilen und Verstreichen.

**PARMESANMESSER**  
Dient dem Spalten und Herausbrechen von mundgerechten Strücken aus einem größeren Parmesanstück.

**DARMMESSER**  
Kugelförmige Spitze, die das Aufreißen verhindert. Wird zum Auslösen von Därmen, Fischrogen und Innereien genutzt.

**AUSBEINMESSER**  
Sehr kurze, schmale, leicht gebogene Klinge, die spitz zulauft. Entfernt Knochen und Haut sowie Sehnen und Fett vom Fleisch.

**SPICKMESSER**  
Kleines Allround-Talent mit schlanker Klingeform, spitz zulaufend. Erste Wahl beim Schneiden von Kräutern und Zwiebeln.

**STEAKMESSER**  
Die besonders scharfe Klinge des kleinen Helfers zerreißt das Fleisch nicht, sondern schneidet es ohne viel Aufwand.

**HARTKASEMESSER**  
Bei festeren Käsesorten wird Kraft zum Schneiden benötigt. Diese ist in dem Hartkäsemesser handlich und kompakt vereint.

**SANTOKU-MESSER**  
Das japanische Allzweckmesser. Die breite Klinge ist wie bei europäischen Küchenmessern beidseitig geschliffen.

**PETTY-MESSER**  
Praktisches Allzweckmesser. Die schmale, lange Klinge dieses Messers eignet sich für verschiedenste Schneidarbeiten.

**TOMATENMESSER**  
Mit der speziell gezahnten Klinge eines Tomatenmessers lassen sich Tomaten mühelos in gleichmäßige Scheiben schneiden.

**INDISCHES MESSER**  
Indische Sonderform des Allzweckmessers. Hat seine typische Form vom lokalen Buschmesser.

**ULU-MESSER**  
Ursprünglich von den Inuit hergestellt. Heute ist es ein praktischer Helfer zum Zerkleinern von Fleisch, Fisch und Gemüse.

# SCHNEIDGÜIDE

Weil Schneiden eben nicht gleich Schneiden ist, bedarf jede Zutat eines eigenen Messers. Natürlich kann man da auch mal pfeuschen und mit dem Fleischmesser eine Scheibe Brot schneiden, wenn man sich aber jenseits der Kreisliga bewegt, sollte man einige gute Messer auf der Bank haben.