

Ein Abstecher in die Welt der Messer

Wer gerne kocht, braucht gute Messer. Wir sagen, welche Schneidwerkzeuge sinnvoll sind, wie sie angewendet werden und wie grosse und kleine Köche mit ihnen umgehen.

Text: Michael Bach.

Profimesser sind das wichtigste Werkzeug des Kochs. Deshalb schneiden Spitzenköche mit grossen Messern. Oft werden sie vom ersten Geld nach der Lehre gekauft und bleiben dann das ganze Berufsleben über im Einsatz. Auch die Schweizer Jugendkochnationalmannschaft schneidet mit grossen Messern. Dem lernenden Koch wird schliesslich vom ersten Tag seiner Kochlehre der professionelle Umgang mit einem Kochmesser mitsamt Schneidetechnik vermittelt. Im privaten Haushalt hingegen bringt man sich dies sozusagen autodidaktisch bei, und oftmals dienen als Schneidwerkzeuge kleine Schnitzer mit Zacken, mit denen mehr gedrückt als geschnitten wird. Zudem werden solche Messer meistens nicht nachgeschliffen und werden stumpf, wodurch sich die Verletzungsgefahr erhöht.

Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmer mehr

Um auch im Privathaushalt die Basis für ein leichtes und sicheres Arbeiten zu legen, hat



Damit Kinder so früh wie möglich an die gesunde und frische Küche herangeführt werden, hat KAI gemeinsam mit Tim Mälzer das Junior Kochmesser entwickelt.



Für maximalen Schutz sorgt der flexible Fingerschutz der dem Junior Kochmesser in der Geschenkverpackung (CHF 59.00) beigelegt ist.

der japanische Schneidwarenspezialist KAI zusammen mit dem bekannten deutschen TV-Koch Tim Mälzer speziell für Kinder ein einzigartiges Junior Kochmesser entwickelt.

Dieses kleine Kochmesser hilft Kindern ab 6 Jahren den richtigen Umgang mit professionellen Küchenwerkzeugen zu erlernen. Um intuitives Schneiden (Sägebewegung) von Kindern zu unterstützen und den Kraftaufwand, sowie die Gefahr des Abrutschens zu minimieren, ist die rostfreie Edelstahlklinge mit einem Wellenschliff versehen.

Ohne Pflaster sicher schneiden

Um das Verletzungsrisiko zu verringern ist das Messer zusätzlich mit einer speziell abgerundeten, stumpfen Spitze, sowie einem stumpfen Ende konzipiert. Dank des rutschfesten, ergonomisch geformten Griffes liegt das Junior Kochmesser sicher in kleineren Händen.



Der Microplane® Schutz-Handschuh ist ein bewährter Schutz vor scharfen Klingen, CHF 29.90.

Für maximalen Schutz sorgt der flexible Fingerschutz, welcher dem Junior Kochmesser im Set in der frechen Geschenkverpackung beigelegt ist.

Ein weiteres Hilfsmittel beim Arbeiten mit messerscharfen Klingen stellt der Schutz-Handschuh von Microplane® aus schnittbeständigen Fasern dar. Der geschmeidige und dehnbare Schutz-Handschuh ist sowohl für Rechts- wie Linkshänder geeignet und bei 60 Grad Celsius waschbar.

Mit allen Sinnen die Welt erfahren

Das Tim Mälzer Junior Kochmesser als neuester Coup dieser erfolgreichen Zusammenarbeit mit KAI – bereits in der Vergangenheit haben Tim Mälzer und der japanische Messerhersteller erfolgreich die Shun Premier Tim Mälzer Messerserie auf den Markt gebracht – wird den Nachwuchs mehr in die Küche miteinbeziehen. Tim Mälzer ist zudem überzeugt, dass Kinder von Natur aus kreativ sind und ihre Kreativität auch gerne beim Kochen einsetzen. Kinder, die selbst kochen, essen automatisch bewusster. Und dies ist ein weiteres Plus dieses für kleine Hände konzipierte Küchenwerkzeugs.

Das perfekte Schneiden

Wer ein Kind beobachtet, wie konzentriert und genüsslich es eine knallrote Tomate wäscht, zerschneidet, in Stücke würfelt und mit fein duftenden Kräutern verfeinert,



Weniger Verletzungsgefahr beim Gleiten des Messers an den Mittelfingerflächen.



Das Tim Mälzer Junior Kochmesser TMJ-1000, Klinge 11 cm, Griff 10 cm.

kann die Faszination, die von Obst, Gemüse und anderen Esswaren ausgehen kann, nachvollziehen. Und mit Mama oder Papa zusammen macht es doppelt Spass. Die können dann mit den Profimesseuren aus Damaststahl schneiden, bei welchen Zacken wie sie das Junior Kochmesser aufweisen, nicht nötig sind. Bedingt durch die hohe Härte und die polierte Schneidkante der Damaststahlklinge, schneidet diese Klinge die Lebensmittel rasierklingenscharf, ohne die Zellstruktur zu zerstören und vollbringt somit mehr Geschmack und Frische. Je länger man die Klinge durch das Schnittgut zieht oder stösst, desto weniger Druck benötigt man. Will man das Messer wie ein Profi einsetzen, halbiert man zuerst, alles was rund ist, um einen sicheren Halt zu erreichen. Daumen und kleinen Finger zusammenpressen, die mittleren Finger krümmen, und das Schnittgut fixieren. Das Messer gleitet wie selbst an den Mittelfingerflächen. Die mittelspitze, breite, leicht gebogene Klinge eines Kochmessers ist die Voraussetzung für die effektive und professionelle Wiegebewegung beim Schneiden: Dabei bleibt die Messerspitze auf dem Brett liegen. Man hebt das Messer über das Schnittgut und zerlegt es beim gleichmässigen Nachvorneschieben in feinste Scheiben.

Qualität vor Quantität

Wie aber lassen sich nun diese Klingen in den Alltag der heimischen Küche integrieren? Profiköche haben in der Regel ein Kochmesser, mit dem sie bis zu 70% der Arbeit erledigen. Neben der klassischen Kochmesserform ist heute beim japanischen Kochmesser die Santokuform sehr beliebt. Sie vereint eine breite Klinge, abgestumpfte Messerspitze und extreme Hand-

lichkeit. Ergänzen lässt sich das Kochmesser mit einem schmalen langen Schinkenmesser, einem Filier-Allzweckmesser und allenfalls einem Brotmesser.

Langjährige Schärfe

Damit das Messer auch über Jahre hin scharf bleibt, ist ein regelmässiges Schleifen angebracht. Durch die hohe Härte ist das Schleifen mit einem herkömmlichen Schleifstab nicht mehr möglich. Zum Einsatz kommen Keramik-Schleifstäbe oder Kombinations-Schleifsteine. Der Schleifstein hat den Vorteil, dass man die Feinheit wählen kann und auch kleine Ausbrüche an der Klinge wieder sauber gerade abrichten kann. Für Kai Shun Damaststahlmesser wird der Kombinationsschleifstein DM-0600 mit Körnung 1000/6000 empfohlen. Testsieger bei der Stiftung Warentest ist der Kombinationsschleifstein DM-0708 mit 300/1000 Körnung, welcher sich auch für andere, dickere Messer zum Schleifen eignet.

Dieses Plädoyer für scharfe Klingen, begleitet von einem Blick auf deren richtigen Umgang bringt den perfekten Schnitt bei Kind wie auch Eltern um etliches näher.



gusto11 Sieger Alex Prack schwört auf den Kai Schleifstein-Testsieger bei der Stiftung Warentest.

Weitergehende Einblicke und Tipps zum richtigen Umgang mit Messern und zu Schneidetechniken gibt das Video «KAI Schneidetechnik» auf der Website www.welt-der-messer.ch von CeCo ltd. Eine Anleitung zum richtigen Schleifen und andere anschauliche Videos finden Sie unter <http://www.welt-der-messer.ch/de/info-service/markenwelt/kaimesser/kai-videos/>.

Kidy swissfamily-Leserinnen und Leser können das Tim Mälzer-Junior-Kochmesser in einer Geschenckpackung mit 15 Prozent Rabatt auf den Verkaufspreis von Fr. 59.– direkt bestellen über www.ceco.ch.



Une intrusion dans le monde de couteaux

Ceux qui aiment cuisiner ont besoin de bons couteaux. Voilà ce que nous disons des ustensiles de cuisine opportuns, comment les utiliser et comment de grands et petits cuisiniers les misent en pratique.

Texte: Michael Bach.

Les couteaux professionnels sont les outils les plus importants du cuisinier. C'est pour cette raison que les grands cuisiniers coupent avec de grands couteaux qui sont souvent achetés avec les premiers sous gagnés lors de leur apprentissage et qui sont gardés durant toute leur vie active. Aussi l'équipe suisse des jeunes cuisiniers coupe avec de grands couteaux. Après tout, l'emploi professionnel d'un couteau de cuisine y inclus la technique de coupage a été transmis au cuisinier apprenant depuis le premier jour de son apprentissage. Au ménage privé par contre, on l'apprend en autodidacte et souvent de petits couteaux dentelés servent comme ustensiles qui plutôt écrasent que coupent. En outre, ces couteaux ne sont souvent pas affûtés et deviennent émoussés augmentant le risque de blessure.

Qui jeune n'apprend, vieux ne saura

Afin de mettre aussi la base pour un travail facile et fiable au ménage privé, le spécialiste des ustensiles coupants japonais KAI et



Afin d'initier des enfants à une nourriture saine et fraîche le plus tôt possible, KAI a conçu avec Tim Mälzer le couteau de cuisine junior.



Pour une protection maximale: le protège doigts flexible inclus dans l'emballage cadeau du couteau de cuisine junior (prix CHF 59.00).

le fameux cuisinier TV Tim Mälzer ont développé ensemble un couteau de cuisine junior unique qui permet aux enfants, à partir de 6 ans, d'apprendre plus facilement le maniement correct des ustensiles de cuisine professionnels.

Afin d'améliorer la découpe intuitive (mouvements de sciage) pour les enfants et la force à investir, ainsi que de minimiser les risques de dérapage, la lame en acier inoxydable est équipée d'un affûtage dentelé.

Couper fiablement sans pansement

Afin de réduire les risques de blessure le couteau est conçu avec une pointe spéciale arrondie et émoussée. Grâce à une poignée antidérapante et de forme ergonomique, le couteau de cuisine junior s'adapte parfaitement à une petite main d'enfant. Pour une protection maximale on a prévu un protège doigts flexible qui est joint dans le set de couteau de cuisine junior en emballage



Le gant Microplane® est une protection éprouvée contre des lames tranchantes, CHF 29.90

cadeau effronté. Un autre moyen de prévention en travaillant avec des lames tranchantes est le gant protection de Microplane® faits de fibres résistants aux coupures. Le gant protecteur léger et confortable est pour la main gauche ou droite et lavable en machine à 60°.

Découvrir le monde avec tous les sens

Le couteau de cuisine junior Tim Mälzer comme dernier coup de cette collaboration couronné de succès avec KAI – dernièrement, Tim Mälzer et le leader des couteaux japonais ont lancé la célèbre série de couteaux Shun Premier Tim Mälzer – inclura l'enfant plus dans la cuisine. Tim Mälzer est convaincu que les enfants sont par nature créatifs, et qu'ils investissent aussi leur créativité pour cuisiner. Les enfants qui cuisent eux-mêmes sont automatiquement plus conscients de la nourriture. C'est alors un autre plus pour cet ustensile de cuisine conçu pour de petites mains.

La coupe parfaite

Si vous avez observé un enfant avec quelle concentration et quel enthousiasme il lave une tomate rouge vive, la coupe en dés et la raffine avec de fines herbes aromatiques, vous pouvez comprendre la fascination résultant des fruits, légumes et d'autres aliments. Et ensemble avec maman et papa, il s'éclate à le faire. Les parents peuvent couper avec des couteaux professionnels lisses



Diminuer les risques de blessure en glissant le couteau au long du majeur.



Le couteau de cuisine junior Tim Mälzer TMJ-1000, lame 11 cm, poignée 10 cm.

en acier damassé, car avec ceux, des dentelures du couteau de cuisine junior ne sont pas nécessitées. En raison de la dureté extrême et le bord de la lame damassée polie, cette lame coupe les aliments tranchant comme une lame de rasoir, sans en écraser la structure cellulaire – pour un meilleur goût et plus de fraîcheur. Afin d'assurer une tenue professionnelle du couteau, il est recommandé de couper tout ce qui est rond en deux pour obtenir une stabilité. Serrer le pouce et le petit doigt puis plier les doigts moyens et fixer l'aliment à couper. Le couteau glisse tout simplement au long du majeur. La forme large et arquée du couteau de cuisine permet une technique de coupe professionnelle et efficace: hacher, en laissant la pointe de couteau sur la planche et en posant le couteau sur l'aliment à couper qui est découpé en des tranches très fines en poussant le couteau régulièrement vers l'avant.

Qualité avant la quantité

Comment alors ces lames se laissent intégrer dans la vie quotidienne des cuisines domestiques? En règle générale, des cuisiniers professionnels ont un couteau de cuisine qui couvre jusque 70% de tous les travaux. En plus de cette forme classique de nos jours la forme Santoku est très appréciée en parlant des couteaux de cuisine japonais. Le Santoku unit une lame large, pointe de couteau émoussée et un bon maniement. Un complément parfait du couteau de cuisine est garanti par un couteau à jambon long et étroit, un couteau à fileter universel et éventuellement par un couteau à pain.

Précision durant des années

Afin que le couteau garde sa précision inégalée durant des années, un affûtage répé-

té est recommandé. Par la dureté extrême l'affûtage avec un aiguisoir traditionnel n'est plus possible. Les aiguisoirs en céramique ou des pierres combinaison à aiguiser s'emploient. La pierre à aiguiser bénéficie qu'on peut choisir la finesse et que même des surfaces de lame fortement griffées deviennent comme neuf. Pour les couteaux en acier damassé Kai Shun la pierre combinaison à aiguiser DM-0600 avec un grainage 1000/6000 est conseillée. Meilleur produit de sa catégorie choisi par «Stiftung Warentest» est la pierre combinaison à aiguiser DM-0708 avec un grainage 300/1000 se prêtant à aiguiser aussi d'autres couteaux plus épais. À l'aide de ce plaidoyer pour des lames tranchantes assuré avec la vue sur le maniement correct, l'enfant ainsi que les parents seront familiarisés avec la coupe parfaite.



Alex Prack, gagnant du *gusto11*, ne jure que par la pierre à aiguiser Kai, meilleur produit de sa catégorie «Stiftung Warentest»

Plus d'idées et de conseils et astuces du bon maniement des couteaux et des techniques de découpage sont donnés par le vidéo «KAI Schneidetechnik» sur le site web www.monde-de-couteaux.ch de CeCo ltd. Une instruction d'affûtage et d'autres vidéos parlants vous trouverez sous <http://www.welt-der-messer.ch/de/info-service/markenwelt/kaimesser/kai-videos/>.

Les lectrices et lecteurs de Kidy swissfamily peuvent commander le couteau de cuisine junior Tim Mälzer en emballage cadeau avec un rabais de 15% sur le prix de vente de CHF 59.– directement chez www.monde-de-couteaux.ch (en cherchant l'article TMJ-1000 et en ajoutant «Kidy» comme remarque en tapant votre adresse).

