Produktinformation zu Messerausführungen

Wichtig: Bitte beachten Sie unsere Sicherheitshinweise und den Hinweis bezüglich Service, Reparaturen und Ersatzteile in der Gebrauchsanleitung!

MESSERRATGEBER

Das Schneidergebnis ist in besonderem Maße abhängig vom Schliff, von der Formgebung und der Beschaffenheit des Messers. Daher bietet ritter eine Vielzahl an Messern unterschiedlichster Schneideigenschaften für den perfekten Schnitt.

Das Wellenschliffmesser empfiehlt sich für den Einsatz jeder Art. Hartes, wie weiches Schneidgut lassen sich mit dem Wellenschliffmesser gleichermaßen in appetitliche Scheiben schneiden.

Das Schinken-/Aufschnittmesser, das eine glatte Schneidkante besitzt, ist für weiches Schneidgut geeignet. Es erzielt besonders hauchdünne Schneidergebnisse. Für Backwaren, vor allem Brot, ist dieses Messer nicht geeignet.

Die Messer gibt es in verschiedenen Ausführungen:

Standard:
Das reguläre Standardmesser aus rostfreiem Edelstahl eignet sich für den alltäglichen Gebrauch. Erhältlich ist das rostfreie Edelstahlmesser als Wellenschliffmesser oder als Schinken-/ Aufschnittmesser mit glatter Schneide.

Elektrolytisch poliert:
Das rostfreie Edelstahlmesser wurde zusätzlich in einem speziellen Verfahren elektrolytisch poliert. Dadurch ergeben sich eine besonders glatte Oberfläche und eine ebenmäßige Schneidkante. Die Schneidresultate werden somit noch präziser und das Messer kann leichter gereinigt werden. Nicht zuletzt entsteht durch die Polierung eine elegante Hochglanzoptik. Das elektrolytisch polierte Messer ist als Wellenschliffmesser oder als Schinken-/Aufschnittmesser mit glatter Schneide erhältlich.

Antihaftbeschichtet:
Veredelt wurde dieses rostfreie Edelstahlmesser mit einer Antihaftbeschichtung. Das Anhaften von weichem Schneidgut, wie beispielsweise Käse, wird durch das Antihaft-Prinzip verringert. Deshalb dürfen mit diesem Messer keine harten Lebensmittel geschnitten werden, da sonst die empfindliche Antihaftbeschichtung beschädigt werden kann. Das antihaftbeschichtete Messer ist nur als glattes Messer erhältlich.

Alle Lebensmittel enthalten Lebensmittelsäuren, Salze und Feuchtigkeit, die das Material des Messers angreifen können. Wir empfehlen Ihnen deshalb das Rundmesser nach jedem Schneidevorgang mit einem feuchten Tuch und von Zeit zu Zeit gründlich in warmem Spülwasser zu reinigen. Ansonsten kann sich auch bei rostfreiem Edelstahl sogenannter Flugrost bilden.