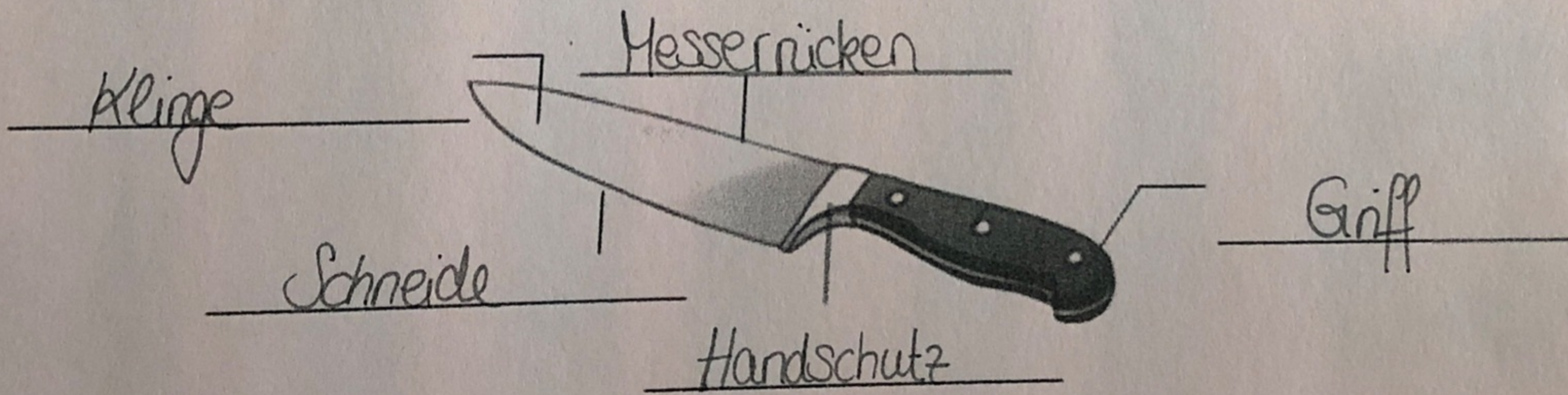

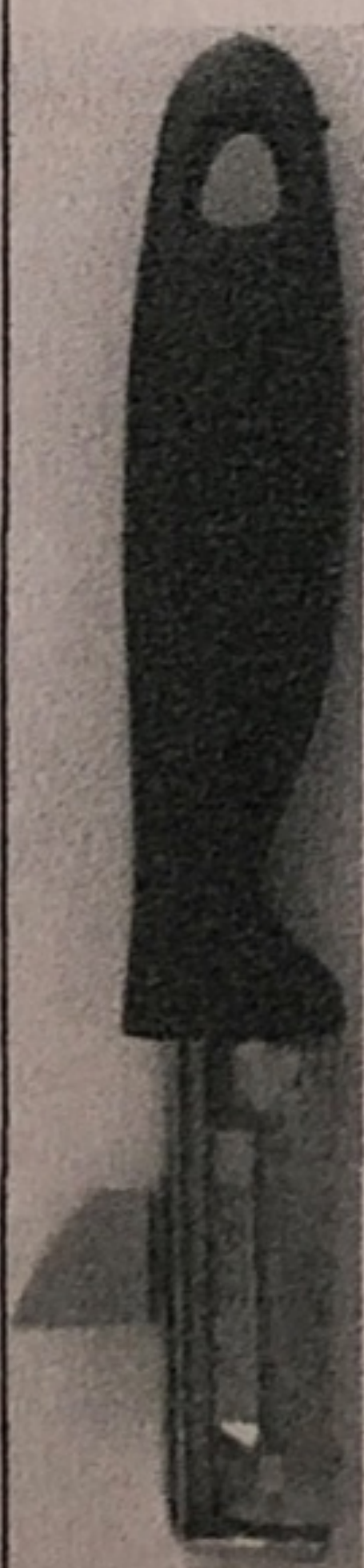

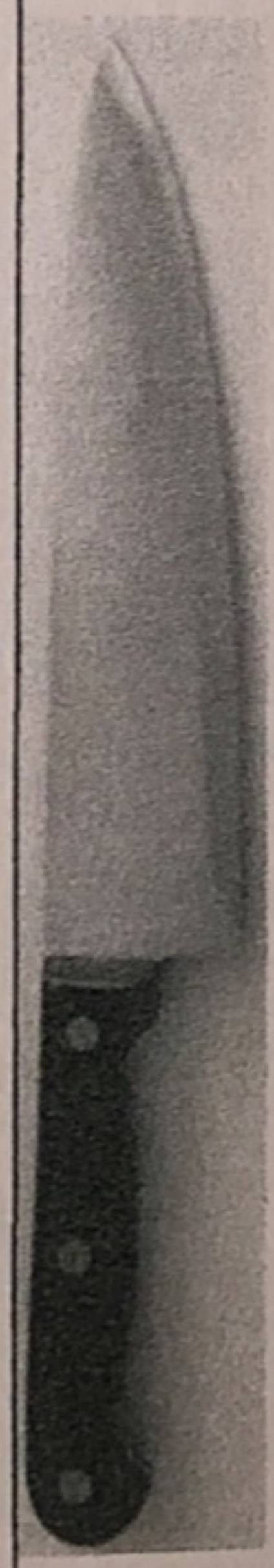
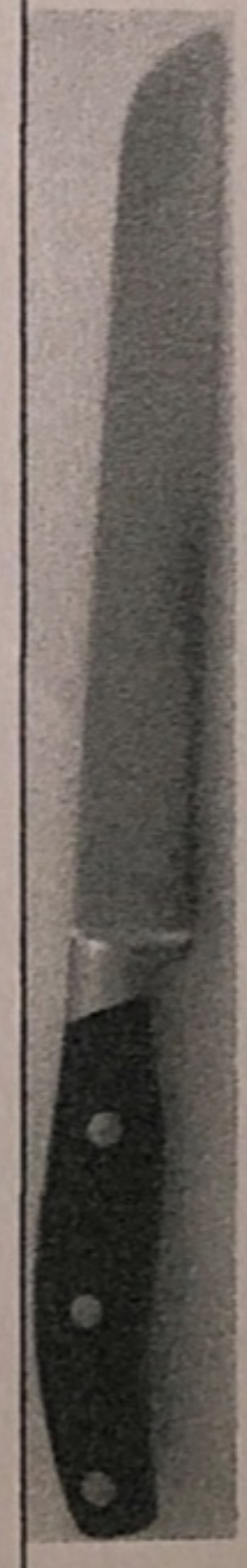
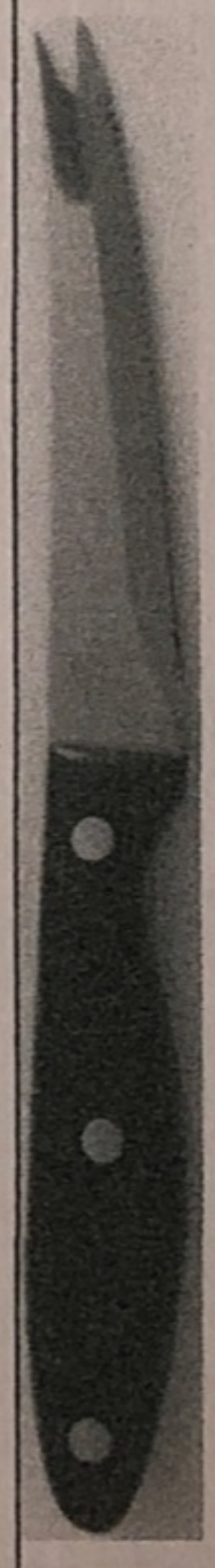




Beschrifte das abgebildete Messer mit den passenden Begriffen.



Schneidgeräte	
Name	Abbildung
Schneidmesser	
Sparschäler	
Schälmesser	
Allzweckmesser	
Brotmesser	
Tomatenmesser	
Wiegemesser	
Apfelentkerner	
	Verwendungszweck
	Geeignet zum Schneiden von - Obst und Gemüse in Scheiben, Stifte und Würfel
	Vorteile: - Entfernt die Schale dünn und gleichmäßig - ist einfach in der Handhabung - Geeignet zum Schälen von Möhren und Äpfeln
	Geeignet zum Schälen und Pellern von - Kiwis - Pellkartoffeln
	geeignet für größere Lebensmittel, damit die Klinge auf einmal durchgezogen werden kann
	Geeignet für Lebensmittel mit einer Kruste (z.B. Brot, Brötchen, Kuchen) → Das Innere wird nicht zerquetscht (z.B. Tomate)
	Dient der Zerkleinerung von Kräutern in feinste Stücke
	Nicht essbare Bestandteile (Stängel und Kerne) werden entfernt