

Allesschneider

Ohne großen Kraftaufwand zerteilen die nützlichen Küchenutensilien nicht nur Brot, sondern auch Gemüse und Aufschnitt in verschiedene, frei wählbare Stärken, sodass selbst hauchdünnes Carpaccio mühelos gelingt. Wir stellen Ihnen neun Geräte in verschiedenen Preisklassen vor.

VON SUSAN OEHLER

MS 65500 von Siemens

Mit zwei verschiedenen Edelstahlmessern ist der Allesschneider von Siemens (Bild 1) für jeden Einsatz gerüstet. Brot, festes Obst und andere Lebensmittel mit harter Schale oder Rinde werden zuverlässig mit dem Universal-Wellenfeinschliffmesser geschnitten, während sich Parmaschinken und Feinkostsalami durch das Schinkenmesser in hauchfeine Schichten spalten lassen. Ein Dauerschalter kann optional eingesetzt werden und verhindert, dass bei längerem Gebrauch die Finger erlahmen. Für die notwendige Sicherheit sorgen eine Kindersicherung sowie der Daumenschutz am Transportschlitten.

Preis: 89 Euro*

Allesschneider Profi von Unold

Das aus Metall gefertigte Gerät (Bild 2) mit schwebender Schneidekonstruktion ist mit einem Messer aus Solinger Stahl ausgestattet. Dessen Spezialschliff gleitet leicht durch Brotlaibe sowie Fleisch- und Wurstwaren. Die Schnittstärkeregelung ermöglicht es dem Nutzer, die gewünschte Scheibendicke zu wählen. Je nach Nutzungsdauer kann entweder der Moment- oder der Permanentschalter betätigt werden. Während die Kindersicherung kleine Finger vor Verletzungen bewahrt, verhindert der Restehalter mit Fingerschutz Schnittwunden.

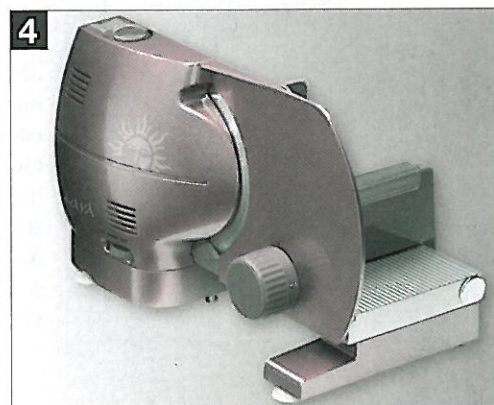
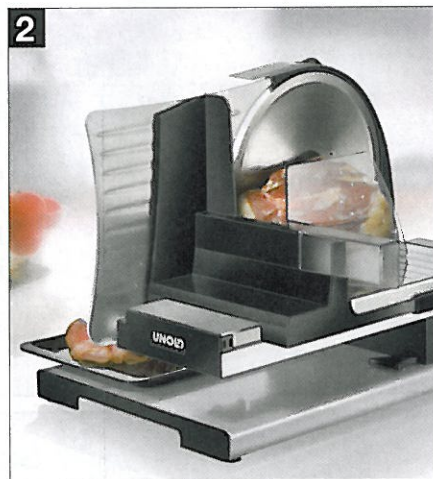
Preis: 70 Euro*



UNA 9 von Graef

Der mobile Schrägschneider von Graef (Bild 3) verfügt über einen abklappbaren und auch vollständig abnehmbaren Aluminiumschlitten, der zum Schutz vor Korrosion und Verschleiß mit Harteloxal beschichtet ist. Mit dem 170 Millimeter großen, gezahnten Edelstahlmesser können durch den universalen Sägezahnschliff alle Lebensmittel in gleichmäßige Scheiben geschnitten werden. Dabei ist die Schnittstärkeneinstellung zwischen null und 15 Millimetern wählbar. Der Momentschalter eignet sich für den kurzen Gebrauch, während mit dem Dauerschalter eine komfortable Bedienung über längere Zeit möglich wird. Durch eine Aufstellvorrichtung und die einklappbaren Standfüße steht das Gerät sicher und stabil. Um versehentliche Berührung zu vermeiden, gibt es für den Ruhezustand eine spezielle Abdeckplatte.

Preis: 250 Euro*



AS 500 von Efbe-Schott

Efbe-Schott bietet einen besonders dekorativen Allesschneider an, welcher neben der abgebildeten Farbgebung „Maya“ auch in Silber, Rot und „Aztec“ zu haben ist (Bild 4). Das Metallgehäuse steht auf rutschhemmenden Füßen für ein sicheres Arbeiten und beherbergt einen für die einfache Reinigung abnehmbaren Schlitten. Auch das Wellenschliffmesser aus Edelstahl mit 170 Millimetern Durchmesser kann entfernt werden. Der Restehalter aus transparentem Kunststoff sorgt ebenso wie der Sicherheitsschalter für den Schutz vor Handverletzungen. Die Schnittstärke kann zwischen einem und 21 Millimetern eingestellt werden.

Preis: 80 Euro (rot und silber),
85 Euro (aztec und maya)*