

Schneidetechniken

Der Tunnelgriff

Der Tunnelgriff eignet sich für alle runden Früchte und Gemüse. Mit ihm können wir sie sicher halbieren.

1. Bilde mit der einen Hand einen Tunnel und halte die Frucht oder das Gemüse fest.
2. Halte mit der anderen Hand das Messer fest. Schneide vorsichtig durch den Tunnel.



Der Krallengriff

Der Krallengriff eignet sich, um Stücke zu schneiden.

1. Bilde mit der Hand eine Kralle, welche die Frucht oder das Gemüse festhält.
2. Mit dem Messer schneidest du die Frucht oder das Gemüse vorsichtig in Stücke.
3. Beim Schneiden rutscht die Kralle immer weiter nach hinten.

