

# 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 Permanschalter betätigt werden. Während die Kindersicherung kleine Finger vor Verletzungen bewahrt, verhindert der Resthalter 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 Resthalter 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)\***



## MAS95R1 von Bosch

In glänzendem Metallicrot präsentiert sich der Metall-Allesschneider aus Boschs Redition® (Bild 5) und verspricht präzises Arbeiten bei komfortabler Handhabung. Die freitragende Konstruktion ist mit einem Leichtlaufschlitten ausgestattet und verfügt über einen großen Drehknopf, mit dem der Benutzer die Schnittstärke von null bis 15 Millimetern genau einstellen kann. Eine Einschaltssicherung verhindert versehentliches Aktivieren des Geräts, während die Vollmesserabdeckung und ein großzügig bemessener Fingerschutz das Verletzungsrisiko minimieren. Als besonderes Extra reduziert die Spezial-Käsetaste die Schnittgeschwindigkeit des Messers bei weichen Lebensmitteln. Bosch empfiehlt diesen Allesschneider als besonders leise arbeitendes Modell.

**Preis: 270 Euro\***

## Solida 4 von Ritter

Der Multischneider Solida 4 (Bild 7) wird in Vollmetallausführung gefertigt und arbeitet mit einem Wellenschliffmesser mit polierter Schneide und 170 Millimetern Durchmesser, welches im Ruhezustand von einer Messerabdeckung geschützt wird. Der Sicherheitschalter kann im Moment- und Dauerbetrieb genutzt werden. Auch größere Lebensmittelstücke finden auf dem abnehmbaren Leichtlaufschlitten mit Edelstahlaufgabe bequem Platz, dessen Laufweg etwa 24 Zentimeter lang ist. Bei der Schnittstärkeeinstellung kann der Nutzer bis zu 23 Millimeter dicke Scheiben wählen. Für zusätzlichen Bedienkomfort sorgen die Schneidgut-Auffangschale und das Kabeldepot des Geräts.

**Preis: 150 Euro\***

## EM-2103 von Tristar

Das Modell von Tristar (Bild 8) verfügt über ein stabiles Metallgehäuse, an welchem ein Edelstahl-Schneidemesser mit 190 Millimetern Durchmesser befestigt ist. Die Schnittstärke ist zwischen null und 13 Millimetern wählbar. Neben dem abnehmbaren Messer lässt sich die gesamte Konstruktion für eine gründliche und einfache Reinigung in ihre Bestandteile zerlegen. Mit dem Sicherheitsschalter ist ein geschütztes Arbeiten gewährleistet, während die Kabelaufwicklung eine praktische Aufbewahrung des Geräts garantiert.

**Preis: 65 Euro\***

## MA 2964 von Clatronic

Die hohe Standfestigkeit dieses Metall-Allesschneiders (Bild 6) gewährleistet ein stabiles Arbeitsumfeld. Ob Brot, Gemüse oder Fleisch, das mit einem Durchmesser von 190 Millimetern extra große Edelstahlmesser mit Universal-Wellenschliff gleitet laut Hersteller leicht durch jedes Schnittgut. Das Motorgehäuse besteht aus Alu-Druckguss, wäh-

rend Führungsschiene und Anstellplatte aus Metall gefertigt sind. Für eine leichte Reinigung ist der geneigte Auflagetisch abklippbar. Die Schnittstärke kann der Benutzer stufenlos zwischen null und 15 Millimetern wählen, darüber hinaus sorgt ein Resthalter mit Fingerschutz für wenig Verschnitt am Lebensmittel.

**Preis: 60 Euro\***



## AS 3948 von Severin

Das in eleganter schwarz-silberner Optik gehaltene Kunststoffgehäuse (Bild 9) ist zusammenklappbar und kann damit praktisch und platzsparend aufbewahrt werden. Mit einem Sicherheits-Tastschalter wird das Messer aus rostfreiem Edelstahl in Gang gesetzt, dessen stufenlose Feineinstellung die Schnittstärke von null bis 20 Millimetern variiert. Die Messerabdeckung mit

extra Verriegelung sichert das Gerät im Ruhezustand, bei der Benutzung sorgt dagegen der Gleitschlitten mit Fingerschutz und Resthalter für die nötige Abschirmung und bietet Schutz vor Verletzungen. Brotscheiben, Schinkenstücke und anderes Schnittgut wird in der Auffangschale gesammelt und kann sofort dekorativ angerichtet werden.

**Preis: 55 Euro\***