

Pressemitteilung

Heiße Temperaturen, kalte Speisen: Allesschneider helfen in der Sommerküche

Schneiden wie die Profis – gleichmäßig, hauchdünn, sicher

München/Gröbenzell. Wenn draußen die Temperaturen steigen, bleibt die Küche kalt. Denn: In der heißen Jahreszeit bevorzugen viele leichte Salate und frisches Gemüse statt schwerer Kost. Ein elektrischer Allesschneider kann die Zubereitung der sommerlichen Köstlichkeiten deutlich erleichtern. „Viele nutzen Allesschneider nur zum Brotschneiden. Dabei schneiden unsere Geräte nicht nur Brot, sondern ebenso Obst und Gemüse“, erklärt Michael Schüller, Geschäftsführer des Hausgeräteherstellers ritterwerk.

Hauchdünne Paprika- und Zwiebelringe für den sommerlichen Salat, appetitliche Scheiben für eine Tomaten-Mozzarella-Platte und gleichmäßige Zucchinischeiben für den Grill – nicht jeder verfügt über die Fingerfertigkeit und jahrelange Übung eines Sternekochs im Umgang mit dem Messer. Doch in vielen Haushalten gehört ein Allesschneider zur Grundausstattung, der bereits auf seinen Einsatz wartet. Mit ihm sind selbst sehr dünne und vor allem gleichmäßige Schnitte kein Problem. Michael Schüller: „Um zum Beispiel Gurken zu schneiden, muss das Gerät nicht einmal in Betrieb sein – das Messer ist auch ohne Rotation in der Regel scharf genug.“ Außerdem verwandelt sich Wurst und Käse in Windeseile in millimeterdünnen Aufschnitt.

Neben der Zeitersparnis ist die Sicherheit ein weiterer Vorteil der elektrischen Allesschneider. Mit dem mitgelieferten Zubehör lässt sich das Schneidgut fixieren. Schneidgutschlitten mit Daumenschutz und Restehalter verhindern unangenehme Schnittverletzungen.

„Da frisches Obst und Gemüse oft Fruchtsäure enthalten, sollte der Allesschneider nach Gebrauch gereinigt werden – wie ein normales Küchenmesser eben auch. Bei den Geräten lässt sich dazu das Rundmesser mit wenigen Handgriffen mühelos abnehmen.“ Laut ritterwerk empfiehlt es sich, das Messer und andere abnehmbare Bauteile in handwarmem Spülwasser sanft zu säubern. Das Gehäuse sollte mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Von scharfen Reinigungsmitteln rät der bayrische Hausgerätehersteller ritterwerk ab.

Über das Unternehmen

ritterwerk wurde 1905 von Franz Ritter gegründet. Seitdem entwickelt und fertigt das mittelständische Unternehmen Tisch- und Einbau-Hausgeräte, die den Küchenalltag erleichtern.

ritter ist Marktführer im Bereich der elektrischen Haushalts-Allesschneider in Deutschland und der Einbau-Kleingeräte für die Küche. Das Unternehmen entwickelt, konstruiert und produziert, unter der Geschäftsleitung von Michael Schüller, ausschließlich in Gröbenzell bei München.

Die Unternehmensphilosophie „made in Germany“ steht dabei nicht allein für den Standort Deutschland. Sie bezieht hohe Qualitätsstandards, Nachhaltigkeit, Materialgerechtigkeit sowie funktionales Design ein, ganz im Sinne der Bauhaus-Lehre der 20er Jahre.

Weitere Informationen unter: www.ritterwerk.de