

PROFESSIONAL CNIVES FOR SMALLER HANDS

[k.de] []
kochmesser.de

Autorisierter Fachhändler:

Importeur: kochmesser.de Import GmbH & Co. KG, www.kochmesser.de



 **CHROMA**

Captain COOK

Scharfe Messer für kleine Kinder

LASST DIE KINDER KOCHEN

Ein scharfes Messer für Kinder?

Genau, CHROMA CAPTAIN COOK sind keine stumpfen Attrappen, mit denen Kinder Gemüse zerdrücken können – CHROMA CAPTAIN COOK sind scharfe Profiwerkzeuge, angepasst an die Bedürfnisse „kleiner Hände“. Übrigens auch sehr beliebt bei zarten Frauenhänden.

Kinder sind von Natur aus kreativ und fast alle lieben es, zu kochen. Kinder, die selbst kochen, essen automatisch bewusster und nicht so viel ungesundes Junkfood.

Die führende Ernährungswissenschaftlerin Dagmar von Cramm fordert Eltern und Erzieher auf, mit Kindern zu kochen. Frau von Cramm: „Das beugt nicht nur Übergewicht vor, sondern schult die Geschicklichkeit und fördert die Entwicklung von Kindern.“

Die Klingen der CHROMA CAPTAIN COOK Messer werden aus japanischem „Pure 301 Stahl“ hergestellt,

Captain COOK

Design Georg Draser

Nur mit scharfen Messern, wie CHROMA CAPTAIN COOK Messern, können Kinder den vernünftigen Umgang mit Küchenmessern lernen.

Speziell abgerundete, abgestumpfte Spitzen sowie ein rutschfester, optimal auf „kleine Hände“ abgestimmter Griff, ermöglichen ein sicheres Arbeiten.

Empfohlen von Spitzenköchen wie Ralf Zacherl, Tim Mälzer, Martin Baudrexel, Otto Koch und vielen, vielen anderen.

und bleiben sehr lange scharf. Es ist der gleiche Stahl wie bei den berühmten "Porsche Messern", den CHROMA type 301, die von F.A. Porsche entworfen wurden.

[k.de] 
 kochmesser.de

PROFESSIONAL CNIVES FOR SMALLER HANDS



SICHER SCHNEIDEN MIT KINDERN

Handhabung der CHROMA Captain Cook Messer

1. Ständige Betreuung durch einen Erwachsenen ist notwendig und hilfreich.
2. Machen Sie den Kindern vor jeder Arbeit klar, dass sie mit gefährlichen, professionellen Werkzeugen arbeiten.
3. Zeigen Sie dem Kind den Krallengriff (Fingerspitzen zum Handrücken nach innen), damit es sich nicht in den Finger schneidet (siehe Fotos unten).
4. Beginnen Sie mit weichem Schneidgut wie Apfel, Gurke,

Pflegeanleitung

Bitte geben Sie CHROMA Captain Cook, wie jedes gute Messer, nicht in den Geschirrspüler. Kurz mit lauwarmem Wasser abwaschen und vorsichtig abtrocknen. Benutzen Sie das Messer nur zum Schneiden von Lebensmitteln, aber nicht als Werkzeug wie Schraubenzieher etc. Schneiden Sie keine Knochen oder Tiefgefrorenes. Schneiden ist die Bewegung vor- und zurück, Hacken ist von oben nach unten. Schneiden Sie mit den CHROMA



5. Käse oder Pellkartoffeln, damit das Kind ein Gefühl für das Messer bekommt.
6. Achten Sie darauf, dass sämtliches Schneidgut rutschsicher auf dem Brett aufliegt.
7. Sollte das Kind mit dem Messer albern, rumfuchteln oder unkonzentriert arbeiten, nehmen Sie es sofort weg.
8. Nie in ein fallendes Messer greifen.
9. Überprüfen Sie vor der Arbeit, ob die Messer scharf genug sind. Stumpfe Messer bedeuten eine große Gefahr, da Kraft aufgewendet werden muss und das Kind leicht abrutschen kann.

Captain Cook Messern. Um die Klingen zu schonen, sollten die Messer nur in einem Messerblock aufbewahrt werden, nie lose in einer Schublade. Wir empfehlen den MB-9 Messerblock „STEP BY STEP“ und die Stahl-Magnetleiste GD-04. Diese formschönen Artikel wurden ebenfalls von Georg Draser für CHROMA entworfen. Schneiden Sie nur auf Holz- oder Kunststoffbrettern, jedoch nie auf Glas-, Granit oder anderen ungeeigneten Unterlagen, die das Messer stumpf machen. Wir empfehlen als Unterlage die CHROMA butcher boards.

Schleifen Sie CHROMA Captain Cook Messer regelmäßig mit einem CHROMA Schleifstein nach, bevor diese stumpf werden.

**NUR SCHARFE MESSER
SCHNEIDEN SICHER!**



DAS SORTIMENT



Schälmesser | 8,5 cm

kidS

Messer zum Putzen und Zerteilen von Gemüse.



Kochmesser | 14,5 cm

kidM

Universalmesser zum Schneiden von Fleisch, Gemüse und auch geeignet zum Hacken und Wiegen von Kräutern und Nüssen.



Tranchiermesser | 18,0 cm

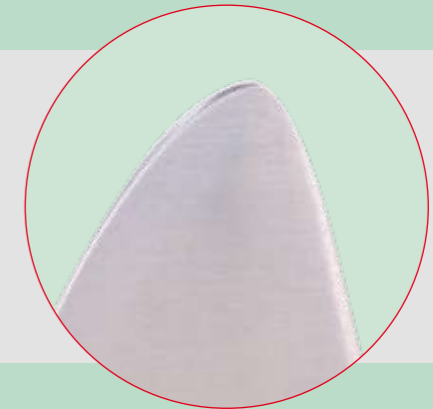
kidL

Zum Zerlegen und Schneiden von rohem und gebratenem Fleisch. Der exakte Schnitt durchtrennt sauber die Fleischfasern.

Messerset, 3-teilig
kidSML
kidS, kidM und kidL

DIE DETAILS

- Gesamtgröße und Heftergonomie sind speziell auf kleine Hände abgestimmt.
- Das Heft kann vorne fest umfasst werden und ist im hinteren Bereich flächig dem Handballen angepasst.
- Die weichen gummiartigen Kunststoffbereiche – ergänzt durch **seitliche Noppen** ermöglichen rutschesicheres Greifen.
- Der vordere Heftbereich wurde über den Klingenrücken verlängert, sodass die Kraft der Hand fast vertikal auf das Schneidgut einwirken kann.
- **Abgerundete Spitzen** verringern die Verletzungsgefahr.



Bitte beachten Sie stets die Hinweise zur Benutzung – CHROMA CAPTAIN COOK Messer sind ausdrücklich kein Spielzeug. Nur unter Beaufsichtigung von verantwortungsvollen Erwachsenen benutzen!

Empfohlen für Kinder ab 5 Jahren!

Informieren Sie sich bitte auch auf diesen websites:

www.kindermesser.de / www.cnife.com

CHROMA
PROFESSIONAL CNIVES