

Scharfe Messer für kleine Kinder

Das muss wohl ein Druckfehler sein, korrekt heisst es bestimmt "aus Sicherheitsgründen nicht besonders scharf" meinte ein besorgter Vater. Ist es aber nicht. Ein sicheres Messer muss besonders scharf sein. Darum haben die CHROMA Captain Cook Messer den scharfen, japanischen "V" Schliff. Warum? Mit einem stumpfen Messer müssen Sie viel Kraft aufwenden und können leicht abrutschen. Ein scharfes Messer hakt sich gleich in die minimalen Unebenheiten des Schneidguts ein und durch leichte "Hin- und Herbewegungen (=Schneiden) zerteilt das Messer das Schneidgut.

Ein scharfes Messer für Kinder? Ist das sinnvoll? "Absolut!!" werden jetzt alle Ernährungsexperten und Köche rufen. Kinder sind von Natur aus kreativ und fast alle Kinder lieben es, zu kochen. Und Kinder, die selber kochen essen bewusster und nicht soviel ungesundes Fastfood. Also, Kinder an den Herd!

Bitte lesen Sie vor der Benutzung die Hinweise zum sicheren Gebrauch genau durch, am besten gemeinsam mit Ihrem Kind. Captain Cook Messer sind kein Spielzeug, sondern können bei falscher Handhabung gefährlich sein! Deshalb sollte es nur in Händen von Kindern gelangen, die mindestens 5 Jahre alt sind. Die Kinder sollten unbedingt kompetent beaufsichtigt werden.

Der Münsteraner Designer Georg Draser entwickelte mit dem kochmesser.de Inhaber Christian Romanowski diese Messer speziell für kleine Hände. Georg hat selber kleine Kinder, die schon seit Jahren mit den Prototypen von Captain Cook "arbeiten" - mit großer Begeisterung und Erfolg. Die gesamte Familie Draser kocht seither am liebsten zusammen.

"Unsere Kinder werden immer dicker und wissen ganz wenig über Essen", meint Christian Romanowski. "Wenn Kinder schon in jungen Jahren kochen, verändert sich ihr Essverhalten und ihre Einstellung zu frischer, leckerer und gesunder Kost und das für's ganze Leben. Wir hätten weniger Fettleibigkeit, aber auch weniger Magersucht! Laßt die Kinder kochen! Um richtig und sicher zu schneiden, wird ein professionelles Messer benötigt und genau dieses ist Captain Cook. Kein Spielzeug sondern Profiwerkzeug. Denn nichts ist gefährlicher als ein stumpfes oder zu großes Messer!" Empfohlen von Spitzenköchen wie Ralf Zacherl, Tim Mälzer, Martin Baudrexel, Stefan Marquard und vielen, vielen anderen. Die führende Ernährungswissenschaftlerin Dagmar von Cramm fordert Eltern und Erzieher auf, mit Kindern zu kochen: Von Cramm: "Das beugt nicht nur Übergewicht vor, sondern schult die Geschicklichkeit und fördert die Entwicklung von Kindern." Eigentlich findet JEDER Kochprofi und JEDER Ernährungswissenschaftler gut, wenn Kinder kochen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Kindern ein lustreiches Kochen und gutes Gelingen.

Gebrauchsanleitung:

Bitte geben Sie CHROMA Captain Cook, wie jedes gute Messer, nicht in den Geschirrspüler. Kurz mit lauwarmen 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 dem CHROMA Captain Cook Messern. Um die Klingen zu schonen, sollten die Messer nur in einem Messerblock oder an einer CHROMA Magnetleiste aufbewahrt werden, nie lose in der Schublade. 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 Captain Cook Messer regelmässig mit einem CHROMA Schleifstein nach, bevor diese stumpf werden.

Bei der Benutzung durch Kinder

1. Ständige Betreuung durch einen Erwachsene ist notwendig und hilfreich.
2. Machen Sie den Kindern vor jeder Arbeit klar, dass sie mit gefährlichen, professionellen Werkzeugen arbeiten
3. Sollte das Kind mit dem Messer albern, rumfuchteln oder unkonzentriert arbeiten, nehmen Sie es sofort wieder weg.
4. Das Kind sollte das Schneidbrett in Ellenbogenhöhe haben. Ob die Kinder sitzen oder stehen, ist nicht wichtig, solange es den Kindern bequem ist und sie sicher stehen/sitzen.
5. Mehrere Kinder sollten mindestens 1,5 Armlängen voneinander entfernt arbeiten.
6. Beginnen Sie mit weichem Schneidgut wie Apfel, Gurke oder Käse, damit das Kind ein Gefühl für das Messer bekommt. Erst später harte Lebensmittel wie Möhre oder Kartoffel schneiden.
7. Achten Sie darauf, dass sämtliches Schneidgut gut auf dem Brett aufliegt: und nicht wegrutschen kann. Gegenfalls halbieren!
8. Zeigen Sie dem Kind den Krallengriff (Fingerspitzen zum Handrücken nach innen), damit es sich nicht in den Finger schneidet.
9. Überprüfen Sie vor der Arbeit, ob die Messer scharf genug sind. Stumpfe Messer bedeuten eine große Gefahr, da Kraft aufgewandt werden muss und das Kind leicht abrutschen kann.
10. Nie in ein fallendes Messer greifen.

Direktlink zu dieser Seite www.kindermesser.de

Noch ein DVD Tipp zum Thema Kochen mit Kindern:

Gemeinsam mit Käpt`n Cook (Starkoch Ralf Zacherl) tauchen drei Kinder zwischen in ein aufregendes Kochabenteuer auf einer auf einer tropischen Insel ein. Dort präsentiert ihnen Super-Computer Roxy spannende und spektakuläre Filmaufnahmen über Tiere, Naturphänomene oder historische Epochen. Die vier Kochkünstler erfahren in diesen Infoclips zum Beispiel, warum Haie eine markante Rückenflosse besitzen oder wie die alten Ägypter lebten. Inspiriert von diesen Bildern erfindet die Kochcrew neue, ungewöhnliche und gesunde Gerichte. Unter Anleitung von Ralf Zacherl bereiten die Kinder so zum Beispiel eine Haifischsuppe à la Angst und Schrecken oder ein leckeres Pyramiden-Frühstück zu. Nebenbei gibt`s kreative Küchentipps und Infos zu Lebensmitteln vom Käpt`n höchstpersönlich.

SO WIRD KOCHEN ZUM ABENTEUER! Immer mit von der Partie ist auch Bouma. Das komische Zotteltier bringt mit seinen schrägen Ideen die Koch-Crew manchmal ganz schön durcheinander. Er hilft aber auch mit seinen magischen Kräften, dass das Gericht in der vorgegebenen Zeit fertig wird und es sich alle am Ende so richtig schmecken lassen können. Inhalt: 1. Buntes Schmetterlings-Hühnchen 2. Haifischsuppe à la Angst und Schrecken 3. Pyramiden-Frühstück 4. Verrückter Affenkuchen 5. Springendes Lachs-Omelett 6. Krabbelige Tausendfüßler-Würstchen Planet Cook - Das Kochabenteuer für Kinder, 140 Minuten Kochunterhaltung. www.kochende-leidenschaft.de