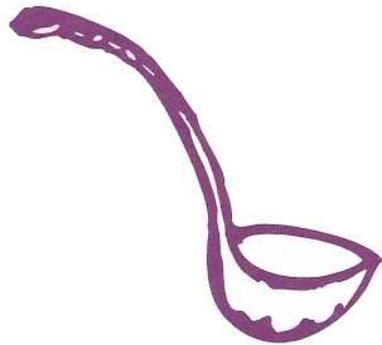
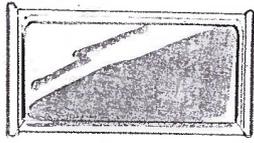


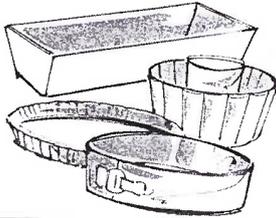
Küchengeräte  
Küchengeräte  
Wortschatz  
Wortschatz



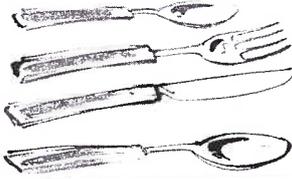
## Küchengeräte und Küchenmaschinen



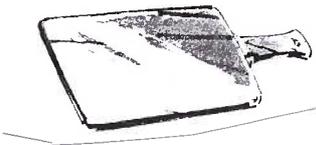
s Backblech, -e = s Kuchenblech, -e  
Auf dem Backblech backt man Backwaren.



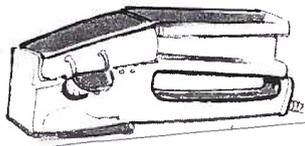
e Backform, -en = e Kuchenform, -en  
Backformen sind zum Backen von Kuchen, Torten, Kleingebäck und Pasteten geeignet.



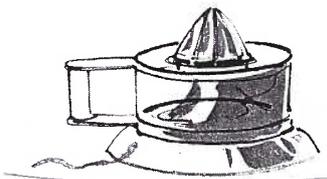
s Besteck  
Das Besteck braucht man zum Essen.



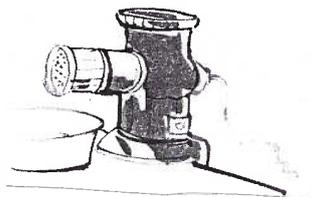
s Brettchen, -  
Ein kleines Holzbrett, auf dem man mit dem Messer schneiden kann.



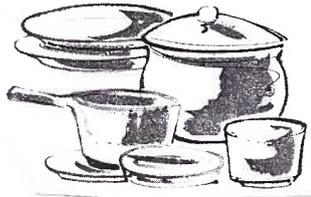
r Dosenöffner, - = r Büchsenöffner  
Damit öffnet man Konservendosen.



r Entsafter, -  
Damit gewinnt man Saft aus Obst und Gemüse.

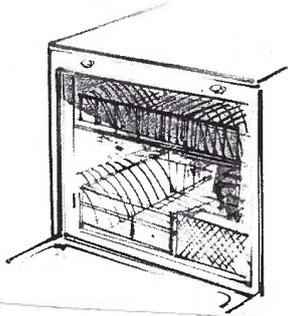


r Fleischwolf = e Fleischmaschine, -n  
Mit dieser Maschine zerkleinert man Fleisch.



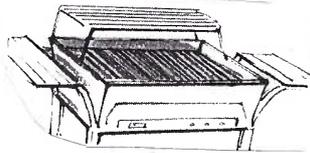
### s Geschirr

Alle Geräte und Gefäße aus Glas, Porzellan, die man braucht, wenn man Speisen und Getränke zubereitet aufträgt, isst und trinkt.



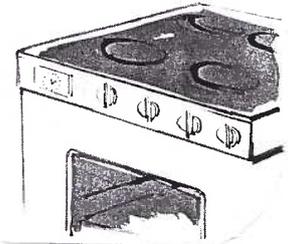
### r Geschirrspüler, - = e Geschirrspülmaschine, -n

Eine Maschine, die das Geschirr automatisch spült.



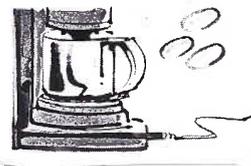
### r Grill, -s = s Grillgerät, -e = r Grillautomat, -en

Darauf grillt man Fleisch, Fisch oder Geflügel.



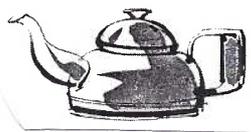
### r Herd, -e = Küchenherd = Elektroherd = Gasherd

Ein Gerät, auf dem man kocht, in dem man brät und backt.



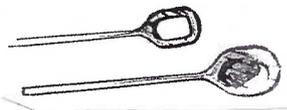
### r Kaffeeautomat, -en = e Kaffeemaschine, -n

Darin bereitet man den Kaffee zu.



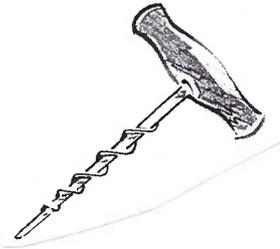
### r Kessel, - = Wasserkessel

Darin erhitzt man Wasser.



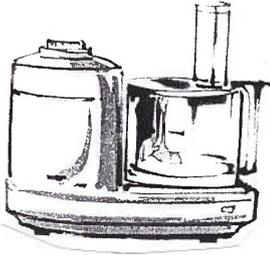
### r Kochlöffel, - = Rührlöffel

Mit dem Kochlöffel rührt man um, damit nichts anbrennt.



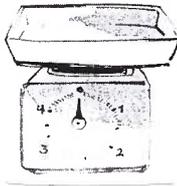
**r Korkenzieher, -**

Damit kann man den Korken aus der Flasche ziehen.



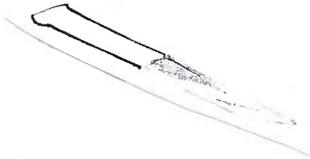
**e Küchenmaschine, -n**

Darin zerkleinert man, rührt man, schlägt man, mischt man die Zutaten für Speisen. Das ist ein Mixgerät zum Mixen von Getränken, ein Rührgerät, mit dem man den Teig rühren und kneten kann, und ein Gemüseschneider zum Zerkleinern von Gemüse (reiben, raspeln) und zum Mahlen von Nüssen.



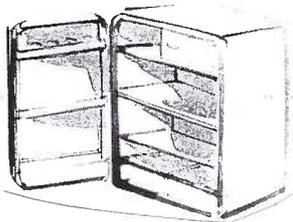
**e Küchenwaage, -n = Haushaltswaage**

Damit wiegt man Lebensmittel in der Küche ab.



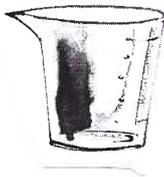
**s Küchenmesser, -**

Damit schneidet man Brot, Fleisch, Gemüse,.....



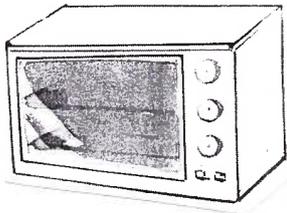
**r Kühlschrank, -e**

Darin hält man die Nahrungsmittel frisch.



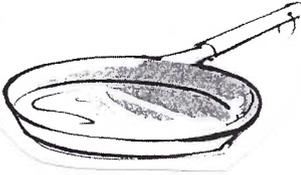
**r Messbecher, -**

Ein Behälter mit einer Maßeinteilung, mit dem man benutzte Zutaten beim Kochen und Backen abmessen kann.



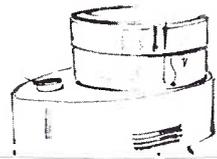
**e Mikrowelle, -n**

Darin kann man Speisen in wenigen Minuten auftauen, erhitzen, garen.



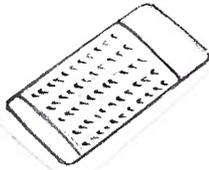
**e Pfanne, -n = Bratpfanne (mit oder ohne Deckel)**

Ein Gefäß geeignet zum Braten und Backen.



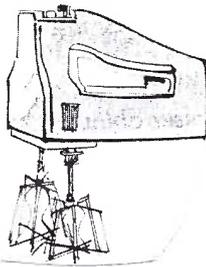
**e Raspel, -n**

Darin zerkleinert man Obst und Gemüse.



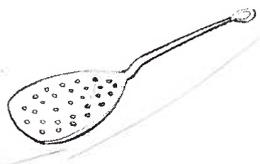
**e Reibe, -n**

Siehe: „Raspel“



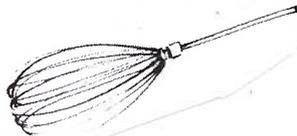
**s Rührgerät, -e = Handrührgerät**

Ein elektrisches Küchengerät mit Rührbesen und Knethaken zum Rühren von Teig und zum Schlagen von Sahne.



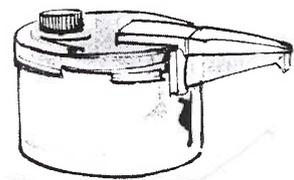
**e Schaumkelle, -n = r Schaumlöffel, -**

Damit hebt man etwas aus der Suppe heraus.



**r Schneebesen, -**

Damit schlägt man Eiweiß zu Schaum und Sahne zu Schlagsahne.



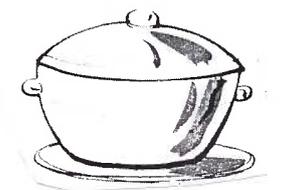
r Schnellkochtopf, -e = Schnelltopf = Dampf-  
kochtopf

Darin werden die Speisen viel schneller gar.



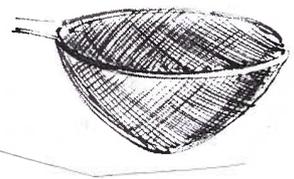
r Schöpflöffel, - = e Schöpfkelle, -n

Damit schöpft man die Suppe.



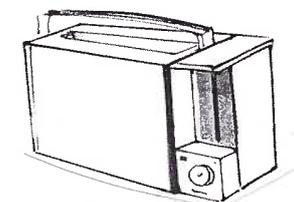
e Schüssel, -n (mit oder ohne Deckel)

Ein tiefes Gefäß zum Anrichten und zum  
Auftragen von Gerichten.



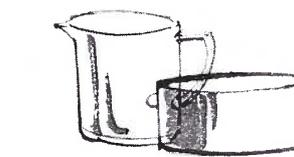
s Sieb, -e

Damit trennt man feste Stoffe von einer Flüssig-  
keit.



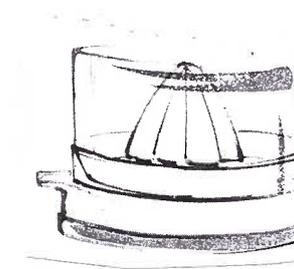
r Toaster, -

Darin röstet man Brot.



r Topf, -e (mit oder ohne Deckel) = Kochtopf =  
Suppentopf = Milchtopf

Ein Gefäß zum Kochen.



e Zitronenpresse, -n

Damit presst man Zitronen und Orangen aus.

*Was braucht man, wenn man mit Kartoffeln „zu tun hat“?*



*Kartoffelstampfer*

- damit stampft man den gekochten Kartoffeln zu Brei



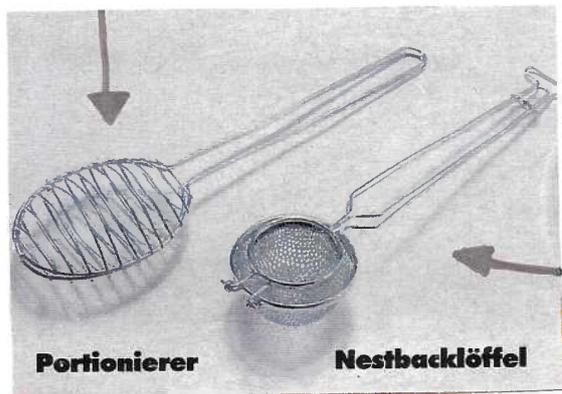
*Kartoffelpresse*

- damit presst man Kartoffeln



*Pommes - Schneider*

- braucht man, um Pommes frites zu machen



**Portionierer**

**Nestbacklöffel**

**Portionierer**

- damit gibt man die abgemessene Menge von Kartoffeln auf den Teller

**Nestbacklöffel**

- der Löffel zum Kartoffelbacken im Nest



**Kugelbohrer**

**Kugelbohrer**

- man macht damit kleine, runde Kartoffeln



**Buntmesser**

**Buntmesser**

- aus einfachen Kartoffeln macht man damit gemusterte Waffelkartoffeln



*Sparschäler*

- damit schält man Kartoffeln hauchdünn



*Pell - Set*

- damit pickt man heiße Kartoffeln und schält man sie



*Kartoffelsack aus Jute mit Baumwollfutter*

- darin bleiben Pellkartoffeln bis zum Essen heiß