



Schneiden
statt mahlen:

SchneidWerk®

Das patentgeschützte original AdHoc  **SchneidWerk®**:

Details machen den Unterschied! Erst die richtige Verwendung von verschiedenen Kräutern und Gewürzen macht ein Gericht zum geschmacklichen Hochgenuss. Neben der Auswahl der passenden Aromen ist vor allem die richtige Verarbeitung wichtig.

Damit sich die Aromen der verwendeten Kräuter und Gewürze voll entfalten, hat AdHoc das  **SchneidWerk®** entwickelt.

Das original AdHoc  **SchneidWerk®** verfügt über eine spezielle Klinge aus Edelstahl mit geätzten, messerscharfen Zähnen. Diese sind so gestaltet, dass getrocknete Kräuter und Gewürze zerschnitten statt gemahlen werden. Deren Aromen öffnen sich in der Verarbeitung zu einem völlig neuen Genussserlebnis!

Das original AdHoc  **SchneidWerk®** schneidet getrocknete Kräuter und Gewürze, wie:
AdHoc's original  **PreciseCut®** cuts dried herbs and spices, for example:



Ingwer | ginger



Koriander | coriander



Anis | aniseed



Lavendel | lavender



Senfsaat | mustard seed



Chili | chilli



Kardamom | cardamom



Rosa Pfeffer | pink pepper



Grüner Pfeffer | green pepper



Fenchel | fennel



Schwarzer Sesam |
black sesame seeds



Weißer Sesam |
white sesame seeds



Bockshornklee |
fenugreek seeds



Zitronengras |
lemon grass

und viele mehr |
and many more

Cutting instead of grinding:

PreciseCut®

AdHoc's patented original  **PreciseCut®**:

Small things make the difference! It is the right usage of miscellaneous herbs and spices that turns a dish into a flavourful treat. Apart from the selection of proper aromas it all comes down to their correct treatment.

AdHoc developed the  **PreciseCut®** to enable the flavours of the different herbs and spices that are used to unfurl in full.

The original AdHoc  **PreciseCut®** has a special stainless steel blade with sharply etched teeth. They are designed so that dried herbs and spices are cut rather than ground. Their flavours unfold in full when processed, creating a brand new sensation of taste!

