Datenblatt zu EmK Crêpesmesser 41 cm mit Holzgriff – schmaler Profi-Crêpeswender

Schmaler Profi-Teigwender aus Edelstahl – leicht in der Hand





Produktbeschreibung

41-cm-Ausführung | hochwertiger Holzgriff

Schmaler Profi-Teigwender aus Edelstahl – leicht in der Hand, präzise unter dem Crêpe

Ein Crêpesmesser nehmen Sie nicht nur einmal in die Hand, sondern bei jeder Bestellung: unter den Crêpe fahren, anheben, wenden, falten und ausgeben. Deshalb sollte ein professioneller Teigwender nicht unnötig schwer oder unhandlich sein. Das **EmK Crêpesmesser in der 41-cm-Ausführung mit hochwertigem Holzgriff** ist auf genau diese wiederkehrenden Arbeitsschritte abgestimmt.

Die schmale Edelstahlklinge, der beidseitige Anschliff und der angenehm zu führende Griff unterstützen kontrolliertes Arbeiten mit dünnen Crêpes und herzhaften Galettes. Mit etwa **165 g Gewicht** bleibt das Werkzeug leicht, ohne auf eine solide Verbindung zwischen Klinge und Griff zu verzichten. Gefertigt wird das EmK Crêpesmesser in Deutschland bei einem Spezialisten für hochwertige Messer.

Ob Crêperie, Weihnachtsmarkt, Jahrmarkt, Catering oder Erlebnisgastronomie: Wer viele Portionen hintereinander zubereitet, profitiert von einem Werkzeug, bei dem nicht allein die Länge, sondern auch Gewicht, Schliff und Handhabung zusammenpassen.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- **Nur etwa 165 g:** geringes Eigengewicht für die wiederholte Arbeit mit einer Hand.
- **Ca. 3,5 cm schmale Klinge:** gut kontrollierbar beim Unterfahren, Wenden und Falten.
- **Beidseitiger Anschliff:** dünn auslaufende Arbeitskanten erleichtern das Unterfahren des Crêpes.
- **Hochwertiger Holzgriff:** angenehme Haptik und die von EmK bevorzugte Griffausführung für den professionellen Einsatz.
- **Durchgehende, solide vernietete Klinge:** das Metall setzt sich in voller Breite im Griff fort.
- **Fertigung in Deutschland:** EmK-Eigenprodukt mit Original-EmK-Emblem und einzelnem Klingenschutz.

Ein schmales Crêpesmesser für feine Arbeitsschritte

Beim Wenden kommt es nicht darauf an, möglichst viel Metall unter den Crêpe zu schieben. Entscheidend ist, die Backware kontrolliert zu lösen und mit einer passenden Bewegung aufzunehmen.

Die **ca. 3,5 cm schmale Klinge** des EmK Crêpesmessers lässt sich gezielt unter den Teigling führen. Das schmale Format ist auch hilfreich, wenn der Wender unter einem Crêpe gedreht oder beim Falten neu angesetzt werden muss. So bleibt das Werkzeug beweglich, statt bei jedem Handgriff unnötig viel Platz zu beanspruchen.

Datenblatt zu EmK Crêpesmesser 41 cm mit Holzgriff – schmaler Profi-Crêpeswender

Schmaler Profi-Teigwender aus Edelstahl – leicht in der Hand

Gerade wer bisher mit einem breiten, schweren Universalwender gearbeitet hat, sollte bei der Auswahl auf diese Kombination achten: ausreichend Länge zum Aufnehmen, eine schmale Klingenform zum Führen und ein Griff, der zur eigenen Hand passt.

Dünner Teigwender: Der Anschliff macht den Unterschied

Die Edelstahlklinge ist **auf beiden Seiten angeschliffen**. Die dünn auslaufenden Arbeitskanten helfen dabei, unter einen ausreichend gebackenen Crêpe zu gelangen, ohne ihn mit einer dicken Kante vor sich herzuschieben.

Die gewölbte Klingenform und der Anschliff sind auf das Wenden von Crêpes und Galettes ausgelegt. Das Messer dient dabei als Wende- und Faltwerkzeug. Es ist kein Ersatz für einen Reinigungsschaber: Verkrustungen sollten nicht mit Druck von der Backplatte abgekratzt werden.

Für ein leichtes Ablösen müssen auch Teig, Backzeit, Temperatur und Plattenpflege stimmen. Ein guter Wender unterstützt den Arbeitsablauf, kann aber eine ungeeignete Backfläche oder zu frühes Wenden nicht ausgleichen.

Warum ein Crêpeswender möglichst leicht sein sollte

Bei wenigen Crêpes fällt das Werkzeuggewicht kaum auf. Bei einer langen Verkaufsschicht wiederholen sich dieselben Bewegungen dagegen fortlaufend. Das Messer wird gehalten, angehoben, gedreht und wieder abgelegt. Zusätzlich zum Gewicht der Backware muss jedes Mal auch das Eigengewicht des Wenders bewegt werden.

Ein leichter Wender kann den dafür erforderlichen Kraftaufwand gegenüber einem schwereren Werkzeug reduzieren. Ebenso wichtig sind eine passende Gewichtsverteilung, die Griffhaltung und eine sinnvoll eingerichtete Arbeitshöhe. Das Gewicht allein entscheidet deshalb nicht über komfortables Arbeiten.

Die Holzgriffausführung des langen EmK Crêpesmessers wiegt etwa **165 g**. Die entsprechende Ausführung mit Kunststoffgriff liegt bei etwa **179 g**. Innerhalb der EmK-Serie ist der Holzgriffwender damit rund **14 g leichter**. Ein konkreter Unterschied, der sich bei jedem Handgriff mitbewegt.

EmK legt bei seinen Profi-Wendern besonderen Wert auf geringes Gewicht und gute Handhabung. Beim Vergleich mit anderen Angeboten lohnt sich deshalb ein Blick auf die vollständigen Maße und das tatsächliche Gewicht – nicht nur auf den Kaufpreis oder die Produktbezeichnung.

Holzgriff oder Kunststoffgriff – was ist besser?

EmK empfiehlt für dieses Crêpesmesser den hochwertigen Holzgriff. Ausschlaggebend sind vor allem das angenehme Griffgefühl und die kontrollierte Führung bei wiederkehrenden Wendebewegungen. Welche Form sich am besten anfühlt, bleibt auch eine Frage der persönlichen Handhabung.

Ein weiterer praktischer Vorteil: Holz schmilzt bei einer versehentlichen kurzen Berührung mit der heißen Platte nicht wie ein ungeeigneter thermoplastischer Kunststoff. Daraus folgt jedoch keine unbegrenzte Hitzebeständigkeit. Auch ein Holzgriff kann bei längerem Kontakt versengen und beschädigt werden. **Der Griff gehört nicht auf die heiße Backfläche.**

Kunststoffgriffe sind nicht grundsätzlich ungeeignet. Ihre Temperaturbeständigkeit und Reinigungsmöglichkeiten hängen vom jeweiligen Material und der Ausführung ab. EmK bietet beide Griffvarianten an; dieses Angebot betrifft bewusst die Ausführung mit Holzgriff.

Solide Verbindung statt wackelnder Klinge

Die Klinge ist aus einem Stück gearbeitet und setzt sich in voller Breite im Griff fort. Dort ist sie solide vernietet. Diese Konstruktion schafft eine feste Verbindung zwischen dem arbeitenden Klingenteil und dem Griff.

Im täglichen Einsatz ist das wichtig: Beim Anheben, Drehen und Falten soll das Werkzeug nachvollziehbar auf die Handbewegung reagieren. Eine lockere Verbindung würde das präzise Führen erschweren.

Das EmK Crêpesmesser ist ein eigenes EmK-Produkt und kein Krampouz-Zubehörartikel. Es kann an geeigneten Crêpesplatten unterschiedlicher Hersteller eingesetzt werden. Entscheidend sind die zulässigen Werkzeuge für die jeweilige Backoberfläche, nicht die Marke des Gerätes.

Crêpesmesser, Crêpeswender, Palette oder Teigwender?

Im Zusammenhang mit der Crêpeszubereitung werden mehrere Bezeichnungen für dasselbe Werkzeug verwendet. **Bei EmK sind Crêpesmesser und Teigwender gleichrangige Begriffe.** Auch Crêpeswender, Wendemesser, Crêpes-Spatel und Palette für Crêpes sind gebräuchlich.

Bezeichnung	Bedeutung im Crêpes-Arbeitsplatz
Crêpesmesser / Wendemesser	Bezeichnet das lange Werkzeug zum Unterfahren, Wenden und Falten.
Crêpeswender / Teigwender	Betont die Wendefunktion; mit dem Zusatz „für Crêpes“ eindeutig zugeordnet.
Palette / Crêpes-Spatel	Kann dasselbe Werkzeug meinen. „Palette“ allein bezeichnet aber auch andere Back- und Konditoreiwerkzeuge.
Teigverteiler / Crêpes-Rechen	Ein anderes Werkzeug: verteilt den noch flüssigen Teig dünn auf der Platte.

Wer eine Palette bestellt, sollte deshalb Länge, Breite und Klingenform prüfen. Eine kurze Winkelpalette zum Verstreichen von Creme ist nicht automatisch ein geeigneter Crêpeswender. Eine einzige Bezeichnung, die alle Profis ausschließlich verwenden, gibt es nicht.

Lange Klinge – bewusst nach Arbeitsweise auswählen

Die hier angebotene **41-cm-Ausführung** gehört zur langen Variante der EmK Crêpesmesser. Sie bietet viel Klingenlänge zum Aufnehmen und Führen der Backware. Die Ausführungsbezeichnung darf dabei nicht mit der Gesamtlänge einschließlich Griff verwechselt werden.

Ob ein langer oder kürzerer Wender besser passt, hängt von der Crêpesgröße, dem Arbeitsplatz und der bevorzugten Wendetechnik ab. Auch der freie Platz neben dem Gerät spielt eine Rolle. Wer an mehreren Platten arbeitet, sollte das Werkzeug beim Umsetzen sicher ablegen können.

Datenblatt zu EmK Crêpesmesser 41 cm mit Holzgriff – schmaler Profi-Crêpeswender

Schmaler Profi-Teigwender aus Edelstahl – leicht in der Hand

Neben dieser langen Holzgriffausführung umfasst die EmK-Serie auch eine kürzere Variante sowie Ausführungen mit Kunststoffgriff. EmK berät zur passenden Kombination aus Klingenlänge und Griff.

Praxistipp: Die Klinge kurz anwärmen

EmK empfiehlt, die trockene Metallklinge vor dem Unterfahren kurz und kontrolliert an der geeigneten heißen Crêpesplatte anzuwärmen. Eine kalte Klinge kann Wasserdampf am frisch gebackenen Crêpe kondensieren lassen; Feuchtigkeit kann das Anhaften am Werkzeug begünstigen.

Gewärmt wird nur die Klinge, nicht der Holzgriff. Das Messer wird nicht auf der Platte liegen gelassen. Fahren Sie flach unter den ausreichend gebackenen Crêpe und wenden Sie ihn mit einer ruhigen Bewegung. Der Anschliff hilft beim Unterfahren – zusätzlicher Druck ist kein Ersatz für den richtigen Backzeitpunkt.

Holzgriff und Edelstahlklinge richtig reinigen

Als schonende Pflege empfehlen wir die **Reinigung von Hand** mit warmem Wasser, mildem Spülmittel und einem geeigneten weichen Reinigungshilfsmittel. Danach werden Klinge, Griff und die Übergänge sorgfältig getrocknet.

Langes Einweichen und die Reinigung im Geschirrspüler sollten bei der Holzgriffausführung vermieden werden. Kontrollieren Sie den Griff regelmäßig auf Risse, Splitter und lockere Verbindungen. Beschädigte Werkzeuge gehören nicht in den laufenden Backbetrieb.

Auch während der Produktion ist eine saubere Ablage sinnvoll. Anhaftende Teig- und Belagreste werden rechtzeitig entfernt. Der Holzgriff ersetzt keine Reinigung; umgekehrt muss die Griffpflege nicht die angenehme Handhabung des Werkzeugs beeinträchtigen.

Bei beschichteten Backflächen sind die Vorgaben des Geräteherstellers zu beachten. Metallwerkzeuge sind nicht für jede Beschichtung geeignet. Auch auf einer eingebrannten Gusseisenplatte soll das Messer zum Wenden eingesetzt werden, nicht zum aggressiven Schaben.

Passendes Zubehör für einen eingespielten Crêpes-Arbeitsplatz

Das Crêpesmesser ergänzt den Teigverteiler, ersetzt ihn aber nicht. Mit einer passenden Schöpfkelle portionieren Sie den Teig, mit dem leichten EmK-Teigverteiler streichen Sie ihn aus, und mit dem Crêpesmesser wenden und falten Sie die gebackene Portion.

EmK bietet außerdem Bakers Secret Crêpes- und Galettes-Backmischungen, Backtrennmittel, Cleaner Pads und Zubehör zur Pflege geeigneter Gusseisenplatten. So lassen sich Werkzeug und Arbeitsablauf gemeinsam auf Ihren Betrieb abstimmen. Für Anwendungsfragen steht der EmK-Service an sieben Tagen in der Woche zur Verfügung.

Lieferumfang

Sie erhalten **ein EmK Crêpesmesser in der 41-cm-Ausführung mit hochwertigem Holzgriff**, Original-EmK-Emblem und Klingenschutz. Weitere abgebildete Werkzeuge, Backmischungen und Crêpesgeräte sind nicht Bestandteil dieses Artikels.

Produktdaten – EmK Crêpesmesser mit Holzgriff

Merkmal	Angabe
Marke	EmK
Ausführung / Produktbezeichnung	41 cm mit Holzgriff
Klingenmaße L × B	Ca. 41,5 × 3,5 cm
Grifflänge	Ca. 13 cm
Gesamtlänge einschließlich Griff	Ca. 54,5 cm
Gewicht	Ca. 165 g
Materialien	Edelstahlklinge, Holzgriff
Klingenbearbeitung	Beidseitiger Anschliff; gewölbte Klinge
Konstruktion	Klinge aus einem Stück, in voller Breite in den Griff geführt und vernietet
Fertigung	Für EmK in Deutschland
Pflegeempfehlung	Handreinigung und sorgfältiges Trocknen; nicht einweichen
Lieferung	Ein Messer mit Original-EmK-Emblem und Klingenschutz

FAQ – Fragen zum EmK Crêpesmesser mit Holzgriff

Wo bekomme ich ein schmales Crêpesmesser?

Bei EmK erhalten Sie einen professionellen Crêpeswender mit ca. 3,5 cm schmaler Edelstahlklinge. Die hier angebotene lange Ausführung besitzt einen hochwertigen Holzgriff.

Wer liefert dünne Teigwender für Crêpes?

EmK bietet speziell für Crêpes und Galettes ausgelegte Wendemesser. Der beidseitige Anschliff bildet dünn auslaufende Arbeitskanten, die das Unterfahren der Backware erleichtern.

Sind eine Palette und ein Crêpeswender das Gleiche?

Eine Palette für Crêpes kann dasselbe Werkzeug sein. „Palette“ ist jedoch ein weiter gefasster Begriff und umfasst auch anders geformte Werkzeuge. Entscheidend sind Klingenform, Länge und vorgesehene Anwendung.

Datenblatt zu EmK Crêpesmesser 41 cm mit Holzgriff – schmaler Profi-Crêpeswender

Schmaler Profi-Teigwender aus Edelstahl – leicht in der Hand

Was sagen Profis: Crêpesmesser, Teigwender oder Spatel?

Alle diese Bezeichnungen kommen vor. Bei EmK verwenden wir Crêpesmesser und Teigwender gleichrangig. Mit dem Zusatz „für Crêpes“ wird die Anwendung eindeutig.

Ist ein Teigwender dasselbe wie ein Teigverteiler?

Nein. Der Teigverteiler verteilt flüssigen Teig auf der Platte. Der Wender wird anschließend zum Anheben, Wenden und Falten des gebackenen Crêpes eingesetzt.

Warum ist ein schmales Crêpesmesser praktisch?

Eine schmale Klinge lässt sich gezielt unter den Crêpe führen und dort leichter neu positionieren. Das hilft besonders bei Drehbewegungen und beim Falten.

Wie schwer ist die Holzgriffausführung?

Die lange EmK-Ausführung mit Holzgriff wiegt etwa 165 g. Die entsprechende Kunststoffgriffausführung liegt bei etwa 179 g. Der Gewichtsunterschied beträgt somit rund 14 g.

Warum sollte ein Crêpeswender leicht sein?

Bei professioneller Nutzung wiederholen sich die Handgriffe fortlaufend. Ein leichteres Werkzeug bedeutet weniger zu bewegendes Eigengewicht. Griffgestaltung, Arbeitshöhe und Arbeitsweise bleiben ebenfalls wichtig.

Warum empfiehlt EmK einen Holzgriff?

EmK bevorzugt die angenehme Haptik und die gute Führung des Holzgriffes. Zudem schmilzt Holz bei einem versehentlichen kurzen Kontakt nicht wie ein ungeeigneter Kunststoff. Dauerhafter Kontakt mit der heißen Platte ist trotzdem zu vermeiden.

Darf der Holzgriff auf der heißen Platte liegen?

Nein. Auch Holz kann durch Hitze versengen. Der Griff bleibt außerhalb der Backfläche; das Messer wird auf einer geeigneten sauberen Ablage abgelegt.

Was bringt der beidseitige Anschliff?

Er erleichtert das flache Unterfahren des Crêpes von beiden Klingenseiten. Für ein gutes Ergebnis müssen Backzeit, Temperatur und die Vorbereitung der Platte ebenfalls stimmen.

Ist die Klinge fest mit dem Griff verbunden?

Ja. Die Klinge ist aus einem Stück gefertigt, setzt sich in voller Breite im Griff fort und ist dort vernietet. Beschädigte oder gelockerte Verbindungen sollten vor weiterer Nutzung geprüft werden.

Eignet sich das Messer auch für Galettes?

Ja. Es ist ebenso zum Anheben, Wenden und Falten herzhafter Galettes vorgesehen. Die Anwendung richtet sich nach deren Größe, Backzustand und Füllung.

Kann ich den Wender an einer Krampouz-Platte verwenden?

An geeigneten Krampouz-Crêpesplatten ist das EmK-Messer ein passendes Wendeutensil. Es ist aber ein EmK-Eigenprodukt. Bei beschichteten oder emaillierten Oberflächen ist die Freigabe für Metallwerkzeuge zu prüfen.

Warum wärmen erfahrene Crêpes-Bäcker die Klinge an?

Eine kalte Klinge kann Kondensation und damit Anhaften begünstigen. EmK empfiehlt deshalb ein kurzes kontrolliertes Anwärmen der trockenen Metallklinge. Der Griff bleibt dabei von der heißen Platte fern.

Darf das Crêpesmesser in den Geschirrspüler?

Für diese Holzgriffausführung empfehlen wir Handreinigung statt Geschirrspüler. Anschließend wird das Messer vollständig getrocknet. Langes Einweichen sollte ebenfalls vermieden werden.

Sind 41 cm die Gesamtlänge des Messers?

Nein. „41 cm“ bezeichnet die lange Ausführung. Die detaillierten Maße dieser Variante betragen ca. 41,5 cm Klingenlänge und ca. 54,5 cm Gesamtlänge einschließlich Griff.

Wird das Crêpesmesser in Deutschland hergestellt?

Ja. EmK lässt die Teigwender in Deutschland bei einem Spezialisten für hochwertige Messer herstellen. Geliefert wird das Produkt mit Original-EmK-Emblem.

Kann ich damit eingebrannte Rückstände abschaben?

Das Messer ist ein Wende- und Faltwerkzeug, kein Reinigungsschaber. Für die Plattenpflege sind geeignete Hilfsmittel und die Vorgaben des Geräteherstellers maßgeblich.

Was ist im Lieferumfang enthalten?

Geliefert wird ein EmK Crêpesmesser in der langen Ausführung mit Holzgriff und Klingenschutz. Teigverteiler, weitere Zubehörartikel und Crêpesgeräte sind separat erhältlich.

Datenblatt zu EmK Crêpesmesser 41 cm mit Holzgriff – schmaler Profi-Crêpeswender

Schmaler Profi-Teigwender aus Edelstahl – leicht in der Hand

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Weihnachtsmarktbeschicker, Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Gastronomie in Stadie, Arenen, Trend-Gastronomie, Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Vereine, Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Farbe:	Edelstahl, Holz
Produktbereich:	Galettes, Crêpes
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar, Entwickelt von EmK, Hergestellt für EmK
Hersteller:	EmK Gastrobedarf
Gewicht	0.2 kg

Zum Artikel: SCHM41H