Kochkelle

sháozi (chin.)

Beschreibung



Kochkelle

Die Kochkelle, auf Chinesisch sháozi, ist das universelle Schöpf- und Rührwerkzeug in der chinesischen Küche. Sie dient vor allem zum Abmessen, Schöpfen und Umrühren von Flüssigkeiten, Reis, Saucen und Suppen.
Aufbau und Form
Die Schöpfschale ist tief gewölbt, um Flüssigkeiten sicher zu fassen hat abgerundete Kanten zum einfachen Auskratzen von Schüsseln und Töpfen. Der Stiel variiert in Länge zwischen 20 und 35 cm und ist meist rund oder leicht oval für ergonomischen Halt. Der Übergang zum Griff ist meist nahtlos verschweißt (Metallversion) oder bei Kombination Holz/Stahl wird die Schale vernietet oder eingepresst

- Carbonstahl ist sehr robust, entwickelt Patina für Antihaft, aber rostet ohne Pflege und muss eingeölt werden
- Edelstahl ist rostfrei, spülmaschinengeeignet, aber entwickelt weniger »wokgebranntes« Aroma, höheres Gewicht
- Holz/Bambus ist sehr schonend für Beschichtungen, leicht, aber empfindlich gegen Langzeiteinweichen

Verwendung

Einsatzgebiete

- Suppen und Brühen schöpfen
- Reis und Getreide portionieren
- Saucen anrühren und abschmecken
- Zutaten in heißen Töpfen umrühren
- Teig und Marinaden vermengen

- Carbonstahl-Pfannenheber nach jeder Nutzung mit warmem Wasser abspülen, sofort trocknen und leicht einölen
- Edelstahlmodelle können in die Spülmaschine, trotzdem Handwäsche schont die Oberfläche
- Holz/Bambus nur von Hand reinigen, nicht dauerhaft im Wasser stehen lassen, an der Luft trocknen

Tipps zur Anwendung

- Nutzen Sie eine Kelle mit leicht abgeschrägtem Rand, um Saucen im Topf besser zu verteilen
- Wählen Sie die Länge des Stiels passend zur Topfgröße, um Verbrennungen durch Hitzestrahlung zu vermeiden

© 2026 coquina.de

- Kombinieren Sie die Kelle mit dem Pfannenheber (chan zi), um feste Zutaten im Wok zu wenden und Flüssigkeiten separat zu schöpfen

© 2026 coquina.de