Geflügelschere

Beschreibung



Geflügelschere

Eine Geflügelschere ist ein spezialisiertes Küchengerät zum Zerlegen und Tranchieren von Geflügel wie Huhn, Ente oder Gans. Sie verfügt über besonders robuste, leicht geriffelte Klingen, die selbst durch kleine Knochen und Knorpel schneiden, ohne das Fleisch zu zerreißen.
Die Klingen sind meist lange, gerade oder leicht gebogene Messerklingen mit feiner Riffelung an den Schneiden zur besseren Griffigkeit von Knochen Der Griff ist ergonomisch geformt, oft mit rutschfestem Kunststoff, Silikon oder Gummi, häufig mit Federmechanik für automatische Öffnung. Deshalb benötigt man nur verhältnismäßig wenig Kraft, um einen größeren Knochen durchzuschneiden.
Der Scharnier ist ein robustes Metallgelenk, das hohe Hebelkräfte aushält. Der Verschluss ist ein Sicherheitsriegel oder -bügel zum Arretieren der geschlossenen Schere
Oft haben Geflügelscheren einen speziellen Ausschnitt in der Schneide (siehe Bild), der zum Zerbrechen von starken Knochen dient. Viele handelsübliche Scheren lassen sich zum Reinigen in zwei Teile auseinandernehmen.
Bei Geflügelscheren unterscheidet man folgende Designvarianten

- Die klassische Geflügelschere hat eine zweiteilig-konvexe Klingenform, ideal für kräftiges Durchtrennen

- Die Gelenkschere besitzt Gelenke mit zusätzlicher Umlenkrolle, die Kraftübersetzung erhöhen

- Multifunktionsschere mit integriertem Flaschenöffner, Nussknacker oder Schäler im Griff

- Handsäge-Kombination mit einer Klinge als grobe Sägezahnung, um besonders dicke Knochen zu bewältigen

Verwendung

Anwendung und Technik

- Gelenke aufspüren: Flügel- und Keulenansatz sanft hin und her bewegen, bis der Gelenkspalt sichtbar wird.

- Scherenschnitt ansetzen: Klingen möglichst nahe am Gelenk anlegen, um nur Knorpel und Knochen zu durchtrennen.

- Gleichmäßiger Druck: Ohne Ruck schneiden, um Fleischfasern nicht zu zerreißen.

- Fleischstücke trennen: Brust und Schenkel meist längs halbieren, Innereiensack am Rückgrat ebenfalls ausschneiden.

Diese Technik spart Zeit und erhält die Optik der Stücke im Vergleich zu Messer oder Säge.

Pflege und Wartung

- Zerlegbar reinigen: Viele Modelle lassen sich auseinandernehmen und einzeln spülen.

- Spülmaschinenfest vs. Handwäsche: Edelstahlversionen verkraften die Maschine, Kunststoffgriffe schonen Sie jedoch per Handwäsche.

- Scharf halten: Klingen bei stumpfem Zustand mit einem feinen Wetzstahl oder Spezialschärfer

© 2026 coquina.de

für Scheren nacharbeiten.

- Trocknen und Ölen: Metallteile nach dem Abspülen sorgfältig abtrocknen; bei Carbonstahl-Anteilen leicht mit Speiseöl einreiben, um Rost zu vermeiden.

Kaufkriterien und Sicherheit

- Klingenmaterial: Edelstahl AISI 420 bis 440 C für Korrosionsbeständigkeit und Härte
- Griffkomfort: Geringe Handermüdung durch ergonomische, weiche Griffflächen
- Kraftübersetzung: Gelenkscheren erfordern bis zu 40 % weniger Handkraft
- Sicherheitsschloss: Arretierung schützt beim Verstauen vor ungewolltem Öffnen

© 2026 coquina.de