

**BOSKA®**

SINCE 1896

*Food Tools for Life*

## Schneidebretter und Messer – DE

### Beschreibung

Ein Messer ist ein unverzichtbares Küchenwerkzeug, das mit einer scharfen Klinge und einem Griff ausgestattet ist, um Lebensmittel präzise zu schneiden, zu hacken oder zu zerkleinern. BOSKA bietet eine große Auswahl an (Käse-)Messern.

Ein Schneidebrett ist nicht nur ein praktisches Werkzeug zum Schneiden, sondern auch eine stilvolle Ergänzung zum Servieren von Snacks oder Mahlzeiten. Die Servierbretter von BOSKA kombinieren Funktionalität und Präsentation und sind ideal zum Schneiden und Servieren von Käse, Aufschnitt und Vorspeisen.

Das BOSKA-Käsebrett und die (Käse-)Messer sind die perfekte Kombination für Snacks oder ein gemütliches Dinner!

### So verwenden Sie es:

1. **Vorbereitung:** Wählen Sie das passende Messer für die Schneidaufgabe und bereiten Sie das Brett für das Schneiden oder Servieren vor.
2. **Das Messer halten:** Greifen Sie den Griff fest und achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht zu nah an der scharfen Kante sind. Nutzen Sie Daumen und Zeigefinger für den Halt und die restlichen Finger für zusätzliche Kontrolle.
3. **Mit der richtigen Technik schneiden:** Die richtige Schneidtechnik hängt vom Typ des verwendeten Messers ab. Bei vielen Messern wird eine Vorwärts- und Rückwärtsbewegung (eine wiegende Bewegung) verwendet.
4. **Servierutensilien hinzufügen:** Für eine Snackplatte platzieren Sie die (Käse-)Messer sowie eventuell Löffel oder Spieße auf dem Brett.

**Hinweis!:** Wenn Messer auf dem Brett liegen, achten Sie darauf, dass sie nicht herunterfallen.

**Wichtig:** Die Messer sind scharf, daher sollten Sie beim Gebrauch immer konzentriert sein. Bewahren Sie das Messer sicher auf, wenn es nicht benutzt wird.

---

### Warnings



**CAUTION**

SHARP OBJECT(S) INSIDE  
HANDLE WITH CARE

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

**BOSKA®**

SINCE 1896

*Food Tools for Life*