

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Planken en Messen – NL

Beschrijving

Een mes is een essentieel keukengereedschap, ontworpen met een scherp blad en een handvat om voedsel nauwkeurig te snijden, hakken of versnijden. BOSKA biedt een breed assortiment (kaas)messen aan.

Een plank is niet alleen een praktisch hulpmiddel tijdens het snijden, maar ook een stijlvolle toevoeging voor het serveren van hapjes of maaltijden en om op te dineren. BOSKA's borrelplanken combineren functionaliteit en presentatie, ideaal voor het snijden en serveren van kaas, vleeswaren en hapjes.

De BOSKA kaasplank en (kaas)messen zijn de ideale combinatie voor een borrel of diner!

Zo gebruik je planken en messen:

1. **Voorbereiding:** Kies het juiste mes voor de snijtaak, en leg de plank klaar om op te snijden of juist om op te serveren of dineren.
2. **Houd het mes vast:** Pak het handvat stevig vast en zorg ervoor dat je vingers niet te dicht bij de scherpe rand komen. Gebruik je duim en wijsvinger voor grip, en je andere vingers voor extra controle.
3. **Snijd met de juiste techniek:** De juiste snijtechniek hangt af van het type mes dat je gebruikt. Bij veel messen maak je een beweging van voor naar achter, terwijl je het mes verder door het voedsel snijdt (een wiegbeweging). Elk type kaasmes heeft een specifieke functie, afhankelijk van het soort kaas.
4. **Voeg serveertools toe:** Voor een borrelplank, leg de (kaas)messen, of eventueel lepels en prikkers op de plank. Let op!: Als je messen toevoegt aan de plank, zorg er dan voor dat deze er niet afvallen

Let op!: De messen zijn scherp, dus wees altijd geconcentreerd tijdens het gebruik, en berg het mes veilig op wanneer het niet in gebruik is.

Waarschuwingen



CAUTION

SHARP OBJECT(S) INSIDE

HANDLE WITH CARE

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN