

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Käsereibe(n) - DE

Beschreibung

Eine Käsereibe ist ein praktisches Werkzeug, um feine Streifen oder Flocken von Käse zu erzeugen. Sie eignet sich nicht nur für Käse, sondern auch für andere Lebensmittel wie Gemüse oder alles, was leicht gerieben werden kann.

So verwenden Sie die Käsereibe:

1. **Wählen Sie den richtigen Käse:** Die Reibe kann mit vielen Käsesorten verwendet werden, funktioniert jedoch am besten mit halbharten bis sehr harten Käsesorten wie Gouda, Edamer oder Parmesan. Sehr weiche Käsesorten sind oft zu cremig und können an der Reibe haften bleiben.
2. **Halten Sie die Käsereibe:** Greifen Sie den Griff fest. Achten Sie darauf, dass die Klinge (der scharfe Teil mit den Löchern) nach unten zeigt und leicht geneigt gehalten wird. Die Seite mit dem BOSKA-Logo sollte nach oben zeigen.
3. **Reiben Sie in einer gleichmäßigen Bewegung:** Setzen Sie die Käsereibe an der Oberseite des Käses an und ziehen Sie sie mit sanftem Druck gerade oder leicht gebogen zu sich. Vermeiden Sie zu viel Druck, da dies dickere Streifen erzeugen oder die Reibe blockieren könnte.
4. **Wiederholen Sie die Bewegung:** Heben Sie die Reibe an, setzen Sie sie etwas niedriger auf den Käse und wiederholen Sie die Bewegung. So können Sie schnell eine große Menge Käse reiben.
5. **Tipps für das Reiben:**
 - Für feinere Flocken: Weniger Druck ausüben.
 - Für längere Streifen: Etwas mehr Druck anwenden.

Mit ein wenig Übung können Sie Käse schnell und gleichmäßig reiben. Perfekt für Pasta, Pizza, Salate, Suppen und vieles mehr!

Warnungen



CAUTION

SHARP OBJECT(S) INSIDE
HANDLE WITH CARE

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life