

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Râpe à fromage - FR

Description

Une râpe à fromage est un outil pratique pour créer de fines lamelles ou flocons de fromage. Elle n'est pas seulement adaptée au fromage, mais peut également être utilisée pour d'autres aliments, comme les légumes ou tout ce qui peut être facilement râpé.

Voici comment l'utiliser :

1. **Choisir le bon fromage** : La râpe peut être utilisée avec de nombreux types de fromage, mais elle fonctionne mieux avec des fromages semi-durs à très durs, comme le Gouda, l'Edam ou le Parmesan. Les fromages très mous sont souvent trop crémeux et peuvent coller à la râpe.
2. **Tenir la râpe à fromage** : Tenez fermement le manche. Assurez-vous que la lame (la partie tranchante avec les trous) soit dirigée vers le bas et maintenue à un léger angle. Le côté avec le logo BOSKA doit être orienté vers le haut.
3. **Râper dans un mouvement fluide** : Placez la râpe à fromage sur le dessus du fromage et tirez-la vers vous dans un mouvement droit ou légèrement incurvé avec une pression douce. Évitez de trop appuyer, car cela pourrait produire des lamelles plus épaisses ou provoquer un blocage de la râpe.
4. **Répétez le mouvement** : Soulevez la râpe, placez-la légèrement plus bas sur le fromage et répétez le mouvement. Cela permet de râper rapidement une grande quantité de fromage.
5. **Astuces pour râper** :
 - Pour des flocons plus fins : appliquez moins de pression.
 - Pour des lamelles plus longues : utilisez un peu plus de force.

Avec un peu de pratique, vous pouvez râper le fromage rapidement et uniformément. Parfait pour les pâtes, pizzas, salades, soupes et bien plus encore !

Avertissements



CAUTION

SHARP OBJECT(S) INSIDE

HANDLE WITH CARE

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN