

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Kaasrasp(en) - NL

Beschrijving

Een kaasrasp is een handig hulpmiddel voor het maken van fijne slierten of snippers kaas. Hij is niet alleen geschikt voor kaas, maar kan ook worden gebruikt voor andere voedingsmiddelen, zoals groenten en alles wat je gemakkelijk kunt raspen.

Zo gebruik je de kaasrasp:

1. **Kies de juiste kaas:** De rasp kan worden gebruikt voor veel soorten kaas, maar werkt het best bij halfharde tot zeer harde kazen, zoals Gouda, Edam of Parmezaan. Té zachte kazen zijn vaak te smeugig en kunnen aan de rasp blijven plakken.
2. **Houd de kaasrasp vast:** Pak het handvat stevig vast. Zorg ervoor dat het blad (het scherpe deel met de gaten) naar beneden gericht is en onder een lichte hoek wordt gehouden. De kant met het BOSKA-logo moet naar boven wijzen.
3. **Rasp in een vloeiende beweging:** Plaats de kaasrasp aan de bovenkant van de kaas en trek hem naar je toe in een rechte of licht gebogen beweging met lichte druk. Vermijd te hard drukken, omdat dit dikkere slierten kan geven of ervoor kan zorgen dat de rasp vastloopt.
4. **Herhaal de beweging:** Til de rasp op, plaats hem iets lager op de kaas en herhaal de beweging. Zo kun je snel een grote hoeveelheid kaas raspen.
5. **Tips voor raspen:**
 - Voor fijnere snippers: gebruik minder druk.
 - Voor langere slierten: oefen iets meer kracht uit.

Met wat oefening kun je snel en gelijkmatig raspen. Ideaal voor pasta's, pizza's, salades, soepen en nog veel meer!

Waarschuwingen



CAUTION

SHARP OBJECT(S) INSIDE
HANDLE WITH CARE
KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN