

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Käseschneider - DE

Beschreibung

Ein Käseschneider ist ein praktisches Werkzeug zum Schneiden dünner Käsescheiben. Er kann nicht nur für Käse verwendet werden, sondern auch für andere Lebensmittel wie Gemüse oder alles, was leicht geschnitten werden kann.

So verwenden Sie es:

1. Wählen Sie den richtigen Käse:

Der Käseschneider funktioniert am besten mit halbhartem bis hartem Käse wie Gouda oder Edam. Weichkäse kann am normalen Käseschneider haften bleiben. Wir haben auch einen Weichkäse-Schneider in unserem Sortiment, der perfekt für Weichkäse geeignet ist.

2. Halten Sie den Käseschneider:

Greifen Sie den Griff fest. Die Klinge (der scharfe Teil) sollte nach unten zeigen und in einem leichten Winkel gehalten werden.

3. Schneiden Sie mit einer gleichmäßigen Bewegung:

Platzieren Sie den Käseschneider an der oberen Kante des Käses und ziehen Sie ihn in einer geraden oder leicht gebogenen Bewegung mit leichtem Druck zu sich. Vermeiden Sie es, zu stark zu drücken, da dies dickere Scheiben erzeugen oder dazu führen kann, dass der Schneider hängen bleibt.

4. Wiederholen Sie die Bewegung:

Heben Sie den Schneider an, positionieren Sie ihn etwas tiefer auf dem Käse und wiederholen Sie die Bewegung. So können Sie schnell mehrere Scheiben hintereinander schneiden.

5. Tipps für gleichmäßige Scheiben:

- Für dünnere Scheiben verwenden Sie weniger Druck.
- Für dickere Scheiben wenden Sie etwas mehr Kraft an.
- Eine leichte Drehbewegung beim Schneiden kann helfen, das Brechen des Käses zu vermeiden.

Mit etwas Übung können Sie schnell und gleichmäßig schneiden – ideal für Sandwiches, gegrillten Käse, eine Käseplatte oder sogar für gehobelte Gemüse für Salate.

Warnungen



CAUTION

SHARP OBJECT(S) INSIDE

HANDLE WITH CARE

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN