

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Trancheur à fromage - FR

Description

Un trancheur à fromage est un outil pratique pour couper de fines tranches de fromage. Il ne sert pas seulement pour le fromage, mais aussi pour d'autres aliments comme les légumes et tout ce qui peut être facilement tranché.

Voici comment l'utiliser :

1. **Choisissez le bon fromage :** Le trancheur fonctionne mieux avec des fromages demi-durs à durs, comme le Gouda ou l'Edam. Les fromages mous peuvent coller à un trancheur classique. Nous avons également un trancheur à fromage pour fromages mous, qui est parfait pour ces derniers.
2. **Tenez le trancheur à fromage :** Saisissez fermement la poignée. La lame (la partie tranchante) doit être orientée vers le bas et maintenue sous un léger angle.
3. **Coupez en un mouvement fluide :** Placez le trancheur à fromage en haut du fromage et tirez-le vers vous dans un mouvement droit ou légèrement incurvé avec une pression légère. Évitez de trop appuyer, car cela pourrait créer des tranches plus épaisses ou faire coincer le trancheur.
4. **Répétez le mouvement :** Soulevez le trancheur, placez-le un peu plus bas sur le fromage et répétez le mouvement. Cela vous permet de créer rapidement plusieurs tranches à la suite.
5. **Astuces pour des tranches régulières :**
 - Pour des tranches plus fines, appliquez moins de pression.
 - Pour des tranches plus épaisses, exercez un peu plus de force.
 - Un léger mouvement de rotation lors du tranchage peut aider à éviter que le fromage ne se casse.

Avec un peu de pratique, vous pourrez trancher rapidement et uniformément, idéal pour les sandwiches, les fromages grillés, un plateau de fromages, ou même pour des légumes râpés dans des salades.

Avertissements



CAUTION

SHARP OBJECT(S) INSIDE
HANDLE WITH CARE

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN