

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Holländisches Käsemesser - DE

Beschreibung

Das holländische Käsemesser ist ein Wiegenmesser. Das einzigartige Design mit zwei Griffen und der gebogenen Klinge, kombiniert mit der schwingenden Schneidbewegung, sorgt für ein einfaches, präzises und sicheres Schneiden von halbharten bis sehr harten Käsesorten. Dies macht es ideal zum Servieren von Käse auf einem Käsebrett oder zu anderen Gerichten. Das holländische Käsemesser eignet sich auch für andere Lebensmittel, wie zum Beispiel Pizza.

So verwendest du das holländische Käsemesser:

1. **Wähle den richtigen Käse:** Das Wiegenmesser funktioniert am besten bei harten bis halbharten Käsesorten wie Gouda, Edam, Parmesan oder gereiftem Käse. Achte darauf, dass der Käse fest genug ist, um die Schwingbewegung auszuführen.
2. **Halte das Messer:** Fasse beide Griffe fest, damit du die vollständige Kontrolle über das Messer hast: eine Hand am größeren Griff und die andere Hand am kleineren Griff am Ende des Messers.
3. **Schneide mit einer Schwingbewegung:** Setze die Vorderseite des Messers an der gewünschten Stelle auf den Käse und übe Druck auf die andere Seite des Messers aus, sodass du eine Schwingbewegung machst (das Messer abwechselnd nach vorne und hinten kippen).
4. **Wiederhole die Bewegung:** Wiederhole diese Schwingbewegung, sodass du langsam, aber ohne großen Aufwand, durch den Käse schneidest.

Warnungen



CAUTION

SHARP OBJECT(S) INSIDE
HANDLE WITH CARE

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN