Couteau à fromage hollandais – FR

Description
Le couteau à fromage hollandais est un couteau à bascule. Son design unique avec deux poignées et la lame incurvée, combiné avec le mouvement de bascule, permet de couper facilement, précisément et en toute sécurité des fromages semi-durs à très durs. Cela le rend idéal pour servir du fromage sur une planche à fromage ou dans d'autres plats. Le couteau à fromage hollandais est également adapté à d'autres aliments, tels que la pizza.

Voici comment utiliser le couteau à fromage hollandais :

1. **Choisissez le bon fromage :** Le couteau à bascule fonctionne mieux avec des fromages durs à semi-durs, comme le Gouda, l'Edam, le Parmesan ou les fromages affinés. Assurez-vous que le fromage est suffisamment ferme pour le mouvement de bascule.
2. **Tenez le couteau :** Tenez fermement les deux poignées afin d'avoir un contrôle total sur le couteau : une main sur la poignée plus grande et l'autre sur la poignée plus petite à l'extrémité du couteau.
3. **Coupez avec un mouvement de bascule :** Placez la partie avant du couteau à la position désirée sur le fromage, puis appuyez sur l'autre côté du couteau pour effectuer un mouvement de bascule (inclinez alternativement le couteau d'avant en arrière).
4. **Répétez le mouvement :** Répétez ce mouvement de bascule pour couper lentement mais sans trop d'effort à travers le fromage.

Avertissements