

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Reibe(n) - DE

Beschreibung

Eine Reibe ist ein praktisches Hilfsmittel zum Reiben von grobem, feinem oder pulverisiertem Käse. BOSKA bietet verschiedene Arten von Reiben an, wie eine Tischreibe und eine Handreibe. Die Größe der Löcher in der Reibe bestimmt, welche Art von geriebenem Käse du machen kannst. Die Reibe ist nicht nur für Käse geeignet, sondern kann auch für andere Lebensmittel verwendet werden, wie zum Beispiel Gemüse und alles, was leicht zu reiben ist.

So verwendest du die Reibe:

1. **Wähle den richtigen Käse:** Die Reibe kann für viele Käsesorten verwendet werden, funktioniert jedoch am besten bei halbharten bis sehr harten Käsesorten wie Gouda, Edam oder Parmesan. Zu weiche Käsesorten sind oft zu cremig und bleiben an der Reibe kleben.
2. **Halte die Reibe fest:** Halte den Griff der Reibe fest. Achte bei der Tischreibe darauf, dass diese stabil auf einer Oberfläche steht. Bei der Handreibe stelle sicher, dass das BOSKA-Logo nach oben zeigt, sodass du bequem von oben reiben kannst.
3. **Reiben:** Ziehe das gewünschte Lebensmittel hin und her über die Reibe, um feine Fäden, Stücke oder Späne zu erzeugen. Dies hängt von der Art der Reibe und der verwendeten Technik ab.
4. **Wiederhole die Bewegung:** Wiederhole diese Bewegung, bis du die gewünschte Menge an Fäden, Stückchen oder Spänen hast.

Mit etwas Übung kannst du schnell und gleichmäßig reiben. Ideal für Pasta, Pizzen, Salate, Suppen und vieles mehr!

Warnungen



CAUTION

SHARP OBJECT(S) INSIDE
HANDLE WITH CARE

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN