

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Râpe(s) - FR

Description

Une râpe est un outil pratique pour râper du fromage grossièrement, finement ou en poudre. BOSKA propose différents types de râpes, comme une râpe de table et une râpe manuelle. La taille des trous de la râpe détermine quel type de fromage râpé vous pouvez obtenir. La râpe n'est pas seulement adaptée au fromage, elle peut également être utilisée pour d'autres aliments, comme les légumes et tout ce qui est facile à râper.

Comment utiliser la râpe :

1. **Choisissez le fromage approprié :** La râpe peut être utilisée pour de nombreux types de fromages, mais elle fonctionne mieux avec des fromages mi-durs à très durs, tels que le Gouda, l'Edam ou le Parmesan. Les fromages trop mous sont souvent trop crémeux et peuvent coller à la râpe.
2. **Tenez la râpe :** Tenez fermement le manche de la râpe. Assurez-vous que la râpe de table soit stable sur une surface. Et pour la râpe manuelle, veillez à ce que le logo BOSKA soit orienté vers le haut, afin de pouvoir râper facilement par le dessus.
3. **Râper :** Faites glisser l'aliment souhaité d'avant en arrière sur la râpe pour créer des fils fins, des copeaux ou des éclats. Cela dépend du type de râpe et de la technique utilisée.
4. **Répétez le mouvement :** Continuez ce mouvement jusqu'à obtenir la quantité désirée de fils, copeaux ou éclats.

Avec un peu de pratique, vous pouvez râper rapidement et uniformément. Idéal pour les pâtes, les pizzas, les salades, les soupes et bien plus encore !

Avertissements



CAUTION

SHARP OBJECT(S) INSIDE
HANDLE WITH CARE
KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN