

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Rasp(en) - NL

Beschrijving

Een rasp is een handig hulpmiddel voor het maken van grof, fijn of poedergeraspte kaas. BOSKA biedt verschillende soorten raspen aan, zoals een tafelrasp en een handrasp. De grootte van de gaten in de rasp bepaalt welke soort geraspte kaas je kunt maken. De rasp is niet alleen geschikt voor kaas, maar kan ook worden gebruikt voor andere voedingsmiddelen, zoals groenten en alles wat gemakkelijk te raspen is.

Zo gebruik je de rasp:

1. **Kies de juiste kaas:** De rasp kan worden gebruikt voor veel soorten kaas, maar werkt het best bij halfharde tot zeer harde kazen, zoals Gouda, Edam of Parmezaan. Té zachte kazen zijn vaak te smeugig en kunnen aan de rasp blijven plakken.
2. **Houd de rasp vast:** Pak het handvat van de rasp stevig vast. Zorg er bij de tafelrasp voor dat deze stevig op een oppervlak staat. En zorg er bij de handrasp voor dat het BOSKA logo naar boven wijst, zodat je gemakkelijk aan de bovenkant kunt raspen.
3. **Raspen:** Haal het gewenste voedingsmiddel heen en weer over de rasp om fijne slierten, snippers of schilfers te creëren. Dit hangt af van het type rasp en de gebruikte techniek.
4. **Herhaal de beweging:** Blijf deze beweging herhalen totdat je de gewenste hoeveelheid slierten, snippers of schilfers hebt.

Met wat oefening kun je snel en gelijkmatig raspen. Ideaal voor pasta's, pizza's, salades, soepen en nog veel meer!

Waarschuwingen



CAUTION

SHARP OBJECT(S) INSIDE

HANDLE WITH CARE

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN