

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Messer - DE

Beschreibung

Ein Messer ist ein unverzichtbares Küchenwerkzeug, bestehend aus einer scharfen Klinge und einem Griff, das zum Schneiden, Hacken und Schneiden verschiedener Lebensmittel verwendet wird. BOSKA bietet verschiedene Arten von Messern an, wie Brotmesser, Käsemesser, Küchenmesser und Steakmesser. Diese Messer sind speziell dafür entwickelt, bestimmte Lebensmittel effektiv zu schneiden.

So verwendest du es:

1. **Halte das Messer:** Halte den Griff fest und achte darauf, dass deine Finger nicht zu nah an der scharfen Klinge sind. Verwende deinen Daumen und Zeigefinger für den Griff und deine anderen Finger für zusätzliche Kontrolle.
2. **Schneide mit der richtigen Technik:** Die richtige Schneidetechnik hängt von der Art des Messers ab, das du verwendest. Bei vielen Messern wird eine Bewegung von vorne nach hinten gemacht, während du das Lebensmittel durchschneidest (eine schaukelnde Bewegung).

Jedes Käsemesser hat eine spezifische Funktion, je nach Käsesorte.

Verwende ein Schneidebrett: Benutze ein Schneidebrett beim Schneiden aus hygienischen Gründen, für mehr Sicherheit und um sowohl das Messer als auch die Schneidfläche zu schonen.

Hinweis!: Die Messer sind scharf, daher bleibe immer konzentriert, wenn du sie verwendest, und bewahre das Messer sicher auf, wenn es nicht in Gebrauch ist.

Warnungen



CAUTION

SHARP OBJECT(S) INSIDE

HANDLE WITH CARE

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN