

**BOSKA®**

SINCE 1896

*Food Tools for Life*

## Couteaux - FR

### Description

Un couteau est un outil essentiel en cuisine, composé d'une lame tranchante et d'un manche, conçu pour couper, hacher et trancher divers aliments. BOSKA propose différents types de couteaux, tels que des couteaux à pain, des couteaux à fromage, des couteaux de cuisine et des couteaux à steak. Ces couteaux sont spécialement conçus pour couper efficacement des aliments spécifiques.

### Voici comment l'utiliser :

1. **Tenez le couteau :** Tenez fermement le manche et assurez-vous que vos doigts ne sont pas trop près de la lame tranchante. Utilisez votre pouce et votre index pour saisir le couteau, et vos autres doigts pour un meilleur contrôle.
2. **Coupez avec la bonne technique :** La technique de coupe correcte dépend du type de couteau que vous utilisez. Pour de nombreux couteaux, vous effectuez un mouvement de va-et-vient en coupant à travers l'aliment (un mouvement de bascule).

Chaque type de couteau à fromage a une fonction spécifique, selon le type de fromage.

**Utilisez une planche à découper :** Utilisez une planche à découper lors de la découpe pour des raisons d'hygiène, de sécurité et pour protéger à la fois le couteau et la surface de découpe.

**Remarque ! :** Les couteaux sont tranchants, il est donc important de rester concentré lors de leur utilisation et de ranger le couteau en toute sécurité lorsqu'il n'est pas utilisé.

---

### Avertissements



**CAUTION**

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