

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Lumberjack - DE

Beschreibung

Das Lumberjack-Schneidebrett ist ein einzigartiges Servierbrett mit einem festen Messer auf einer Seite. Das Messer ist sicher am Brett befestigt und kann sich in einer schwingenden Bewegung nach oben und unten bewegen, sodass Sie mühelos schneiden können. Das Messer kann ohne Werkzeuge leicht abgenommen werden, wodurch sowohl das Brett als auch das Messer einfach zu verwenden und zu reinigen sind.

So verwenden Sie es:

1. **Vorbereitung:** Platzieren Sie das Messer in der dafür vorgesehenen Halterung am Brett. Der Holzteil des Messers kann nur auf eine Weise in die Halterung eingesetzt werden (der Griff des Messers sollte nach oben zeigen).
2. **Wählen Sie den richtigen Käse:** Das Messer funktioniert am besten mit halbharten und harten Käsesorten wie Gouda oder gereiftem Käse. Weichkäse kann am Messer haften bleiben.
3. **Halten Sie das Messer:** Fassen Sie den Griff des Messers fest und halten Sie es aufrecht, damit genug Platz bleibt, um den Käse darunter zu platzieren.
4. **Schneiden:** Positionieren Sie das Messer entlang der gewünschten Schnittlinie des Käses und üben Sie sanften Druck aus, um den Käse in Stücke zu schneiden.

Achtung! Die Messer sind scharf, also bleiben Sie immer konzentriert, wenn Sie sie benutzen, und bewahren Sie 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

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life