

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Streichmesser - DE

Beschreibung

Ein Streichmesser ist ein Küchenwerkzeug mit einer etwas breiteren und stumpferen Klinge, ideal zum gleichmäßigen Streichen von Butter, Käse, Marmelade oder anderen Aufstrichen. Das Messer hat eine abgerundete Spitze, die es einfach macht, es zu verwenden, ohne das Essen zu beschädigen.

1. **So verwenden Sie das Messer:**
2. **Halten Sie das Messer:** Halten Sie den Griff fest, sodass Sie das Streichmesser kontrolliert verwenden können.
3. **Streichen:** Verwenden Sie das Streichmesser, um die gewünschten Aufstriche gleichmäßig auf der Oberfläche zu verteilen. Dies funktioniert am besten mit weicheren Aufstrichen. Wenn die Aufstriche härter sind, lassen sie sich nicht so leicht auf der Oberfläche verteilen.

Warnungen

Dieses Produkt enthält keine Warnhinweise.