

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Spatules - FR

Description

Une spatule est un couteau à tartiner. Il s'agit d'un ustensile de cuisine avec une lame plus large et émoussée, idéal pour étaler uniformément du beurre, du fromage, de la confiture ou d'autres tartinades. Le couteau a une pointe arrondie, ce qui le rend facile à utiliser sans endommager les aliments.

1. **Voici comment l'utiliser :**
2. **Tenez le couteau :** Tenez fermement le manche pour pouvoir utiliser le couteau à tartiner avec précision.
3. **Étalez :** Utilisez le couteau à tartiner pour répartir uniformément les tartinades sur la surface. Cela fonctionne mieux avec des tartinades plus molles. Lorsque les tartinades sont plus dures, elles ne peuvent pas être facilement étalées sur la surface.

Avertissements

Il n'y a pas d'avertissements pour ce produit.