

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Kaasschaaf - NL

Beschrijving

Een kaasschaaf is een handig hulpmiddel voor het snijden van dunne plakjes kaas. Hij kan niet alleen voor kaas worden gebruikt, maar ook voor andere voedingsmiddelen zoals groenten en alles wat je gemakkelijk kunt schaven.

Zo gebruik je de kaasschaaf:

1. **Kies de juiste kaas:** De schaar werkt het best bij halfharde tot harde kazen, zoals Gouda of Edam. Zachte kazen kunnen aan een normale schaar blijven plakken. In ons assortiment hebben we ook een zachte kaasschaaf, die perfect is voor zachte kazen.
2. **Houd de kaasschaaf vast:** Pak het handvat stevig vast. Het blad (het scherpe deel) moet naar beneden gericht zijn en onder een lichte hoek worden gehouden.
3. **Snijd in een vloeiende beweging:** Plaats de kaasschaaf aan de bovenkant van de kaas en trek hem naar je toe in een rechte of licht gebogen beweging met lichte druk. Vermijd te hard drukken, want dit kan dikkere plakjes geven of ervoor zorgen dat de schaar vastloopt.
4. **Herhaal de beweging:** Til de schaar op, plaats hem iets lager op de kaas en herhaal de beweging. Zo kun je snel meerdere plakjes achter elkaar maken.
5. **Tips voor gelijkmatige plakjes:**
 - Voor dunnere plakjes, gebruik minder druk.
 - Voor dikkere plakjes, oefen iets meer kracht uit.
 - Een lichte draaibeweging tijdens het schaven kan helpen voorkomen dat de kaas breekt.

Met wat oefening kun je snel en gelijkmatig schaven, ideaal voor sandwiches, gegrilde kaas, een kaasplankje of zelfs geschaafde groenten voor salades.

Waarschuwingen



CAUTION

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