

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Messen - NL

Beschrijving

Een mes is een essentieel keukengereedschap, bestaande uit een scherp blad en een handvat, dat is ontworpen voor het snijden, hakken en versnijden van verschillende voedingsmiddelen. BOSKA biedt verschillende soorten messen aan, zoals broodmessen, kaasmessen, keukenmessen en steakmessen. Deze messen zijn speciaal ontworpen om specifieke voedingsmiddelen effectief te snijden.

Zo gebruik je een mes:

1. **Houd het mes vast:** Pak het handvat stevig vast en zorg ervoor dat je vingers niet te dicht bij de scherpe rand komen. Gebruik je duim en wijsvinger voor grip, en je andere vingers voor extra controle.
2. **Snijd met de juiste techniek:** De juiste snijtechniek hangt af van het type mes dat je gebruikt. Bij veel messen maak je een beweging van voor naar achter, terwijl je het mes verder door het voedsel snijdt (een wiegbeweging). Elk type kaasmes heeft een specifieke functie, afhankelijk van het soort kaas.

Gebruik een snijplank tijdens het snijden voor hygiëne, veiligheid, bescherming van het mes en snij-oppervlak,

Let op!: De messen zijn scherp, dus wees altijd geconcentreerd tijdens het gebruik, en berg het mes veilig op wanneer het niet in gebruik is.

Waarschuwingen



CAUTION

SHARP OBJECT(S) INSIDE

HANDLE WITH CARE

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN