

Gemeinsamen Fehler Menschen Erstellen Wenn Einsatz a Kitchen Knife

Hast du wissen, dass Fläche Sie ermäßigt auf können erheblich Einfluss Ihr Messers's Wirkungsgrad? Viele Menschen vergessen dieses wichtige detail, zusammen mit fehlerhafte Griffe und vernachlässigen Pflege. Diese typische Fehler können führen Unfälle und Unzulänglichkeit im Küche. Verstehen wie zu richtig nutzen Ihr Küche Messers ist notwendig sowohl Sicherheit und Effizienz. Also, was sind die wichtigsten Standorte Sie verlangen zu konzentrieren, um steigern Ihr blade Fähigkeiten?

Nutzung dem Falsch Slashing Fläche

Wenn Sie chop veggies oder piece Fleisch, Gebrauch machen von dem falsch Ausschneiden Fläche können führen langweilig knives und unregelmäßig schneidet. Glas-oder Keramik Fläche, als ein Beispiel kann schnell Abnutzung Ihr Kochen Bereich Messers's Seite, so dass es deutlich weniger effektiv. Stattdessen, wählen Holz oder Kosmetik butcher block wie Sie bieten ein weicheres Fläche, dass Schilde Ihre Klinge.

Fehlerhafte Messer Verschluss

Using die right Ausschneiden Fläche legt der Bühne für zuverlässig blade Fertigkeiten, dennoch unsachgemäße Messer hold, grasp können schnell Schwächen Ihre . Wenn Sie nutzen Küche knives, Ihren grip ist notwendig sowohl Sicherheit und Präzision. Anstatt halten die handeln mit frei, hold, grasp es stark mit Ihren dominant hand, während positioning Ihre Daumen und Zeigefinger auf der blade base. Das pinch hold, grasp unterhält die Klinge, ermöglicht weit besser Kontrolle und Präzision. [Link klicken](#) und erhalten noch mehr info an say goodbye zu langweilig blades und erleben Sie die Glück von Zubereitung von Speisen mit eine professionelle Küche Messer, dass setzt Präzision, stil, und unvergleichlicher Intensität.

Vernachlässigen Messer Reparatur-Und Wartungsarbeiten

Obwohl Sie kann verlassen Ihr Kochen Bereich blades für genaue schneiden Missachtung Ihr Wartung können schnell bringen plain' Schaufeln und unzureichend Wirkungsgrad. Routine Pflege vital, insbesondere für top matsato knives. Machen es eine Gewohnheit hand waschen Ihr knives mit Licht soap anstatt werfen, Ihnen im Geschirrspüler, die damage der Klinge und verwalten. Nach washing, 'dry Sie umfassend vermeiden Korrosion. Schärfen Ihre matsato Messer konsequent using einem Schleifstein oder Entwicklung pol zu halten Ihr Seite.

Falsch Ausschneiden Strategien

Während es kann scheinen unkompliziert, ungenau Ausschneiden Techniken können führen Unfälle und ineffizient Essen Vorbereitung. Ein typische Fehler ist Gebrauch machen von ein Ausschnitt der Klinge ohne ein korrektes grip. Stellen Sie sicher halten Sie die take care of fest, using Ihr führend hand, während Ihr andere hand übersichten das Essen. zusätzliche problem Eintritt von Verringerung mit der Klinge an eine unangemessene Winkel; halten es bei über 20 Grad bei aufgeräumt schneiden. klar Bleiben Sägen rückwärts und vorwärts; stattdessen, verwende eine glatte, nach unten motion.

Abschließende Gedanken

In der Kochen Fläche, scharf Messers ist eine Köchin's Freund, dennoch Verwendung es achtlos können bringen problem. Von Auswahl die best Ausschneiden Fläche, Erhaltung geeigneter hold, grasp, halten Ihr knives scharf, Gebrauch machen von glatt Verringerung Aktivitäten, wirst du nicht einfach verbessern Ihr Sicherheit aber auch Ihr Kulinarisches Fertigkeiten. berücksichtigen, 'langweilig Messers ist mehr gefährliche als ein scharfes Bild.' Also, gönnen Sie Ihrem knives gut, und Sie werden bieten Sie treu in all Ihren Kochen Erlebnisse!