

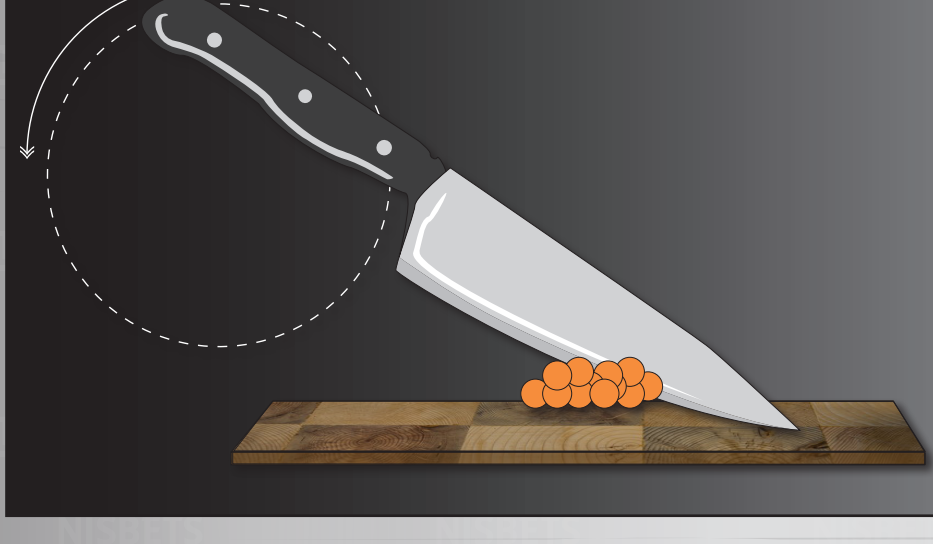
WELKE SNIJTECHNIEKEN ZIJN ER?

» BEGELEIDENDE HAND «

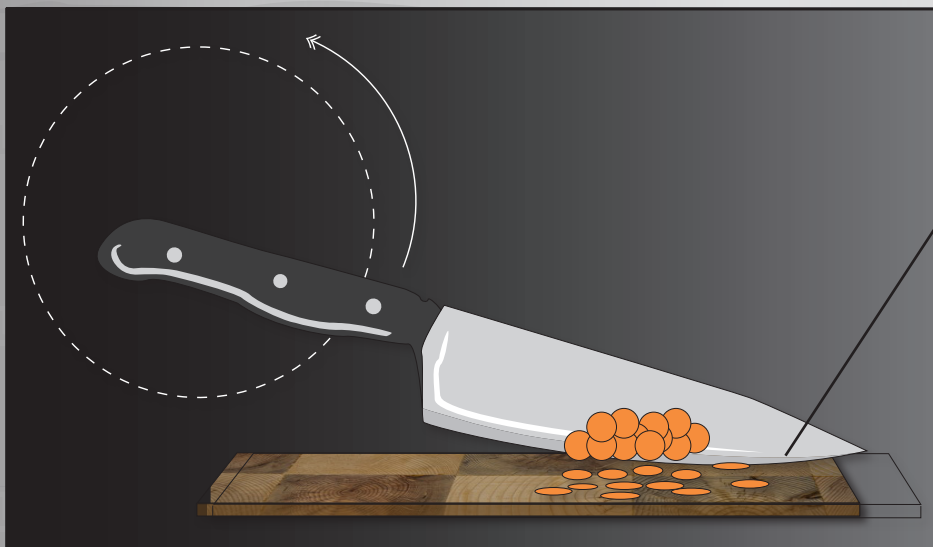
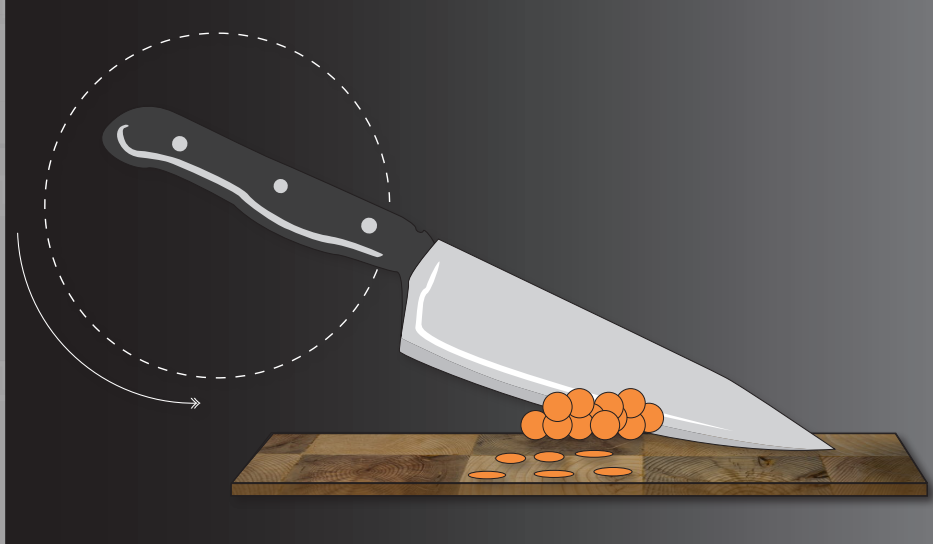
Deze basistechniek maakt gebruik van beide handen. Ideaal om bieslook, wortels of selderij fijn te hakken. Hierbij maakt u een rollende beweging om een fijn haksel te krijgen. Bij deze methode maakt u gebruik van de kattenklauw (zie hieronder) om uw vingers te beschermen tegen het scherpe mes. Tegelijkertijd helpt deze techniek om een precieze en professionele wiegsnede te verkrijgen.



Plaats het voedingsmiddel zodanig dat u meerdere artikelen gelijktijdig kunt hakken (dit is wellicht niet geschikt voor grotere producten zoals wortelen). Gebruik de kattenklauw om het voedingsmiddel veilig vast te pakken. Zet vervolgens de punt van het mes vóór het product op de snijplank.



Duw het mes met een kleine beweging naar beneden en gelijktijdig met een vloeiende beweging naar voren om een nauwkeurige snede te krijgen.



Zorg ervoor dat de punt van het mes altijd contact houdt met de snijplank. Dit draagt bij aan de stabiliteit en de snelheid van de techniek.

TIP: De hand die het mes vasthoudt bepaalt de snede. De kattenklauw is enkel bedoeld om het voedingsmiddel op zijn plaats te houden. Gebruik die hand dus niet om het product in de richting van het mes te duwen.

Trek uw kattenklauw naar achteren langs het voedingsmiddel dat u aan het hakken bent. Dit zorgt ervoor dat het product stabiel ligt en beschermt uw vingertoppen tegen het scherpe mes.

» DE KATTENKLAUW «

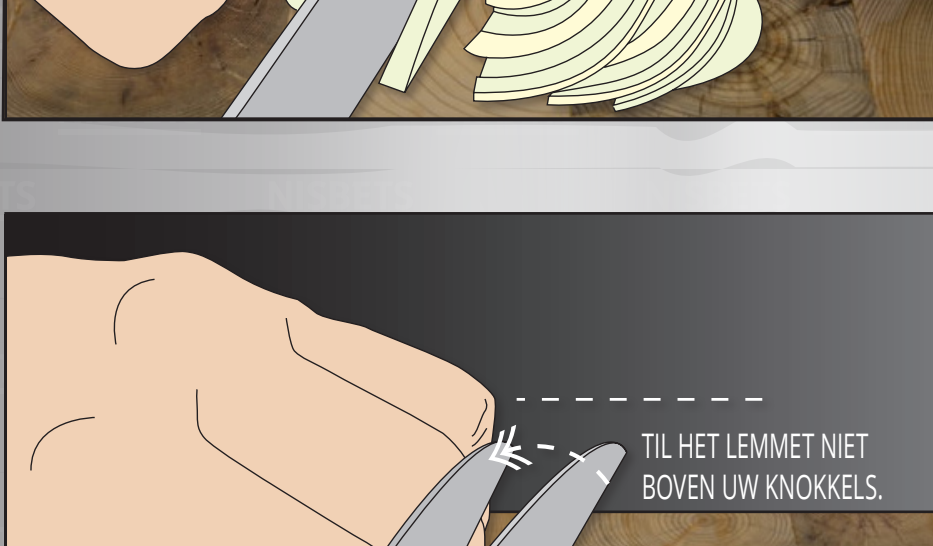
De kattenklauw snijtechniek is ontworpen om uw vingers bij het bereiden van voedsel te beschermen tegen scherpe messen. De kattenklauw is eenvoudig om onder de knie te krijgen en helpt u om sneller en veiliger voedsel te bereiden. Essentieel voor chefs op elk niveau.



Begin door uw hand te houden alsof u wilt gaan knippen, uw vingertoppen op het voedingsmiddel en duim recht achter uw vingers. Zorg ervoor dat uw knokkels het voorste deel van de hand vormen, niet uw vingertoppen.



Houd het product vast met uw pink en duim. De andere vingers fungeren als stabilisator en besturing tijdens het snijden.



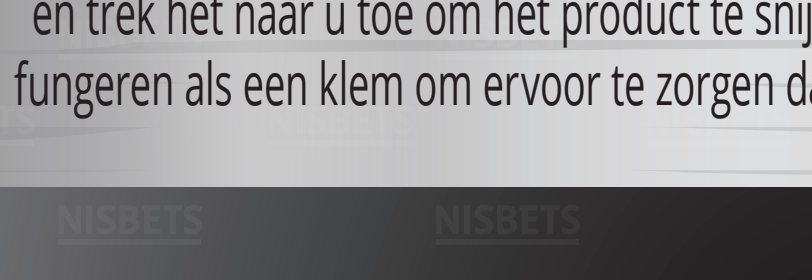
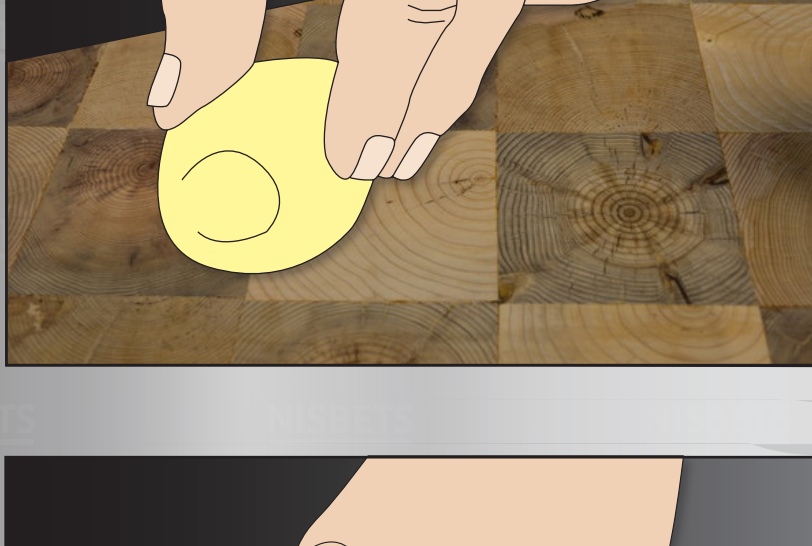
Maak met het mes in uw andere hand een snijbeweging, waarbij het lemmet langs uw knokkels schuurt. Beweeg de kattenklauw rustig weg van het lemmet dat door het product snijdt. Het mes moet even langs de knokkels schuren, waardoor uw vingertoppen te allen tijde beschermd zijn.

» DE TUNNELTECHNIEK «

De tunneltechniek is ontworpen om uw vingers te beschermen als u bijvoorbeeld aardappels in brunoise of carré (blokjes) snijdt. Uw vingers vormen een tunnel om het mes, zodat het lemmet altijd uit de buurt van vingertoppen blijft. De 'tunnel' klemt het product vast om te voorkomen dat het gaat schuiven onder het snijden.



Vorm een tunnel met behulp van uw wijsvinger, middelvinger en duim. Zet uw vingertoppen aan de zijkanten van het voedingsmiddel dat u gaat snijden. Buig de palm van uw hand om een tunnelvorm te krijgen. Daarmee ontstaat de perfecte gleuf voor uw mes.



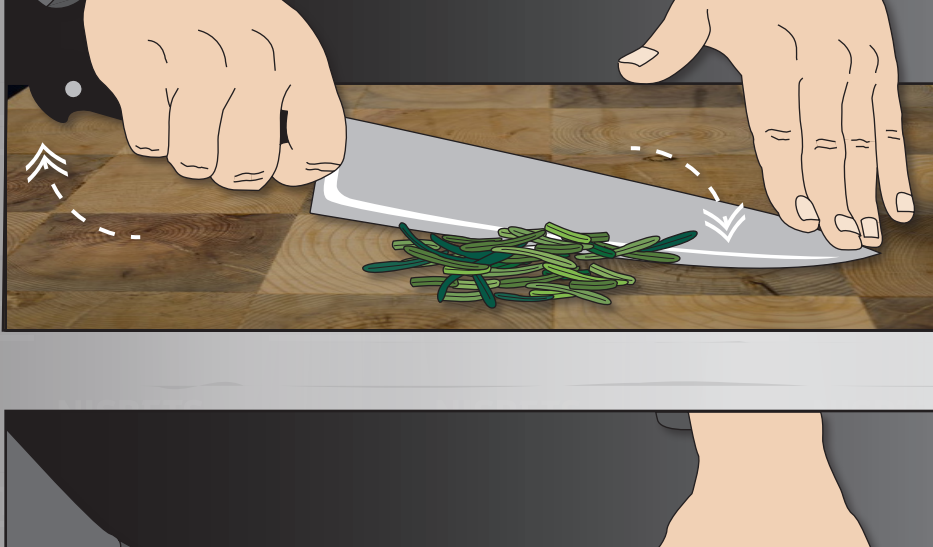
Steek het mes in de 'tunnel' en zet de punt van het mes op de snijplank. Duw het mes naar beneden en trek het naar u toe om het product te snijden. De vingers waarmee u het artikel vasthoudt fungeren als een klem om ervoor te zorgen dat het voedingsmiddel in tweeën gesneden wordt.

» VERMALEN «

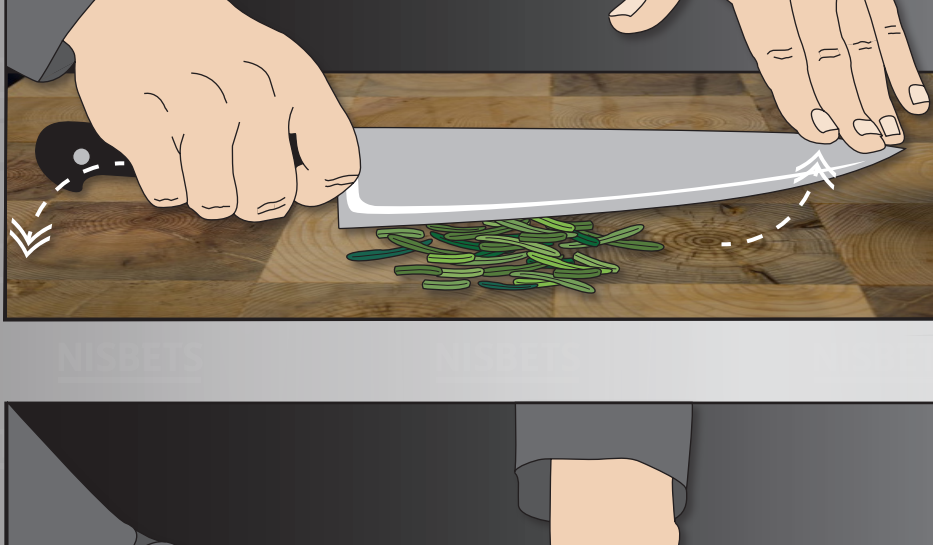
Vermalen is de ideale methode om stevige kruiden als rozemarijn en tijm maar ook vlees fijn te hakken. Daarbij beweegt u het mes op en neer, van de punt tot aan de hiel van het lemmet. Met een koksmes helpt deze techniek u om tot een fijn haksel te komen. Bovendien wordt hiermee het bereidingsproces versneld. Deze methode helpt u om sneller en effectiever te werken, in drukke keukens of thuis.



Pak de greep van het mes stevig vast. Zet de vingers van uw andere hand op het lemmet, vlak bij de punt. Zo houdt u controle als u het mes gaat rollen.



Maak met het heft van het mes een op- en neergaande beweging en houd de punt op de snijplank. Zo ontstaat een deinende beweging waarmee u door de kruiden snijdt.



Voor deze techniek hoeft u het mes niet erg hoog op te tillen. Het snijden gebeurt grotendeels bij het hielgedeelte van het lemmet.



Ga door met het hakken van de kruiden of het vlees tot u de gewenste fijnheid bereikt hebt.

TIP: Gebruik de botte kant van het mes om de kruiden bij elkaar te vegen, zodat het lemmet niet bot wordt.