



# DEGUST

Käse-Kunst · Formaggi d'artista

*Versetzen Sie Ihre Gäste ins Staunen .....*

..... indem Sie Ihnen ein unvergessliches Käseerlebnis ermöglichen.

Saubere Schnittflächen und gerade Kanten sind für die Präsentation des Käses besonders wichtig. Leider fehlt häufig das richtige Werkzeug, um die für den Käse typische Struktur nicht zu zerstören. Mit der Hilfe des Käsedrahtes lassen sich selbst weiche Teige, wie der des Blauschimmelkäses oder weiche, leicht bröckelige Teige, wie der des Graukäses hervorragend portionieren ohne z. B. die Äderung des Penicilliums zu zerstören. Neben der leichten Handhabung des Drahtes, einer formvollendeten Präsentation des Käse, ist auch die Reinigung sehr einfach, da im Vergleich zu anderem Werkzeug weniger Käse am Draht haften bleibt.

