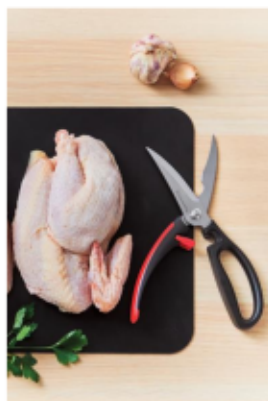


# Gevogeltschaar Wildschaar



- De perfecte schaar om moeiteloos gevogelte (rauw of gekookt) zoals kip, eend of kalkoen te knippen en te villen. Knijpt eenvoudig door bot, pezen en spieren. Ook geschikt voor klein wild.
- De twee roestvrijstalen lemmeten zijn gebogen, duurzaam en uiterst scherp.
  - Voorzien van een inkeping om gemakkelijk door botten heen te knippen.
  - Eén gekarteld lemmet om de huid zonder moeite te kunnen knippen.
- Ergonomisch antisliphandvat voor een comfortabele grip, ook wanneer je door hardere stukken (zoals het karkas van een kalkoen) wilt knippen.
- Dankzij het vergrendelingsysteem kan je de schaar veilig opbergen en worden de messen beschermd.
- Geschikt voor zowel links- als rechtshandigen.
- Vaatwasmachinebestendig. Echter raden we aan om de schaar met de hand af te wassen om de scherpte van de schaar zolang mogelijk te behouden.



## Dimensies

24,5 x 6,7 x 2,2 cm h

# Gebruik

## RAUWE KIP KNIPPEN



**1. Markeer de snijrichting:** Leg de kip op de rugzijde op de Flexi Plank en knip aan weerszijden van het uiteinde.



**2. Verwijder de ruggengraat:** Draai de kip op de borstzijde en knip langs beide zijden van de ruggengraat om deze te verwijderen.



**3. Knip de kip doormidden:** Leg de kip opnieuw op de rugzijde. Volg het kraakbeen in het midden van het karkas om de kip doormidden te knippen. Je hebt nu 2 helften.



**4. Verwijder de kippenbouten:** gebruik de gekartelde kant van de schaar en knip tegen het karkas door het kraakbeen heen om de bout te verwijderen.



**5. Halveer de bouten:** knip de drumstick van het dijbeen.



**6. Knip de vleugels los:** buig de vleugels naar buiten en knip midden door het kraakbeen van het gewricht.

# Gebruik

## GEBAKKEN KIP KNIPPEN



1. Leg de gekookte kip op de rugzijde.



2. Knip de drumsticks van het dijbeen ter hoogte van het gewricht.



3. Buig de vleugels naar buiten met behulp van een vork en snij midden door het kraakbeen van het gewricht. Maak zo beide vleugels los.



4. Volg het kraakbeen in het midden van het karkas om de kip doormidden te knippen.



5. Knip loodrecht in het midden van de borst tot aan de ruggenraat. Doe dit met beide kippenborsten.



6. Prik met een vork bovenaan in de kippenborst en knip langs het karkas tot je de filet los hebt gesneden.