

Wie reibe ich Wurzelgemüse mit Hilfe der Keramikreibe von Ankeramic?

Die Keramikreibe von Ankeramic ist besonders für das Reiben von Wurzelgemüse geeignet, da ihre patentierte Reibefläche es ermöglicht das Gemüse sanft zu zerreiben ohne es zu zerquetschen oder zu brechen. Die Reibe ist einfach zu reinigen, denn die Reibefläche ist nicht so anfällig für das Festkleben von Lebensmittelresten wie andere herkömmliche Reiben.

Wurzelgemüse wie Karotten, Rote Bete oder Sellerie können mit Hilfe einer Keramikreibe von Ankeramic gerieben werden.

Hier sind die Schritte, die Sie befolgen sollten:

- Schneiden sie das Wurzelgemüse in Stücke, die klein genug sind, um auf die Reibefläche zu passen.
- Halten sie die Keramikreibe von Ankeramic fest mit einer Hand und halten sie das Stück Wurzelgemüse mit der anderen Hand.
- Reiben sie das Wurzelgemüse vorsichtig mit sanftem Druck in einer Vor-Zurück-Bewegung auf der Reibefläche.
- Haben sie das gewünschte Maß an geriebenem Wurzelgemüse erreicht, können sie die verbliebenen Reste auf der Reibefläche einfach mit einem Pinsel und/oder unter fließendem Wasser entfernen
- Verwenden sie das geriebene Wurzelgemüse als Zutat in einem Rezept oder als Beilage.