

Kürbisschnitzen

Sicher schnitzen - viel Spaß!



1. Die korrekte Haltung des Messers

- ✓ Halte das Messer wie einen Stift
- ✓ Daumen und Zeigefinger führen das Messer

2. Die richtige Schnitzrichtung

- ✓ Schneide immer vom Körper weg
- ✓ Plane deine Schnitte und halte deinen Kürbis stabil

3. Welche Bewegungen zu vermeiden sind

- ✓ Das Messer nicht drehen oder verkannten, nicht in deine Richtung schneiden
- ✓ Keine ruckartigen Bewegungen machen

4. Wie das Messer sicher abzulegen ist

- ✓ Lege das Messer immer mit der Klinge von dir weg auf eine Unterlage
- ✓ Am besten auf den Tisch legen, nicht in den Kürbis oder die Kleidung stecken

Sicherheit geht vor - arbeite ruhig und aufmerksam für dein perfektes Kürbisgesicht!