

Námskeið fyrir matreiðslumenn 28. janúar

# Brýnsla á hnífum

NÁNARI  
UPPLÝSINGAR  
Á IDAN.IS

## Brýnsla og skerping á kokkahnífum í samstarfi við Progastro

Markmið námskeiðsins er að auka leikni þátttakenda við að brýna hnífa með japanskri aðferð. Farið verður yfir meðferð á hnífum. Gert er ráð fyrir því að þátttakendur komi með tvo til þrjá hnífa 15 – 20 sm. langa á námskeiðið. Best er að koma með Santoku eða Chef's hnífa. Brýningarsteinn fylgir með námskeiðinu. Námskeiðið er haldið í samstarfi við Progastro.

<b>Námsmat:</b>	Bit próf.
<b>Kennari:</b>	Óskar Kettler.
<b>Staðsetning:</b>	Progastro, Ögurhvarf 2.
<b>Tími:</b>	Þriðjudagur 28. janúar, kl. 18.00 - 20.00.
<b>Lengd:</b>	3 kennslustundir.
<b>Fullt verð:</b>	10.000 kr.
<b>Verð til aðila IÐUNNAR:</b>	5.000 kr.



**Nánari upplýsingar og skráning á  
[www.idan.is](http://www.idan.is) eða í síma 590 6400**



**IDAN**

fræðslusetur

[www.idan.is](http://www.idan.is) | [idan@idan.is](mailto:idan@idan.is)