

Messencollectie



- Een **tijdloze, vlijmscherpe** en **superpraktische messenset** voor alledaags gebruik.
- De Messen zijn voorzien van een **ergonomisch handvat** om comfortabel te snijden.
- **Slijp zonder moeite en in alle veiligheid** jouw gladde messen met onze Slijpmuis.
- De superhandige **Keukenschaar** is perfect voor **alle kleine knipwerken in de keuken** alsook voor het knippen van **papier, karton en touw**.



Dimensies

- 1. Groentemes**
Lemmet: 8,5 cm – Compleet: 19,9 cm
- 2. Keukenmes**
Lemmet: 10,3 cm – Compleet: 24,1 cm
- 3. Tomatenmes**
Lemmet: 13,4 cm – Compleet: 27,1 cm
- 4. Broodmes**
Lemmet: 19,7 cm – Compleet: 34,5 cm
- 5. Koksmes**
Lemmet: 19,7 cm – Compleet: 34,6 cm
- 6. Keukenschaar**
22 x 9 cm
- 7. Slijpmuis**
Gesloten: 8 x 11,3 x 5,5 cm h
Open: 8 x 17 x 12 cm h

Gebruik

MESSENCOLLECTIE

- De Lemmeten zijn vervaardigd uit **roestvrijstaal**. Ze zijn uiterst duurzaam en uitzonderlijk scherp.
- Alle Messen hebben een **plat profiel** om perfect te kunnen snijden.
- Dankzij de **beschermerhoes**, in dezelfde kleur als het handvat van het mes, blijven je messen langer intact en kan je ze in alle veiligheid opbergen.
- Het **Tomatenmes** en het **Broodmes** hebben een **lemmet met asymmetrische tandjes** voor het eenvoudig snijden van zachte groenten en fruit of brood met een hardere korst.
- **Voor elke taak het juiste mes:**

Groentemes	Schillen, uithollen, snijden en verwijderen van pitten.
Keukenmes	Perfect voor alledaags gebruik om te snijden en te schillen.
Tomatenmes	Snijden van fijne schijfjes van zacht fruit/ groenten zoals tomaten of citrusvruchten.
Broodmes	Superhandig voor het snijden van fijne sneden brood.
Koksmes	Ideaal om vlees te versnijden.

SLIJPMUIS

- Ideaal voor het **veilig** en **efficiënt slijpen** van al jouw **gladde messen**.
- Dankzij het **tussenstuk** blijven je **handen beschermd** tijdens het slijpen.
- Voorzien van kleine **antislipvoetjes** voor een goede stabiliteit tijdens het slijpen.
- **Compact** en **veilig op te bergen**: de Slijpmuis is opvouwbaar.
- De slijpstenen kunnen eenvoudig vervangen worden als ze versleten zijn.

Gebruik

- **Heel eenvoudig in gebruik:**

1. Open de Slijpmuis door het tussenstuk naar boven te brengen in verticale positie.
2. Haal ook het slijpgedeelte uit de 'beschermhoes' en plaats het stabiel op een vlakke ondergrond.
3. Gebruik eerst de roze slijpsteen (grotere korrel) om je Mes te slijpen, daarna de witte slijpsteen om het Mes te polijsten.
4. Plaats het lemmet van het mes horizontaal in de gewenste inkeping. Trek aan het handvat van het Mes en oefen tegelijkertijd een lichte druk uit om het mes te slijpen. Deze beweging dient 5 tot 6 keer herhaald te worden door het opheffen van het lemmet tussen elke beweging.

- Als het Mes lichtjes bot is, gebruik dan de **witte slijpstenen** (gleuf met 2 stippen).
- Als je het Mes al lang niet meer gebruikt hebt, gebruik dan de **roze slijpstenen**, en nadien ook de witte voor een optimaal resultaat.
- Spoel en droog na het slijpen je Mes goed af alvorens het opnieuw in zijn hoes op te bergen.

KEUKENSCHAAR

- **Superhandig** voor het knippen van **kruiden** of **rauw vlees** ... maar evengoed voor het knippen van **papier, karton** of **touw**.
- **Eenvoudig, comfortabel** en **veilig in gebruik** dankzij de ergonomische en antislip handvaten.
- Het verlengstuk aan ieder handvat vormt een 'oortje' om zo **meer kracht** te creëren **tijdens het knippen**.
- De **gekartelde binnenzijde** van één schaarhelft zorgt voor meer stabiliteit van het te knippen stuk.
- De **schaar kan uit elkaar gehaald worden** om **eenvoudig** en **grondig** schoon te maken.
- Niet geschikt voor het knippen van beenderen, gevogelte of metaal.

