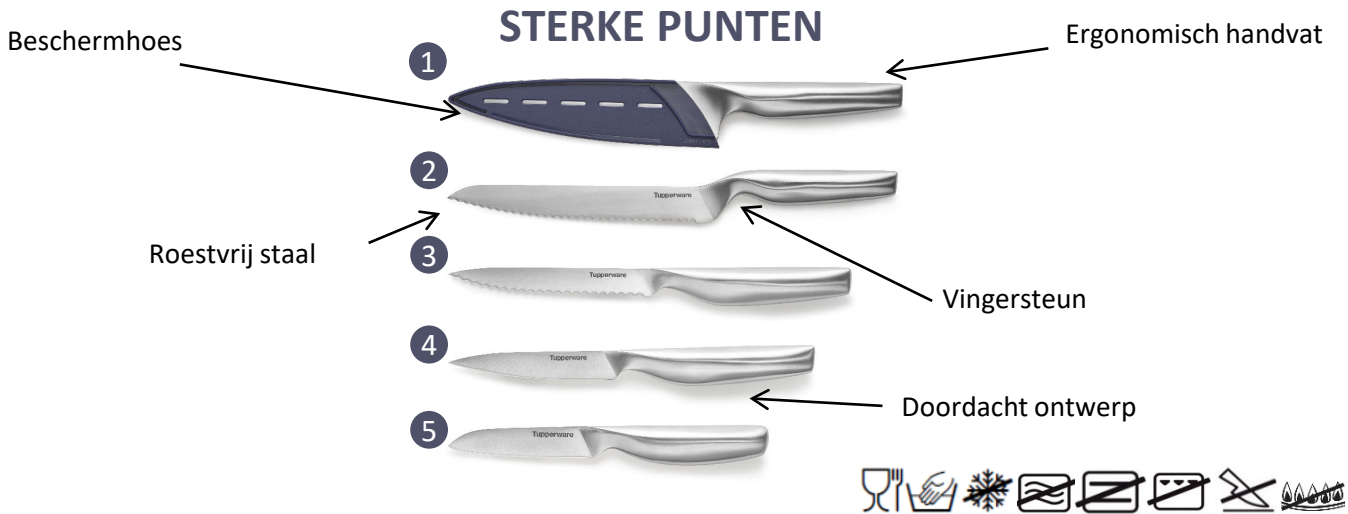


# MASTRO MESSEN

Hoogwaardige messen die je tijd en energie besparen



## BELANGRIJKSTE KENMERKEN

- Duits roestvrij staal: maakt ze sterk, corrosiebestendig, duurzaam en extreem scherp.
- Ergonomisch handvat: bij het ontwerp van elk mes is rekening gehouden met ergonomie en balans, en het mesgewicht is aangepast aan elk specifiek gebruik.
- Vingersteun: voor een comfortabele positie van de vingers.
- Doordacht design: ontworpen uit één stuk, het lemmet loopt geleidelijk naar het handvat toe, wat het schoonmaken vergemakkelijkt en de messen een modern, professioneel en tijdloos design geeft.
- Scherp: werden conisch geslepen voor een extreme scherpheid.
- Beschermhoes: elk mes wordt geleverd met een eigen hoes om het lemmet en de vingers te beschermen.



## GEBRUIK

1. **Het koksmes:** wordt gebruikt om vlees, kool en watermeloen en ander hard voedsel zoals aardappelen en pompoen met gemak te hakken, in plakjes en blokjes te snijden. Het is ook ideaal voor het hakken van kruiden en specerijen. Het platte deel van het lemmet kan worden gebruikt om knoflookteentjes te pletten. Met behulp van de achterkant van het lemmet kan ook voedsel van de snijplank overgebracht worden naar de pan of kom.
2. **Het broodmes** snijdt gladder en laat minder kruimels achter bij het snijden van brood met een harde korst. Het gebogen ontwerp van de handgreep beschermt je vingers tegen het stoten tegen de snijplank tijdens het snijden, zodat je het lemmet volledig kunt benutten. Gebruik het broodmes om met gemak brood, gebak, cake en broodjes te snijden; het is ook geweldig voor het verwijderen van de schil van een ananas of het snijden van grote vruchten zoals watermeloenen en meloenen.
3. **Het tomatenmes** snijdt moeiteloos tomaten, pompelmoezen, citroenen, kiwi's, perziken en ander fruit en groenten. Het lemmet snijdt snel en gemakkelijk door de schil en het vruchtvlees van zacht fruit, zonder het te pletten. Het tomatenmes is ook ideaal voor het snijden van bagels, broodjes en gebak.

## GEBRUIK

- Het keukenmes** is een universeel mes dat is ontworpen om kleinere ingrediënten gecontroleerd te hakken, fijnhakken, snijden en in blokjes te snijden.  
Gebruik dit mes om kruiden te hakken, paprika's, aardbeien, champignons en wortelen in plakjes te snijden en kaas of courgettes in blokjes te snijden om frisse slaatjes te maken.
- Het schilmes** is een scherp mes dat perfect is voor het schillen en snijden van groenten of fruit. Het ergonomische handvat ligt perfect in de hand voor optimale controle tijdens het gebruik. Gebruik het schilmesje om snel en efficiënt fruit te schillen zoals peren, appels en kiwi's voor fruitsalades en desserts.  
Het is ook ideaal voor het schillen van kleine uien en knoflook.  
Gebruik dit mesje om mooie garneringen en decoraties te maken met aardbeien of citrusvruchten. Schillessen zijn ontworpen voor precisiewerk, dus gebruik een soepele, gecontroleerde beweging.

## ONDERHOUD

Reinigen in de vaatwasser wordt afgeraden, omdat dit het lemmet van het mes kan beschadigen door de agressieve wasmiddelen die het roestvrij staal kunnen aantasten.

Om de snijefficiëntie te behouden, raden we sterk aan om je mes onmiddellijk na gebruik met de hand af te wassen in een warm zeepwater.

We raden je aan om het lemmet onmiddellijk na gebruik te wassen en grondig te drogen voor je het opruimt.

Als er vlekken op het lemmet komen, reinig het dan met een roestvrijstalen reiniger.

Laat het lemmet nooit in contact komen met andere metalen, keramische of glazen gereedschappen, want dit kan het snijvlak beschadigen en dof maken.

De snijkant van het mes blijft beschermd wanneer het samen met ander keukengerei in een lade wordt opgeborgen, dankzij de bijgeleverde beschermhoes.

## MATERIAAL

Mes: roestvrij staal

Beschermhoes: PP

## DIMENSIES

- Koksmes**  
34 x 2,4 cm h / lemmet: 20 cm
- Broodmes**  
34 x 2,4 cm h / lemmet: 20 cm
- Tomatenmes**  
25 x 2,4 cm h / lemmet: 13,1 cm
- Keukenmes**  
23,5 x 2,4 cm h / lemmet: 11 cm
- Schilmes**  
19,2 x 2,4 cm h