



Handleiding: Het Gebruiken van Koksmessen

✓ 1. Soorten koksmessen en hun functies

Mes	Functie
Koksmes	Universeel mes voor snijden, hakken en wiegen.
Office-/schilmes	Voor kleine precisieklusjes, zoals schillen of snijden van knoflook.
Broodmes	Voor het snijden van brood en zachte producten met harde korst (tomaat).
Uitbeenmes	Voor het verwijderen van botten uit vlees of gevogelte.
Santoku	Japans mes, vergelijkbaar met een koksmes, ideaal voor groenten, vis en vlees.



2. Het juiste mes kiezen

- Gebruik een **koksmes** (20 cm) voor de meeste taken: groenten snijden, vlees verdelen, kruiden hakken.
 - Voor kleinere taken zoals fruit schillen of knoflook snijden: neem een **office-mes**.
 - Hardere of taaiere producten? Gebruik een mes met kartelrand zoals een **broodmes**.
-



3. Veiligheid en hygiëne

- **Scherpe messen zijn veiliger dan botte messen** – minder kracht nodig, minder risico op uitschieten.
 - **Was messen met de hand**, direct na gebruik – niet in de vaatwasser (slecht voor het lemmet én gevaarlijk).
 - **Droog messen meteen af** om roestvorming te voorkomen.
 - Gebruik altijd een **stabiele snijplank**, bij voorkeur met een vochtige doek eronder tegen schuiven.
-



4. Hoe houd je een mes vast?

- **Grip:** Klem met duim en wijsvinger het lemmet vast net vóór het handvat (de “pinch grip”).
- De andere drie vingers wikkel je om het handvat.
- **Voordelen:**
 - Betere controle
 - Minder vermoeiend
 - Meer precisie

5. Snijtechnieken

A. Wiegende beweging

- Gebruik bij een koksmes.
- Punt van het mes blijft op de snijplank, terwijl je de achterkant op en neer beweegt.

B. Push cut

- Duwen in een lichte voorwaartse beweging (veel gebruikt bij groentes zoals wortel of komkommer).

C. Julienne / Brunoise

- **Julienne:** fijne reepjes
- **Brunoise:** kleine blokjes (na julienne reepjes ook in de andere richting snijden)

D. Chiffonade

- Voor kruiden of bladgroenten: oprollen en dan in dunne reepjes snijden.

6. Veilig snijden: klauwtechniek

- Houd het te snijden product vast met je vingertoppen naar binnen gebogen.
- Je knokkels dienen als geleider voor het mes.
- Hierdoor kun je nauwkeurig snijden zonder je vingers te raken.

7. Onderhoud van je messen

- **Regelmatig slijpen** met een aanzetstaal (wekelijks).
- **Periodiek laten slijpen** door een professional of met een slijpsteen.
- **Bewaar messen op een veilige manier:**
 - Messenblok
 - Magnetische strip
 - Messenhoes of lade-insert

8. Veelgemaakte fouten om te vermijden

-  Snijden met een bot mes
-  Snijden op glas of keramiek – gebruik altijd hout of kunststof

-  Messen in de vaatwasser stoppen
 -  Losse messen in een la bewaren
 -  Naar je toe snijden
-

9. Checklist: goed messen gebruik

- ☐ Juiste mes gekozen voor de taak
- ☐ Mes is scherp
- ☐ Je hebt een stabiele snijplank
- ☐ Je gebruikt de pinch grip en klauwtechniek
- ☐ Mes direct schoonmaken na gebruik
- ☐ Mes veilig opbergen