



Als het goed is heb je inmiddels onze prachtige handgemaakte koksmes ontvangen. Via deze mail geven we je graag onderhoudstips om de levensduur van onze T&M Knives te verlengen.

1. Zet de messenslijper neer op een vlakke en droge ondergrond. Dankzij de grip en de anti-slipbodem voorkom je dat je kunt uitschieten. Zorg ervoor dat je de messenslijper stevig vasthoudt
2. Zorg ervoor dat je altijd het mes in een richting door de slijper 'trekt'. Ga nooit op en neer met het mes, dit beschadigt niet alleen jouw mes maar ook de messenslijper.
3. Begin als jouw mes bot is bij '2' en ga door tot en met '4'.
Is jouw mes niet te bot begin dan bij '3' en ga door tot en met '4'.
4. Omdat het een slijpproces is zullen er minuscule deeltjes van afgeslepen materiaal (metaal) ontstaan. Daarom moet je na het slijpen altijd je mes goed afspoelen, schoonmaken en drogen.
5. Het slijpen van scharen gebeurt bij '1'. Het zelfde geldt voor scharen; ga nooit op en neer met de schaar. Houdt de schaar in de handen en maak een kleine opening met de schaar. In tegenstelling tot de messen maak je geen trekbeweging, maar een vloeiende duw. De schaar zal als het ware van zelf open worden geduwd. Herhaal dit een paar keer met de slijper voor optimaal resultaat. Omdat ook bij dit slijpproces minuscule deeltjes van afgeslepen materiaal(metaal) ontstaan, zal je altijd de schaar goed moeten afspoelen, schoonmaken en drogen.