



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- Plaats de koksmes niet in de vaatwasser. Gezout en warm water is geen goede plek voor een professionele koksmes. Was je koksmes na gebruik altijd met de hand en droog het mes meteen af. Leg het vervolgens op een droge plek.
- 2- Berg je mes veilig op in de meegeleverde beschermcover of in een messenblok of magneet. Laat je mes nooit los in de lade liggen. Door het trekken aan de lade schuiven messen langs elkaar heen. Dit zorgt voor schade en botheid aan het koksmes.
- 3- Voorkomen is beter dan genezen, zo ook met geslepen koksmessen. Onderhoud je koksmes door regelmatig te slijpen. Wanneer je koksmes te bot is, wordt het steeds lastiger om deze scherp te krijgen. Gebruik een normale messenslijper, wetsteen of aanzetstaal, alle 3 de varianten zijn prima.
- 4- Is er toch corrosie ontstaan doordat het mes niet goed behandelt is? Geen paniek, dit kun je gemakkelijk oplossen. Probeer in eerste instantie de plek(ken) in te wrijven met olijfolie. Laat het 60 seconden intrekken en wrijf het er voorzichtig af. Maak het mes vervolgens weer schoon en droog het af met een droge doek.