

KUNNEN ROESTVRIJSTALEN MESSEN ROESTEN?

Het antwoord is vrij simpel als complex, JA!

Maar wij zullen u hier een kleine uitleg voor geven wat de voornaamste redenen zijn en wat u hier zelf tegen kan doen.

Roestvrij staal roest en corrodeert niet gemakkelijk vergeleken met koolstofstaal onder dezelfde omstandigheden en omgeving maar het is relatief roestvrij maar dus niet absoluut!

Onze messen zijn gemaakt van 3CR13 Staal en is het populairste staal voor keukenmessen.

Dit biedt daarom een superieur snijvermogen met goede randscherpte en een sterke corrosiebestendigheid.

Om roest van roestvrijstalen messen te voorkomen, is het belangrijkste om de oppervlaktelaag van de roestvrijstalen messen niet te beschadigen.

Ongeacht het merk of type mes, het is ten alle tijden belangrijk om het mes direct na gebruik af te wassen en goed af te drogen.

Afdrogen is zeer belangrijk, het mes mag nooit nat of vochtig opgeborgen worden.

Probeer geen zure of alkalische zouten aan te raken of te gebruiken en direct af te spoelen na blootstelling hieraan.

Hoe draagt je het beste zorg voor de messen?

1. Reinig de messen voor het in gebruik nemen.

Bij voorkeur met een niet-schurende reinigingsmiddel en water

2. Let bij het gebruik op de volgende punten.

Het snijvlak van de messen zijn zeer scherp! Test dit niet met uw vingertoppen en vermijd direct contact om ongelukken te voorkomen.

3. Zorg bij gebruik en opslag.

Na elk gebruik de messen opbergen en op een veilige plaats buiten bereik van kinderen houden.

4. Levensduur van uw messen behouden.

Moet u ze na elk gebruik droog en schoon houden en niet-schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Gebruik zachte handdoeken om schoon te maken.

Tip van een expert:

Door af en toe een voedselveilige olie op je messen te gebruiken zoals zonnebloemolie worden je messen ook beter beschermd tegen corrosie en gaan ze langer mee.

ZO VERWIJDER JE ROEST VAN JE KEUKEN MESSEN!

Ah nee hè? Roestvlekken op je messenset!

Ontzettend vervelend.

Gelukkig hoef je je messen niet weg te gooien, want roestvlekken zijn heel simpel te verwijderen!

Geen paniek!

Wat moet je doen en wat heb je nodig?

Het enige wat je nodig hebt is witte azijn en een glas of een vaas groot genoeg voor je mes.

Zet je mes voorzichtig in het glas of de vaas, met het lemmet naar beneden gericht. Kijk uit dat het glas of de vaas niet omvalt.

Giet er vervolgens net zoveel azijn bij dat het mes volledig onderstaat. Laat het mes 5 minuten staan, boen het goed schoon met een zachte hand of

theedoek en je messen zijn weer zo goed als nieuw!

Handig hè?

Je kunt je messen gelijk weer gebruiken.