

De Santokumes van Nogent is een veelzijdig en hoogwaardig keukeninstrument, dat je culinaire ervaring zal verbeteren. Hier zijn enkele belangrijke tips voor het gebruik:

**1 Veiligheid eerst:** Wees voorzichtig bij het hanteren van het **vlijmscherpe lemmet**. Houd het mes vast met een stevige grip en vermijd onnodige bewegingen om verwondingen te voorkomen.

**2 Snijtechniek:** Het Santokumes is ideaal voor snijden, hakken en in blokjes snijden. Gebruik een soepele, trekkende beweging in plaats van druk uit te oefenen om precieze en gelijkmatige snedes te maken.

**3 Onderhoud:** Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep. Droog het zorgvuldig af om roestvorming te voorkomen. Vermijd de vaatwasser, want de agressieve chemicaliën en het hete water kunnen de kwaliteit van het mes aantasten.

**4 Slijpen:** Slijp het mes regelmatig met een wetsteen om de scherpheid te behouden.

**5 Opslag:** Berg het mes op een veilige manier op om beschadiging en verwondingen te voorkomen. Gebruik een messenblok of een mesbeschermer.

Met deze richtlijnen zul je jarenlang plezier beleven aan je Santokumes van Nogent, en het zal je in staat stellen om professionele resultaten in de keuken te bereiken.