

STEAKMESSEN

8 SCHERPE MESSEN

Het bezit van een set steakmessen, ongeacht het type, vereist een bepaald gebruik en onderhoud om ze scherp en goed werkend te houden.

- ✓ De eerste gebruiksregel voor uw steakmes is er om ervoor te zorgen dat de scherpe kant van het mes op een zacht oppervlak terechtkomt, zoals hout of plastic. Stoot de scherpe kant van het mes dus niet tegen een hard oppervlak aan. Dit kan ervoor zorgen dat het steakmes snel bot wordt. Hierdoor zullen de prestaties van uw steakmes afnemen.
- ✓ Wanneer u uw messen opbergt, kiest u best een messenblok om de lemmeten te beschermen.
- ✓ Leg uw messen nooit nat in een houten messenblok, hout absorbeert namelijk water en hierdoor kan schimmel ontstaan. Dit kan zorgen voor beschadiging van de steakmessen.



Was keukenmessen na gebruik
en droog ze direct na het wassen
af



Bewaar ze in een houten
messenblok, in kokers of in een
lade

Door goed voor uw messen te zorgen en ze op de juiste manier te gebruiken, kunt u er zeker van zijn dat u jarenlang goede steakmessen zult hebben.