

# Messencollectie



- Een **tijdloze, vlijmscherpe** en **superpraktische messenset** voor alledaags gebruik.
- De messen zijn voorzien van een **ergonomisch handvat** om comfortabel te snijden.
- **Slijp zonder moeite en in alle veiligheid** jouw **gladde** en **gekartelde** messen met onze Slijpmuis.
- De superhandige **Keukenschaar** is perfect voor **alle kleine knipwerken in de keuken** alsook voor het knippen van **papier, karton en touw**.



## Dimensies

1. **Groentemes**  
Lemmet: 8 cm – Compleet: 22 cm
2. **Keukenmes**  
Lemmet: 10,5 cm – Compleet: 27,9 cm
3. **Tomatenmes**  
Lemmet: 13 cm – Compleet: 30,9 cm
4. **Broodmes**  
Lemmet: 19 cm – Compleet: 37 cm
5. **Koksmes**  
Lemmet: 19 cm – Compleet: 37,5 cm
6. **Keukenschaar**  
22 x 9 cm
7. **Slijpmuis**  
11,7 x 7 x 5,9 cm h

# Gebruik

## MESSENCOLLECTIE

- De lemmeten zijn vervaardigd uit **Japans roestvrijstaal**, bekend om het lichte gewicht, de precisie en de scherppte.
- Alle messen hebben een **plat profiel** om perfect te kunnen snijden.
- **Scherppte**: de messen zijn zeer scherp en snijden dankzij **stropping** 60% beter dan vergelijkbare messen. Wat is stropping? Een fijne slijpmethode waarbij leer wordt gebruikt dat de laatste onvolkomenheden van het lemmet verwijdert en een zeer glad lemmet creëert, zelfs onder microscopisch zicht, voor superieure snijprestaties. Het heeft ook een esthetisch doel: stroppen doet het lemmet glanzen als een spiegel.
- Dankzij de **beschermhoes**, in dezelfde kleur als het handvat van het mes, blijven je messen langer intact en kan je ze in alle veiligheid opbergen of op weg meenemen voor een picknick. Gekarteld- of glad staat ook aangeduid op de hoes.
- **Veilig**: Elk mes heeft een inkeping in het handvat om de beschermhoes veilig aan het mes te vergrendelen zodat kinderen het niet of moeilijk openkrijgen.
- Dankzij de **opening** in de hoes kunnen de messen **veilig opgehangen** worden.
- Het **Tomatenmes** en het **Broodmes** hebben een **lemmet met asymmetrische tandjes** die in 3 delen opgesplits zijn voor het eenvoudig snijden van zachte groenten en fruit of brood met een hardere korst:
  - Smalle karteling voor extra snij-efficiëntie
  - Golvend lemmet voor soepel snijden
  - Rechte punt om perfect te scheiden tussen de sneden.

<b>Groentemes</b>	Schillen, uithollen, snijden en verwijderen van pitten.
<b>Keukenmes</b>	Perfect voor alledaags gebruik om te snijden en te schillen.
<b>Tomatenmes</b>	Snijden van fijne schijfjes van zacht fruit/ groenten zoals tomaten of citrusvruchten.
<b>Broodmes</b>	Superhandig voor het snijden van fijne sneden brood.
<b>Koksmes</b>	Ideaal om vlees te versnijden.

## SLIJPMUIS

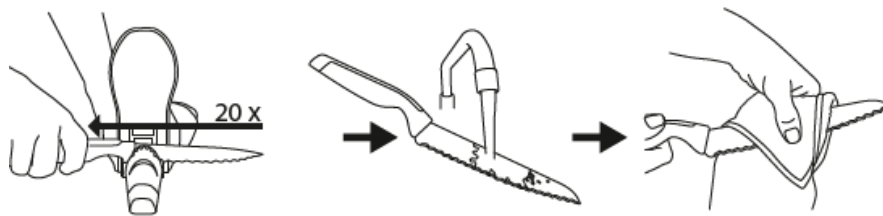
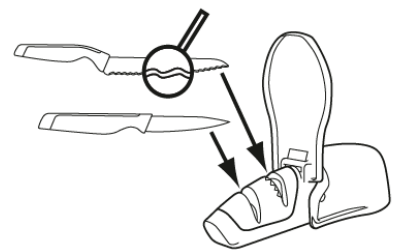
- Ideaal voor het **veilig** en **efficiënt slijpen** van al jouw **gladde én gekartelde messen**.
- Dankzij het **tussenstuk** blijven je **handen beschermd** tijdens het slijpen.
- Voorzien van kleine **antislipvoetjes** voor een goede stabiliteit tijdens het slijpen.
- **Compact** en **veilig op te bergen**: de Slijpmuis is opvouwbaar.
- De slijpstenen kunnen eenvoudig vervangen worden als ze versleten zijn.

# Gebruik

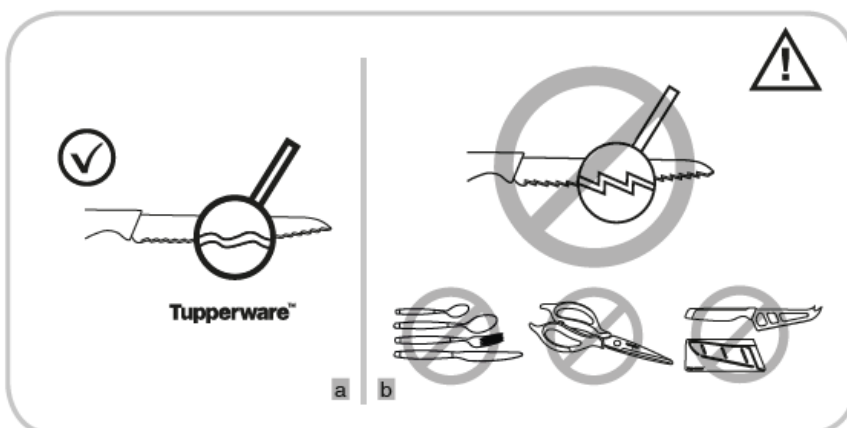
- De ergonomische, afgeronde vorm van de houder zorgt voor een goede grip en is geschikt voor zowel links- als rechtshandig gebruik.
  - Rechtshandigen: slijp messen met de rechterhand en houd de handsteun vast met de linkerhand.
  - Linkshandigen: slijp de messen met de linkerhand en houd de handsteun vast met de rechterhand.
- De slijpmechanismen zijn ontworpen om een minimale hoeveelheid roestvrijstaal te verwijderen en toch de scherpste drastisch te verhogen.

- **Heel eenvoudig in gebruik:**

1. Open de Slijpmuis door het tussenstuk naar boven te brengen in verticale positie.
2. Haal ook het slijpgedeelte uit de 'beschermhoes' en plaats het stabiel op een vlakke ondergrond.
3. - De eerste opening is voor gladde messen, te zien aan de rechte wanden rond het slijpmechanisme.  
- De tweede opening is bedoeld voor het slijpen van de gekartelde messen, te herkennen aan de kartelvorm op één wand rond het slijpmechanisme.
4. Plaats het lemmet van het mes horizontaal in de gewenste opening. Trek aan het handvat van het mes en oefen tegelijkertijd een lichte druk uit om het mes te slijpen. Deze beweging dient 20 keer herhaald te worden door het opheffen van het lemmet tussen elke beweging.
5. Spoel en droog na het slijpen je Mes goed af alvorens het opnieuw in zijn hoes op te bergen.



- De Slijpmuis is alleen geschikt voor Tupperware gekartelde messen (afbeelding a) en niet voor micro-gekartelde messen zoals kaasmessen (afbeelding b), Keukenschaar of bestek.



# Gebruik

## KEUKENSCHAAR

- **Superhandig** voor het knippen van **kruiden** of **rauw vlees** ... maar evengoed voor het knippen van **papier, karton** of **touw**.
- **Eenvoudig, comfortabel** en **veilig in gebruik** dankzij de ergonomische en antislip handvaten.
- Het verlengstuk aan ieder handvat vormt een 'oortje' om zo **meer kracht** te creëren tijdens het knippen.
- De **gekartelde binnenzijde** van één schaarhelft zorgt voor meer stabiliteit van het te knippen stuk.
- De **schaar kan uit elkaar gehaald worden** om **eenvoudig en grondig** schoon te maken.
- Niet geschikt voor het knippen van beenderen, gevogelte of metaal.

