

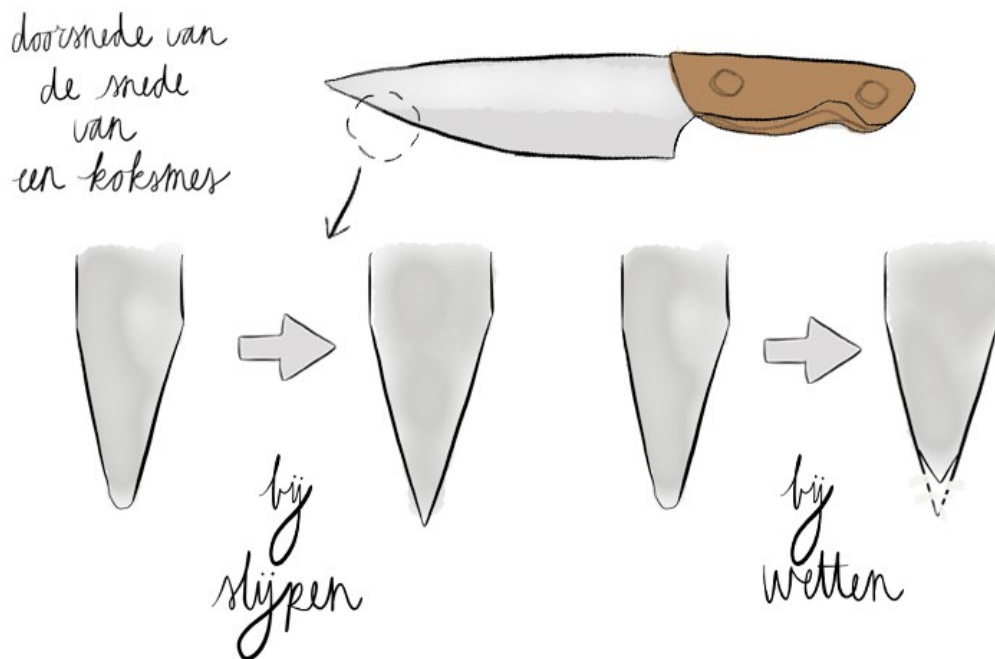
# KOKSMESSEN WETTEN EN SLIJPEN

Zelfs het allerbeste koksmes verliest na verloop van tijd zijn scherpte. Gelukkig kan je zelf je mes wetten of scherpener om bothedheid te vermijden.

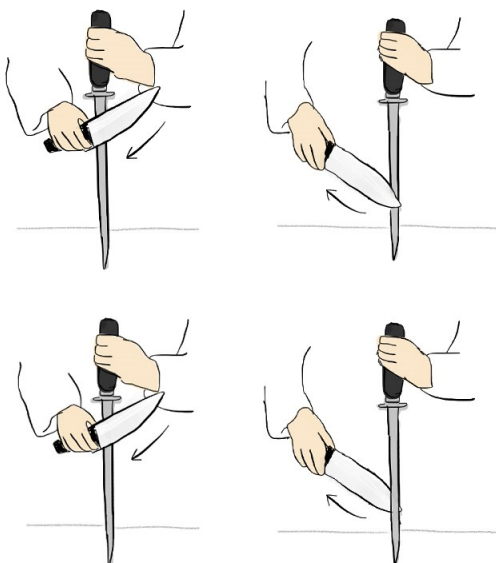
## HET VERSCHIL TUSSEN WETTEN EN SLIJPEN

**Wetten** doe je met een **wetstaal** of **messenslijper**, telkens voor je het mes gebruikt. Hierdoor kan je een scherpe snede behouden.

**Slijpen** doe je om de **slijpvlakken te vernieuwen** en doe je pas als wetten geen soelaas meer biedt. Dit doe je via een slijpsteen of onze slijpdienst.



## WETTEN MET EEN (KERAMISCH) AANZETSTAAL

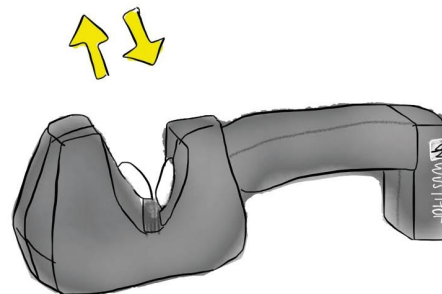


- 1 Zet het aanzetstaal met de punt naar onderen op een vlakke ondergrond. Hou vervolgens de snede van het lemmer van je mes tegen het staal zoals op de tekening.
- 2 Trek het mes naar beneden en zet er weinig druk op. De beweging moet gebeuren met een lichte boog langs het aanzetstaal.
- 3 Herhaal deze beweging afwisselend aan de andere kant van het aanzetstaal.
- 4 Herhaal meermaals, tot je het gewenste resultaat bekomt. Snelheid is hierbij niet van belang.

*Kijk op ons Youtube kanaal De Messenwinkel naar een tweede manier van wetten, waarbij het aanzetstaal horizontaal wordt gehouden.*

## WETTEN MET EEN MESSESLIJPER

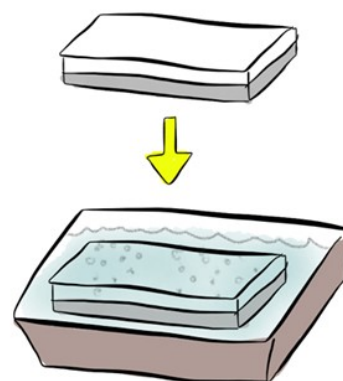
Het voordeel van je mes aan te zetten met een messenslijper is dat het gemakkelijk in gebruik is. Ook al worden ze 'messenslijpers' genoemd in de volksmond, deze apparaatjes slijpen niet echt, maar wetten je mes. Haal je mes voorzichtig en loodrecht heen en weer door de gleuf zonder veel druk te zetten en herhaal tot je het gewenste resultaat bekomt.



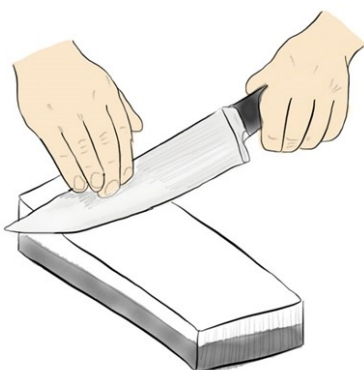
## SLIJPEN MET EEN SLIJPSTEEN

**1** Als je merkt dat het wetten niet meer lukt met een messenslijper of aanzetstaal, kan je je mes slijpen met een slijpsteen. Door dit te doen vernieuw je de slijpvlakken van je mes. Er bestaan keramische slijpstenen en natuurlijke slijpstenen (coticules). Wij leggen hier kort voor je uit hoe je een slijpsteen gebruikt.

**2** Leg je keramische slijpsteen in een bakje water tot de steen stopt met borrelen. Leg hem vervolgens op een doek, zodat hij niet kan wegschuiven. Zorg dat je steen vochtig blijft (voeg regelmatig wat water toe). Ook een coticule steen hou je nat door regelmatig wat water op de steen te sprenkelen.



**3** Het is bij een slijpsteen belangrijk om de juiste hoek te gebruiken. Japanse messen hebben meestal een slijphoek van ongeveer 15°. Europese messen hebben een slijphoek tussen 15 en 22,5°. Weet je niet welke hoek je moet hebben, vraag dat dan even na bij ons in de winkel.



**4** Zodra je je hoek hebt bepaald, beweeg je het mes met gelijke druk heen en weer over de steen. Het is hierbij belangrijk om het hele lemmet over de steen te halen. Herhaal dit een aantal keren en draai vervolgens het mes om, om zo de andere kant te slijpen.

**Ben je niet zeker van je aanpak?** Kom dan de cursus “een koksmes leren slijpen op een slijpsteen” volgen in onze winkel of breng je slijpwerk tijdig bij ons binnen, dan doen wij het voor je.

Kijk op **onze website [www.messenwinkel.eu](http://www.messenwinkel.eu)** voor meer informatie over onze slijpdienst, kwalitatief slijpmateriaal, cursussen en demo's.

Volg ons op sociale media:



De Messenwinkel



@demessenwinkel



De Messenwinkel