

# KOKSMESSEN WETTEN EN SLIJPEN

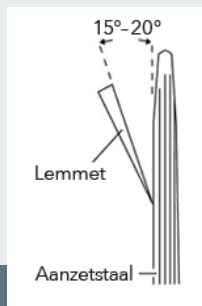
Met een goed, scherp mes snij je makkelijker en werk je veiliger. Door je kostbare messen regelmatig te onderhouden, verleng je de levensduur van je messen en zorg je ervoor dat jouw messen altijd in topconditie zijn. We delen graag onze bevindingen van onze jarenlange ervaring in de Messenwinkel.

## VERSCHIL WETTEN EN SLIJPEN

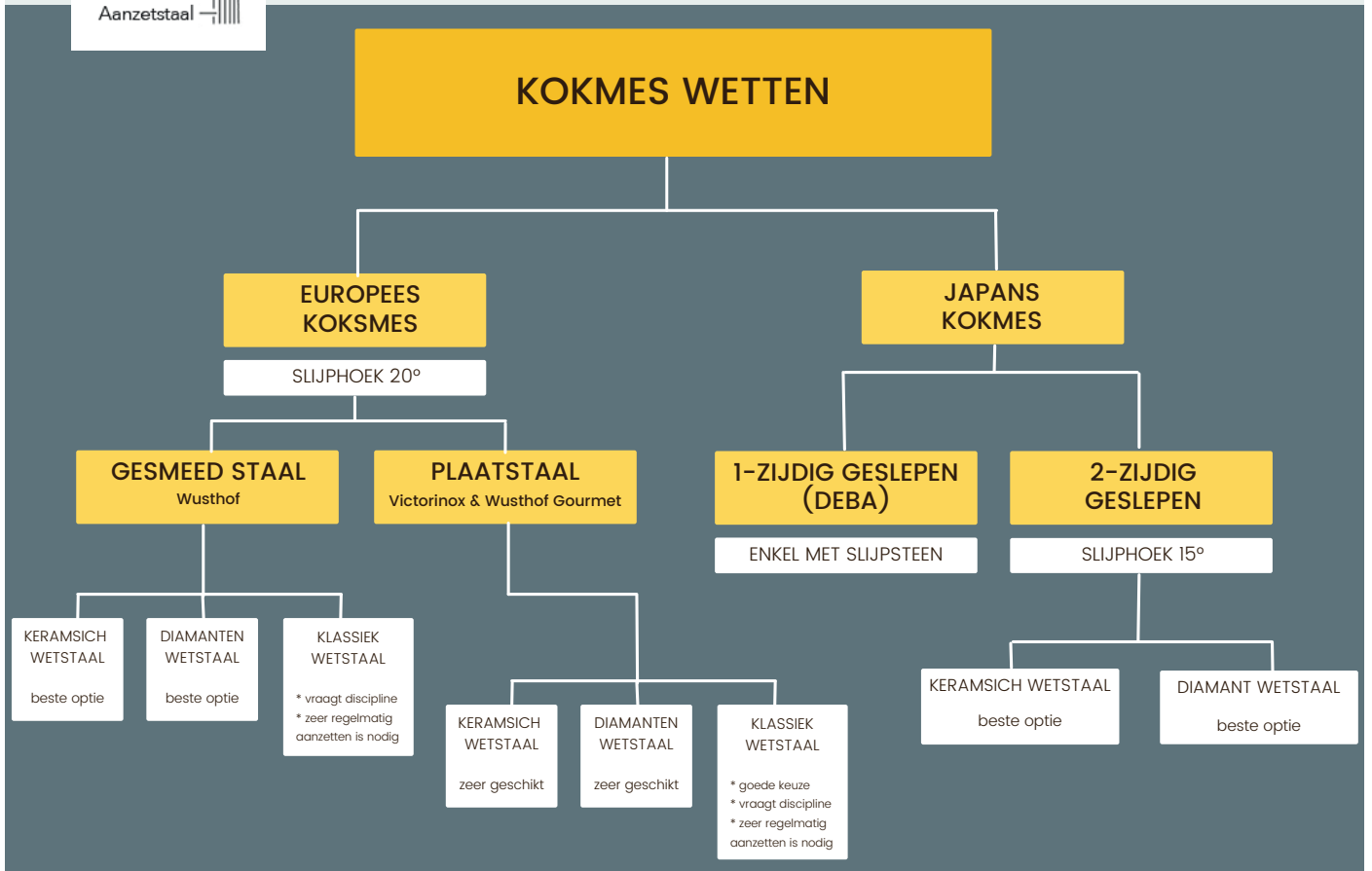
Koksmessen wetten doe je voor het dagelijks onderhoud, om je scherp mes dus scherp te houden. Daarvoor gebruik je een aanzetstaal/wetstaal of messenslijper.

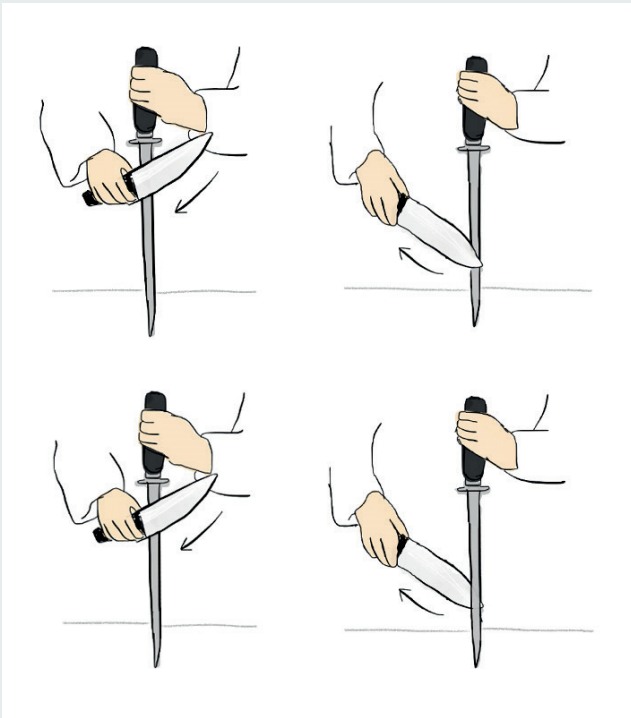
Wil je een bot mes weer scherp maken en biedt wetten geen soelaas meer? Dan is het nodig de snijvlakken te vernieuwen. Dat doe je door een slijpsteen te gebruiken of je mes binnen te brengen in onze slijpdienst.

## KOKSMESSEN WETTEN ONDER DE JUISTE HOEK EN MET HET JUISTE AANZETSTAAL



Bij gebruik van een aanzetstaal is het belangrijk om te weten onder welke hoek het mes moet aangezet worden. Voor Japanse messen (zoals Kai en Global) geldt een slijphoek van 15 graden. Voor Europese messen (zoals Wusthof en Victorinox) geldt een slijphoek van 20 graden. Je mes onder een foute hoek slijpen, kan het beschadigen.

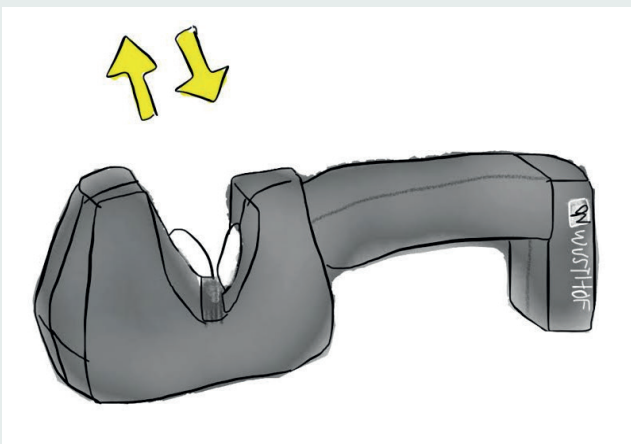




## HOE GERBUIK IK EEN AANZETSTAAL?

1. Zet het aanzetstaal met de punt naar onderen op een vlakke ondergrond. Hou vervolgens de snede van het lemmet van je mes tegen het staal en onder de juiste hoek.
2. Trek het mes naar beneden en zet er weinig druk op.
3. Doe dit over de ganse snede van je mes.
4. Herhaal deze beweging afwisselend aan de andere kant van het aanzetstaal.
5. 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.



## MESSENSLIJPER

Messenslijpers hebben dezelfde functie als een wetstaal. Ook al worden ze 'messenslijpers' genoemd in de volksmond, deze apparaatjes slijpen niet echt, maar wetten je mes.

Messenslijpers zijn makkelijk in gebruik, 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

Als je merkt dat het wetten niet meer lukt met een messenslijper of aanzetstaal, kan je je mes binnenbrengen in onze slijpdienst. Doe je het liever zelf? Gebruik een slijpsteen. Er bestaan keramische en natuurlijke slijpstenen (coticules). Vraag meer informatie in de winkel.

**Ben je niet zeker van je aanpak?** Kom dan de cursus "een koksmes leren slijpen op een slijpsteen" volgen in onze winkel. Dirk leert je al de kneepjes van het vak...

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