

Nieuwsbrief Scharen- en Messentechniek®

Wie iedere dag beroepshalve met messen werkt, ontkomt er niet aan dat het mes moet worden aangezet. Het is een lust voor het oog om te zien hoe een slager of kok dit doet, mits dit juist gebeurt. Hier volgen enkele tips hoe u tot het beste resultaat komt en uw kostbare messen geen geweld aandoet.

Het mes los uit de hand (zie afbeelding 1 en 2) is sterk af te raden. Met deze methode ontstaan er oneffenheden bij de hiel en punt van het snijvlak. Dit moet later door een messentechnicus gecorrigeerd worden, waardoor er onnodig veel afgehaald moet worden en dat verkort de levensduur van het mes aanzienlijk.



Afbeelding 1



Afbeelding 2

Let op!
20-22 graden



Messentechniek laat u zien hoe het anders kan. Neem het aanzetstaal bij de handgreep en zet het met de punt op een vaste ondergrond. (zie afbeelding 3 en 4)



Afbeelding 3



Afbeelding 4

Het mes beetpakken alsof u gaat snijden met de hiel van het mes vlak onder de handgreep van het aanzetstaal. De punt licht naar boven gericht, 20-22 graden. Haal de punt van het mes met een lichte druk naar de punt van het aanzetstaal. Deze beweging mag niet uit de pols komen maar uit de arm. Hierdoor ontstaat er een halfronde beweging. Oefening baart kunst maar u houdt er een beter mes aan over en vooral langer snijplezier.

Diverse aanzetstalen:

- 64RC: een harde verchroomde staaf, rond of ovaal van model.
- Diamant: (slijpstaal) industrie diamant met een beetje water is het de beste in de praktijk
- Keramisch: met een lengte van 25cm is goed te werken maar erg breekbaar.

Wij slijpen ook op locatie met een daarvoor speciaal ingerichte bus. U hoeft dus uw dagelijks gereedschap niet langdurig te missen. WWW.MESSENTECHNIEK.NL / INFO@MESSENTECHNIEK.NL