

ZWILLING J.A. HENCKELS AG Solingen vervaardigt sinds 1731 in Solingen (Duitsland) hoogwaardige professionele messen, huishoudmessen, scharen, bestek, zakmessen en manicure/pedicure instrumenten en staat in meer dan 100 landen bekend om zijn kwaliteit en functionaliteit.



10 MESSENTIPS

1. VOEGLOZE VERBINDING

Let op de degelijke en voegloze verbinding tussen lemmet en handvat. Spleetjes vormen immers de ideale broedplaats voor bacteriën.

2. UITGEBALANCEERD

Een kwalitatief mes voelt eerder zwaar aan dan licht. Het moet goed uitgebalanceerd zijn. Laat het mes tussen heft en lemmet op de wijsvinger balanceren. Een goed mes valt op de lemmetpunt. Het gewicht ligt hier op het snijgedeelte.

3. HOU HET SCHERP

Een bot mes werkt niet alleen moeilijker maar is ook gevaarlijker. Je moet immers veel meer kracht zetten. Regelmatig scherpren is dus de boodschap.

4. AANZETSTALEN

Elk mes verliest na een tijd aan scherpte. Gebruik een kwalitatief aanzetstaal.

5. SLIJPTECHNIEK

Plaats het lemmet met de krop op het aanzetstaal in een hoek van ongeveer 20°. Trek het mes met een kleine boog langs het aanzetstaal naar onderen. Herhaal deze beweging aan de achterkant van het aanzetstaal om de andere kant van het lemmet te scherpren. Herhaal dit 5 tot 10 keer.

6. ALTERNATIEVE HULPJES

Als alternatief voor een aanzetstaal kun je ook een slijpsteen gebruiken of een speciale messenslijper van Zwilling.

7. SNIJTECHNIEK

Snijden met een koksmes vergt enige oefening. De vingers van de hand die het ingrediënt vasthoudt moeten gebogen zijn, vingernagels naar binnen gericht. Let op je duim. Zorg ook dat je van je lichaam af snijdt. Gebruik een snijplank met zachte bovenlaag.

8. HANDWASJE

Ook al is je mes vaatwasbestendig, toch doe je er beter aan het met de hand schoon te maken. Doe dit liefst meteen na gebruik.

9. VEILIGHEID

Doe het mes nooit in de afwasbak wegens zeer groot snijgevaar. Voel ook nooit aan het mes, bijvoorbeeld om de scherpte te testen. Leg het steeds op een goed zichtbare plek neer en vang nooit een vallend mes op.

10. OPBERGEN

Bewaar de messen bij voorkeur in een messenblok: veilig en steeds bij de hand. Een magneetlijst is een plaatsbesparend alternatief.



TWIN® Four Star II

KLASSIEK DESIGN, VEILIG IN DE HAND.

Een nieuwe look voor een bewezen klassieker in de moderne keuken. Een roestvrijstalen cap werd toegevoegd voor meer stabiliteit. Het naadloze handvat is hygiënisch en is voorzien van een handbescherming dat wegglijden voorkomt. De lemmeten garanderen de authentieke kwaliteit van ZWILLING J.A. HENCKELS en de allerbeste snijprestatie.

FUNCTIONELE PRECISIE:

- Speciaal roestvrij staal voor ZWILLING J.A. HENCKELS
- FRIODUR®, ijsgehard lemmet
- SIGMAFORGE® mes - uit één stuk gesmeed
- Naadloze overgang van krop naar heft
- Materiaal heft: kunststof, met roestvrijstalen kop
- Handbescherming (krop)



PROFESSIONAL S

EEN KLASSIEKER VOOR DE PROFESSIONELE KEUKEN.

Professionele koks over de hele wereld vertrouwen op de kwaliteit en de traditie van deze messenserie met klinknagels. Staal aan één stuk en een naadloze afwerking zorgen voor een optimale balans en een veilige hantering.

TRADITIONEEL EN KLASSIEK:

- Speciaal roestvrij staal voor ZWILLING J.A. HENCKELS
- FRIODUR®, ijsgehard lemmet
- SIGMAFORGE® mes - uit één stuk gesmeed
- Naadloze overgang van krop naar heft
- Heftmateriaal: kunststof, drie-klinknagel-design
- Handbescherming (krop)