

U-Series Messen



Op het scherpst van de snede



Kenmerken:

- Heft: Polypropyleen
- Lemmet: Kwalitatief hoogwaardig roestvrij staal
- LGA goedgekeurd en voldoet daarmee aan de hoogste ISO kwaliteit eisen
- Veilige beschermkap
- Ergonomisch voor rechts- en linkshandigen

Gebruik en onderhoud:

- Het lemmet loopt van begin tot eind taps toe. Dit laat het toe om gemakkelijker door zowel harde of zachte materialen te snijden. Door deze slijpwijze zal het lemmet ook flexibeler zijn
- Elk heft is voorzien van een goede ergonomische grip en voelt door het anti slip materiaal aan de onderzijde en de gladde bovenzijde prettig aan
- Alle messen zijn voorzien van een veilige beschermkap. Aan de buitenzijde van de beschermkap kan u door de afbeelding kan elk mes gemakkelijk zien of deze een glad of gekarteld lemmet heeft. Tevens kan u door de overlappende opening het mes veilig in de beschermkap steken
- Door de beschermkap zullen uw messen niet beschadigen of in aanraking komen met andere metalen keukengerei als zij in de keukenlade liggen. Bij gebruik in een messenblok of op een magneetstrip is de beschermkap niet nodig.
- De gekartelde lemmetten (m.u.v. het kaasmes) zijn voorzien van een unieke slijping. Hierdoor snijdt u nog dunner, sneller en gemakkelijker. Maak bij het snijden een zagende beweging, oefen niet extreem veel druk uit op het materiaal en laat het mes zijn werk doen
- Doordat elk mes zijn eigen kleur heeft is deze gemakkelijk te herkennen in de keukenlade of messenblok
- Alle messen, ook de U-Series messen, worden op den duur bot. Gebruik de Sharp star om de messen met glad lemmet te slijpen. Voor de gekartelde messen gaat u het beste naar een professionele messenslijper
- Gebruik altijd een snijplank tijdens het gebruik van de messen. Het gebruik van keramische en metalen snijplanken wordt afgeraden, deze zullen ervoor zorgen dat de messen eerder bot worden
- Wij raden aan als u het mes gebruikt om voedsel van de snijplank af te halen of te vegen, dat u de niet-snijdende zijde van het mes gebruikt, hierdoor worden uw messen minder snel bot
- Niet gebruiken om dozen te openen, of voor het openen van blikjes
- Niet geschikt voor het snijden van leer, hout, diepgevroren eetwaren of botten
- Gebruik de messen niet als schroevendraaier
- Reinigen: Met de hand afwassen
Onmiddellijk afdrogen en wachten tot ze perfect droog zijn vóór ze in de beschermkap te plaatsen (om de messen te beschermen)
- Reinigen in de vaatwasser wordt afgeraden, dit in verband met de agressieve bestanddelen in het wasmiddel die het hoogwaardige roestvrijstaal aan zullen tasten



Groente/Schilmes + beschermkap

- Lemmet: 8,5 cm; compleet mes incl. beschermkap: 19,3 cm
- Ideaal voor precisiewerk
- Schillen, schoon schrappen en ontpitten van fruit en groenten
- Gevogelte ontbenen of vlees ontzenuwen



Tomatenmes + beschermkap

- Lemmet: 13,4 cm; compleet mes incl. beschermkap: 27,1 cm
- Dankzij het lange gekartelde mes en de scherpe punt is dit mes heel effectief voor het snijden van tomaat
- Maar ook voor het flinterdun snijden van ander teer fruit met een hardere schil zoals kiwi, citroen of sinaasappel
- Snijd de vrucht in schijfjes, oefen niet te veel druk uit. Zo krijgt u mooie, gladde, desgewenst flinterdunne, schijfjes of blokjes



Keukenmes + beschermkap

- Lemmet: 10,3 cm; compleet mes incl. beschermkap: 24,1 cm
- Om uien te pellen of rauw vlees te snijden
- Voor het maken van blokjes, schijfjes, plakjes; het snijden van groenten en fruit in kleine stukken



Broodmes + beschermkap

- Lemmet: 19,7 cm; compleet mes incl. beschermkap: 34,5 cm
- Afgeronde steel om gemakkelijk brood te kunnen snijden
- Uniek ontwerp van het gekartelde lemmet, zo heeft u nog minder kruimels tijdens het snijden
- Brood, baguettes, croissants, sandwiches en gebak snijden



Koksmes + beschermkap

- Lemmet: 19,7 cm; compleet mes incl. beschermkap: 34,6 cm
- Dit grote mes met zijn stugge lemmet en scherpe punt is ideaal voor het snijden van rauw of gekookt vlees
- Of om stevige groenten te snijden
- De grote afmeting laat toe de ingrediënten op een eenvoudige manier op de snijplank te verzamelen om dan verder te snijden tot het gewenste formaat verkregen is



Fileermes + beschermkap

- Lemmet: 16,9 cm; compleet mes incl. beschermkap: 32,8 cm
- Het lange flexibele lemmet, de spitse punt en het soepele snijoppervlak van het Fileermes maken het nog gemakkelijker om vlees of vis te fileren. U kunt dicht op het bot en het vel komen zodat zo min mogelijk vlees verloren gaat
- Door het lange en dunne heft heeft u maximale controle over het mes
- Gebruik het mes voor het fileren van vlees of vis, het maken van carpaccio of het bereiden van dunne plakjes vlees voor de steengrill of vleesfondue



Kaasmes + beschermkap

- Lemmet: 13,6 cm; compleet mes incl. beschermkap: 27,4 cm
- Stijlvol en elegant voor zowel de keuken als op tafel
- Door de vorm van het heft zal deze de kaas niet raken als u aan het snijden bent
- Door het heft met micro-kartels kan u zowel zachte als harde kazen snijden
- De openingen in het lemmet zorgen ervoor dat de kaas niet aan het lemmet blijft plakken tijdens het snijden
- Twee kleine prikkers aan het uiteinde van het lemmet maken het mogelijk om kaas op te prikken en te serveren
- Kan ook gebruikt worden om paté te snijden en serveren

