

THE ART OF SHARPENING



YOUR A TO Z SHARPENING GUIDE

VDN Home&Kitchen

EEN KLEINE INTRODUCTIE

Een goed en scherp keukenmes is veel waard. Een scherp mes maakt koken veel eenvoudiger en leuker. Een bot mes daarentegen doet precies het tegenovergestelde. Het is vermoeiend om te gebruiken, het koken duurt langer en de gesneden ingrediënten zien er niet meer netjes uit. Maar helaas blijft een goed keukenmes, of een mes over het algemeen, niet voor altijd scherp. Door een bot mes wel te gebruiken, verliest het mes de effectiviteit.

Allereerst willen wij u hartelijk bedanken voor het kiezen van een product van VDN Home&Kitchen. Het is voor ons belangrijk dat klanten weten wat de mogelijkheden zijn van het product. Dit geldt ook voor uw gloednieuwe slijpsteen. Door middel van een nauwkeurige selectie hebben wij ervoor kunnen zorgen dat de slijpsteen van ontzettend hoge kwaliteit is. Nu is het aan u de taak om deze kwaliteit optimaal te benutten.

VDN Home&Kitchen, kortweg VDN, is een bedrijf uit Nederland met een tweetal werknemers in dienst. Wij als bedrijf richten ons vooral op de verkoop van keukengerei. VDN hecht veel waarde aan een goed onderhoud met zijn klanten. Het maakt ons blij om te zien dat klanten voldaan en verheugd raken van onze producten. Het is voor ons belangrijk om klanten op de juiste manier, in de juiste richting te helpen met onze producten. Dit geldt voor zowel gebruikers die een bepaald product voor het eerst gebruiken als ervaren gebruikers.

Wij, als klein bedrijf uit Nederland, wensen u ontzettend veel slijp- en leesplezier!

Heeft u vragen? Aarzel dan niet gebruik te maken van onze WhatsApp-service: +31 646793499



PRODUCTINFORMATIE

In de door u bestelde luxe VDN slijpsteen box zijn de volgende producten te vinden:

- Dubbelzijdige slijpsteen
- Bamboe antislip blok
- Slijphulpmiddel
- Onderhoudssteen

DE DUBBELZIJDIGE SLIJPSTEEN

De slijpsteen die in de box aanwezig is, betreft een dubbelzijdige slijpsteen. De ene helft bestaat uit een Grit 2000, de andere helft uit een Grit 5000. Dit zegt niets meer en niet minder dan het niveau van afwerking die u kunt behalen met uw mes. Hoe lager de Grit, hoe grover de steen aanvoelt. Het is van belang dat u nooit met een fijnere Grit start (in dit geval Grit 5000) en hierna de grovere Grit te gebruiken (in dit geval 2000 Grit). De Grit 2000 is voor het geval uw mes botter is dan normaal, waardoor u het mes eerst hiermee slijpt. Hierna kunt u gebruik maken van de Grit 5000 om het mes tot de juiste scherpste af te werken.



HET SLIJPHULPMIDDEL

In de box is ook het slijphulpmiddel te vinden. Dit hulpmiddel dient als extra ondersteuning bij het behouden van een constante slijphoek. Het is van ontzettend groot belang dat u het mes in een constante hoek behoudt tijdens het slijpen. Omdat het slijpen meer vergt dan alleen de concentratie op het behouden van de constante hoek, is het slijphulpmiddel bijgevoegd. U kunt het hulpmiddel gebruiken door uw mes vanaf de onderkant van het hulpmiddel erin te steken, met de achterkant van uw mes tegen de achterkant van het hulpmiddel aan. Uit ervaring is het raadzaam om het hulpmiddel in het midden van het mes te houden, zodat uw slijpbeweging geen belemmering ondervindt aan het hulpmiddel.



BAMBOE ANTISLIP BLOK MET RUBBER

Het bamboe antislip blok is een blok waar u de slijpsteen in kunt leggen. Het blok is voorzien van een antislip laag, bevestigd aan de onderkant van het blok. Dit zorgt er voor dat u op een heel veilige manier de slijpsteen kunt gebruiken.

VLAKSTEEN

Als laatste product is de vlaksteen in de box te vinden. Het gebruik van de vlaksteen zal later nog uitgebreid besproken worden. De vlaksteen draagt bij aan het onderhoud van de steen, en zorgt er voor dat het slijpoppervlak vlak blijft.



HET GEBRUIK VAN DE SLIJPSTEEN

In dit hoofdstuk zal het gebruik van bovengenoemde producten worden toegelicht. Het is van belang om de stappen in de volgorde van het verhaal te volgen. Op deze manier zal u de kwaliteit van uw steen optimaal benutten.

STAP 1: VOORBEREIDING OP HET GEBRUIK VAN DE SLIJPSTEEN

Allereerst moet uw slijpsteen water absorberen. De bedoeling is om de slijpsteen te laten zakken in een kom met water. Dit zorgt er voor dat de volledige slijpsteen water kan absorberen. Er zullen kleine belletjes uit de slijpsteen komen. Deze kleine belletjes is het signaal dat de slijpsteen ook echt water absorbeert, wat dus een goed teken is. Op het moment dat de bubbels verdwijnen is de steen klaar voor gebruik. Het duurt meestal vijf á tien minuten tot de belletjes verdwijnen. Zorg er goed voor dat de werkplek goed schoon en droog is voordat u gaat beginnen met slijpen.

STAP 2: HET VINDEN VAN DE JUISTE SLIJPHOEK

Nadat de werkplek goed is droog- en schoongemaakt kan het slijpen echt beginnen. Allereerst is het de bedoeling dat u uw mes plat op de slijpsteen legt. Vervolgens tilt u de achterkant van het mes op met uw dominante hand. Dit doet u om de juiste slijphoek te vinden. De juiste slijphoek ligt tussen de 15 en de 18 graden. Heeft u moeite met het vinden van de juiste slijphoek, gebruik dan het slijphulpmiddel!

Wel is het heel erg belangrijk om gedurende het slijpproces de geselecteerde slijphoek vast te houden. Dit lijkt moeilijk, maar het wordt gemakkelijker hoe meer u oefent.



STAP 3: DE BRAAM

De braam wordt gezien als een vervorming die zich vormt aan de top van het lemmet. Het is te zien als een dunne, metalen band die is verkleurd ten opzichte van de kleur van uw mes. Het vormt zich nadat u uw materiaal van een kant hebt weggeslepen. Als uw mes echt bot is geweest, kan u de braam voelen aan de andere kant van het geslepen lemmet. Het is van groot belang dat u de braampjes verwijdert tijdens het slijpen. Braampjes kunt u ook wel zien als vermoeid metaal. Op het moment dat u de braampjes verwijdert, verwijdert u vermoeid metaal weg en komt er vers, nieuw staal vrij. In de volgende stappen zal duidelijk worden gemaakt hoe u de braampjes kunt verwijderen.

STAP 4: DE RAND VAN HET MES OPHEFFEN

Nu duidelijk is wat de term braampjes inhoudt bij het slijpen van een mes, gaan we starten met het slijpen van uw mes. Het makkelijkst is om altijd met dezelfde kant van het mes te beginnen met slijpen. Dit zorgt voor een automatisme bij het slijpen van messen, wat erg belangrijk is. In dit geval beginnen we met het slijpen van de rechterkant van uw mes. Nadat u het mes in de juist hoek heeft geplaatst schuift u, met de punt van het mes aan de onderkant, het mes vanaf de onderkant van de slijpsteen van u af. Zorg er voor dat u drie vingers op het lemmet heeft. Deze drie vingers zorgen voor extra stevigheid bij het slijpen van uw mes. Hoe dicht u de vingers bij de rand houdt, hoe scherper het mes al worden. Op het moment dat u het mes naar u toe kan trekken, laat u de druk van de vingers los en stopt u met druk zetten op het lemmet.

Vervolgens schuift u uw vingers een beetje naar beneden vanaf het lemmet tot aan de hiel van het mes. Deze 'vingerdans' is van cruciaal belang en zal moeten worden geoefend. Als u deze 'dans' goed onder de knie heeft, behaalt u optimale prestaties bij het slijpen van uw mes.

Op het moment dat u het mes van u af duwt, oefent u de zogenaamde 'braamdruk' uit. Deze braamdruk duurt tot het moment dat u de top van de steen heeft bereikt.

STAP 5: DE BRAAM VERWIJDEREN

Het doel is om het slijpproces te voltooien met een zo schoon mogelijke rand.

Nadat u het mes heeft geslepen, waarbij u redelijke druk uit heeft geoefend op het lemmet, is het de taak om het geslepen staal te verwijderen van het lemmet. Door middel van het herhalen van de slijpbeweging uit stap 4, maar met minder druk, zal u het braam verwijderen van uw lemmet. Houdt rekening met een drukvermindering van ongeveer 50 procent. Onthoudt dat het mes niet meer geslepen hoeft te worden, het draait alleen nog om souplesse voor de afwerking.

Zorg ook bij de afwerking voor automatisme. Start met dezelfde kant als bij het slijpen van het mes. Een tip is om, nadat u de rechterkant heeft afgewerkt, de linkerkant omgekeerd af te werken. Dus niet van onder beginnen, maar beginnen bij de top van de slijpsteen. Hierdoor bereikt u het volledige hielgebied. Vergeet niet om de druk licht en verfijnd uit te oefenen op het lemmet.

Om te testen of uw mes op juiste scherppte is kan u dit testen door een stuk papier of een tomaat doormidden te snijden. Op het moment dat u tevreden bent over deze testen bent u klaar met het slijpen van uw mes.



HET BEHEREN VAN EEN VLAKKE SLIJPSTEEN

Slijpstenen slijten vrij snel, omdat het bindmiddel dat ze aan elkaar hecht snel uit elkaar valt. Dit komt omdat de slijpsteen voortdurend vers materiaal bloot moet leggen. Juist omdat de slijpsteen deze eigenschap bevat leidt dit bij uw mes tot een snelle verscherping van het lemmet. Aan de

andere kant betekent dit ook dat de steen zijn vlakheid verliest bij verder gebruik.

Een vlakke slijpsteen is ontzettend belangrijk om het eindresultaat van het slijpproces optimaal te behouden. Met het juiste gereedschap en de juiste techniek kan u uw steen heel eenvoudig afvlakken en biedt hij u jarenlang een optimaal eindresultaat van het slijpproces aan. Het onderhoud van uw slijpsteen zal natuurlijk niet dagelijks moeten worden verzorgd. U kunt zelf testen of de steen nog vlak is. Onthoud dat het slijpen van uw mes op een niet-vlakke steen vrijwel onmogelijk zal zijn. Om de steen vlak te houden is de onderhoudssteen bijgevoegd in de VDN box. De onderhoudssteen wordt ook wel vlaksteen genoemd. Het gebruik van de vlaksteen en het onderhouden van uw slijpsteen zal in dit hoofdstuk worden uitgelegd.

STAP 1: HET BEPALEN OF UW SLIJPSTEEN VLAK IS

Voor de bepaling of uw slijpsteen vlak is zijn er een aantal methodes. Zo kunt u gebruik maken van een liniaal. U kunt de liniaal over zowel de breedte als de lengte van uw slijpsteen leggen. Ziet u een opening tussen de rand van de liniaal en de steen? Dan zal de steen moeten worden afgevlakt. Probeer ten alle tijden de test in het licht te houden. Dit zorgt voor extra zekerheid.

Een andere methode is het gebruik maken van een stuk papier. U kunt een stuk papier plaatsen tussen de liniaal en de slijpsteen. Op het moment dat u het papier nog kunt verschuiven zal de steen moeten worden afgevlakt.

STAP 2: MARKEER DE SLIJPSTEEN

Als uit de testen blijkt dat de steen niet meer vlak is, is het van groot belang dat u de steen direct vlak maakt. Een hulpmiddel voor het vlak maken van de steen, is het markeren van de steen. Op deze manier weet u zeker dat u op elke plek van de steen bent geweest met de vlaksteen. Als u eenmaal met de vlaksteen over een potloodlijn bent geschoven zal deze snel verdwijnen.



STAP 3: WRIJF DE VLAKSTEEN OVER DE SLIJPSTEEN

De steen is klaar om vlak gemaakt te worden. Zorg er voor dat u in de buurt bent van veel water. Het meest ideale is om de slijpsteen onder stromend water vlak te maken. De bedoeling is dat u de vlaksteen, door middel van cirkelvormige bewegingen, over de slijpsteen verplaatst. Dit allemaal terwijl de slijpsteen zich bevindt onder stromend water. Hiermee zal het meest optimale resultaat behaald worden. U kunt er ook voor kiezen om de slijpsteen heel nat te maken en dan vlak te maken. Hoe meer water, hoe beter het eindresultaat. U zult opmerken dat de lijnen van de buitenste randen van de

slijpsteen verdwijnen. Dit wil zeggen dat het midden van de steen meer gebogen is dan de buitenkant van de steen.

Stop regelmatig om te zien of al uw potloodlijnen verdwenen zijn. Als alle potloodlijnen verdwenen zijn, is uw slijpsteen

volledig gevlakt. Gebruik, net zoals in stap 1, een liniaal om te bepalen of u beschikt over een perfect vlakke steen.



U ziet dat er maar drie stappen benodigd zijn om uw slijpsteen perfect te onderhouden. Nu zullen we verder gaan met het onderhoud van uw mes.

HET ONDERHOUD VAN UW MES

Het onderhoud van uw mes is niet alleen belangrijk voor de kwaliteit van uw mes, maar ook voor uw eigen portemonnee. Zorgt u goed voor uw mes, dan heeft u hier veel langer plezier van. Dit hoofdstuk zal tips geven wat betreft het onderhoud van uw mes.

TIP 1: SLA UW MES VEILIG OP

Het onderhoud van uw mes begint met de juiste opslag. Bewaar geen messen in een kastlade die met andere gebruiksvoorwerpen is vermengd. Ten eerste kan u zichzelf door het scherpste mes snijden als je onoplettend in de lade iets pakt. Dit type opslag is ook slecht voor de messen. Het kan leiden tot beschadiging, doordat er ander keukengerei 'bijgegooid' wordt.

Een manier van opslaan speciaal voor messen is de beste manier om uw mes op te slaan. De meeste messensets worden geleverd met een houten blok. Dit houten blok heeft meestal plaatst voor 4 – 8 messen. Een andere vorm van deze manier van het opslaan van uw messen is een ladeblok. Een ladeblok is een blok dat in een lade past en een aantal messen bevat. Beide manieren zijn uitermate geschikt en veilig om uw mes(sen) op te slaan.

Doe uzelf een plezier en bewaar uw mes(sen) niet los.



TIP 2: VERSCHERP UW MES REGELMATIG

Zoals eerder besproken ontstaat er kleine bramen op het lemmet. Als u snel uw mes wilt voorzien van een scherpe rand, kan u er voor kiezen om het mes te slijpen met een slijpstaal. Onthoudt dat het niet goed is voor uw mes om steeds het mes te slijpen met een slijpstaal. Onze tip is om uw mes zeker twee á drie keer per jaar professioneel te slijpen. Onder professioneel slijpen verstaan wij het slijpen van uw mes met de slijpsteen.

Op deze manier benut u maximaal de kwaliteit van uw mes. Hierdoor kan u een stuk langer plezier houden van uw mes.

TIP 3: WAS UW MES MET DE HAND

Sommige fabrikanten zijn van mening dat hun messen door middel van de vaatwasser schoongemaakt kunnen worden. Hierover zijn ontzettend veel bedenkingen. Zo wordt er ook vaak aangegeven dat het mes vaatwasmachinebestendig is, terwijl het wassen van messen in een vaatwassen de levensduur kan verkorten.

Ons advies is om geen risico te nemen, en uw mes met de hand te wassen. Gebruik hiervoor lauw water, een mild reinigingsmiddel en een krasbestendige doek of spons. Droog uw mes goed met een handdoek voordat u het mes opbergt. Als u een nat mes opbergt, kan corrosie op uw mes ontstaan. Ook kunnen er schimmels ontstaan in uw houten blok op het moment dat u hierin een nat mes opbergt.

DE VOOR- EN NADELEN VAN EEN SLIJPSTEEN

Zoals elk product heeft een slijpsteen enkele voor- en nadelen. Hieronder worden de voor- en nadelen van een slijpsteen op een rijtje gezet.

DE VOORDELEN

- Goedkoop in aanschaf
- Klein en licht van gewicht
- Eenvoudig te gebruiken
- Toegankelijk voor iedereen

Het eerste voordeel van deze uitvinding is zeker de prijs. Een goede slijpsteen kost niet veel geld en daar heeft u, mits u de slijpsteen goed onderhoud, heel lang plezier van.

Doordat de slijpsteen klein en licht van gewicht is, is het gemakkelijk mee te nemen en te verplaatsen in de keuken. Op deze manier kunt u werkelijk overal uw gereedschap slijpen. Het voordeel dat het eenvoudig te gebruiken is helpt hier ook aan mee. Doordat, na enige oefening, het gebruik van een slijpsteen ontzettend gemakkelijk is kan u het ook overal gebruiken. Het voordeel dat het toegankelijk is voor iedereen is een voordeel wat er voor zorgt dat werkelijk iedereen gebruik kan maken van de slijpsteen. Voor iedereen, die een mes of ander (scherp) gereedschap gebruikt, is een slijpsteen bruikbaar.

DE NADELEN

- Slijtage van de steen
- Regelmatige zorg benodigd

Zoals al eerder vermeld is het onderhoud van de slijpsteen ontzettend belangrijk. Een slijpsteen slijt elke keer nadat u het heeft gebruikt om uw mes te slijpen. Als u hier niets aan doet, zal u snel een nieuwe slijpsteen nodig hebben. Dit zorgt er voor dat er meer tijd gaat zitten in het beheren en gebruiken van een slijpsteen.

SLOT

Tot slot willen wij u enorm bedanken voor uw aankoop bij VDN. Mocht u nog geïnteresseerd zijn in andere keukenartikelen, neem dan eens een kijk in onze webshop op bol.com. Vul bij de zoekfunctie van bol VDN in, en wij zullen verschijnen.