

# Let's make cooking great again!

Messen slijpen en onderhouden, wij helpen je graag verder



Hoe goed je mes ook is, na verloop van tijd zal het hoe dan ook geslepen moeten worden. Ieder lemmet wordt immers botter naarmate er meer mee gesneden wordt. Het snijden kost dan meer kracht, je snijdt minder dunne plakken en dit heeft zijn effect op de versheid van de producten.

Vandaar ons advies: laat je messen regelmatig bijslijpen.

## Dominiek Vandermeulen slijpt alles

Ook Japanse messen worden op Japanse waterstenen met de hand geslepen .

Voor wie?	Iedereen met een passie voor koken
Wie biedt?	Knife Care Pro. zie <a href="http://knifecarpro.com">knifecarpro.com</a>
Waar ?	Hotelschool Hasselt Elfde-Liniestraat 22 afdeling CVO-CURSA
Wanneer ?	
	Dinsdag 24 augustus 17u00 - 20u00
	Zaterdag 28 augustus 9u00 - 12u00
	Maandag 30 augustus 17u00 - 20u00

Zonder reservatie. Indien de wachttijd te lang oploopt worden de messen enkel dagen later terugbezorgd op het secretariaat.

Prijs?

Aardappelmesje / officemesje < 10 cm lemmet € 3,50  
Grotere messen, Demi chef en chef messen € 5,50

### Leer je liever zelf hoe je messen scherp houdt?

Volg dan een workshop op dinsdag 7 of woensdag 8 september. Van 18u00 tot 21u00 Enkel op reservatie 15€, afrekenen ter plaatse.