

Veelgestelde vragen (FAQ) - Over Thomas Messen

Is mijn mes vaatwasserbestendig?

Ja. Het mes heeft prestatietests voor de vaatwasser doorstaan. Wij raden echter met klem aan het mes met de hand te wassen, omdat agressieve vaatwasmiddelen en langdurige blootstelling aan vocht het uiterlijk en de levensduur van het lemmet kunnen aantasten.

Hoe moet ik mijn keukenmes bewaren?

Bewaar messen in een messenblok, met een lemmetbeschermer, op een magneetstrip of in een daarvoor bestemde lade-organizer. Zorg ervoor dat het lemmet schoon en volledig droog is voordat u het opbergt.

Wat is de beste manier om mijn mes te reinigen?

Was het mes met de hand met warm water en een mild afwasmiddel.

Spoel het grondig na en droog het direct af met een zachte doek voordat u het opbergt. Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes.

Kunnen roestvrijstalen messen roesten?

Roestvrij staal is zeer goed bestand tegen corrosie, maar het is niet volledig roestvrij. Vocht, zout, zuur voedsel en onjuiste reiniging kunnen na verloop van tijd verkleuring of corrosie veroorzaken. Goede verzorging en opslag helpen het uiterlijk en de prestaties van het lemmet te behouden.

Hoe houd ik mijn mes scherp?

Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel en vermijd het snijden van bevroren voedsel, botten of andere harde materialen. Gebruik zo nodig een geschikt slijpgereedschap en bewaar het mes niet los tussen ander keukengerei.

Waarom zitten er regenboogkleurige vlekken op mijn roestvrijstalen bestek?

Regenboogkleurige vlekken kunnen ontstaan wanneer er na het wassen resten van afwasmiddel, mineralen uit het water of onschadelijke oppervlakteoxidatie op het roestvrijstalen oppervlak achterblijven. Dit is uitsluitend een cosmetisch effect en geen productfout. Het heeft geen invloed op de veiligheid, duurzaamheid of prestaties van de messen. De vlekken kunnen doorgaans worden verwijderd met een reiniger voor roestvrij staal en een zachte doek.

Kan ik het mes gebruiken om bevroren voedsel of botten te snijden?

Nee. Keukenmessen zijn ontworpen voor normale voedselbereiding en mogen niet worden gebruikt om bevroren voedsel, botten, schelpen of andere harde materialen te snijden, omdat dit de snijkant kan beschadigen, doen afbrokkelen of omkrullen.