



# ROOKOVEN.COM MESSENGIDS



Welk mes kun je waarvoor gebruiken?



[WWW.ROOKOVEN.COM](http://WWW.ROOKOVEN.COM)



**Een mes is niet zomaar een mes; elk messentype heeft zijn eigen doel. Messen zijn even verschillend als de ingrediënten die ze moeten snijden. Het verschil zit hem in de grootte, de vorm van het lemmet en de snijrand. Het beste snijresultaat krijg je door gebruik te maken van het juiste mes. We vertellen je daarom graag meer over onze verschillende messen en waar je ze het beste voor kunt gebruiken.**

Een mes is praktisch onmisbaar in de keuken, het is gereedschap dat je dagelijks gebruikt. Er zijn veel verschillende messen, maar waar al die messen precies voor dienen is niet altijd even duidelijk. Het is belangrijk om het goede mes voor het juiste klusje te gebruiken. Dat zorgt namelijk voor snelheid, efficiëntie en dus het beste resultaat. Als het goed is, ben jij na het lezen van dit artikel voortaan op je scherpst in de keuken.



## HAKBIJL

De hakbijl, wat ook wel Nakiri word genoemd, is een Japans groentemes. Met een Nakiri snij je met een hak- of een licht voorwaartse beweging. Hierdoor kun je flinterdun hakken en snijden en is het perfect voor groenten en kruiden. Dit mes is een must-have in de keuken.



## KOKSMES

Het koksmes, het meest veelzijdige mes en de basis in de keuken. Het koksmes heeft een lemmet van ongeveer 5 cm hoog. Hier kun je je vingers tegenaan houden om veilig en snel te werken. Met het koksmes maak je een vloeiende snijbeweging. Een koksmes kun je overal voor gebruiken, vlees, vis, groenten en kruiden.



## BROODMES

Het broodmes is onmisbaar op de keukentafel. Het heeft een lang en gekarteld lemmet. Je snijdt met een zagende beweging door brood, cake en gebak. Maar dit mes is ook perfect om door pompoen, meloen en citrusfruit te zagen.



## VLEESMES

Het vleesmes, oftewel trancheermes, heeft een lang en smal lemmet wat perfect is om mooie plakken vlees, gevogelte of vis te snijden. Je snijdt met lange, rechte halen en het smalle lemmet zorgt dat het voedsel niet blijft plakken.

Het mes wordt gebruikt in combinatie met een vleesvork of trancheervork. De mooiste plakken snij je met een vleesmes in de ene hand en een vleesvork in de andere hand. Een andere naam hiervoor is het trancheren van vlees.





## UNIVERSEEL MES

Het universeel mes, of ook office mes genoemd, is een mes wat niet mag ontbreken in de keuken. Het is een kleine versie van het koksmes en is bedoeld voor het fijne en lichte schil- en snijwerk. Met dit mes kun je nauwkeurig werken en is ideaal voor het snijden van kleine stukken groenten of vlees.



## SCHILMES

Het schilmes is een klein, licht mesje wat gebruikt wordt om te schillen, stukjes te snijden en te garneren. Een schilmes is over het algemeen vlijmscherp en heeft een rug die richting de punt naar beneden loopt. Je houdt het heft helemaal in je hand en gebruikt duim en wijsvinger om het mes te sturen. Dit mesje gebruik je met name om groenten en fruit te schillen en voor kleine, praktische snijhandelingen.



## SANTOKUMES

Het Santokumes, een allrounder in de keuken. Dit mes is erg populair in de Japanse keukens en wordt ook wel het Japanse koksmes genoemd. Het woord 'santoku' betekent 'drie deugden', een referentie naar de drie snijfuncties die het mes kan vervullen: plakken snijden, blokjes maken en fijnsnijden.

Santoku messen zijn 14 tot 18 cm lang en in vergelijking korter, lichter en dunner dan een koksmes. Een Santokumes kun je overal voor gebruiken, vlees, vis, groenten en kruiden.



## STEAKMES

Het steakmes is een mes met een smal en dun lemmet die perfect is voor het snijden van vlees. Het is een mes voor tijdens het tafelen. Een steakmes heeft een glad lemmet te hebben zodat je netjes door vlees snijdt zonder de structuur kapot te trekken.



## UITBEENMES

Het uitbeenmes is speciaal gemaakt om heel precies vlees van botten te snijden, grote stukken vlees in porties te snijden en om vel van vlees te verwijderen. Het heeft een lang en smal lemmet van gemiddeld 14 tot 20 cm. Het lijkt op een fileermes, maar het lemmet van een uitbeenmes is niet flexibel, maar juist heel stevig.

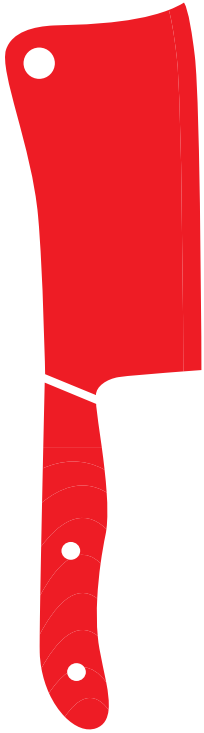


## SLAGERSMES

Het slagermes is perfect voor het snijden van grote stukken vlees. Het rechte, lange lemmet met een ronding naar boven aan het uiteinde zorgt dat je in één haal mooie, recht plakken vlees snijdt. Perfect voor grote stukken vlees.

Misschien heb je wel eens gehoord dat je een mes niet cadeau mag doen, dat komt van vroeger. Een mes werd vroeger vaak gebruikt als moordwapen en niet als kookgerei. Als jij een mes cadeau gaf aan iemand, en er gebeurde iets met of door het mes, dan was jij de schuldige.

Dit werd gemakkelijk opgelost door een muntstuk bij het mes cadeau te geven. Dit muntstuk werd teruggegeven, en op deze manier werd er betaald voor het mes. Zo kon jij niet meer als schuldige worden aangewezen



## AZIATISCH HAKMES

Het Aziatisch hakmes is het grootste mes in zijn soort. Met dit zware mes snijd en hak je grote, grove stukken vlees en groenten. Met dit mes kun je ook gemakkelijk kruiden fijnhakken, maar bijvoorbeeld ook knoflook pletten. Het mes is het beste geschikt voor het verdelen en uit elkaar halen van grote stukken vlees met bot, gewrichten en ribben, maar niet om botten door te hakken!



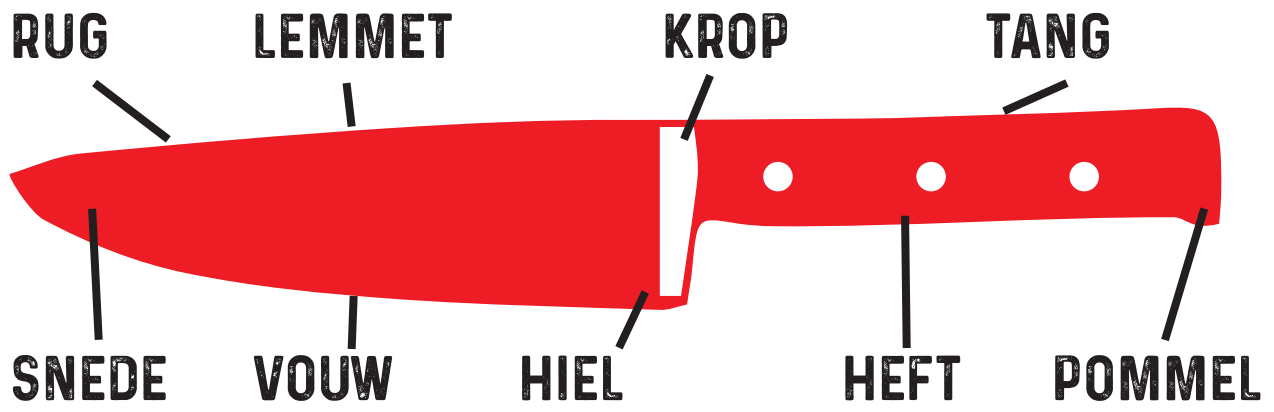
## TRANCHEER VORK

De trancheervork wordt gebruikt om het vlees of gevogelte op zijn plaats te houden tijdens het voorsnijden (trancheren). Een trancheervork is het beste te combineren met een vleesmes.



## DIAMANTEN AANZETSTAAL

Een aanzetstaal zorgt ervoor dat de bramen op het snijvlak weer in de richting van het snijvlak staan, waardoor het mes scherp blijft. Het mes wordt dus niet geslepen, hier gebruik je een slijpsteen voor. Door het mes een aantal maal met het hele lemme langs het aanzetstaal te halen, wordt het weer scherp. Belangrijk is om het mes steeds onder dezelfde hoek te houden.



**NIJVERHEIDSWEG 4, 8071 DH NUNSPEET**

