

DICK koksmessen worden uit roestvrij chroom - Molybdeen-vanadium - staal gesmeed.
 U heeft een brede vingerbescherming, doorlopend staal en een goede stand van de snede.
 De messen zijn uitgebalanceerd, gemakkelijk te hanteren en gebruikszeker.
 DICK messen bieden U de garantie voor een levenslang gebruik.

Het maken van een koksmes.

Voor het vervaardigen van een koksmes zijn 40 verschillende produktiehandelingen nodig. Hieronder zijn de 10 belangrijkste afgebeeld:

1. ruw gestanst
2. greepgedeelte in vorm geslagen
3. blad verbreed
4. lemmet gestanst
5. rug en vlakke zijde voor geslepen
6. bewerkt en nageslepen
7. greepgaten geboord
8. handgrepen gemonteerd
9. greep geslepen
10. greep gepolijst, lemmet geëts



De snijdende delen van een koksmes.

- A. Met het voorste gedeelte van het lemmet worden kleine groenten zoals: sjalotsjes, uien, champignons en prei gesneden
- B. Het meest gebruikte deel van een koksmes is het middelste gedeelte van het lemmet. Zowel bij harde als ook bij zachte groenten worden door deels trekkende als ook wiegende bewegingen met dit deel van het mes de beste snijresultaten verkregen.
- C. Met de laatste centimeters van het lemmet worden moeilijk door te snijden produkten gesneden, in het bijzonder als hiervoor een tamelijk grote krachtinspanning nodig is.



DICK PREMIER PLUS officemesje gesmeed r.v.s. - kunststof greep
 Paring knife forged s.s. - plastic handle



Nr / No	L cm lemmet/blade
3500114	9
3500115	12

DICK PREMIER PLUS koksmes gesmeed r.v.s. - kunststof greep
 Chef's knife forged s.s. - plastic handle



Nr / No	L cm lemmet/blade
3510275	15
3500170	21

DICK PREMIER PLUS koksmes gesmeed r.v.s. - kunststof greep
 Chef's knife forged s.s. - plastic handle



Nr / No	L cm lemmet/blade	greep/handle
3510276	23	zwart/black
3500180	26	zwart/black
3510278	30	zwart/black