

## Mes scherp PDF

Tim Hayward



*Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.*



Schrijver: Tim Hayward  
ISBN-10: 9789492677013  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 1619 KB

## OMSCHRIJVING

Alles over het mes Tim Hayward Messcherp is een liefdesverklaring aan het begeerlijkstegereedschap uit de keuken. Het koksmes is een pareltje van vorm en functie, zowel een onmisbaar gebruiksvoorwerp als een uiterst verfijnd ontworpen object. Via interviews met messenmakers, chef-koks en verzamelaars endoor zich zelf te wagen aan het maken van een mes, onderzoekt Tim Hayward hoe de relatie tussen kok en mes de vorm en geschiedenis van het mes heeft bepaald en ook de manieren waarop we koken en eten in de hele wereld heeft beïnvloed. Van prachtige damastmessen tot Chinese hakmessen, klassieke Sabatier- en sushimessen, Messcherp is een fascinerende gids over 40 verschillende messentypes, elk met zijn eigen, unieke verhaal, met gedetailleerde beschrijvingen en schitterende foto's. Rijk geïllustreerd met praktisch advies over het verzorgen van messen, snijden, slijpen en opbergen.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Wil je weten hoe je zelf je messen scherp houdt? We hebben de belangrijkste tips voor je verzameld. Heb je nog vragen? Dan horen we graag van je.

Een wetsteen, of slijpsteen is geschikt om je mes zeer scherp mee te slijpen. Vaak heeft een wetsteen een grove en fijne kant.

Als je mes behoorlijk scherp is hoef je het mes aan iedere kant slechts een paar keer langs het aanzetstaal te trekken. Tips.

**MES SCHERP**

[Lees verder...](#)