



Beter eten.
Beter leven.

D-Line

Unieke, handige messen voor elke dag



D-Line

Unieke, handige messen voor elke dag

Proficiat met uw aankoop van de D-line, uw nieuwe AMC-messenset! AMC levert al ruim 55 jaar uitstekende keukenartikelen uit roestvrij staal - en we hebben ook al onze expertise gebruikt bij de ontwikkeling van deze nieuwe modellen messen. Het resultaat is een set eersteklas, ultramoderne messen die perfect geschikt zijn voor dagelijks gebruik in de keuken. Het zijn echte allrounders, uw ideale keukenhulpjes voor elke dag, en ze zijn vanzelfsprekend gemaakt van hoogwaardige materialen met een uniek, klassiek AMC-ontwerp.

De **D-Line**

- uniek ontwerp
- is scherp en duurzaam
- is roestvast
- is modern en aangenaam voor het oog
- ligt goed in de hand
- is eenvoudig te slijpen met de D-Line messenslijper
- is eenvoudig op te bergen met de D-Line mesbeschermer in het D-Line messenblok

De **D-Line** is zo handig dat hij uw snijstijl op de best mogelijke manier aanpast en verbetert!

Met vriendelijke groeten,
Uw AMC-team

De AMC D-Line messenset.....	4
Koksmes.....	6
Broodmes	8
Santoku klein	10
Universeel mes.....	12
Gebruiksaanwijzing en tips voor onderhoud	14
Veilig en schoon opbergen.....	16
Veilig en snel slijpen.....	18

De AMC D-Line messenset

Het is de ervaring dat telt

Het ontwerp ondersteunt de functie

Om het aroma ten volle tot zijn recht te laten komen, worden verschillende soorten wijn in verschillend gevormde glazen geschonken - en zo zijn er ook verschillende soorten messen voor het perfect snijden van brood, vlees of vis. Het ontwerp van de D-Line past precies bij het veelzijdige gebruik. Zo heeft u het juiste D-Line mes voor alles wat u wilt snijden.

Ligt goed in de hand

Alle D-Line messen voelen bijzonder robuust aan. Ze zijn eenvoudig te gebruiken en zijn veel duurzamer dan messen waarvan het lemmet gewoonweg in het heft is ingezet en met bijvoorbeeld lijm is vastgemaakt.

Alles onder controle

Zodra u een mes oppakt, voelt u of het van topkwaliteit is, of niet. De bolle, ergonomische heften van de D-Line liggen altijd veilig in de hand. Het mes heeft een optimale balans zodat u er perfect mee kunt werken. Het heft van de D-Line is comfortabel en geschikt om langere tijd mee te werken, zodat u een optimaal snijresultaat behaalt.





Scherp maar veilig

Elk D-Line mes heeft een D-Line mesbeschermer. Deze messenhuls beschermt het lemmet wanneer u het opbergt, en uw vingers wanneer u het mes uit de la haalt.

De krop, een metalen verdikking van het mes tussen het heft en het lemmet, zorgt ervoor dat uw vingers niet wegglijden tijdens het snijden.

De juiste scherppte

de kwaliteit van een lemmet is grotendeels afhankelijk van de meest optimale hardheid, die wordt uitgedrukt in HRC (Rockwellhardheid of Hardness Rockwell C-schaal). Hoe harder het lemmet, hoe minder het zal slijten wanneer het correct wordt gebruikt, en hoe langer het mes scherp blijft. Met een hardheid van zo'n 54 HRC heeft de D-Line een lange levensduur en kunnen de messen ook door amateurkoks makkelijk worden geslepen. Ook de snijhoek is aangepast aan het specifieke gebruik van de messen en zorgt zo voor de bijzondere scherppte van de D-line.

Het soort materiaal

Het materiaal is van hoogwaardig chroom-molybdeen-vanadiumstaal, een staallegering speciaal voor messen. Deze legering zorgt ervoor dat de bladen hard maar flexibel zijn, en roestvast.

- **Chroom:** zorgt voor de roestwerende eigenschappen: u hoeft u dus geen zorgen te maken als u vergeet om het mes meteen na het snijden van zuur fruit te wassen en te drogen.
- **Molybdeen:** zorgt voor extra corrosiebestendigheid en een hogere hardheid.
- **Vanadium:** verbetert de snijhoek.

A close-up photograph of a hand holding a large, wide-bladed chef's knife, slicing a bright orange carrot on a wooden cutting board. The knife is positioned diagonally, and the hand is firmly gripping the handle. The background is slightly blurred, showing a kitchen counter and some green herbs.

D-Line koksmes

Wat is een keuken zonder het klassieke D-Line koksmes? Het is een must have voor elke hobbykok of professionele kok. Het D-Line koksmes heeft een breed en lang lemmet en een robuust heft voor een betere grip. Zo hebben uw vingers genoeg ruimte zonder dat ze bij het snijden de snijplank raken. Het ligt perfect in de hand en is ideaal voor het snijden, hakken en fileren van vlees en vis. Zelfs groenten en kruiden kunnen perfect kunnen worden fijngehakt met het D-Line koksmes om uw gerechten te verbeteren.



Fijnhakken

Het D-Line koksmes is buitengewoon geschikt voor het fijnhakken van kruiden en noten. Oefen de wiegende beweging met uw mes, van de punt tot het einde van het lemmet. Met uw vrije hand duwt u de ronding van het lemmet naar beneden.

Vlees op de juiste manier snijden

Als u goed naar het vlees kijkt, ziet u een soort 'nerven' lopen, een beetje zoals in hout. Dat is de 'draad'. Dit zijn de lange en korte spiervezels. Als ze op de verkeerde manier worden gesneden, is het vlees niet zacht of mals. De lange vezels moeten zo worden gesneden dat het vlees makkelijker te kauwen is.

Zo werkt het: Snijd langzaam en gelijkmatig door de draad, bij voorkeur in een hoek van 90° of ietwat schuin.

De beste snijtechniek

Het snijden is afhankelijk van de juiste greep. Houd het D-Line koksmes vast met uw volledige hand. U hoeft uw wijsvinger niet op de rug van het mes te leggen; u hoeft geen extra druk uit te oefenen op de D-Line. Als u het mes zacht beweegt, snijdt het bijna vanzelf door het voedsel. Houd het voedsel dat u gaat snijden stevig vast met uw andere hand, waarbij uw vingers steeds iets gebogen moeten zijn en uw knokkels voorbij uw vingertoppen moeten komen. Laat het brede lemmet langs uw voorste knokkels glijden. Dit beschermt uw vingertoppen en behoedt u voor snijwonden. Dit is meteen ook de reden waarom het D-Line koksmes zo'n breed lemmet heeft.



D-Line broodmes

Of u nu brood, cake, koek of taart snijdt - met de zeer nauwkeurige, enkelzijdige kartelrand snijdt het D-Line broodmes eenvoudig door zowel harde als zachte korsten en de sneden kunnen mooi worden geschikt voor het serveren. Met het 20 cm lange lemmet snijdt u ook moeiteloos door grote broden en lange broodjes.

Bovendien heeft het D-Line broodmes een hoger lemmet, waardoor het buitengewoon stabiel is. Dankzij deze stabiliteit is het ook zeer geschikt om licht ontdooide voedingsmiddelen zoals zalm, spinazie in blokjes of pizza te snijden - een echt allroundmes dat elke dag zijn nut bewijst in de keuken.



Zo snijdt u met het D-Line broodmes

Voor een mooie gladde snijrand neemt u het mes vast en snijdt u in een vloeiende beweging, zonder druk uit te oefenen, heen en weer - alsof u aan het zagen bent.

Wist u dat het D-Line broodmes altijd de juiste scherpte heeft?

Dankzij het lemmet met de kartelrand blijft het mes heel lang scherp, zonder dat het geslepen hoeft te worden.



D-Line Santoku klein

Het beste van twee werelden: De combinatie van de verfijnde Aziatische keuken en de West-Europese smaakbeleving is een van de meest populaire kooktrends van deze tijd. We hebben hiermee rekening gehouden bij het ontwerpen van de D-Line Santoku klein. Dit allroundmes werd speciaal voor AMC ontworpen in samenwerking met een Japanse ontwerper.

De vorm van de D-Line Santoku klein is kenmerkend: het lemmet is bijzonder breed en recht. Daarom is het ideaal voor het snel hakken, snipperen en snijden van vlees, vis, groenten, kruiden en fruit. Dankzij het ultramoderne, licht gebogen lemmet met kleine inkepingen gaan het gesneden eten makkelijk van het mes af.



Het mes met de drie deugden!

“Santoku” (San = drie, Toku = deugden) staat voor wijsheid, goedheid en moed. Het combineert de goedheid van het mes in termen van materiaaleigenschappen en de wijsheid en moed om een mes zo te ontwerpen dat verschillende voedingsmiddelen zoals vlees, vis en groenten perfect gesneden kunnen worden met één enkel mes.

A dark, textured surface, possibly a countertop, featuring several slices of apple arranged in a row. To the right, a whole apple is partially visible, along with a black cloth and a D-Line knife. The knife has a silver blade and a black handle, with the text "D-Line" and "Stainless Steel" visible on the blade. The overall composition is artistic and emphasizes the versatility of the knife in food preparation.

D-Line universeel mes

Wie zegt er dat gezond eten saai is? Integendeel: knapperige groenten, geurige kruiden, heerlijke soorten sla en vers fruit kunnen altijd weer op een creatieve manier met elkaar worden gecombineerd. Wat fijn dat u dit allemaal met één enkel mes kunt bereiden: het D-Line universele mes.



De allrounder in je keuken

Het is bijna onmogelijk om de dagelijkse maaltijden te bereiden zonder dit veelzijdige keukenmes. Met het handige D-Line universele mes kunt u bijvoorbeeld aardbeien of champignons schoonmaken. U kunt groenten snijden en kleine hoeveelheden uien, knoflook en kruiden snipperen. Sinaasappels à vijf schillen en kleine stukken vlees fijnsnijden. Het D-Line universele mes is ook ideaal voor het schillen van appels, komkommers, wortelen en aardappelen als u liever geen dunschiller gebruikt. Superhandig en de ideale allrounder voor al uw snijwerk.

D-Line
Stainless Steel



Gebruiks- aanwijzing en tips voor onderhoud

Uw hoogwaardige D-Line messen hebben de juiste zorg nodig

We hebben de belangrijkste tips voor u op een rijtje gezet zodat u lang plezier heeft van uw D-Line! Lees onze tips vóór u de messen voor de eerste keer gebruikt. Bewaar deze tips goed en geef ze door als de messen een nieuwe thuis krijgen.



Afwastips

- Hoogwaardige messen horen niet in de vaatwasser thuis. De agressieve chemische producten die in de vaatwasser worden gebruikt en de hitte kunnen het lemmet aantasten.
- Was uw D-Line gewoon met de hand af, met een mild handafwasmiddel, bij voorkeur meteen na gebruik. In veel gevallen zijn water en een vaatdoek voldoende.
- Gebruik geen schuursponsjes, omdat deze het lemmet en het heft kunnen beschadigen.
- Afdrogen gaat heel makkelijk met een absorberende doek, bij voorkeur van microvezel, zodat alles streeploos opdroogt.
- Droog het mes voor uw eigen veiligheid altijd af langs de rug van het mes, en nooit langs de snede.

Snijtips

- Snijd alleen voedingsmiddelen en nooit karton (bv. melkpakken), papier (bv. enveloppen), plastic (bv. verpakkingsmateriaal), metaal, glas of andere harde voorwerpen. Diepgevroren voedsel is ook uit den boze, met één uitzondering: het sterke broodmes met zijn kartelrand is geschikt voor licht ontdooide bevroren ingrediënten.
- Snijd op 'zachte' en hygiënische onderlagen van plastic, niet op hard materiaal zoals glas of graniet. Zo blijven uw messen veel langer scherp.
- Snijd op een ondergrond die niet verschuift. Opmerking: leg er een vochtige theedoek of vochtig keukenpapier onder zodat de ondergrond niet verschuift.
- Gebruik uw mes alleen om mee te snijden, niet om bijvoorbeeld kracht mee te zetten of als schroevendraaier.

Algemene tips

- Houd het lemmet buiten het bereik van kinderen, mensen met een lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperking en mensen zonder ervaring en kennis van zaken.



Veilig en schoon opbergen

De D-Line individueel en flexibel
opbergen zonder het lemmet te
beschadigen

- in een lade, met de individuele D-Line
mesbeschermer of
- in een flexibel D-Line messenblok.

D-Line mesbeschermer



- Alleen gebruiken voor schone messen.
- Aan de buitenzijde reinigen met een vochtige doek.
- Doe de mesbeschermer niet in de vaatwasser.

D-Line messenblok



Tijdloze elegantie die elke keuken siert en individuele opbergmogelijkheden biedt dankzij het losse borstelinzetstuk.

Tip: Plaats de messen er vanaf de bovenkant in, zo wordt het borstelinzetstuk niet beschadigd.

Reinigingstips voor het D-Line messenblok

- Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek, eventueel met een mild handafwasmiddel. Haal het borstelinzetstuk eruit en schud het droog.
- Niet reinigen in de vaatwasser.
- Niet reinigen met schuurmiddelen.

Veilig en snel slijpen

Met de D-Line messenslijper is het simpel,
eenvoudig en veilig.



Zelfs de scherpste messen moeten geslepen worden om de ideale snijhoek te herstellen. De D-Line messenslijper doet dit in geen tijd, en zelfs de hoek is al optimaal ingesteld voor veilig en eenvoudig slijpen.

Aanbeveling van de Chef:

Wilt u dat uw messen altijd het beste snijresultaat leveren, dan raden wij u aan om ze elke maand te slijpen met de D-Line messenslijper.

Wist u dat ...

... scherpe messen minder gevaarlijk zijn dan botte messen? Ze snijden sneller en nauwkeuriger en glijden niet zo makkelijk weg.

De AMC-garantie

Elk artikel met een materiaal- of productiefout wordt gratis gerepareerd of vervangen in de periode van twee jaar na de aankoopdatum. Normale slijtage en onjuist gebruik vallen niet onder deze garantie.

D-Line

Unieke, handige messen voor elke dag

AMC Belgium

Kortrijksesteenweg 205 – B1
9830 Sint-Martens-Latem
België

T: +32 9 250 93 60

be@amc.info
www.amc.info



AMC Belgium



amc_belgium

AMC Nederland

Alfa Metalcraft Corporation B.V.
Stadionlaan 167
5246 JT Rosmalen
Nederland
T: +31 73 631 25 30

nl@amc.info
www.amc.info



AMC Nederland



amc_nederland

AMC International

Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Switzerland
T: +41 41 - 799 52 22

info@amc.info
www.amc.info



AMC International



amc_international



1004510700012011230052019

