

**J.M. VAN RANGELROOIJ**

Van Musschenbroekstraat 4
Tel. 070-3902374
Open ma-do 09.00-17.00 vr
09.00-12.00 za gesloten
Web www.messenslijpen.nl

**MAC**
Japanse messen

Ben je een echte keukenprins? Probeer dan, net als vele Haagse topkoks voor jou, deze Japanse messen van Mac. Ontzettend scherp, en ze gaan drie keer zo lang mee als reguliere messen.

Messenexpert Elwin de Veld: 'Als ik uit eten ga zie ik aan de messen welke kok er werkt'

*Slijperij J.M. Van Rangelrooij***Altijd op het scherp van de snede**

Zelfs met een blinddoek voor vind je slijperij J.M. Van Rangelrooij met gemak.

Een snerpend, hard geluid van staal op steen klinkt door de Van Musschenbroekstraat. Als de deurbel klingelt houdt het zingen van metaal op steen op en even later staat de jonge eigenaar Elwin de Veld in de zaak. En dat is maar goed ook. Want als leek weet je niet goed waar je moet beginnen. Het ene mes is nog groter dan de ander en vanuit de glazen vitrines zien ze er stuk voor stuk uit als het

ideale gereedschap voor de wannabe keukenprins en -prinses. Met zo'n stuk bling bling in de hand kan geen enkel gerecht meer mislukken. Maar welke mes is nu het beste?

PERSONLIJK

Elwin pakt een aantal messen uit de vitrine om de verschillen te laten zien. "Een mes is heel persoonlijk. De ene topkok zweert bij roestvrijstaal, de andere haat het. Je moet voelen welk mes het beste bij jou past." Tijdens het wegen en be-

voelen van een groot aantal messen vertelt Elwin welk mes het meest geschikt is voor het fileren van vis en

'Je moet voelen welk mes het beste bij je past'

welke dunschiller het fijnste resultaat geeft. Het bedrijf van de slijpersfamilie bestaat al sinds 1894 en Elwin heeft de kunst van het messenslijpen bijna met de paplepel ingegoten

gekregen. In 1994 nam hij de slijperij van zijn opa over en sinds die tijd is alle ervaring van opa alleen nog maar verder uitgebouwd. "Als ik uit eten ga dan zie ik welke kok er werkt door de messen in de keuken", zegt Alwin. "Als ik messen slijp dan denk ik bij ieder mes aan de kok voor wie ik slijp. De ene kok wil extra scherpe puntjes aan het mes, de ander wil weer heel wat anders. Geen enkel mes is hetzelfde."

ONMISBAAR GEREEDSCHAP
De Haagse topkoks waar-

deren zijn toewijding. "Ze willen precies van me weten wat nieuwe messen kunnen. Messen zijn onmisbaar gereedschap voor koks." Elwin wordt nog regelmatig verrast door nieuwe sets. "Een vriend van mij belde mij kraaiend op vanuit Amerika over nieuwe Japanse messen. Ik dacht: wat kan daar nu bijzonder aan zijn? Maar ze bleken fantastisch. Ze blijven drie keer zo lang scherp als de reguliere messen uit Duitsland. Ik ben ze gaan importeren en nu hebben veel Haagse topkoks ze ook." <