



delicious. hét foodmagazine

Home Abonneren Recepten Foodiefiles Shop

Vul je zo

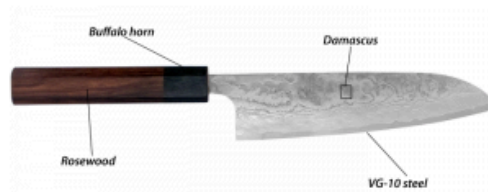


Bestel nu ons kookboek voor €19,95!



loeischerpe messen van Nipponblades

4 mei 2011



'Mijn mond viel open van verbazing. Dit was het scherpste mes dat ik ooit in handen heb gehad. Het sneed flinterdunne plakjes van die zompige tomaat, iets wat geen ander mes kan. Sindsdien doe ik niks anders meer dan dingen snijden. Wat een heerlijk mes.'

Sylvia Witteman van de Volkskrant ging aan de slag met het koksmes van het Japanse Nipponblades. Loeischerpe messen, ambachtelijk gemaakt door Japanse specialisten. Twee enthousiaste Nederlandse thuis-koks waren niet tevreden over de scherpste van de standaard koks messen en besloten de handgemaakte messen te importeren. Rauwe pompoen of harde kool? Een koekje... Meer weten over de koks messen van Nipponblades (en het onderhoud ervan)? Kijk op www.nipponblades.nl



nu in delici



blader

