

Instructiekaart Snijmessen

Vorbereiding

- Controleer:
 - o of je het juiste mes gebruikt voor de handeling
 - o of het mes scherp is; vraag je docent ernaar
- Kies de juiste kleur snijplank.
- Leg een nat doekje onder de snijplank.
Dat voorkomt verschuiven van de plank tijdens het snijden.
- Zet en leg klaar:
 - o afvalemmer, materialenbordje
 - o theedoek, handdoek, vaatdoek

Bewerken

- Gebruik beide handen:
 - o Houd met één hand het mes vast.
Leg nooit de wijsvinger boven op het lemmet tijdens het snijden: dat werkt krampachtig en is vermoeiend.
 - o Gebruik met de 'vrije' hand de klauw- of brugtechniek.
Houd de vingers krom.
- Snijd van je af.
Laat het mes contact houden met de snijplank.
- Bewaar de gesneden producten in een schaalte/bakje.
- Nog een product snijden met kans op kruisbesmetting? Was het mes af met een apart sopje.

Opruimen

- Maak het mes en de snijplank schoon.
- Ruim de werkplek op, maak schoon.
- Leg het mes terug op de juiste plek.
Loop ermee zoals hieronder aangegeven.



Messenslijper



Klauw- of brugtechniek



Mes wassen

Bekijk de keukenbasics voor snijden: <https://www.youtube.com/watch?v=ydcLQ9NUnag>.

VEILIGHEID

- Houd bij verplaatsing het mes met de punt naar beneden naast je lichaam.
- Gebruik altijd de klauw- of brugtechniek.
- Botte messen zijn gevaarlijker dan scherpe messen.

