

De Inspecteur



Test aardappelschilmesjes: het Molenmes rules!

Van sommige zaken kan je je afvragen: "Wat zou het leven zijn zonder?" Volgens mij is een aardappelmesje zoiets. Denk het weg uit je keuken en je blijft verstomd achter. De hoogste tijd dus voor een test.

Want wat is nu een goede aardappelschiller? Of een goede "patattenscheller" zoals we in Vlaanderen zeggen? Ik deed de test met deze 5 verschillende schillers:

- Schilmes SKALAD (gekocht in IKEA): 0,99 euro
- Aardappelschilmes Handy (gekocht in Blokker): 3,99 euro
- Aardappelschilmesje Brabantia: 5,94 euro
- Molenmes: 10,39 euro
- Schilmes Sabatier: 23,99 euro

Ik nam het keukenpersoneel van Balls & Glory Gent onder de arm om mijn test te doen. Voor hen was het duidelijk, het alombekende Molenmes is de grote winnaar. Scherp, ligt goed in de hand en een perfecte lengte van het lemmet. De andere waren te bot of te weinig handig in gebruik. Hun mening wordt volledig gevolgd door Antoine van Loocke. Antoine is messenmaker, alle messen van bijvoorbeeld het Hof van Cleve zijn van zijn hand. Een referentie dus! Kijk gerust eens op zijn website.
"Het is spijtig dat ik het moet zeggen maar eigenlijk zit er tussen deze 5 messen maar 1 kwalitatief mes. Dat is het Molenmes. Een totaal pretentieloos mes, het oermes, top in zijn eenvoud, de essentie", voor Antoine is het dus meer dan duidelijk.

Waarom zo goed?

Een goed aardappelmes herken je aan zijn 'driehoekssnede'. Het lemmet moet dus van bovenaan (de rug van het mes) tot onderaan (de snede) een soort gelijkbenige driehoek vormen. Dus breed bovenaan, en zo helemaal aflopend tot op de snede. Op deze manier slijten beide flanken gelijkmatig weg en gaat het lang blijven
snijden. Het Molenmes is het enige mes uit de test die deze eigenschap kan voorleggen. De andere zijn allemaal gemaakt uit een vlak stuk staal waar enkel onderaan een schuin kantje is aangezet. Als je dat een paar keer aanzet (bijslijpt is dat) gaat je mes meteen 'op' zijn en klaar voor de vuilbak.

Hoe zit dat met het slijpen?

Ook daar enkel lof voor het Molenmes! Door de perfecte snede en het perfecte lemmet gaat het Molenmes zichzelf slijpen. Want als je aardappelen schilt gaat de aarde die nog op de aardappel zit een soort natuurlijk schuurpapier vormen voor je mes. Op die manier gaan de flanken van je mes gelijkmatig afslijten en gaat het mes op snede blijven, en dus scherp. Je herinnert je zeker het Molenmes van je grootmoeder dat helemaal afgesleten was na jaren gebruik, maar toch scherp bleef.

Test op een rijpe tomaat!

Als je echt wil weten of je mes goed snijdt volg dan deze tip van Antoine: "Ga naar de winkel met een tomaat die al enkele dagen in je keuken ligt. Die schil is nog goed stevig en wat er onder zit is al een beetje moes, niet makkelijk om te snijden dus. Als je daar perfect kan in snijden dan weet je dat je met een goed mes te doen hebt. Als dat niet lukt dan sta je met een waardeloos mes in je handen".

Solingen

