

1. Denk goed na vóór je start
2. Gebruik elk typemes op de juiste manier
3. Gebruik messen die voldoende



geslepen zijn

afgewassen en steeds van de rugzijde af naar het snijvlak toe



Idem voor het afdrogen

4. Concentreer je tijdens het snijden



en laat je niet afleiden

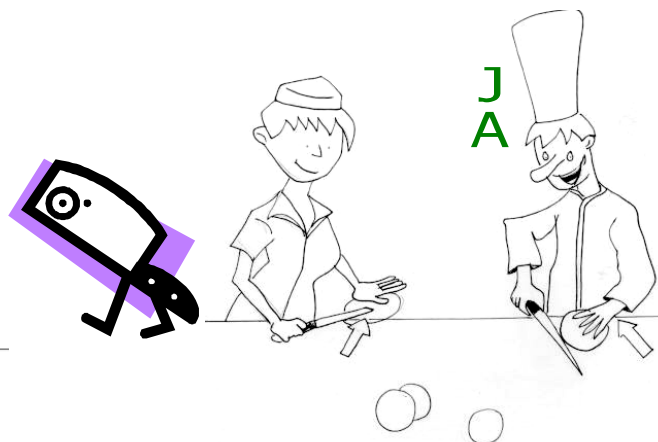
5. Pas de goede techniek toe bij het snijden van stokbrood of broodjes

6. Het mespunt dient nooit om te prikken

7. Werp geen vuile messen bij de overige vaat in de afwasbak

Messen worden liefst afzonderlijk

8. Berg de messen op in een



afzonderlijke lade en waak erover dat er geen andere voorwerpen in deze lade liggen

9. Laat nooit messen slingeren

10. Een mes gebruik je enkel om te snijden