

Winnaar prijsvraag Hollandse Slijp Service d'n Plezanten Hof:

'De messen zijn scherper dan in de winkel'

Sándor Varga is al ruim tien jaar kok. Na zijn opleiding in de randstad kwam hij in 2002 naar Brabant waar hij sinds 2005 samen met zijn vrouw Elaine Varga-Eijssermans eigenaar is van d'n Plezanten Hof in Helmond. Enkele maanden geleden deed hij mee aan de prijsvraag van de Hollandse Slijp Service in Hap&Tap Magazine en hij won!

Jeffrey Passieux van HSS overhandigde onlangs de prijs; een prachtige messenset van Global. De messen werden vooraf geslepen en ook een aantal messen van Sándor kregen een opknapbeurt. Zijn reactie is zeer positief: "De messen zijn scherper dan wanneer ik ze in de winkel zou kopen. Dit komt doordat de messen tijdens het slijpproces door verschillende machines en slijpschijven worden gebruikt. Alle messen zijn na het slijpen in balans en dat betekent dat de punt en het heft de snijplank raken. Het goed slijpen van de messen beperkt zich niet alleen tot het slijpen van de snede maar ook van de wangen van de messen. Dit zorgt ervoor dat het mes langer scherp blijft. Juist daarom is het belangrijk dat het mes in de juiste verhouding wordt geslepen. HSS is daarin erg vakkundig. Dat blijkt."

Restaurant, d'n Plezanten Hof
Markt 42 Helmond / Tel. 0492 550580
www.plezantenhof.com



Jeffrey Passieux (WWW.HOLLANDESLIJPERVICE.NL) feliciteert de winnaars in Helmond. (FOTOGRAFIE PERRY ROOVERS)