

Prijsopgave slijpen snij- en keukengerei voor de Horeca:	Prijs:
Slijpwerkzaamheden: Slijpen messen t/m 12 cm Slijpen messen t/m 20 cm Slijpen messen t/m 24 cm Slijpen messen t/m 27 cm Slijpen messen 27+ cm Slijpen groentebijl/vleesbijl Slijpen eenzijdig(Japanse messen vanaf) Kartelmes nieuwe kartel zetten t/m 15 cm Kartelmes nieuwe kartel zetten 15+ cm Kartelmes/messen polijsten	€ 6,- € 7,- € 9,- € 11,- € 13,- € 12,- € 17,- € 7,- € 9,- € 5,-
Slijpen dunschillers(hoefijzer etc) Slijpen Japanse Mandolinemesjes(vanaf)	€ 2,- € 6,-
Slijpen keukenschaar t/m 12 cm Slijpen keukenschaar 12 cm+ of wildschaar	€ 9,- € 12,-
Herstelwerkzaamheden: Herstellen van de ronding van het mes(vanaf) Herstellen van kroppen/ruggen van messen(vanaf) Herstellen van punten lichte shade t/m 1 mm Herstellen van punten medium shade t/m 3 mm Herstellen van punten zware shade t/m 5 mm Herstellen van punten zeer zware shade boven 5 mm Herstellen van lichte chips t/m 0,5 mm Herstellen van medium chips t/m 1 mm Herstellen van zware chips t/m 2 mm Herstellen van zeer zware chips boven 2 mm Uitdunnen van het lemmet (wegens slijtage vanaf) Mes polijsten/reoveren(vanaf) Ingraveren messen met naam of tekst(vanaf)	€ 3,- € 2,- € 2,- € 3,- € 5,- € 7,- € 2,- € 3,- € 6,- € 7,- € 6,- € 8,- € 7,-
Afwijkende attributen en shadeherstel prijzen op aanvraag. Haalservice à € 1,- p/km (deur tot deur x km) Brengservice à € 1,- p/km (deur tot deur x km) <i>Boven de 30 messen is haal- en brengservice gratis tot een rit van max. van 20 km. Ook is het mogelijk om uw messen op te sturen met pakketdienst, vraag naar de mogelijkheden!</i>	
<i>Prijzen gelden vanaf 1 Januari 2025 en zijn excl. 21% BTW; prijswijzigingen onder voorbehoud.</i>	
<i>Slijpen voor Horeca geschiedt op slijpbanden en worden afgepolijst op leder. Voor Japanse messen adviseer ik slijpen op waterstenen, prijzen voor slijpen op waterstenen kunt u vinden op mijn website.</i>	
<i>Slijpservice Maarssen is niet verantwoordelijk voor snijwonden en eventuele schade gemaakt met geslepen messen, tevens is beschadiging van het mes na het slijpen voor eigen verantwoordelijkheid ongeacht de geslepen hoek dient de gebruiker ten allertijde met volledige zorg met het mes om te gaan; een kleinere slijphoek betekent meer fragiliteit van de snede van het mes! p.s professionele messen zijn niet vaatwasser bestendig!</i>	

