

Prijsopgave slijpen snij- en keukengerei voor de Horeca:	Prijs:
<p>Slijpwerkzaamheden: Slijpen messen t/m 12 cm € 5,- Slijpen messen t/m 20 cm € 6,- Slijpen messen t/m 24 cm € 8,- Slijpen messen t/m 27 cm € 10,- Slijpen messen 27+ cm € 12,- Slijpen groentebijl/vleesbijl € 11,- Slijpen eenzijdig(Japanse messen vanaf) € 16,- Kartelmes nieuwe kartel zetten t/m 15 cm € 7,- Kartelmes nieuwe kartel zetten 15+ cm € 9,- Kartelmes(broodmes) polijsten € 5,-</p> <p>Slijpen dunschillers(hoefijzer etc) € 2,- Slijpen Japanse Mandolinemesjes(vanaf) € 6,-</p> <p>Slijpen keukenschaar t/m 12 cm € 9,- Slijpen keukenschaar 12 cm+ of wildschaar € 12,-</p> <p>Herstelwerkzaamheden: Herstellen van de ronding van het mes(vanaf) € 3,- Herstellen van Kroppen/ruggen van messen(vanaf) € 2,- Herstellen van punten lichte schade t/m 1 mm € 2,- Herstellen van punten medium schade t/m 3 mm € 3,- Herstellen van punten zware schade t/m 5 mm € 5,- Herstellen van punten zeer zware schade boven 5 mm € 7,- Herstellen van lichte chips t/m 0,5 mm € 2,- Herstellen van medium chips t/m 1 mm € 3,- Herstellen van zware chips t/m 2 mm € 6,- Herstellen van zeer zware chips boven 2 mm € 7,- Uitdunnen van het lemmet (wegens slijtage vanaf) € 5,- Mes polijsten/reoveren(vanaf) € 6,- Ingraveren messen met naam of tekst(vanaf) € 7,-</p> <p>Haalservice à € 1,- p/km (deur tot deur x km) Brengservice à € 1,- p/km (deur tot deur x km)</p> <p><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></p>	
<p><i>Prijzen gelden vanaf 1 Januari 2024 en zijn excl. 21% BTW; prijswijzigingen onder voorbehoud.</i></p>	
<p><i>Slijpen voor Horeca geschiedt op slijpbanden en worden afgepolijst op leder. Voor Japanse messen adviseer ik altijd slijpen op waterstenen, prijzen voor slijpen op waterstenen kunt u vinden op mijn website www.slijpservicemaarssen.nl</i></p>	
<p><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!</i></p>	