

# Skarpe tips

## Oppbevaring

Knivmagnet, -blokk eller -veske er de beste formene for oppbevaring. Knivene bør ikke oppbevares i en skuff sammen med andre gjenstander som kan skade eggen. Med en magnetlist oppbevarer du knivene lett tilgjengelig og plassbesparende, med liten sjanse for skade eller rust. Knivblokk kan være et praktisk alternativ og fås i mange fasonger og farger.

## Vask

Unngå oppvaskmaskin, da slipemidler i vaskemidlet kan skade knivens skarphet, i tillegg til at syreinnholdet kan medføre risiko for rust. Vask heller kniven for hånd i lunket vann rett etter bruk, tørk den av og sett den på plass i en knivblokk eller på knivmagnet. Dersom treskaftet begynner å bli falmet, kan det gnis inn med litt matolje, og kniven vil igjen se flott ut.

## Underlag

Slitasje og skader kan oppstå ved bruk av skjærebrett eller underlag som ikke er egnet. Skjærebrett i tre er det beste for knivene, men skjærebrett i plast går også helt fint. Tips: Culinaro lager flotte skjærebrett i tre som kan vaskes i maskin.

## Sliping

En skarp kniv er kokkens beste redskap og gjør jobben mye enklere. Du kan velge mellom flere ulike slipemetoder avhengig av hva du vil oppnå med sliping. Se vår slipeguide på neste side for å bli kjent med de ulike verktøyene du kan bruke for å holde knivene skarpe.

# Slipeguide



## Strykestål

Hvis du effektivt skal vedlikeholde kokkekniven din før bruk, så er strykestål et godt alternativ. Stryk kniven meget langsomt i en vinkel på 10–15°. Det er meget viktig at du gjør det langsomt, og at du stryker eggen i ett og samme strøk. Gjør det gjerne til en regel å alltid dra 4–5 drag med slipestålet på hver side etter bruk, så er knivene maksimalt skarpe til neste gang.

## Slipestein

Slipestein/våtstein er et godt alternativ for å få en skarp stålkniv. Steinene har ulik finhetsgrad. En finkornet stein skraper mindre, og gir lettere justeringer på knivbladet. En grovkornet slipestein skraper bort mer av materialet på knivbladet og gir et bra grunnlag mens en finkornet gir selve skarpheten. Desto høyere referansenummer på steinen, jo mer finkornet er den. Se vårt utvalg av "wet stone" fra Tamahagane og fra Kai shun som har en finkornet side (1000 grit), samt en superfinkornet side (6000 grit).

## Knivsliper

En knivsliper er praktisk dersom du har mange ulike kniver som behøver ulik behandling. Vi har blant annet Vulkanus sine manuelle knivslipere til profesjonelt bruk og husholdning. Den sliper og polerer kniven, sliper glatte knivblad og brødkniver. Vulkanus er meget enkel i bruk og du kan ikke skade bladet. Den tilpasses vinkelen på eggen og det vil ikke gå varmgang ved sliping. Er du på utkikk etter en elektrisk knivsliper er gjerne Chefs Choice sliperen for deg. Den er enkel i bruk, og er godt egnet til både privat bruk og i storhusholdning. Denne gjør kniven skarp i en effektiv og rask vending.