

Kjøkken Kniver

Våre utvalg av kokkekniver mangfoldig og er produsert av forskjellige leverandører med forskjellige kvaliteter på stål og håndtak basert på bruk design, vekt.

Stål som er beregnet for bruk i kniver for å være hardere enn tradisjonelt rustfritt stål. Dette er nødvendig for at bladet skal bli knivskarpt og holde seg slik over lang tid og under mye bruk. Mye bruk av karbon i knivstålet gjør knivene ideelle mot det profesjonelle kjøkken , men også mere utsatt for rust.

De ulike knivtypene og merkene har ulikstål legering (stål-blandingen) . Derfor bør ikke knivene vaskes og rengjort etter bruk, deretter hurtig tørkes.

Vask aldri kniver i en oppvaskmaskin. Ta kontakt med oss om ytterligere råd basert på hvilke kniver du er interessert i og til hvilket bruk.

Sliping av kniv:

Culina har mange hjelpemidler for sliping av kniver. Brynestein, Brynestav i stål, diamant eller porselen. I tillegg finnes det mange gode elektriske knivslipere.

Til japanske kniver anbefaler vi brynestein eller brynstav i diamant eller porselen, da hardheten i staven må være hardere enn stålet. Japanske kniver bruker som oftest hardere stål enn de europeiske produsentene.

Slip i en vinkel mellom 12-17 grader med jevne langsomme bevegelser. Det viktige er at du sliper så lik vinkel som mulig hver gang på din kniv. Huskeregel kan være 5 på 12, og 5 over 12 på en imaginær klokke, hvis det skal slipes på begge sider av kniven .

Det anbefales vedlikehold ca 1 gang i uken.

Ved kjøp av Slipestein anbefales en korningsgrad mellom 600-1500. En slipestein innenfor disse korningsradene 2sidig vil dekke de flestes behov