

Skötsel­anvisning för kniv i kolstål

Nedan följer generella skötsel­anvisningar för knivar med kolstål i eggen.

- Diska för hand med mjuk svamp under rinnande varmt vatten. Skölj och torka torrt omedelbart.
- Förvara kniven på magnetlist eller i knivblock. I lådor med köksgeråd riskerar eggen att slöas.
- Låt aldrig kniven ligga med ex tomat eller lök på bladet. Det kommer att missfärga ytan snabbt.
- Undvik att skrapa att skärbrädan med eggen. Då blir den slö i förtid
- Eggen kan vässas med strigling eller keramiska brynen. Vid mer omfattande slipning rekommenderar jag vattenslipstenar. Eggvinkel mellan 12° och 15°
- Vissa knivar är vid leverans försedd med en skyddande och vacker svärta. Det är ett initialt skydd mot korrosion, men kommer efter hand att nästas bort, vilket är helt naturligt.
- Alla knivar med blad i kolstål får en patina vid användning. Det är en process som beror på syran i råvarorna och påverkar inte knivens kvalitet eller skärpa. Vill man ta bort den kan man exempelvis använda autosol eller annat mildt polermedel.
- Diska ALDRIG i diskmaskin.

Min förhoppning är att denna unika kniv kommer att bli en trogen följeslagare i köket! Kontakta mig gärna om du har några ytterligare funderingar.

Mycket nöje!

Silas