

Skötsel­anvisning för kniv i rostfritt stål

Nedan följer generella skötsel­anvisningar för knivar i rostfritt stål.

- 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.
- 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°
- 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