

Det er mange måter å slipe kniven på, men ikke alle er like effektive.

Fra sløv til kvass – steg for steg

Vil du ha kniven tilbake i knivskarp form. Vel da er det bare slipesteinen som duger.

Sliping

1. En sløv kniv tas først en omgang på slipestein. Man sliper vekk så mye som Eggvinkelen på en allround slaktekniv som skal borti både sener og beinhinner bør være 20–25 mm.
 2. Kniven settes fast i holderen og stilles sånn noenlunde inn. Så settes no.
 3. Så vendes støtten på slipemaskinen, lærskiven smøres med olje og bryr seg om.
 4. Hvis det fortsatt mangler litt, kan noen lette drag med skjerpestål eller polerstål.
- PS!** Under bruk er det særlig to prosesser som sløver eggen. Det ene er hardt og det andre er mykt.



Bryning

• Skjørtet er en mørk blå plakett med et gullt bånd i midten. Det har et stort hjelmelement og et hjelmelement i hver side. Det har også et hjelmelement i hver side.