

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 s
Eggvinkelen på en allround slaktekniv som skal borti både sener og beinhinner bør være 20–25
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 bryn
4. Hvis det fortsatt mangler litt, kan noen lette drag med skjerpestål eller po

PS!

Under bruk er det særlig to prosesser som sløver eggen. Det ene er har

