

Bearing

VEDLIKEHOLD AV BEARING KNIVER

Instruksjoner

Kniven er laget av karbonstål. I motsetning til vanlig rustfritt stål, sikrer dette forbedret stivhet, herding og skjæreegenskaper. På bakgrunn av dette er det nødvendig å utøve forsiktighet og overholde noen forhåndsregler.

1. BRUK

Unngå å skjære i harde, keramiske overflater.

Ikke la skjærekanten komme i kontakt med metall, glass eller keramiske gjenstander.

2. VEDLIKEHOLD

Unngå å oppbevare kniven i korrosive omgivelser, slik som syre og alkalisk vann.

Kniven bør skylles og tørkes med et håndkle umiddelbart etter bruk.

Dersom det oppstår mørke flekker på overflaten av satineringen, kan disse fjernes ved hjelp av et kjøkkenhåndkle.

Om kniven ikke umiddelbart ble vasket og tørket etter bruk, eller har vært oppbevart over lengre tid i uegnede omgivelser, kan mørke flekker fjernes ved hjelp av pussing med lærreim e.l.

3. OPPBEVARING

Det anbefales å oppbevare kniven på et tørt sted på en magnetlist eller et magnetisk knivstativ.

Den kan også oppbevares i den flotte treesken som følger med.

4. SLIPING

Sliping av kniven er utført av en spesialist. Knivene er slipt i vinkel på våtslipestein med gradvis reduksjon av steinfraksjonen.

Ved korrigerende sliping anbefaler vi at du bruke riktig type slipestein eller spesiell brynestav.

ANBEFALT UTSTYR TIL SLIPING

Våtslipestein, keramisk brynestav, diamantbrynestav, slipestål og profesjonelle knivslipersystem.

UTSTYR SOM IKKE MÅ BRUKES TIL SLIPING

Elektrisk knivsliper og enkle manuelle knivslipere for amatørbruk.

Føler du deg usikker ang. sliping anbefaler vi deg å få en profesjonell aktør til å hjelpe deg. Din lokale Jernia-butikk sliper kniver for 150 kr per stk.