



SKÄRP DIG!

edgeware™

KNIVSLIPAR

EDGEWARE ÄR AMERIKAS LEDANDE
TILLVERKARE AV KNIVSLIPAR.
KÄNDA VÄRLDEN ÖVER FÖR SIN HÖGA
KVALITET OCH ERGONOMISKA KNIVSLIPAR.

Var inte lika slö
som kniven, enkelt
och snabbt har du
skärpan tillbaka!

För alla Edgewares knivslipar utom skärpstålen gäller det att hålla kniven med 90 graders vinkel och med lagom tryck. Dra kniven emot dig tills kniven är vass. Börja på det grövre sliphuvudet och finpolera på det fina sliphuvudet. Slipa alltid mot ett stadigt underlag undvik att slipa med slipen i handen eller mot benet.

EDGE GRIP



50044

Lätt att använda på ett bord eller på kanten av ett bord. Det finns två olika sliphuvuden märkta COARSE = grovslipning och FINE - finslipning.

Det grova sliphuvudet består av en hårdmetall (volframkarbid) som skapar en vass egg av den slöaste kniven. Det finaste sliphuvudet är ett keramiskt mycket skonsamt material som ger perfekt finish på alla knivar.

Slipvinkeln är förprogrammerad för bästa resultat.

Om kniven är slö börja alltid med det grova sliphuvudet för att sedan finjustera eggen med det fina sliphuvudet. Om kniven bara behöver putsas lite använd bara det fina sliphuvudet.

Japanska/asiatiska knivar slipas endast på det fina sliphuvudet.

KNIV OCH SAXSLIP DELUXE



50041

Kniv och saxslip 2-steg Lämplig för det flesta knivar, dock skall japanska/asiatiska knivar bara slipas på det fina sliphuvudet.

Den enda kniv/saxslipen som har två sliphuvuden för både knivar och saxar en fin (fine) och en grov (coarse) dessutom slipar den saxar för högerhänta såväl som vänsterhänta.

Fäll ner det praktiska plastlocket det skyddar ditt bord när du slipar. Dra kniven emot dig först på den grova sidan märkt coarse upprepa det tills kniven känns vass därefter dra kniven på den fina sidan för att finpolera eggen. När slipstenarna har tappat i effekt går det att vända dem. De finns även som extra tillbehör.

Slipa saxen genom att öppna saxen som om du skulle klippa sliphuvudet för in saxen så långt du kan och tryck ihop med ett lätt tryck dra sedan ut, upprepa tills saxen är vass först på det grova sliphuvudet sedan på den fina.

KNIV OCH SAXSLIP



50043

Kniv och saxslip slipar din slöa kniv vass på 10 sekunder.

Ombärlig och lätt att ta med, lika självklar i kökslådan som i fiskeväskan. Den är också populär hos jägare.

Lägg kniven på ett stadigt underlag med eggen uppåt och spetsen emot dig, Dra med knivslipen i 90 graders vinkel emot dig till du har fått en vass kniv.

Öppna saxen för in den så långt som möjligt tryck ihop med ett lätt tryck och dra ut upprepa till saxen är vass. Se märkning för höger eller vänsterhänt sax.

Gör som proffsen dra kniven 2-3 ggr på det fina sliphuvudet varje gång du skall använda kniven allt för att alltid ha en rakbladsvass egg.
Utbytbara knivhuvuden både keramiska och volframkarbid OBS gäller endast de trekantiga sliphuvudena. Rengör med en trasa eller en fin borste ej med vatten.

PULL-THRU



50003

Lämplig för alla knivar även vågtandade brödknivar

Designad för att på ett enkelt sätt hålla både slättegade och vågtandade brödknivar extremt vassa.

Slipvinkeln är förprogrammerad för bästa resultat.

Din knivslip erbjuder två olika keramiska sliphuvuden för optimalt resultat en fin och en extra fin. Vid grundslipning börja alltid med det sliphuvud som är märkt fine (fin) och avsluta med finputsning på det sliphuvud som är märkt x. fine (extra fin)

Båda sliphuvudena är gjorda av ett keramiskt material som på ett för kniven skonsamt sätt skapar rakbladsvassa knivar.

När de slipstenarna har tappat i effekt går det att vända dom dessutom finns slipstenarna som extra tillbehör.

SANTOKU



50024

Lämplig till alla knivar, även med tunnare egg bl a asiatiska och Japanska knivar.

Slipvinkeln är förprogrammerad för bästa resultat.

Knivslipen har två olika keramiska sliphuvuden. Det märkt med Santoku är för tunnare egg bl a asiatiska och Japanska knivar. Märkt standard för vanliga knivar.

Båda sliphuvudena är gjorda av ett keramiskt material som på ett för kniven skonsamt sätt skapar rakbladsvassa knivar.

Sliphuvudena är inte utbytbara.

PULL-THRU



50036

Lämplig för det flesta knivar, dock skall japanska/asiatiska knivar bara slipas på det fina sliphuvudet.

Den här knivslipen är utrustad med två sliphuvuden det grova är volframkarbid och den fina är tillverkad av keramik.

Slipvinkeln är förprogrammerad för bästa resultat.

Det grova (coarse) sliphuvudet är till för att få upp grundskärpan på alla slättegade knivar utom de knivar där tillverkaren rekommenderar keramiska skärpstål.

Det fina sliphuvudet märkt fine är keramiskt och går att använda till all knivar även vågtandade brödknivar.

När slipstenarna har tappat går de att vända och de finns som extra tillbehör.

DIAMANT SKÄRPSTÅL



50054

Skärpstål diament 25 cm, är unikt då det både slipar och underhåller skärpan på din kniv.

KERAMISKT SKÄRPSTÅL



50067

Skärpstål keramiskt 23 cm, är unikt då det både slipar och underhåller skärpan på din kniv. Passar alla knivar även hårt härdade knivstål som är vanliga på Japanska och asiatiska knivfabrikat.

SKÄRPSTÅL AV STÅL



50068

Skärpstål stål 23 cm, är ett speciellt stål som underhåller skärpan på din kniv.

När du använder ett skärpstål är det viktigt att hela eggen slipas. Sätt kniven mot skärpstålet nära handtaget på både kniven och skärpstålet och för kniven i en svepande rörelse så att hela eggen blir slipad. Gör sedan likadant på den andra sidan, upprepa på varannan sida till det att du är nöjd.

ELEKTRISK KNIV OCH SAXSLIP



50066

Diamond edge electric kniv och saxslip är ensam på marknaden med att erbjuda både elektrisk och manuell slipning av knivar till och med vågtandade brödknivar kan slipas.

Slipen är utrustad med diamentbelagda hjul som skapar en rak-bladsvass egg även om kniven har varit riktigt slö. Slipvinkeln är förprogrammerad för ett optimalt resultat varje gång.

Diamond Edge har en inkörningsperiod där sliphastigheten kommer att minska och finishen förbättras, detta för att diament-hjulen slits inte ut, dom blir bara inkörda.

Gör så här dra kniven mot diament-hjulen med ett lätt tryck och upprepa till det att kniven är vass, finpolera i skärpan med keramiska slipstavar genom att dra kniven emot dig 4-6 ggr.

Den fina sidan kan du använda för att underhålla skärpan på en kniv som är vass istället för skärpstål.

Bruksanvisning saxslip öppna saxen för in den så långt som möjligt tryck ihop med ett lätt tryck och dra ut upprepa till saxen är vass. Se märkning för höger eller vänsterhänt sax.

EDGEWARES EDGE COMPACT ELEKTRISK KNIVSLIP



50073

Edgwares edge compact är en bra elektrisk knivslip som är enkel att använda och som alltid ger perfekt slipvinkel.

Med ett syntetiskt sliphjul slipar du dina knivar på ett enkelt sätt. Den fina sidan kan du använda för att underhålla skärpan på en kniv som är vass istället för skärpstål.

Slipvinkeln är förprogrammerad för ett optimalt resultat varje gång.



Konsumentkontakt: Tel 08-681 00 50, www.dafra.se