

TRES PR

PRESSRELEASE | MARS | 2015



Vass egg för god smak

De vassaste knivarna kommer från Japan och gör faktiskt maten godare. Där en slö kniv kan fördärva de finaste råvaror är en vass japan den ambitiöse kockens bästa vän.

– En slö kniv trasar sönder fibrerna på din fina stek, saften rinner ut och köttet blir torrt och trist. Detsamma sker med grönsaker och fisk, säger Johan Almling på Vikingsun. Han förklarar vidare att en morot som skurits med slö kniv suger åt sig vatten vid kokning och förlorar smak, jämfört med den som skurits med vass kniv och rena snittytor.

En japansk kniv är din allra vassaste vän i köket för den slipas i en brantare vinkel än de europeiska. Den japanska slipvinkeln på 12-15 grader, jämfört med 20-25 grader i Europa, ger en närmast rakbladsvass egg och perfekta snittytor.

Ogillar du knivvård är du säkert redan bekant med den keramiska kniven som knappt kräver något underhåll och kan diskas i maskin. Den påverkar också råvaran allra minst eftersom den, till skillnad från stål, inte ger upphov till någon kemisk reaktion i kontakt med syran som finns i många livsmedel.

Den keramiska kniven kan hålla skärpan i många år medan en stålkniv kräver en del underhåll med bryne och slipsten. Oavsett vilken kniv du väljer, se till att hålla kniven vass och välvårdad, så blir maten godare.

– Du köper inte ett dyrt vin och håller upp i Duralexglas. Har du köpt bra råvaror ska du ta hand om dem hela vägen för att få en så bra upplevelse som möjligt, säger Johan Almling.

För mer information, högupplösta bilder eller produktlån till fotograferingar, kontakta Mia Bolin på TRES PR.
Tel: 08-653 6060, 070-983 88 55. Mejl: mia@trespr.se