

TRES PR

PRESSMEDDELANDE | DECEMBER | 2015



Så sköter du din keramiska kniv

Ett knivblad av keramik är mycket hårdare än stål och håller sig därför vasst avsevärt mycket längre. Men vad sker när det faktiskt är dags att få upp skärpan eller om det går en flisa i det keramiska bladet?

För att återfå skärpan krävs ett diamantbryne eftersom endast diamant är hårdare än keramik. Har du fått hack i bladet eller spetsen gått av bör kniven lämnas till en knivslipare som kan slipa om kniven.

Keramiska knivar används till alla typer av matlagning. Utöver att de är lättskötta och håller sig vassa länge har de fler fördelar framför stålknivar:

- * Skär du till exempel potatis suger inte potatisskivorna fast på bladet.
- * Det skapas ingen kemisk reaktion mellan syran i maten och metall så när du skär exempelvis sallad blir snittytorna inte brunfärgade.
- * Keramikkniven tål maskindisk om den har plasthandtag.
- * Svart keramik är ännu tåligare än vit, en svart keramikkniv kan hålla skärpan i flera år.

Tänk på:

- * Skär aldrig i ben eller djupfryst mat! Då kan det lossna flisor i eggen.
- * Använd alltid skärbräddor i trä eller plast.
- * Använd ett diamantbryne för att återfå originalskärpan.
- * Om kniven fått hack i bladet eller spetsen gått av behöver den lämnas till en knivslipare som kan slipa om bladet. Till exempel www.knivbrev.se

Kyocera och Satake har flera keramiska knivar i sina sortiment. De säljs i Sverige genom Vikingsun som är specialiserat på japanska knivar. Satakes diamantbryne är lättanvänt och har ett medföljande stöd som ger 15 graders slipvinkel, vilket är perfekt för japanska knivar. Diamantbrynet bryner även stålknivar. (Ca 385:- hos Electrolux Home och www.bagarenockocken.se)

För mer information eller produktlån, kontakta Mia Bolin på TRES PR.

Tel: 08-653 6060, 070-983 88 55. Mejl: mia@trespr.se