

TRES PR

PRESSMEDDELANDE | APRIL | 2017



Vikingsuns nya knivslip skärper alla knivar

Vikingsuns nya knivslip VULKANUS® hanterar alla knivar oavsett om de har europeisk eller japansk slipvinkel, om de är enkelslipade, dubbelslipade, tandade eller ej.

Människan har alltid sökt efter sätt att fullända sina instrument och verktyg. Oavsett om det rör sig om sten, brons eller dagens högsta kvalitet av rostfritt stål har vässade knivar alltid varit ett oundgängligt verktyg. Idag tar Vulkanus knivslipar denna strävan till den högsta nivån.

Designen gör det lätt att vassa favoritknivarna. Allt som krävs är lite koncentration och några enhetliga drag med bladet och kniven återfår en extremt vass egg utan hack eller repor.

Vulkanus knivslip anpassar sig efter knivens vinkel vilket gör att det möjligt att vassa alla sorters knivar. Knivarna slipas i tre steg, grovslipning, finslipning och polering.

Knivslipen lanseras i två modeller, Vulkanus Classic i hårdplast och Vulkanus Professional i rostfritt stål. Den är enkel att rengöra och kan diskas i diskmaskin.

Vikingsun AB startade 1994 och marknadsför premiumprodukter för privata och professionella kök.

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