

Skarpe knive i skuffen?

Af Jan Ekstrøm

At slibe en kniv er bundet op med mange stolte traditioner, og selv om nogen måske vil sætte spørgsmålstegn ved hvor svært kan det nu egentlig være, så er der faktisk en hel del væsentlige detaljer omkring teknikken, der kan gøre den helt store forskel

De fleste knive er slebet med en vinkel på 15-25 grader. Hvis den oprindelige slibevinkel skal opretholdes skal slibestenen styres af noget mere stabilt end bare et godt øjemål, så væk med slibemaskiner og det fantastiske stunt man kan udføre med et strygestål.

Man bør henvende sig til fagfolk. Måske din lokale slagter eller fiskehandler. Eller du kan tage på besøg i Kødbyen hos H.W. Larsen, som har indrettet en særlig slibeafdeling, der hjælper kokke og andre professionelle med slibearbejdet. Her er private også velkomne.

Hvis du vil holde dine knive skarpe, så er her nogle gode råd.

Put aldrig gode knive i opvaske-maskinen. De aggressive enzymer bombarderer og ætser i overfladen og knives æg.

Brug altid et spækbræt i træ – aldrig stål, glas, marmor, granit o. lign.

Skær kun i emner som kniven er beregnet til.

Brug for eksempel aldrig en kniv med glat skær til et franskbrød.

Undgå at skære i knogler, jord, sølvpapir, etc.

Brug hele knivens æg, og ikke kun bestemte steder.

Tryk ikke for hårdt, lad kniven gøre arbejdet.

Opbevar knivene på en magnet eller i en knivblok, men aldrig i en skuffe sammen med andre knive.

