

# Skärpning och slipning av knivar



- Det är viktigt att man känner till och förstår skillnaden mellan
  - **Skärpning** av eggen
  - **Slipning** av eggen
  
- **Skärpning** betyder att man upprätthåller skarpheten eller skärpan i kniven utan att slipa ner något av kniven.
  
- **Slipning** betyder att man slipar ett nytt skär för att återigen göra kniven vass.
  
- Till skärpning använder man alltid ett bryne och till slipning använder man:
  - Keramiskt slipstål
  - Diamant slipstål
  - Slipsten
  - Bordknivslipare

# Skärpning och slipning av knivar

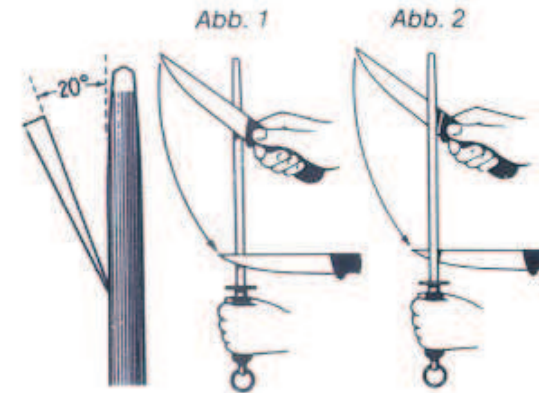


ZWILLING  
J.A. HENCKELS

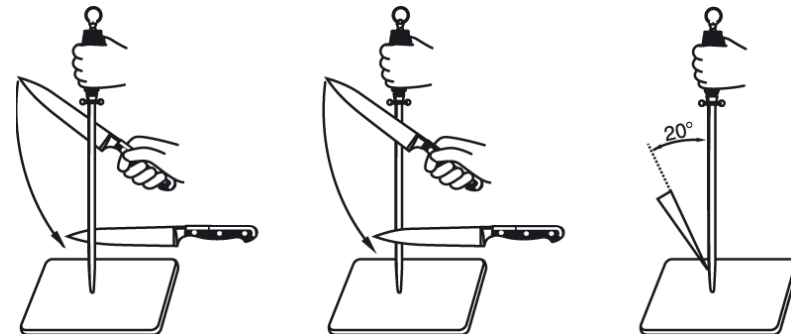
- När man skall skärpa eller slipa kniven, är det viktigt att känna till knivens original slipvinkel. Man skiljer mellan:

- **Europeisk slipvinkel** som är ca. 35°
- **Japansk slipvinkel** som är ca. 20°

- Vid **europaisk** slipvinkel skall kniven dras i ca. 20° (ca. hälften av 35°) mot brynstålet, och vid **japansk** slipvinkel skall kniven dras i ca. 10° (hälften av 20°)



- Det är alltid samma gradantal och teknik man använder oavsett om det är ett brynstål eller slipstål



- **ZWILLING** tillverkar nästan alla knivar med europeisk slipvinkel – undantag från detta är Miyabi som är tillverkade i Japan, samt Santoku knivarna i alla serierna.