

Damaskus knivserien - Pleje og Brug



Tillykke med dit valg af en kniv fra Casper Sobczyks Damaskus-serie – en fusion af æstetik, præcision og kompromisløs funktionalitet. For at sikre den bedst mulige oplevelse og lang levetid for din nye kniv, anbefaler vi, at du følger disse råd og retningslinjer.

Om knivene

Damaskus knivserien er fremstillet med en kerne af japansk VG10-stål, omkranset af 67 lag damaskusstål. Denne kombination giver ikke kun en enestående skarphed og skæreevne, men også en smuk bølget struktur på klingen – et kendetegn for ægte Damaskus-stål.

Hårdheden ligger omkring 60-62 HRC, hvilket sikrer langvarig skarphed og høj modstandsdygtighed mod slitage. Håndtaget er ergonomisk udformet og lavet i pakkatræ med rustfri stålkappe for optimal balance og greb.

Før første brug

Vask kniven forsigtigt i varmt vand med en mild opvaskesæbe.

Tør kniven grundigt med et viskestykke – især omkring skæret.

Undgå at lade kniven ligge i vand, da det kan påvirke både klinge og skaft over tid.

Daglig brug og vedligeholdelse

Brug altid kniven på et skærebræt af træ eller plast – aldrig på glas, sten eller metal.

Undgå at skære i frosne fødevarer, ben eller hårde genstande.

Skyl kniven med det samme efter brug, og tør den straks – dette bevarer både udseende og funktion.

Opbevar kniven sikkert, fx i en knivblok, på en magnetisk knivholder eller med klingebeskytter.

Slibning og skarphed

Selvom Damaskus-klingen holder sig skarp i lang tid, vil alle knive med tiden have brug for vedligeholdelse.

Slib kniven med en vinkel på ca. 15° på hver side.

Brug gerne en vådslibesten for den mest skånsomme og effektive slibning.

Undgå elektriske slibere, medmindre de er beregnet til hårdt stål.

Vi anbefaler regelmæssig brug af strygestål for at vedligeholde æggen mellem hver slibning.

Rengøring

Vask altid kniven i hånden – opvaskemaskine frarådes kraftigt, da både varme, fugt og rengøringsmidler kan beskadige stålet og håndtaget.

Tør kniven umiddelbart efter rengøring med en blød klud.

Ønsker du at bevare klingens finish, kan du bruge en mikrofiberklud til at polere stålet let.

Afslutningsvis

En Damaskus-kniv fra Casper Sobczyk er ikke blot et redskab – det er et stykke professionelt værktøj, der med den rette pleje kan holde i mange år. Behandl den med respekt, og du vil opleve glæden ved præcision og håndværk hver gang, du står i køkkenet.