

VULKANUS

knivsliper

- Sliper og polerer kniven
- Sliper glatte knivblad og brødkniver
- Meget enkel i bruk
- Feil bruk er umulig
- Du kan ikke skade bladet
- Tilpasses vinkelen på eggen
- Ingen varmgang ved sliping



Rustfritt stål

Vekt: netto 800g
Mål: 160 x 110 x 90mm
Art.nr.: 165-9000



Plast, svart

Vekt: netto 240g
Mål: 160 x 110 x 90mm
Art.nr.: 165-9001



Plast, svart

Vekt: netto 52g
Mål: 73 x 64 x 17mm
Sammenleggbar
Leveres i futteral
Art.nr.: 165-9002



Gaveeske

Art.nr.: 165-9000 og 165-9001
leveres i gaveeske

Aasgaard as

VULKANUS

knivsliper

Plasser knivsliperen på et stødig underlag med den V-formede åpningen vendt mot deg.

Hold sliperen fast med den ene hånden.

(FORSIKTIG: Hold fingrene godt unna den V-formede åpningen mens du sliper!)

Sløve kniver:

Spissen av bladet skal så langt det er mulig vende ned (og ikke opp)!

Dra knivbladet med lett press gjennom den V-formede åpningen.

Gjenta denne prosessen til kniven er passe skarp.

Litt sløve kniver:

Spissen av bladet skal så langt det er mulig vende opp!

Dra knivbladet med lett press gjennom den V-formede åpningen.

Gjenta denne prosessen til kniven er passe skarp.

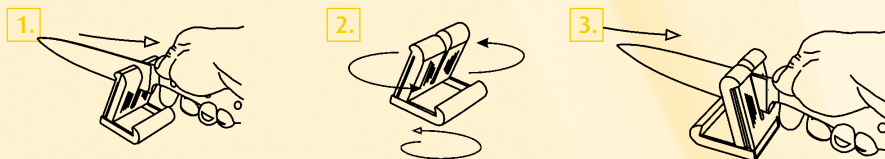
Sagtannede kniver:

Samme fremgangsmåte som over - men denne gangen trykker man sideveis mot sagtennene!

Vulkanus Pocket:

1. Sliping av kniv

2-3. Snu Vulkanus Pocket for polering



Funksjoner til Vulkanus:

1. Mulig å slipe og polere kniven
2. Sliper glatte knivblad og brødkniver
3. Meget enkel i bruk
4. Du kan ikke skade bladet
5. Tilpasning til vinkelen på eggen
6. Ingen varmgang i stålet
7. Kan vaskes i oppvaskmaskin

OBS! Ved sliping avgis fint metallspån.
Vær nøye med rengjøring av kniven etter sliping



Plassering



Sløve kniver



Litt sløve kniver



Sagtannede kniver

Aasgaard as

Industrivegen 2, 2166 Oppaker

Tlf: 63 90 74 88 • Fax: 63 90 76 27

E-post: post@aaasgaard.no

Web.adr: www.aaasgaard.no