

Knivslipning enligt Tormek

Eggvinklar för knivslipning

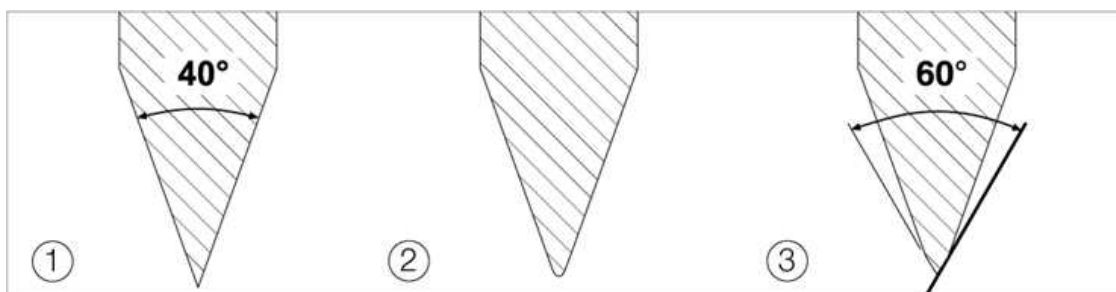
Tormeks knivjiggar ger dig möjligheten att återställa knivbladet till dess ursprungliga och optimala eggvinkel. Du slipar och bryner inte bara den yttersta delen av bladet som endast ger en tillfällig skärpa – istället skapar du en jämn och hållbar slipfas över hela knivbladet.

Ett hållbart resultat

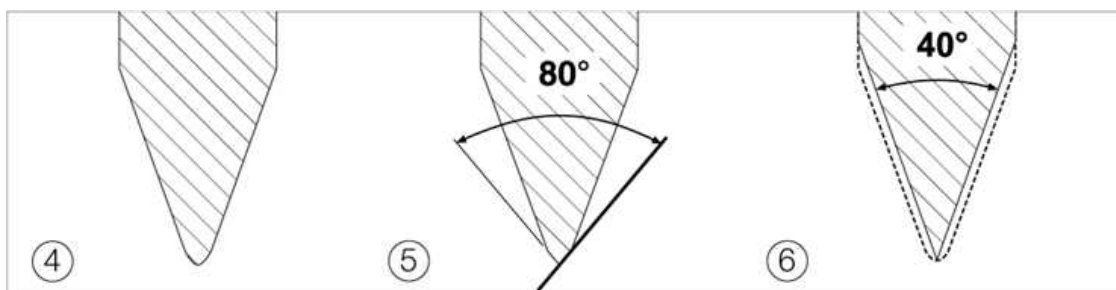
När du slipar och bryner med Tormeks knivjiggar har du full kontroll och får en jämn slipfas för hela knivens blad. Eftersom du återställer kniven till samma eggvinkel avverkar du inte onödigt med stål, vilket gör slipningen mycket effektiv. Du sliter minimalt på dina knivar och får fördelen att alltid jobba med riktigt vassa knivar, slipade till den optimala eggvinkeln.



Om du är van vid att skärpa upp kniven utan att lämna platsen, kan du använda skärpstål mellan slipningarna på Tormeksystemet. Lagg dock på minnet att eggvinkeln oavsiktligt kommer öka efter varje gång. Efter några skärpningar på skärpstål når du en punkt då du behöver återställa och slipa eggen till dess rätta eggvinkel igen.



(1) En vass egg. (2) Eggen är sliten och slö. (3) Efter bryning med brynstenar eller skärpning med skärpstål är eggen vass igen men med en större eggvinkel.



(4) Efter ytterligare användning är eggen åter slö. (5) Efter flera bryningar är eggen åter vass men med en allt större eggvinkel. (6) Eggen är nu slipad till sin ursprungliga form och eggvinkel



Skonsam mot stålet

Eggen kyls kontinuerligt med våtslipning, vilket innebär att det inte finns risk att stålet upphettas och skadas. Eftersom du endast avverkar minimalt med stål får dina värdefulla knivar en lång livslängd.

Överlägsen skärpa

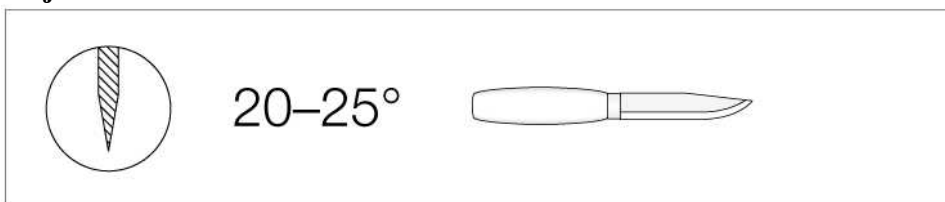
Jiggen vilar mot maskinens universalstöd vilket ger dig full kontroll över eggvinkeln. Den råegg som uppstår vid slipningen brynas enkelt bort på Tormeks läderbrynskiva, där eggen poleras rakbladsvass. Resultatet blir en oslagbar skärpa som håller längre.

Eggvinklar för olika typer av knivar

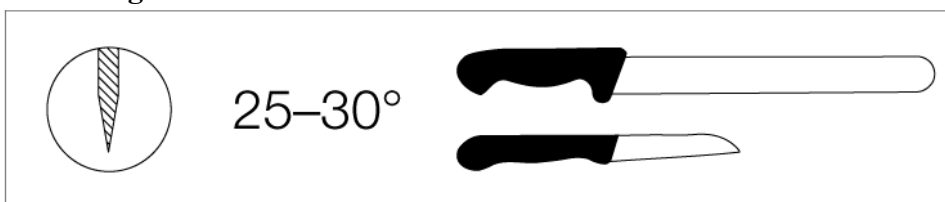
Den ideala eggvinkeln för en kniv beror på typ av kniv, samt användningsområde. En kniv för köttstyckning ska t.ex. ha en större eggvinkel än en du skär grönsaker med. En liten eggvinkel (25°) ger en lättskärande egg men den är också känsligare. En större eggvinkel (40°) ger en starkare och mer hållbar egg. Här nedan kan du se förslag på eggvinklar för slipning av olika typer av knivar.

Du kan ställa in vinkeln med hjälp av vinkelmätaren WM-200. För knivar med liten slipfas, så som köksknivar, är det enklast att ställa in eggvinkeln mot knivbladet. Du halverar sedan siffran för att repetera den ursprungliga eggvinkeln. Kika på produktsidan för vinkelmätaren för att se hur den fungerar, du kan även se filmen om jiggen för långa knivar SVM-140 för mer information.

Slöjdnivar



Filé- och grönsaksknivar



Knivar för slaktare, kockar och kök



Jakt- och sportknivar

