



# God knivslipping gjort intrikat



**PRODUKTNAVN:** Work Sharp Guided Sharpening System

**PRODUKTFAKTA:** Knivslipesystem med vinkel-responsiv vugge (for hhv. rett eller krum knivsegg), samt adapter for 17 eller 20 graders egger (kjøkken- eller tollekniver). Leveres med diamantbryner i to ulike grader (320/ 600) samt keramiske heinstaver i tre ulike tykkelser (tilpassa ulike serrarerte kniver). Kan suppleres med et sett av ytterligere to diamantbryner (220/ 800) samt lær-hein, og tilhørende 25 graders adapter.

**VURDERING:** Det fins ikke piller mot møkkete vann, og det fins ingen snarvei til varig kvass kniv, uansett hva selgerne på alskens villmarksmesser påstår. Skal du skjerpe opp kniven i full fart, fins det mange alternativ, alt fra stein og stål til båndslipere. Skal du ha en mer varig egg, må jobben gjøres grundig. Work Sharp har laga et grundig system som krever litt tid å sette seg inn i og bruke, men du får gode kniver som takk for innsatsen.

Sjølve systemet er basert på et bordstativ som kan låses eller flekse fritt som ei vugge. Dette bruker du alt ettersom kniven har rett eller krum egg. På toppen av denne vugga er det

magneter som holder fast diamant-slipeplater i ulike grovhetsgrad (fineste versjon er ei lærplate). På hver side av vugga har du adapter/klosser som angir vinkel på knivseggen – 17 grader for kjøkkenkniver og 20 grader for tollekniver. Du legger an knivsida mot adapteren, og fører deretter kniven i ei jevn bevegelse over vugga med slipesteinen. Med rett egg og låst vugge vil da i teorien håndledet ditt styre vinkelen, mens med krum egg og åpen vugge vil slipeplata vinkle etter hvert som du fører eggen over.

I teorien. I praksis har jeg ikke helt klokkertro på at håndledet mitt skal være en garanti for 3 graders vinkel, vekselvis høyre-/venstrehåndsbruk, alternativt sliping mot eller vekk fra meg, og et jamt trykk gjennom hele prosessen. Men bevares, det er definitivt mer presist enn frihånds-heining for de av oss som ikke påberoper seg å være profesjonelle knivslipere.

I motsetning til Work Sharps snertne båndsliper – som er en racer til å sette opp kniver i en fei, men som lett butter knivspissen – gir denne jamn kving langs hele eggen. Samekniver og rundere knivsegger krever dog noe mer arbeid med håndledet. Jeg ser videre

et mulig slitasjepunkt på adapterene som setter knivseggen; at langvarig bruk kan hakke opp plastikken. I tillegg synes jeg at det burde vært kosta på en ekstra adapter for finheining med lærskiva for kjøkkenknivene, som bygger noe høyere inn på vugga: Her er det et 25-graders adapter for tolleknivene. Men valget med å bruke vuggas egen 22-graders vinkel for kjøkkenkniver, gjør at man får et «hopp» inn på lærskiva for de kvasseste knivene, noe som framstår som litt korttenkt.

Men ellers er erfaringa så langt at det eggen blir god. Meget god: Det er ikke et helt godt tegn når man har tilbrakt flere timer med å sette opp husets knivbeholdning, og bare lengter etter noe å sette kniven i, eller kjenner den syke gleden etterpå ved å smi av en fersk brødblings med ett drag av den utgamle brødkniven. Og du har en pekepinn om at kniven er kvass når det er riper i salongbordet av glass etterpå.

**PRIS:** kr 669,- (oppgraderingskitt kr 449,-)

**LEVERANDØR:** Alterno AS, tlf. 48 00 74 75, [www.alterno.no](http://www.alterno.no)

Åsgeir Størdal