

ego 1948



Våra knivserier

VG10: Japanskt stål HRC: 60

Sandvik: Svenskt stål HRC: 58

Wilfa 1948: Tyskt stål HRC: 54-56



Skalkniv 9 cm

Skalkniven är den minsta kniven i knivfamiljen och en av de mest användbara i köket. Storleken gör den smidig och bra för att skala och skiva frukt, bär och grönt – perfekt för de minsta råvarorna såsom vitlök eller chili.



Allkniv 13 cm

En kort kniv med smalt blad som är perfekt att ha vid små uppgifter där precision är viktigt. Skär du mycket grönsaker och vill ha en kniv som är lite mindre och smidigare än en rejäl kockkniv så är denna kniv helt rätt.



Filékniv 20 cm

En filékniv har ett smalt och flexibelt blad som gör att den kommer åt under fisk- eller kycklingskinnet och skär ut fina filéer. Tack var bladets spetsiga topp så är filékniven även bra för att putsa hinnor av stekar.



Brödkniv 20 cm

Har ett rejält långt, tandat blad som är skapat för att enkelt kunna ta sig igenom luftiga material utan att mosa dem. En brödkniv är även bra för att skära tomat, hacka nötter, tranchera inbakade rätter och dela frysta råvaror som exempelvis fryst kycklingfilé.



Kockkniv 20 cm

Om du vill ha en bra kniv i köket att börja med så är det en kockkniv du ska ha, den är nämligen bra till det mesta. Med den kan du skära, hacka och tärna allt från kött, fisk och fågel till grönsaker och rotfrukter. En kockkniv har ett brett blad och är något svängd längs eggen.



Santokukniv 18 cm

Det karakteristiska höga bladet och cirkelformade spetsen gör detta till en mycket allsidig kniv. Utmärkt för att skära, tärna, hacka och skiva grönsaker men även fågel och mindre köttbitar.

