

KNIV SLIP

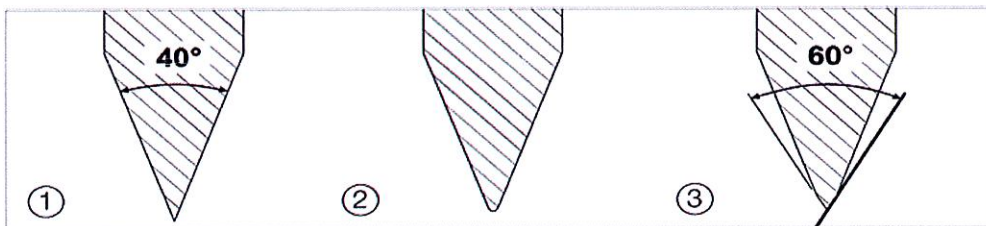
Kniv och slip är ett lokalt professionellt sliperi som bedriver sin verksamhet i Östersund, Jämtlands län.

Verksamheten utför i huvudsak slipning av knivar, men även andra föremål som yxor, saxar, köttkvarnsknivar, sekatorer etc. Vi arbetar mot både privatpersoner som professionella kunder inom catering, restauranger och matbutik etc.

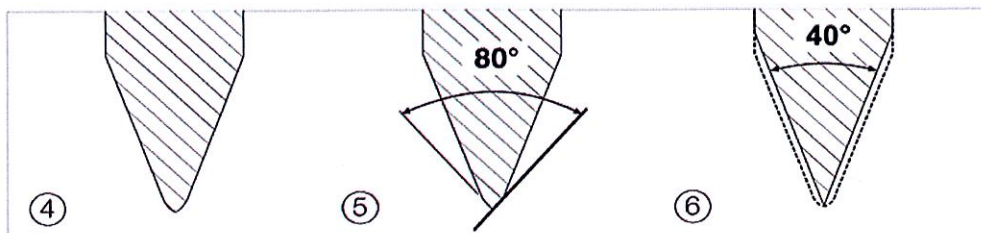
Just nu erbjuder vi anställda på Region Jämtland/Härjedalen 20% rabatt vid slipning av knivar vid uppvisande av sithskort. Vid webborder ange rabattkod: REGIONJH2019.

Information om grundslipning av knivar

När eggen på din kniv har fått formen av ett "U" måste den slipas om på nytt. Även en kniv med trasig egg går att slipa om för att få fram en ny egg (eller avbruten topp).



1. En vass knivegg
2. Kniveggen är sliten och slö
3. Efter bryning med brynsten eller skärpning med skärpstål är kniveggen vass igen, men mest sannolikt med en större eggvinkel



4. Efter ytterligare användning är kniveggen åter slö
5. Efter flera bryningar är eggen åter vass med mest sannolikt med en allt större eggvinkel
6. Eggen skickas in på grundslipning till oss och eggen slipas till sin ursprungliga form och eggvinkel

Kontakta oss för beställning av slipning på
info@knivochslip.se alternativt webborder på www.knivochslip.se