

SCANPAN®
DENMARK

SMUK KNIVSERIE I FULDSMEDET STÅL

CLASSIC KNIFE



For the love of good food

Fuldsmedet kvalitet

- Classic serien er et omfattende sortiment af fuldsmedede køkkenknive af høj kvalitet.
- Knivene fra Classic-serien er fremstillet af tysk specialstål.
- Alle knivene Rockwell-testes. En Rockwell-test er en hårdhedstest, som fastslår, om knivens hårdhed er optimal. Testen bliver brugt på international plan som standard måling af hærkning af stål.
- Det lille prik fra Rockwell-testen i hver eneste SCANPAN Classic-kniv-knivsblad er din garanti for, at det fuldsmedede emne er blevet professionelt varmebehandlet og perfekt hærdet.



For the love of good food

Fremstillingens 6 trin



SCANPAN®

DENMARK

Knivens anatomi

BLAD

Bladet har en meget fin overfladefinish, hvilket giver bedre rustmodstand.

ROCKWELL®-TESTET

CLASSIC-kniven har en hårdhed på 57 Rockwell, som gør, at kniven holder sig skarp længere.

FINGERSTOP/HÆL

Kniven forskellige dele er samlet uden mærkbare og synlige sammenføjninger. En glat overgang mellem håndtaget og kniven, er din sikkerhed for bedre hygiejne.

HÅNDTAGET

Knivens håndtag er lavet af et kraftigt kunststof – POM. Fordelen ved dette materiale er, at kniven får en flot finish, og den er bedre at holde på.

ÆG

CLASSIC-knivens æg er slebet i 30 graders vinkel.

RYG

Kraftig klinge og ryg giver et stærkt blad. Ryggen bruges f.eks. til at skrabe skærebrættet, når man f.eks. har hakket grøntsager. Brug IKKE æggen til det, det sløver kniven.

BRYST

Brystet er med til at give kniven balance og tyngde. Den giver desuden et godt hvilested til fingrene.



For the love of good food

Hvad bruges kniven til?

URTE-/SKRÆLLEKNIV 7,5 CM 92100750

Til grønsager og frugt. Ideel til at skrælle og udkerne frugt.



URTEKNIV 9 CM 92100900

Til grønsager og frugt. Ideel til at skrælle og dekorere samt opgaver som kræver præcision.



URTEKNIV 11,5 CM 92151200

Til grønsager og frugt. Designet til at snitte, skrælle, hakke og mindre skære opgaver.



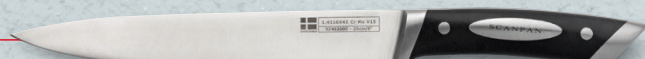
UNIVERSALKNIV 15 CM 92201500

Til grønsager, kød og frugt. God til at afpudse kød, skrælle og hakke frugt.



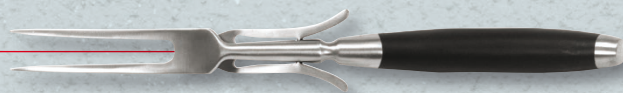
FORSKÆRERKNIV 20 CM 92402000

Til udskæring af bøffer, flæskesteg, oksesteg, lamme-kølle m.m. Særlig velegnet til udskæring af steg.



STEGEGAFFEL M/BESKYTTER 92901100

Holder kødet på plads under udskæring. Med kombineret fingerbeskytter / bordstøtte



STEGEGAFFEL CLASSIC 92901000

Holder kødet på plads under udskæring.



BRØDKNIV 92352000

Til brød, flæskesteg med sprød svær og chokolade m.m.



Hvad bruges kniven til?

KOKKEKNIV 15 CM 92501500

Til kød, stege og hakkeopgaver. Mindre og mellemstore skæreopgaver.



KOKKEKNIV 20 CM 92502000

Til kød, stege og hakkeopgaver. Store skæreopgaver.



KOKKEKNIV 26 CM 92502600

Til kød, stege og hakkeopgaver. Ekstra store skæreopgaver.



KOKKEKNIV MED LUFTSKÆR 20 CM 92512000

Til kød, stege og hakkeopgaver. Luftskæret reducerer skæremodstand og modstandskontakt.



KØDØKSE 15 CM 92311500

Til brusk, lam, fisk, fjerkræ. Den flade side bruges til at knuse krydderier og hvidløg.



KØDØKSE 19 CM 92701900

Til brusk, lam, fisk, fjerkræ. Den flade side bruges til at knuse krydderier og hvidløg.



SANTOKUKNIV 12,5 CM 92551200

Til grønsager, frugt. Rigtig god til at hakke. Ideel til at skære papirstynde skiver og små tern.



SANTOKUKNIV 18 CM 92551800

Til grønsager, frugt. Rigtig god til at hakke. Ideel til at skære papirstynde skiver og små tern.



Hvad bruges kniven til?

HAKKEKNIV 92050000

Perfekt til at hakke urter. Designet til at hakke urter og særdeles velegnet til at snitte grønsager og finhakke kød. Anvendelig til tærter.



TOMAT- & OSTEKIV 14 CM 92081400

Tomat, brød, ost m.m. Kniven har flere formål – spidsen af kniven gør det nemt at spidde osteskiver, og det takkede skær gør den samtidig til en fremragende tomatkniv.



UDBENERKNIV 92251500

Specielt udformet til at udbene kød og fjerkræ.



LAKSEKNIV/SKINKEKNIV 26 CM 92602600

Til kød og fisk. Perfekt til at lave ensartede skiver, da kniven er fleksibel og har luftskær, som reducerer skæremodstanden.



KNIVSLIBER 92700000

Vedligeholder kniven, så den altid er skarp.



DIAMANTSLIBESTÅL 92952600

Regelmæssig brug af slibestålet vil skærpe knivsæggen.



KØKKENSAKS 92710000

Saksen har integreret nøddeknækker og flaskeåbner. Kan skilles ad for nem rengøring.



FJERKRÆSAKS 9271100

Kvalitets fjerkræsaks, nem at rengøre, med sikkerhedslås.

