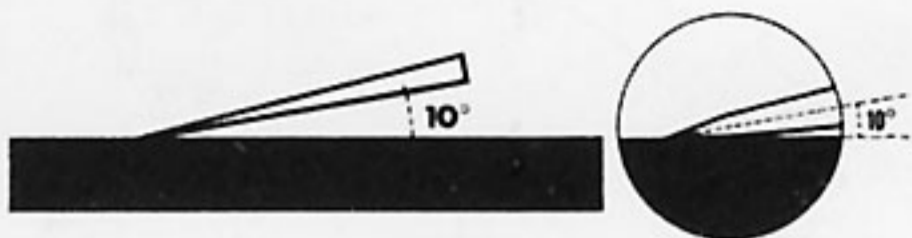
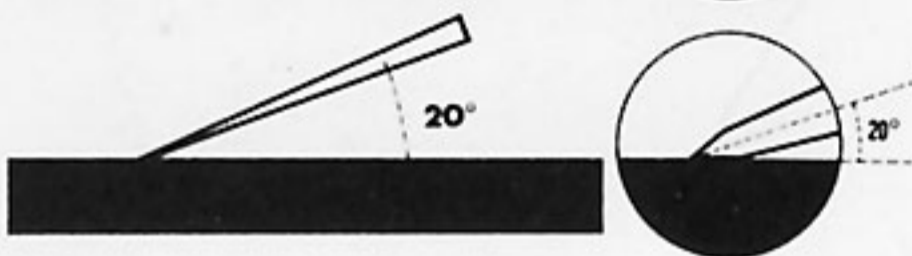


SLIB DIN KNIV - INSTRUKTION

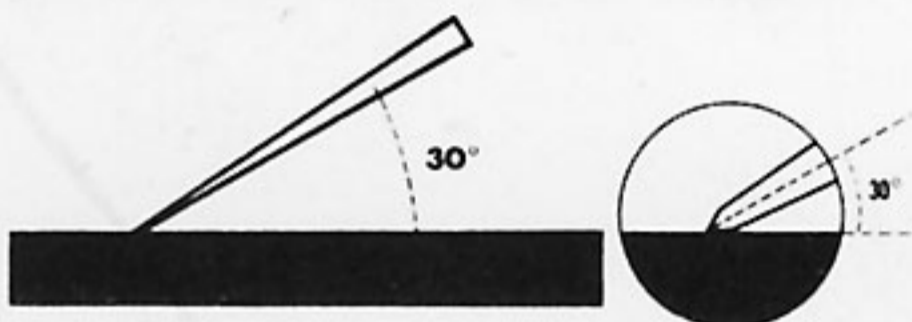
1. Vælg slibesten: Grovere i starten ved meget sløve eller brudte skær. Finere sten mod slutningen af slibeprocessen.
2. Fastgør stenen.
3. Kom rigelig med slibeolie på stenen.
4. **VIGTIGT:** Hold samme vinkel mellem kniv og sten gennem hele slibeprocessen:



10° giver en meget skarp, men sårbar æg. Kun til finere skæreopgaver.



20° giver en god og holdbar æg. Kan anbefales til de fleste opgaver.

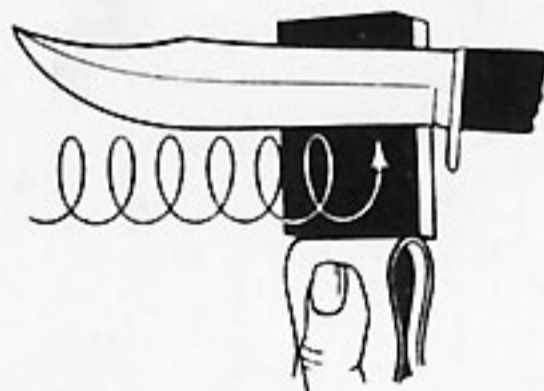


30° giver en robust og hårdfør æg til grove og tunge arbejdsopgaver.

5. Pres knivbladet hen over stenen – »skær en skive« af stenen. Pres hårdere i begyndelsen og lettere mod slutningen af slibeprocessen:



6. Giv knivbladet lige mange strøg på hver side. Tæl.
7. Ved meget store knivblade føres bladet hen over stenen i cirkler:



8. Mod slutningen af slibeprocessen, hvor knivens æg poleres færdig, fx. på en hård Arkansas sten, udskiftes slibeolien meget ofte, idet olien optager slibespåner, som kan ridse den polerede æg.

9. Rengør dine slibesten meget omhyggeligt efter brug.

10. Husk at slibning af knive kræver meget tålmodighed og øvelse.