

# VULKANUS: NYTT EFFEKTIVT SLIPEAPPARAT

Av Øystein Køhn

I mine mange år som knivmann har jeg sett en rekke gode, mindre gode og direkte dårlige løsninger på det "perfekte slipeapparat" for kniver. Da jeg for kort tid tilbake fikk Vulkanus i hånden, var jeg også noe forutinntatt og skeptisk, men ble etter kort tid meget positivt overrasket - for dette fungerte virkelig godt.

Vulkanus er et solid bordstativ for sliping av alle typer kniver, men det fungerer best på kjøkkenkniver og andre slakteslipte kniver uten markert slipefas.

Stativet er laget av solid rustfritt stål med fot

av samme materiale. Under har det fire gummi-knotter som gjør at det står støtt på underlaget. Selve slipeinnretningen består av to fjærbelastede "pinner" med innlagt slipestål av knallhard kvalitet. Når kniveggen presses ned mot slipestålet og trekkes mot kroppen, kjenner du formelig hvordan apparatet spiser eggstål.

Sløve kniver skal presses hardt ned i ca 30 - 45° vinkel med tuppen pekende nedover (se bildet under). Kniver som er ganske skarpe og kun trenger en finpuss skal trekkes løst gjennom slipeapparatet, med tuppen pekende opp-

over. Også serraterte kniver kan slipes. Du gjentar slipingene til du er fornøyd med resultatet.

Jeg er noe mer skeptisk med tollekniver med slipefas fordi eggvinkelen allerede er gitt i Vulkanus, og du derfor må lage en ny eggfas på kniven i dette apparatet.

Men dette fungerer, og det fungerer bra under nevnte forutsetninger.

Markedsføres av Aasgaard AS, tlf 63 90 74 88. Prisen er dessverre nær en tusenlapp.

