

Knivsliper som FUNKER!

Vi har testet Worksharp Ken Onion knivsliper. Den er unik, i den forstand at den faktisk fungerer!

TEKST & FOTO: ARNE T. HAMARSLAND



Slipetodet kan roteres og med grovt bånd og denne posisjonen er det fort gjort å bryne grov redskap som f. eks en øks.



Knivsliperen er liten, lett, stille og renslig. Det er derfor ikke noe problem å oppbevare og bruke den på kjøkkenbenken.

tror jeg ikke det finnes noe annet patent som gjør dette raskere og bedre.

FOR Å KOMME GODT TIL, lønner det seg å ta av slipeguiden. Med guiden av, kan sliperen også brukes håndholdt på grove slipejobber som øks, gressklipperblad mm. Det går også greit å slipe sakser. Hele slipebåndholderen kan roteres og det er derfor lett å finne en arbeidsvinkel som passer godt.

TYPISK VINKEL på en jaktknivegg er 25 grader, mens kjøkkenknivene slipes «slankere» med en egg på 20 grader. Under slipingen opplevdes fjærbelastningen på vinkelvelgeren å være i svakeste laget. Når kniven ble presset mot velgeren og dradd over slipebåndet hendte det at vinkelvelgeren «ga seg» og deler av eggen fikk større slipevinkel enn den skulle. I tillegg er det en plastrulle på hver side som eggen ruller over når kniven slipes. Dette sikrer jevnt og korrekt trykk mot slipebåndet. Etter en del sliperunder der kvasse knivblad har rullet over plastrullene gang på gang viser disse tegn til slitasje. Dette er nok en slitedel som må påregnes å skiftes med jevne mellomrom, men vi savner at det ligger ved noen ekstra ruller, enten med sliperen eller i esken når du kjøper nytt sett slipebånd.

SLIPEREN ER FLINK TIL å sentrere slipebåndet både når det løper fritt og når det belastes. Jeg har ikke opplevd at det har skjært seg en eneste gang. For å se hva du gjør når du bryner, lønner det seg å dra over eggen med sort permanent tusj. Da er det lett å sjekke f.eks. om bryningen har nådd helt ut til eggen.

FAKTA

Modell: Worksharp Ken Onion
Pris: 1949 kroner
Importør: www.worksharp.no,
tlf. 48 00 74 75



- + Sliper det meste lynskarpt, enkel og rask, liten og lett
- + Slipebåndene er dårlig merket, ekstra plastruller kunne fulgt med,
- = Slipemaskin som fungerer!

WORKSHARPS KNIVSLIPER veier kun drøye kiloen, den er stille og renslig i bruk og tar ikke stor plass. Slik sett er den meget fleksibel når det gjelder oppbevaring og bruk. Når dette er sagt gjenstår kun det ene store spørsmålet: Funker den?

BRUKSANVISNINGEN (engelsk) gir en inngående guide til hvordan du skal slipe og hvilke utstyr og innstillinger du skal bruke. Alt basert på hvilken type kniv som skal slipes og hvor sløv den er. Knivsliperen kommer med fem slipebånd, ekstra grov (P120), grov (X65), medium (X22), fin (X4) og ekstra fin (6000). Det trekker litt ned at flere av de fineste slipebåndene ikke er merket.

SLIPEBÅNDENE er ca. 19 mm brede, ekstra fin er smalere for å kunne brukes på bukåpnere og serraterter kniver. **EKSTRA GROV** brukes for å reparere sterkt ødelagte knivblad eller bryne grovere redskap som øks. **GROV** brukes for å forme knivbladet og eggen, **MEDIUM** for å skjerpe eggen og **FIN** for å polere den. Fordelen med et slipebånd kontra en slipestein, er at båndet buer seg litt når bladet presser mot det. I stedet for en rett eller svakt konkav egg, gir slipebåndet en konveks buet egg som tåler litt mer juling.

BELTENE ENDRE FARGE etter en tids bruk. Dette er ikke et tegn på at de er utslitte, de er bygd for å blottlegge mer slipemateriale etter hvert som de slites. Bruk derfor beltene til de ikke lenger sliper slik de skal – først da er de modne for søpla. Slipeteknikken er enkel: Bruk guiden for å finne korrekt slipevinkel, velg rett slipebånd og finn ut hvor mange drag du skal ta på hver side. Når kniven er på plass, startes båndet og kniven dras i ca. 2,5 cm/sek til knivtuppen er midt på slipebåndet. Da stoppes båndet og kniven løftes fri. Så gjentas prosessen det antall ganger guiden beskriver. Kniven presses jevnt ned mot båndet under hele operasjonen.

DET SOM ER UVANT er at den ene siden av eggen brynes med slipebåndet fra eggen, og når andre siden skal til pers flyttes kniven over på andre siden og brynes da med båndet mot eggen. Dette går bra med vanlige egger, men anbefales ikke for serraterter knivblad. Prøver du å slipe mot eggen risikerer du at tennene i serrateringen hogger tak i slipebåndet og skjærer det opp. Sliping av bukåpner gikk som en drøm og på knappe halvminuttet med det ekstra fine båndet var bukåpneren som ny. På dette området