

Pirge Knivar

PATINA





KOCKKNIVAR – PIRGE DUO

PATINA

FÄRGKODADE HANDTAG MED ANTIGLID GREPP

Bladlängd 16 cm

PRG34159-02

Rött handtag

50 x 160 x 3 mm



PRG34159-03

Blått handtag

50 x 160 x 3 mm



PRG34159-04

Grönt handtag

50 x 160 x 3 mm



PRG34159-05

Gult handtag

50 x 160 x 3 mm



Bladlängd 19 cm

PRG34160-02

Rött handtag

50 x 190 x 3 mm



PRG34160-03

Blått handtag

50 x 190 x 3 mm



PRG34160-04

Grönt handtag

50 x 190 x 3 mm



PRG34160-05

Gult handtag

50 x 190 x 3 mm



Bladlängd 25 cm

PRG34172-02

Rött handtag

50 x 250 x 3 mm



PRG34172-03

Blått handtag

50 x 250 x 3 mm



PRG34172-04

Grönt handtag

50 x 250 x 3 mm



PRG34172-05

Gult handtag

50 x 250 x 3 mm



Fiskfilékniv

PRG34092-03

Bladlängd 24 cm. Flexible blått handtag

19 x 240 x 1,5 mm



PRG34151-03

Bladlängd 35 cm. Blått handtag

40 x 350 x 2 mm





PRG38091-01
Fish Fillet Knife 25 cm Flexible
Black
24 x 250 x 1,5 mm



PRG38112-01
Doner Kebab Knife 55 cm Black
45 x 550 x 2 mm



PRG71141-01
Doner Kebab Knife 50 cm
Hollow Ground Black
40 x 500 x 1,5 mm



PRG38172-01
ECCO Chef Knife 25 cm Black
50 x 250 x 2,5 mm

PRG38162-01
ECCO Chef Knife 23 cm Black
50 x 230 x 2,5 mm

PRG38160-01
ECCO Chef Knife 19 cm Black
50 x 190 x 2,5 mm



PRG38167-01
Santoku Knife 17 cm Black
45 x 170 x 3 mm



PRG71120-01
Mincing Knife 26 cm
50 x 260 x 2 mm



PRG38009-01
Pirge ECCO Bröd Kniv Pro
Sågtandad 22,5 cm Svart
plasthandtag
30 x 225 x 2 mm



PRG38047-04
ECCO Utility Knife
9 cm Green
19 x 90 x 2 mm



PRG34081-02
Pirge Skärpstål - Rund 30 cm
Rött handtag



PRG82005-01
Oyster Opener



PRG71281-01
Pirge Barkniv sågtandad,
12 cm. Svart plasthandtag
19 x 120 x 2 mm



PRG81918-11
Pirge Osthyvel hård med
svart plasthandtag



PRG81911-11
Pirge Smör rullare tandad

Kort guide för knivvård

För att knivar ska hålla sig skarpa och fungera bra under lång tid behöver de användas rätt, rengöras varsamt och förvaras på ett bra sätt. Varje kniv ska användas för sitt specifika ändamål, eftersom fel användning och för hårt tryck både kan skada kniven och ge sämre resultat.

RENGÖRING

Undvik starka kemikalier och slipande material. Diska knivar för hand med milda medel och torka dem direkt. Träskaft ska inte blötläggas och mår bra av en omgång linolja ibland. Plasthandtag kan bli matta men kan fräschas upp med lite olivolja. Fukt ska inte lämnas kvar eftersom det kan skapa bakterier.

FÖRVARING

Knivar ska inte ligga löst på bänken. Använd magnetlist, knivblock eller knivväska för att skydda både egg och renlighet.

RÄTT SKÄRUNDERLAG

Skär på trä eller plast, inte glas eller metall. Använd rätt kniv till rätt uppgift och undvik att skrapa med eggen eller använda kniven som verktyg för andra syften.

SLIPNING

Knivar behöver slipas regelbundet. En vass kniv är både säkrare och bättre att arbeta med. Använd brynstål eller slipsten och håll en vinkel på 20–25 grader utan att trycka hårt.





Tableware
Cookware
Containers
Equipment

patina.se