

- COMMIS DE CUISINE -

LILLA  
KNIV-  
BOKEN

*Direkt från proffsköket*



# DIN BÄSTA VÄN I KÖKET

---

Syna en kock i knivhanden och du kommer att upptäcka en förhårdnad vid pekfingrets rot. Det beror på kockgreppet, på att proffsen fattar sin kniv så att pekfingret ligger och skaver mot ovansidan på bladet.

Utifrån den hemligheten skapade vi Professional Secrets knivar: Stålet är av högsta kvalitet. De har formgetts i samråd med yrkesverksamma kockar. Och de har ett unikt handtag som skonar pekfingrar under långa arbetsdagar.

I den här boken hittar du det allra viktigaste du behöver veta om knivar. Kunskapen och tipsen kommer direkt från proffsen.

*“Den är en förlängning  
av din kropp.”*

Per Renhed, Fl2, m fl, om kockens personliga kniv





# GÖR SOM PROFFSEN

## **RÄTT TYNGD**

Se tyngden som en fördel. Den jobbar med handen och underlättar och stabiliserar alla former av hackande och skärande.

## **RÄTT BALANS**

Tyngden ska sitta både i handtaget och bladet. Med rätt grepp ska kniven ligga skönt i handen utan att tippa åt något håll.

## **RÄTT SKÄRPA**

Det finns olika skolor vad gäller stålets hårdhet och vinkeln på eggen. Hårdare stål blir vassare, men ömtåligare. En smalare vinkel blir vassare, men också ömtåligare. Till slut handlar allt om en enda sak: Kniven ska vara vass.

## **RÄTT SKÄRBRÄDA**

För knivens och för din handleds bästa så ska skärbrädan vara relativt mjukt. Olika material har olika fördelar, men undvik porslin, glas och hårdplast.

## RÄTT KNIV

Om arbetet känns otympligt, prova en annan kniv.  
En tandad brödkniv ska bara användas till bröd.

## RÄTT INSTÄLLNING

Ett proffs skulle aldrig någonsin arbeta med en slö kniv.

### LITE OM TEKNIK

- Fatta kniven med kockgreppet, dvs högt upp på handtaget så att översta fingret och tummen "nyper" bladskäftet.
- En god teknik (det finns flera) är att vila knivbladets spets på skärbrädan och att skära med en framåtriktad, gungande rörelse.
- Krök fingrarna på handen som håller råvaran så att du kan styra knivbladet med ovansidan på naglarna och/eller knogarna.

# TA HAND OM DINA KNIVAR SÅ TAR DE HAND OM DIG



## **DISKA**

En PS-kniv tål maskindisk – men då måste du vara extra flitig med knivstålet eftersom partiklar i maskindiskmedlet sliter på skärpan.

## **VATTEN 90 GRADER**

I ett restaurangkök maskindiskar man kockknivar i 90 grader utan diskmedel för att undvika de slipmaterial som sliter på både eggen och materialet i handtaget.

## **VÄSSA ELLER SLIPA?**

Med vässa, bryna eller skärpa menas underhållet av kniven du sköter med ett brynstål. Med slipa menas en mer omfattande process som gärna ska utföras av proffs.

## INGEN SKÄRPA UTAN SLIPA

Även om du regelbundet använder brynet så kommer eggen på sikt att nötas ner. Bli kund hos någon som vet hur man grundslipar knivar.

## JOBBA – VÄSSA – JOBBA – VÄSSA –

En professionell kock använder brynet om och om igen under en arbetsdag. För dig kan det räcka att – åtminstone – ta ett tag med brynet varje gång du lagar en middag.

### VÄSSA RÄTT

- Använd brynstålet regelbundet. Gör det till en vana.
- Dra knivens blad "som om du ska skära en tunn skiva ur stålet" på båda sidor, varannan gång, sammanlagt 6-8 ggr.
- Alla har sin personliga vinkling när man utför det här momentet och den kommer att sätta sig i knivens egg. Det är en fördel om samma person vässar kniven varje gång.

# DIN KNIV FRÅN PS

---

## **UNIKT GREPP**

En proffskock fattar sin kniv så högt upp att pekfingeret och tummen omfattar knivbladet. På grund av den unika formgivningen – handtaget sträcker sig en bit fram över bladet – så är PS kockkniv perfekt för “kockgreppet”.

## **PERFEKT BALANS**

Vikten av det svenska stålet i din kniv är hög, men den är perfekt samlad på mitten. Med rätt teknik och arbetsställning så gör kniven mycket av jobbet åt dig.

## **AVRUNDAT BLAD – AVRUNDAD RÖRELSE**

Det avrundade knivbladet ger en effektiv och skön arbetsrörelse. Vid varje upprepat snitt så slipper du det “dunk” som är vanligt med illa formgivna kockknivar.



## **SNYGG KNIV = REN KNIV**

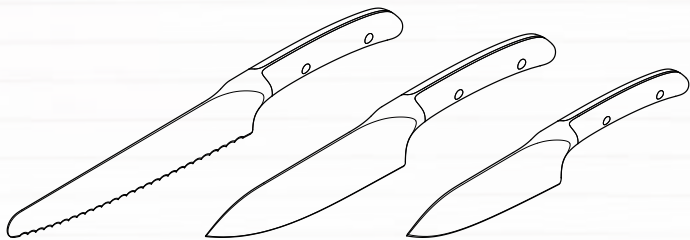
Den avsmalnande, mjuka designen är inte bara snygg och skön mot din hand, den eliminerar även potentiella smutsfällor. Handtag och blad är lätta att hålla rena.

## **TÅLIGA MATERIAL**

Handtaget är gjort av greppvänligt glasfiber. Det tål hårda tag och även en hel del värme. Det är dessutom lätt att hålla rent. Handtaget har en lätt midja för bättre grepp.

## **LAGOM HÅRT STÅL**

Mjukare knivstål är mer förlåtande om du skulle skära i ben eller böja bladet. Hårdare stål kan slipas till en vassare egg. Stålet i din kniv är mellanhårt, 56-68 Rockwell.



Brödkniv, Stor kockkniv, Liten kockkniv



## SMAL OCH VASS VINKEL

Din kniv från PS blir – och håller sig – extremt vass. Tänk på att använda ett redskap med grövre klinga när du ska kapa stora mängder brosk eller ben.

## SNYGGT KANVASFODRAL

Fodralet skyddar både knivens egg och omkringliggande föremål. Gör som proffsen: Ta med dig kniven när du reser eller hälsar på matglada vänner.

## BLI PROFFS I DITT KÖK

Med Professional Secrets får du tips och knep direkt från de duktigaste kockarna i de bästa restaurangköken. Fler produkter och mycket mer kunskap hittar du på:  
[www.professionalsecrets.com](http://www.professionalsecrets.com)



Nyriken på "PS Kött" och andra appar från oss? Läs mer på vår hemsida eller ladda ner på App Store/Google Play

# SKÖTSELRÅD

- Diska helst för hand med hett vatten och diskmedel.
- Torka alltid kniven när du inte använder den. Din kniv är gjord av svenskt kvalitetsstål från Sandvik som i första hand är optimerat för att vara mycket starkt och mycket vasst, endast i andra hand för att tåla vatten och fukt.
- Skydda din kniv. Det stilrena fodralet fungerar utmärkt som presentförpackning, men det är framför allt ett utmärkt skydd när du transporterar den.
- Vassa ofta. Slipa då och då. Numera finns tjänster där du skickar iväg din kniv på posten - och får tillbaka den så vass att det känns som julafton.



## CHEF'S ESSENTIAL KIT

Tillsammans med proffsen har vi tagit fram de viktigaste köksredskapen. Din kniv har formgivits i samråd med erfarna kockar och håller professionell standard.

När du registrerar din kniv på [professionalsecrets.com](http://professionalsecrets.com) så får du ladda ner Köttboken - 120 sidor med proffsens knep och kunskap helt gratis. Tack för att du valde en produkt från PS!



[www.professionalsecrets.com](http://www.professionalsecrets.com)  
[info@professionalsecrets.com](mailto:info@professionalsecrets.com)

08-704 91 00