




ROSENDAHL
COPENHAGEN



ROSEBDAHL
KUTVÄRKSÄGGEN
100% RÖSTFRÄS
SÄGGEN

ROSEBDAHL
KUTVÄRKSÄGGEN
100% RÖSTFRÄS
SÄGGEN

ROSEBDAHL
KUTVÄRKSÄGGEN
100% RÖSTFRÄS
SÄGGEN

ROSEBDAHL
KUTVÄRKSÄGGEN
100% RÖSTFRÄS
SÄGGEN

ROSEBDAHL
KUTVÄRKSÄGGEN
100% RÖSTFRÄS
SÄGGEN



KNIVSKARPT HÅNDVÆRK I TIDLØST DESIGN

Grand Cru-serien omfatter en række smukke, helsmedede kvalitetskøkkenkniive – knivskarpe i både blad og design.

I knivenes udformning dyrkes den nordiske tradition, hvor designet diskret tager del i elementernes funktion. Grand Cru-seriens velkendte, nedsænkede rille fungerer dels som dekoration og elegant fingeraftryk og er samtidig med til at sikre et solidt greb om knivens skaft.

I knivserien findes:

- Forskærersæt (stegegaffel og kokkekniv)
- Urtekniv
- Universalkniv
- Hakkekniv
- Brødkniv (Vinder af flere knivtests)
- Stegegaffel
- Kokkekniv



ROSENDAHL
SINCE 1814
KUTNERSTRASSE 10
D-37075 GIESSEN

ROSENDAHL
SINCE 1814
KUTNERSTRASSE 10
D-37075 GIESSEN

STÅLET

Koldhærdet til Rockwell-hårdhed C56-58. Det ekstra hårde stål holder kniven skarp længere end nogen anden type stål og giver ekstra modstandsdygtighed mod rust, pletter og anløbning.

SKÆRET

Knivskarpt og let at slibe op. Skæret vedligeholdes løbende med strygestål og slibes et par gange årligt med slibesten eller knivsliber. Vær opmærksom på at brødkniven kun er slebet på en side og derfor ikke må slibes i en knivsliber.

HELSEMEDET KNIVSERIE

Stålet er gennemgående i hele knivens længde. Det giver ekstra styrke, tilføjer balance og korrekt vægtfordeling. Kniven ligger derfor altid sikkert og perfekt i hånden.



Forskærersæt, stegegaffel 15 cm
og kokkekniv 20 cm



Urtekniv, 10 cm



Universalkniv, 14 cm



Hakkedkniv, 16 cm



Brødskniv, 21 cm



Stegegaffel, 15 cm



Kokkeskniv, 20 cm



SKAFTET

Støbt i materialet POM (Polyoxymethylene), der er ekstremt stærkt og holdbart. Skaftet ligger med sin ergonomiske udformning godt i hånden og giver et sikkert, solidt greb, hvor hånden ikke glider. Hvis skaftet bliver gråligt med tiden, kan den dybe, sorte farve altid genskabes med påsmøring af lidt olie.

DESIGNET

Smukt, enkelt og moderne. Knivene er helsmedede - skabt af et samlet stykke stål - med glatte former og uden overflødige samlinger, hvilket sikrer hygiejnen.





BEDST I TEST

BRØDKNIVEN

En vinderkniv, der saver sig sikkert gennem skorpen på både rugbrød og franskbrød.

Brødkniven har vundet flere tests på grund af sine særligt gode egenskaber:

- Skæret er knivskarpt
- Håndtaget ligger godt i hånden
- Kniven er hverken for let eller for tung

PLEJEN

Knive i høj kvalitet er en investering for livet og skal behandles som sådan.

- Vask aldrig kniven i opvaskemaskinen, da den så mister sin skarphed og risikerer rust og syreangreb.
- Vask altid kniven op i hånden.
- Vask kniven med sæbevand lige efter brug, tør den af og sæt den på plads i enten knivblok eller på knivmagnet for optimal beskyttelse.
- Madsyreangreb kan give små rustpletter, som fjernes med metalpudsemiddel. Vær opmærksom på at fjerne dem med det samme for at undgå, at de sætter sig i dybden.
- Plej æggen med jævnlig slibning med strygestål, slibesten eller knivsliber.



rosendahl.dk