



KNIVO®

CARBON STEEL KNIVES
HIILITERÄSVEITSET

SELECTION





KNIVO-hiiliteräsveitset

Terä on hylkivällä pinnoitteella suojattua erikoishiiliterästä.

Hiiliteräs on helposti teroittuvaa ja pitää teränsä pitkään.

Kahva on kiinanpuuöljyllä käsiteltyä tammea.

Veitset ovat Fiskarsin ruukissa valmistettuja.

Tuoteominaisuudet

Arvostetuimmat veitsenvalmistajat tekevät teränsä hiiliteräksestä, koska se on leikkaavuudeltaan ja teroitusominaisuuksiltaan ylivoimainen ja pitää teränsä huomattavasti pitempään kuin tyyppillisenä veitsimateriaalina tavattu ruostumaton teräs.

Veitsitetijä Tauno Kasasen alkuperäinen tavoite oli saada aikaan veitsi, joka on terältään ylivoimainen, mutta myös helpohoitoinen.

Kehitystyön tuloksena syntyi lopulta KNIVO, jonka terää suojaava pinnoite säästää öljyämisen vaivan ja jonka terä on helppo pitää puhtaana – huuhtelu ja kuivaus käytön jälkeen riittää. Konepesu tylsyttää veitsen ja turmelee puukahvan nopeasti. KNIVO kannattaa säilyttää huuhdeltuna ja kuivattuna veitselineessä tai magneettitilassa. Liikelahjaksi tulevat veitset voidaan varustaa asiakkaan logolla tai nimikoinnilla.

Valmistusprosessi

Terä on leikattu muotoonsa laserilla hiiliterästeräslevystä ja karkaistu 900-asteisena öljyyn upottamalla. Oikea 58 HRC:n kovuus on saavutettu päästöuunin 300°C lämpötilassa, jonka jälkeen terän sivut on hiottu oikeaan kulmaan. KNIVOjen terissä käytetään karkaistua Stenco Leuku-hiiliterästä sekä 80 CrV 2 -työkaluterästä. Stenco Leuku-hiiliteräs on vanha luotettava puukko- ja veitsiterämateriaali ja 80 CrV 2 – työkaluteräkseen luotetaan tunnetusti puusepänteollisuuden sahanterissä ja taltoissa. Molemmat teräslaadut ovat hanakasti teroittuvia ja takaavat erinomaisen leikkaavuuden. Terä on pinnoitettu hygieniasertifoidulla PTFE-pinnoitteella, joka on samaa, mitä käytetään muissakin keittiötyövälineissä. Tukevasti käteen istuva kahva on kiinanpuuöljyllä käsiteltyä tammea. Kahva on lukittu terään koneellisesti ruiskutetulla polymeerivalulla. Lopuksi terä on teroitettu ja sen terävyys testattu.

KNIVO Oy

KNIVO Oy valmistaa ja markkinoi KNIVO-tuotemerkillä hiiliteräksestä valmistettuja keittiöveitsiä ja –tarvikkeita. Tuotteet on tarkoitettu ruuanlaitosta kiinnostuneille yksityishenkilöille sekä ravintola-alan ja teollisuuden ammattilaisille. KNIVO-tuotteet sopivat erinomaisesti myös yritysten asiakas- ja henkilökuntalahjoiksi. KNIVO-tuotteet ovat yksilöllisiä kädentaitotuotteita ja Suomalaisen Työn Liitto myöntänyt niille Avainlippu-alkuperämerkin.



KNIVO - kolstål knivar

Kolstål är lättslipat och behåller skärpan längre.

Stålet som används är speciellt utvald kolstål med en hårdhet på 58 HRC.

Knivbladet är behandlad med en PTFE-teflon beläggning.

Handtaget är av ek och behandlad med träolja.

Kniven får inte rengöras i diskmaskin, skölj kniven för hand och torka den noggrant.

Knivarna tillverkas i Fiskars Bruk, Finland

Produktegenskaper

De flesta knivtillverkarna använder kolstål i deras knivtillverkning på grund av stålets skärförmåga och slipningsegenskaper. Kolstål behåller även skärpan betydligt längre än rostfritt stål. Knivexpert Tauno Kasanens ursprungliga avsikt var att tillverka en kniv med ett ojämförbart knivblad, men som samtidigt är lätt att sköta. KNIVO knivarna är resultatet av det utvecklingsarbetet. Med en PTFE-beläggning som skyddar knivbladet slipper användaren att olja bladet som håller sig rent nästan av sig själv – det räcker att skölja och torka kniven efter användning. Diskmaskintvätt sliter på knivbladet och skadar trähandtaget mycket snabbt. Förvara den rena kniven på en magnetlist eller i knivfack/-block.

Tillverkningsprocess

I KNIVO's tillverkning används Stenco Leuku-kolstål och 80 CrV2-verktygsstål. Stenco Leuku-kolstål är ett beprövat och pålitligt knivmaterial. Varje knivblad laserskärs ur kolstålsplåtar och härdas genom nedsänkning i 900°C olja. Den eftersträlvade hårdheten uppnås i en 300°C varm anlöpningshård-/ugn. Efter härdandet finslipas bladen för rätt vinkel.

Knivbladets hårdhet är 58 HRC. På knivbladet appliceras en livsmedelsgodkänd PTFE-beläggning av samma slag som används i annan köksutrustning. Knivarna utrustas med ett lätt men hållbart oljebehandlat ekhandtag som sitter bra i handen. Mellan handtaget och bladet sitter en maskinformsprutad polymergjutning som säkrar bladet och handtaget. Efter denna process slipas knivarna och skärpan testas. Varje kniv avsynas och slutbehandlas för hand.

KNIVO

KNIVO Oy/Ab tillverkar och marknadsför köksknivar till privat- och företagskunder. Det går bra att beställa knivar som företagspresenter med kundspecifik logo eller text. Knivarna är hantverksprodukter och pryds med Förbundet för Finländskt Arbetes Nyckelflagga – ett ursprungsmärke, dvs. produkter ärfinska.



KNIVO-carbon steel knives

Carbon steel is easy to resharpen and holds its edge well.

The blade is made of special carbon steel protected with resistant PTFE coating.

Blade hardness 58 HRC.

The handle is made of oak treated with Chinese wood oil.

Hand wash only, rinse and dry carefully.

Handmade in Fiskars village.

Product features

The most respected knife manufacturers rely on carbon steel because of its superior cutting and sharpening performance. It guarantees a sharp blade remarkably longer than stainless steel. Originally knife expert Tauno Kasanen's aim was to create a knife with superior performance being still easy to care. The result was KNIVO-knife, in which the protective PTFE-coating saves from frequent oiling procedure and the blade stays clean by itself - rinsing and drying after use will be enough. Remember, machine washing will blunten the blade and damage the handle quickly. Store your all caps rinsed and dried in a knife rack or magnetic holder. KNIVO-products can be tailored with a graphical labeling or logo.

Manufacturing process

The blade is cut to its shape with a laser cutting process and is oil-hardened in 900-degrees, then annealed in 300 degrees to right hardness range where the blade hardness is 58 HRC . After hardening, the blade is grinded into its right shape and angle. The steel used is hardened Stenco Leuku-carbon steel and 80 CrV 2 –tool steel. Stenco Leuku-carbon steel is old reliable knife steel material and 80 CrV 2 –tool steel is commonly trusted in carpenter saw blades and chisels. The material can be easily sharpened to provide a great cutting performance. The blade is coated with hygienic certified PTFE-coating which is same typically used in other kitchenware. The handle is wood-oil impregnated oak and is fixed with the blade using melted polymer casting. Finally the blade is sharpened and cutting performance is tested.

KNIVO Oy

KNIVO Oy is manufacturing and marketing KNIVO-brand carbon steel knives and accessories. KNIVO provides tools for everyone interested in cooking and are respected as gifts for customers and employees.

The KNIVO-products are characteristic handicrafts and finnish organisation: "Suomalaisen työn liitto" has authorized KNIVO Oy to use the "Avainlippu"-symbol for a proof of finnish origin.



Knivo Kohlenstoffstahlmesser

Es ist leicht, Kohlenstoffstahl zu schärfen. Die Klinge ist sehr langlebig und mit einem abweisendem PTFE-Überzug geschützt.

Die Härte des Griffs ist 58 HRC.

Der Eichenholzgriff ist mit besonderem Holzöl imprägniert.

Das Messer sollte von Hand gespült und getrocknet werden.

Hergestellt in Fiskars, Finnland.

Produkteigenschaften

Da die Schneiden- und Schärfeigenschaften des Kohlenstoffstahls so überwältigend sind, haben die zuverlässigsten KlingenhHersteller diesen Stahl als Material gewählt. Die Schneiden sind auch langlebiger im Vergleich zu rostfreier Stahl. Tauno Kasanen Messerexperte und Gründer von KNIVO, halte ein Ziel, Messer herzustellen, deren Klingen überwältigend gut sind. Das Ergebnis der Entwicklungsarbeit war endlich KNIVO. Die KNIVO klingen benötigen dank des schützenden PTFE-Überzugs kein Öl mehr und sind leicht zu reinigen. Beachten Sie bitte, das Maschinenwäsche das Messer schneller stumpf macht und dem Holzgriff schadet. Bewahren Sie Ihr KNIVO gespült und getrocknet im Messerblock oder an der Magneteiste auf. Als Werbegeschenk können die Messer mit Ihrem Firmenzeichen ausgestattet werden.

Herstellungsprozess

Die Klinge wird aus mit Laser aus einer Kohlenstoffstahlplatte in Form geschnitten. Sie wird danach unter Hitze von 900 ° C durch Einbinden von Öl gehärtet. Die benutzte Stahltypen in KNIVO-Klingen sind verstärkte Stenco Leuku –Kohlenstoffstahl und 80 CrV2 –Werkzeugstahl. Stenco Leuku –Kohlenstoffstahl ist ein altbewährtes Messerklingen. 80 CrV 2 –Werkzeugstahl wird allgemein in Schneidwerkzeug der Holzverarbeitenden Industrie verwendet. Sie sind leicht zu schärfen und garantiert ist, dass man ein hervorragendes Ergebnis beim Schneiden erzielt. Die Härte der Klinge ist 58 HRC. Die Klinge wird mit einem hygienezertifiziertem PTFE-Überzugs behandelt, der sehr allgemein bei Küchenzubehör ist. Der gut in die Hand passende Griff besteht aus mit speziellem Holzöl imprägnierter Eiche, Klinge und Griff werden maschinell durch Polymergeuss miteinander befestigt. Danach wird die Klinge geschärft und auf Leistungsfähigkeit geprüft.

Knivo Oy

Knivo Oy vermarktet und stellt Küchenmesser und Küchenzubehör aus Kohlenstoffstahl mit dem Warenzeichen KNIVO her. Alle Produkte sind für die gedacht, die Interesse am Zubereiten von Essen haben sowie privat als auch gewerblich. Sie sind auch als Werbe- oder Firmengeschenke geeignet. Alle KNIVO-Produkte sind individuelle Handwerke. Die Organisation "Suomalaisen työn liitto" (Union der finnischen Arbeit) hat das Zeichen "Avainlippu" ("Schlüsselflagge") für die Produkte bewilligt, der Garantie der finnischen Herkunft.



KNIVO - süsinikterasest noad

Süsinikteras on kergelt teritatav ja püsib kaua teravana. Noa tera on kaetud spetsiaalse hülgiva PTFE-kattekihiga. Noatera kõvadus 58 HRC. Käepide on tehtud hiinapuuõliga töödeldud tammest. Pesta ainult käsitsi, loputa ja kuivata hoolikalt. Valmistatud Fiskarsis.

Toote omadused

Tuntuimad noavalmistajad valmistavad nuge just süsinikterasest, sest see on oma löikamis- ja teritamisomadustelt erakordne ning peab tera oluliselt kauem teravana kui roostevaba teras. Noaekspert Tauno Kasanen'i algupärane eesmärk oli välja töötada parimate teraomadustega ja hõlpsalt hooldatav nuga. Arendustöö tulemusena sündis Knivo nuga, mille tera katva PTFE-kattekiht säästab õlitamise vaeva ning mille tera püsib nagu iseenesest puhtana – peale kasutamist piisab vaid loputamisest ja kuivatamisest. Pea meeles, et masinpesu nüristab noatera ja moonutab puust käepidet üsna kiirelt. Hoida oma Knivo loputatult ja kuivatatult noahoidjas või magnetliistul. Ärikingitusena on Knivo toodetele võimalik peale kanda firma logo või nimetus.

Valmimisprotsess

Noa tera lõigatakse laserlõikuriga süsinikterasest ja karastatakse 900-kraadises õlis. Tera õige kõvadus saavutatakse 300-kraadises lõõmutusahjus. Seejärel tera lõikepind teritatakse õigesse nurka. Knivo terades kasutatakse karastatud Stenco Leuku süsinikterast ja 80CrV 2 – instrumenditerast. Stenco Leuku süsinikteras on vana usaldusväärne noatera materjal ja 80 CrV 2 instrumenditerast kasutatakse harilikult kui töökindlat materjali puuseppade töövahenditel sae-, peitli- ja meisliterade valmistamiseks. Materjal on hõlpsalt teritatav ja tagab suurepärase löikamiskogemuse. Tera kõvadus on 58 HRC. Noatera kaetakse hügieeninõuetele sertifitseeritud PTFE-kattega, mida tüüpiliselt kasutatakse köögitarvikute valmistamisel. Väga käepärane noa käepide on valmistatud hiinapuu õliga immutatud tammest. Tera fikseeritakse käepidemesse sulatatud polümeerimassiga. Lõpetuseks noatera teritatakse ning testitakse selle teravust.

Knivo Oy

Knivo Oy valmistab ja turundab Knivo-tootemärki kandvaid kööginuge ja –tarvikuid. Knivo tooted on mõeldud igäihele, kes on toiduvalmistamisest huvitatud ning on hinnatud ärikingitus klientidele ja töötajatele. Knivo-tooted on ainulaadsed käsitöötooted ja Soome Tööliit on andnud Knivo Oy'le loa kasutada soome originaaltooteid tõendavat „Avainlippu“ märki.



KNIVO - ножи из углеродистой стали

Углеродистая сталь легко затачивается и долго держит заточку.

Лезвие ножа покрыто специальным PTFE покрытием.

Твёрдость лезвия 58 HRC.

Рукоять изготовлена из дуба пропитанного тунговым маслом.

Разрешена только ручная мойка, после ополаскивания тщательно высушить.

Изготовлено в деревне Фискаре.

Описание изделия

Известнейшие производители ножей предпочитают использовать углеродистую сталь благодаря её режущим свойствам и лёгкости заточки. Лезвие остаётся острым более долгое время чем изготовленное из нержавеющей стали. Целью эксперта по ножам Тауно Касанена было создать нож высокого качества, и в тоже самое время простым в обслуживании. Результатом работы стал нож Knivo, лезвие которого благодаря защитному PTFE покрытию не нуждается в частой смазке, и остаётся чистым — для этого хватает ополаскивания и сушки. Машинная мойка не рекомендована — лезвие быстрее затупляется, а рукоятка ножа деформируется. Храните нож Knivo чистым и сухим в подставке или на магнитном держателе. Клинок ножа Knivo может быть декоративно оформлен лазерной гравировкой.

Процесс изготовления

Клинок ножа вырезается лазерной резкой и закаляется в масле при 900°. Необходимая твёрдость 58 HRC достигается отжигом стали при 300°. Затем, заточкой, лезвию придаётся правильная форма и угол. Для ножей Knivo используется закалённая углеродистая сталь Stenco Leuku и 80CrV 2 — инструментальная сталь. Stenco Leuku — проверенная временем ножевая сталь, а 80CrV 2 — сталь часто используемая для производства плотницких инструментов. Обе стали легко поддаются заточке, позволяя достичь хороших режущих свойств. Лезвие покрывается гигиеническим PTFE покрытием, обычно используемого как антипригарное покрытие для кухонной утвари. Рукоять изготавливается из пропитанного маслом дуба и крепится к клинку посредством плавленной полимерной массы. После сборки, лезвие ножа затачивается и проверяются его режущие свойства.

Knivo Oy

Knivo Oy изготавливает и поставляет под маркой Knivo ножи из углеродистой стали и принадлежности. Продукция Knivo подходит всем увлекающимся кулинарией, а так же является прекрасным корпоративным подарком. Благодаря исключительности своей продукции, Knivo Oy получила разрешение от Союза финского труда, использовать на ней знак Avainlippu, отмечающий её финское происхождение.



Muotoiltu tammikahva
Design oak handle

Lasermerkkäus
Laser engraving



Terävä hiiliteräksinen terä PTFE-pinnoitteella
Sharp carbon steel blade with PTFE-coating



Terän käytännöllinen
muotoilu eri tarkoituksiin
*Practical blade shapes
designed for each
purpose*



	Itämainen keittiöveitsi KF005810		Vihannesveitsi KF005830
	Itämainen Santoku veitsi KF005811		Juuresveitsi KF005831
	Keittiöveitsi Arrak KF005812		Kaaliveitsi KF005832
	Itämainen kokkiveitsi KF005820		Fileerausveitsi KF005840
	Keittiöveitsi KF005821		Lohiveitsi KF005841
	Kokkiveitsi Arrak KF005822		Kalaveitsi KF005842
	Kokki 200 KF005971		Siivutusveitsi KF005850
	Kokki 215 KF005972		Lihaveitsi KF005860
	Kokki 230 KF005973		

Original - OAK series: tools



Lihahaarukka
KF005880



Lihahaarukka 80
KF005882



Kalahaarukka
KF005881



Lihahaarukka 120
KF005883



Haarukka
KF005891



Lihahaarukka 160
KF005884




Maustekasvisilppuri
KF005870



Sallattipetkele
KF005874

	Itämainen keittiöveitsi KF005980		Fileerausveitsi KF005988
	Keittiöveitsi Arrak KF005981		Lohiveitsi KF005989
	Itämainen kokkiveitsi KF005982		Kalaveitsi KF005990
	Keittiöveitsi KF005983		Siivutusveitsi KF005991
	Kokkiveitsi Arrak KF005984		Lihaveitsi KF005992
	Kokki 200 KF005985		Paloitteluveitsi 1 KF005993
	Kokki 215 KF005986		Paloitteluveitsi 2 KF005994
	Kokki 230 KF005987		Lihahaarukka KF005995
	Itämainen Santoku veitsi KF005997		Kalahaarukka KF005996

	Itämainen keittiöveitsi KF007000		Fileerausveitsi KF007008
	Keittiöveitsi Arrak KF007001		Lohiveitsi KF007009
	Itämainen kokkiveitsi KF007002		Kalaveitsi KF007010
	Keittiöveitsi KF007003		Siivutusveitsi KF007011
	Kokkiveitsi Arrak KF007004		Lihaveitsi KF007012
	Kokki 200 KF007005		Paloitteluveitsi 1 KF007013
	Kokki 215 KF007006		Paloitteluveitsi 2 KF007014
	Kokki 230 KF007007		Lihahaarukka KF007015
	Itämainen Santoku veitsi KF007017		Kalahaarukka KF007016

Veitsiteline kolmelle veitselle
Knife holder for 3 knives



KF005962
Painava, musta
Heavy, black



Esimerkki / *Example*



KF005961
Painava, musta
Heavy, black

AD003765.6

Veitsikääre neljälle veitselle
Chefs knife roll for 4 knives

KF005965 Nahkaa, musta
Leather, black

KF005966 Kankainen, musta
Fabric, black

Veitsikääre kuudelle veitselle
Chefs knife roll for 6 knives

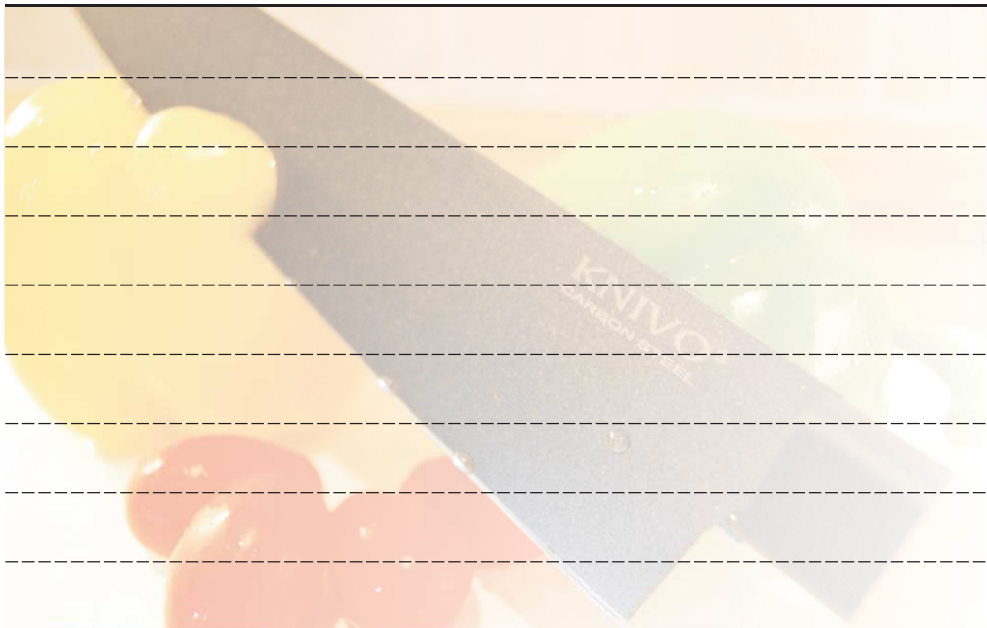
KF005963 Nahkaa, musta
Leather, black

KF005964 Kankainen, musta
Fabric, black



Esimerkki / *Example*





KNIVO Oy



Yritys / Company

KNIVO Oy

Ly: 2357581-9
VAT no: FI23575819

Tiedustelut / Inquiries

Puhelin / Telephone
+358 440237259

Toimisto / Office

Pohjantie 1 D 36
FI10420 POHJANKURU
FINLAND

Kotisivut / Home page
www.knivo.fi

Sähköposti / e-mail
knivo@knivo.fi

Tehdas / Factory

Peltorivi 5-7
Vanhaveitsitehdas
FI10470 FISKARS
FINLAND