



www.oeyo.no

# KNIVER



Vi samarbeider med Kjøkkelandslaget

*Brødrene ØYO*  
- produsent siden 1882

"Gode kniver er viktige redskaper på kjøkkenet for at forberedelsene skal gå greit og resultatet bli godt.

Jeg er avhengig av gode kniver som ligger godt i hånden for å jobbe raskt og effektivt på kjøkkenet.

Behandle kniven med respekt og du har en god "kjøkkenhjelper" - lenge!"

*Wenche Andersen*



www.oeyo.no

## BRØDRENE ØYØ AS

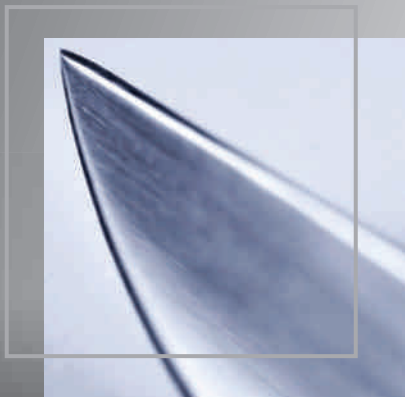
Det finnes mange merker og kvaliteter av kniver på markedet. Hvis du velger et Øyo produkt får du topp kvalitet til en fornuftig pris. Vi gir også 10 års garanti på våre produkter. Mange av Norges mest kjente kokker og det Norske kokkelandslaget bruker Øyo kniver. Våre kniver har en egg som holder seg skarp lenge men som også er lett og slipe opp igjen. Vask gjerne knivene for hånd, da eggen lett skades i oppvaskmaskinen. Skaftene tåler fuktighet da de er laget av laminert rosentre og kunststoff eller kunststoffet POM som ser ut som trevirke. I vår knivserie har vi modeller som dekker alle arbeidsoppgaver. Øyo har laget kniver i snart 100 år. Øyokniver får du kjøpt i jernvare, gave, kjøkken og dagligvarebutikker.



## KOKKELANDSLAGET



Vi har samarbeidet med kokkelandslaget i mange år og i like mange år har de valgt å bruke Øyo kniver. Mange av våre kjente kokker benytter også våre kniver.



Du bør minimum ha: brødkniv, kokkekniv, filetkniv, kjøkkenkniv og en spiss eller buet kjøttkniv, men det letter arbeidet betraktelig hvis du har riktig kniv til de forskjellige oppgaver. Det lønner seg derfor å ha flere modeller.

Undersøkelser viser at mange norske hjem har et veldig dårlig knivutvalg. Invester derfor i gode kniver som er lett å holde skarpe. Da er det lettere å unngå skader, fordi du ikke må bruke makt da det er kniveggen som gjør jobben.



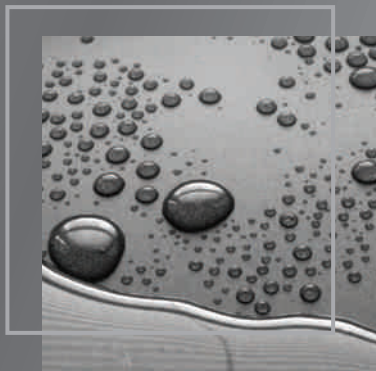
## KVALITET

Våre kniver er laget av kvalitetsstål og er tilsatt molybden og vanadium, noe som gjør stålet optimalt for kniver.

Det er lagt mye arbeid i et optimalt skaft som passer både store og små hender.

## RENGJØRING

Vi anbefaler å vaske knivene for hånd. Da skåner du eggen og du unngår at skaftene blir blasse og grå. Oppbevar knivene på magnetlist og ikke la dem ligge løst i skuffen. Skal du ha de i en skuff – må det være en knivskuff.



## SLIPING

Slip knivene dine jevnlig, ikke vent til de blir sløve. Benytt gjerne et skjerpestål for vedlikehold av eggen. For å slipe eggen trenger man en knivsliper. Vi anbefaler diamantbryne, Accusharp eller en Øyo knivsliper. Da er det enkelt å slipe opp kniven.

# KJØKKENKNIVER/REDSKAP

Stor brødkniv  
Art.nr. 05390



Stor brødkniv/konditorkniv.

Brødkniv, ny forbedret  
Art.nr. 05400



Sannsynligvis verdens beste brødkniv.



Våre brødkniver gjør det enkelt å skjære tynne og rette skiver av ferskt brød. La deg overraske!

Japansk kokkekniv  
Art.nr. 05405



Kokkekniv med hull og riller gjør det enkelt å skjære. Kniven kleber ikke.

Liten kokkekniv  
Art.nr. 05410



Kokkekniv for enkle oppgaver.

Stor kokkekniv  
Art.nr. 05415



Tradisjonell kokkekniv. Proffenes valg.

Kokkekniv m/bølger  
Art.nr. 05425



Kokkekniv med bølger.  
Universal kokkekniv.

Finskjæringskniv  
Art.nr. 05440



Spiss kjøttkniv til avskjæring  
av kjøtt etc.

Kjøttkniv  
Art.nr. 05450



Tradisjonell kjøttkniv/sorteringskniv.



Filétkniv  
Art.nr. 05470



Stor filetkniv. God til fisk,  
skinke etc.

Liten filétkniv  
Art.nr. 05480



Filetkniv som er spesielt  
god til fisk.

Laks- og skinkekniv  
Art.nr. 05485



Kniv med "lommer" som gjør at den slipper lettere. Mykt og fleksibelt knivblad.

Laks- og skinkekniv  
m/bølger  
Art.nr. 05486



Meget god kniv til deling av fisk, stek og andre vanskelige oppgaver.



Kjøkkenkniv  
Art.nr. 05490



Kjøkkenkniv eller rotkniv til alle mindre oppgaver.

Skrellekniv  
Art.nr. 05500



Skrellekniv eller tourneringskniv til forming av grønnsaker, frukt osv. eller rene skrelleoppgaver.

Soppkniv m/slire  
Art.nr. 05505

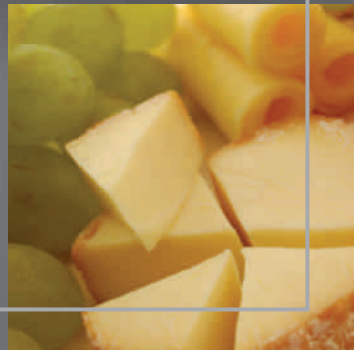


Samme kniv som skrellekniv men med børste. Ideell å ha med på soppturen.

Ostekniv  
Art.nr. 05520



Ostekniv med bølger i bladet som lager et fint mønster i osten, benyttes av ostebransjen.



Grønnsakskniv  
Art.nr. 05530



Kniv med små tagger som gjør det til en lek å skjære tomat eller andre grønnsaker.

Hellstrøm liten kokkekniv  
Art.nr. 05213



Liten kokkekniv med kjerne av koboltstål og 32 lag rustfritt stål. Skaft i kunstig stein.

Hellstrøm stor kokkekniv  
Art.nr. 05212



Stor kokkekniv med kjerne av koboltstål og 32 lag rustfritt stål. Skaft i kunstig stein.

Hellstrøm japansk kokkekniv  
Art.nr. 05211



Japansk kokkekniv med kjerne av koboltstål og 32 lag rustfritt stål. Skaft i kunstig stein.



Keramisk kniv  
Art.nr. 05200

Keramisk kniv med to-komponent skaft. Holder seg skarp svært lenge.



Skjerpestål 8"  
Art.nr. 05538

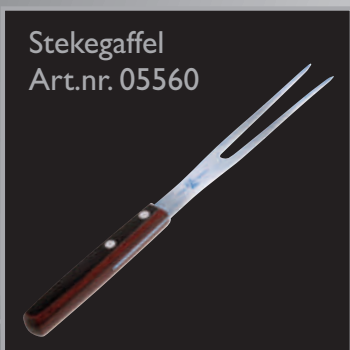
Skjerpestål 10"  
Art.nr. 05540

Skjerpestål for å vedlikeholde eggen. Finnes i 8" og 10".



Smørekniv  
Art.nr. 05565

Den stadig etterspurte smørekniven gjør det enkelt. Myk og fleksibel.



Stekegaffel  
Art.nr. 05560

Gaffel til å holde steken når du skjærer og til servering.



Stekepade rett  
Art.nr. 05570

Til å snu mat i pannen eller servering etc.

Stekespade  
Art.nr. 05575



Gjør det enklere å komme til i panner med høy kant.

"Proffe" stekespader

Art.nr. 05576



Art.nr. 05571

Finnes med og uten knekk.  
For større oppgaver.

Kjøttøks  
Art.nr. 05580



Til deling av kjøtt med bein  
eller frossen mat.



Stekespinsett stål  
Arne Brimi  
Art.nr. 05706



Stekespinsett i nylon  
Art.nr. 05705

Arne sin originale stekespinsett i stål,  
bl.a. kjent fra Gutta på tur.

Stekespinsett i nylon : Godt  
redskap til steking grilling etc.

Spadespinsett  
Art.nr. 05725



Kombinasjonen av stekespade  
og pinsett er genial. Gjør  
mange oppgaver enklere.  
Matvaregodkjent materiale.

Brødrene ØYO  
- produsent siden 1882



## SLIPING

Universalsaks  
Art.nr. 05585



En super saks til kylling, fisk osv.  
Også godt egnet til vanlige formål.  
Selvslipende.

Accusharp  
Art.nr. 40310



En utrolig god sliper. Med kun noen få lette strøk får du en skarp kniv igjen. Bruk ikke krefter når du sliper – verktøyet gjør jobben.

## OPPBEVARING



### Magnetlister

Vi har et godt utvalg av forskjellige lister. Oppbevar knivene på list og spar eggen. Dette er mer hygienisk enn andre oppbevaringsmåter.

## YRKESKNIVER

Øyo er leverandør av yrkeskniver til Næringsmiddelindustrien og har kniver til de fleste behov. Vi spesiallager også etter ønske.

