

# Tillverkad i Mora sedan 1891

Vi har varit en del av svensk hantverkstradition sedan 1891. I mer än 125 år har vi tillverkat knivar för människor. För hantverkare som ständigt letar efter nästa byggprojekt, för hemmakockar som vill bjuda familj och vänner på en middag, för scouter som alltid är redo, för naturälskare som längtar efter lugnet och tystnaden.

En Morakniv är alltid tillverkad i Mora och i varje kniv som lämnar vår fabrik finns traditionen och kunskapen vi samlat genom åren. I varje kniv finns också den höga kvaliteten som gör att du alltid kan känna dig trygg i att din Morakniv finns där för dig.

Vi har en kökskniv för varje stund i köket. I den dalainspirerade serien Classic 1891 finns till exempel både skalkniven som hjälper dig att få ordning på lök, frukt och grönt, och kockkniven som klarar både en och två rejäla biffar. Där finns också brödkniven till frukostmackan, filékniven till fisksoppan och allkniven för ja, lite allt möjligt. Din Morakniv finns med dig varje dag, både till vardag och till fest. Dessutom har vi designat en unik uppsättning tillbehör som gör det ännu roligare att ställa sig i köket.



NYHET



**Tranchergaffel Classic 1891**  
Håll fast steken när den ska skäras upp eller använd gaffeln för att vända köttbiten under tillagningen. I kombination med kockkniven kommer trancheringen gå som en dans. Gaffeln har samma vackra, karaktäristiska handtag som resten av knivarna i vår köksserie. Ett både effektivt och stiligt verktyg att addera till köksutrustningen för varje ambitiösa kock.

Bladlängd:	150 mm
Totallängd:	270 mm
Artikelnr. 1 st/box   Röd:	12598
Artikelnr. 1 st/box   Svart:	12803

NYHET



**Skärpstål Classic 1891**  
Ett ordentligt skärpstål är nästan lika viktigt som kniven i sig. Genom att återskära kniven så att den alltid är vass och effektiv blir matlagningen både roligare och säkrare. Vårt 25 cm långa Skärpstål Classic är ett smidigt polerstål som ger knivseggen maximal skärpa genom att rikta upp kanten.

Stållängd:	128 mm
Totallängd:	233 mm
Artikelnr. 1 st/box   Röd:	12448
Artikelnr. 1 st/box   Svart:	12449



**Morakniv Leather Apron**  
Varje förkläde är utskuret för hand i naturligt svenskt läder från Tärnsjö. På förklädet finns en plattshällare för ett skärpstål och en till kökshandduken, tillverkade av samma läder som förklädet. Dessutom får du med en Steak Knife Classic, som du kan montera på en av knapparna. För att göra förklädet ännu mer personligt kan nackbandet märkas med dina initialer och även anpassas efter din längd.

Artikelnr:	12560
------------	-------



**Morakniv Knife Case**  
Vårt exklusiva knivfodral har en unik design och är utskuret för hand i naturligt svenskt Tärnsjöläder. Det rymmer och skyddar samtliga knivar i köksserien Classic 1891. Fodralet kan också rullas ihop till en smidig transportrulle eller till ett vackert knivställ som du kan placera på köksbänken. För att göra knivfodralet ännu mer personligt kan det också märkas med dina initialer eller en text du själv väljer.

Artikelnr:	12559
------------	-------

## Våra knivar och tillbehör

Det är detaljerna som gör skillnaden. Känslan av att kniven ligger skönt i handen, tyngden i handtaget, rörelsen när bladet rör sig fram och tillbaka på skärbrädan. Allt det där har vi tänkt på när vi utvecklat våra köksknivar och tillbehör.

### Classic 1891 | Röd



### Classic 1891 | Svart



### Steak Knives



En del av dig.  
**MORAKNIV**

Morakniv | Box 407 | SE-792 27 Mora | Sverige  
Tel +46 250 59 50 00 | Fax +46 250 59 50 01  
info@morakniv.se | www.morakniv.se





## Allt för ditt kök - och lite till

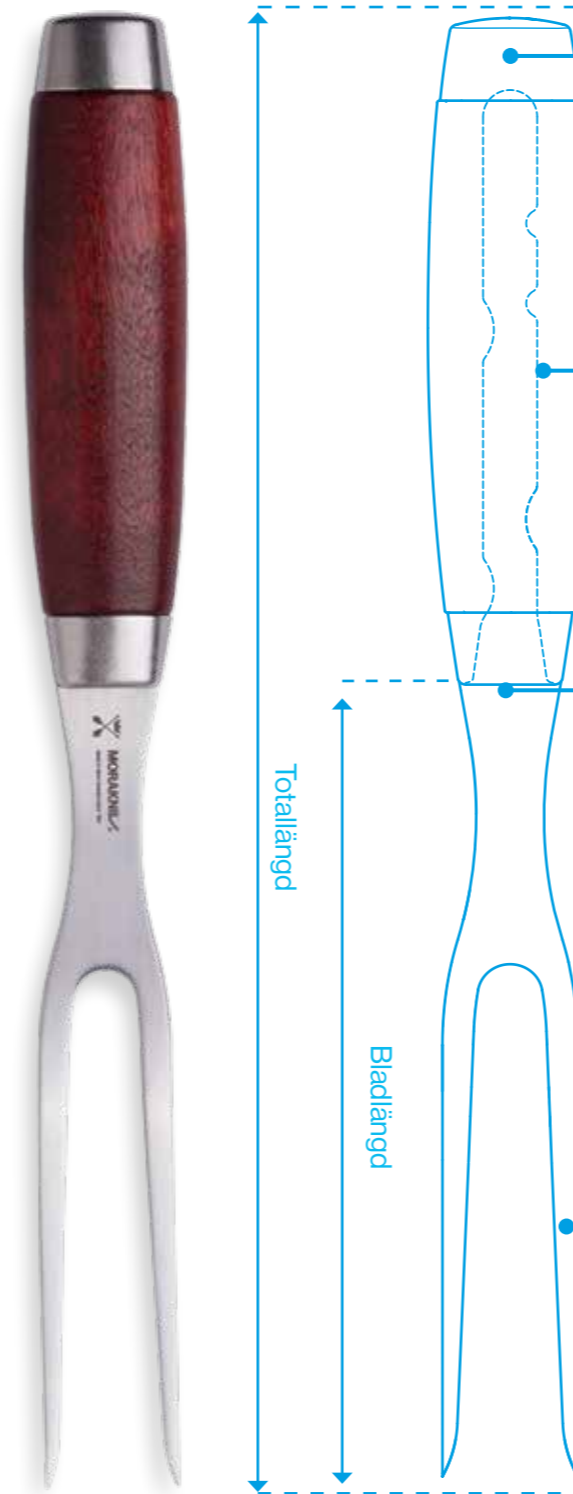
Johan Jureskog är en av våra mest dedikerade kockar. När det kommer till matlagning är det inget snack om saken: allt ska vara perfekt. Råvaror, köksredskap och presentation ska alltid hålla högsta kvalitet. Det är inget tvivel om att hans starka driv har gett avkastning, då han idag är en av landets mest välrenommerade kockar. I Stockholm driver han toppkrogarna Rolfs Kök och AG, där den senare blivit utsedd till Sveriges bästa köttkrog tre år i rad.

Tillsammans med Morakniv har Johan tagit fram köksknivarna i serien Classic 1891. I den ryms hans stora erfarenhet från den internationella restaurangbranschen och vår långa tradition av att tillverka livsmedelsknivar av högsta kvalitet. Resultatet är en serie knivar som alltid levererar, vare sig de används på krogen eller i hemmaköket.

Förutom seriens fem knivmodeller har vi även utvecklat en unik uppsättning matchande tillbehör. Det innebär att du, i sann Morakniv-anda, kan lyfta köksupplevelsen till nya oanade höjder.

### Färgen

Från början användes den mörkröda färgen som ett sätt att få handtagens björk att likna det mer exklusiva träslaget mahogny. Idag är det röda trähandtaget ett utmärkande kännetecken för Morakniv och inte minst en välkänd Sverigesymbol. Förutom signaturfärgen finns serien också med svart handtag. Där strålar vår hantverkstradition samman med en mer modern skandinavisk design.



**Holken och Dalarnas landskapsvapen**  
Längst bak på handtaget sitter holken, tillverkad av gjutet stål som ger kniven en rustik look. Dessutom bidrar den med en behaglig tyngd och ger bättre balans. Dalarnas landskapsvapen, som alltid har varit en viktig symbol för oss, är präglat i änden. Det representerar och garanterar kvalitet och hantverksskunnande.

### Handtaget

Handtaget är gjort av röd- eller svartmålad björk och har en genomarbetad spolform. Släktskapet med våra klassiska knivar syns tydligt, även om vi givetvis uppdaterat formen för användning i köket. Det ger en utmärkt ergonomi och ett mer stabilt grepp, vilket i sin tur gör helhetsupplevelsen i köket ännu bättre.

### Materialen

Alla våra köksknivar och redskap i serien Classic 1891 är tillverkade av rostfritt stål av högsta kvalitet. Det ger dem god skärpa som håller länge, plus att de är lätta att rengöra.

Handtagen är tillverkade i noggrant utvald, FSC-certifierad skandinavisk björk. Det ett hårt träslag med hög oljehalt och lågt krympningstal. De här egenskaperna ger tåliga och karaktäristiska handtag med vacker lyster.

Tänk på att alltid diska dina knivar och redskap för hand i varmt vatten efter att du använt dem. Rätt skötsel och hantering ger lång livslängd.

### Tranchergaffeln

Håll fast steken när den ska skäras upp eller använd gaffeln för att vända köttbiten under tillagningen. I kombination med kockkniven kommer trancheringen gå som en dans. Gaffeln har samma vackra, karaktäristiska handtag som resten av knivarna i vår köksserie. Ett både effektivt och stiligt verktyg att addera till köksutrustningen för varje ambitiös kock.

**MORAKNIV**  
Kök | Tillbehör

