



Peter har ordet

25-årsjubileum

Med den här katalogen firar vårt företag 25 årsjubileum, något som vi är mycket glada över. Företaget registrerades den 8 februari 1984 och har allt sedan dess vuxit i storlek och omfång. De första åren importerade och sålde företaget produkter från de mest berömda tillverkarna i Europa och USA. Via den unika knivkatalogen från 1985 lyckades företaget etablera sig såväl på den svenska som på den nordiska marknaden.

Förfrågan från FMV

Redan 1987 fick företaget en förfrågan från FMV: Flyg avseende en ny överlevnadskniv anpassad för flygförare inom det svenska försvaret. Till en början testades mängder av slidknivar och fällknivar från världens då främsta tillverkare men tyvärr med samma dåliga resultat - de höll inte för påfrestningarna eller också var de för farliga, för kalla under vintern eller behäftade med andra fel.

Ny filosofi

I det läget startade företaget en egen undersökning och det resulterade i en ny filosofi för hur överlevnadsknivar ska konstrueras. Med den som underlag utvecklades mod. F1 och i augusti 1995 skedde första leveransen till det svenska flygvapnet.

Världens modernaste kniv

Det kan tyckas att åtta år är en lång tid för att utveckla en kniv men resultatet blev ett eggredskap som än idag räknas som världens modernaste i sitt slag. Den långa utvecklingstiden var också en konsekvens av den tid det tog att introducera ett nytt, väsentligt mera avancerat och mycket dyrare knivkoncept än vad dåtidens militärer hittills sett. Mod. F1 ingår numera som en integrerad del i JAS 39 Gripen-systemet och finns i skyddsdräktens benficka hos varje svensk stridspilot.



Världssuccé

Mod. F1 blev en riktig världssuccé, bl a för att det var den första serieproducerade slidkniven med blad tillverkat i ett specialstål. Den nya filosofi som låg bakom mod. F1 fick sedan ligga till grund för de modeller som därefter utvecklades och som idag gör Fällkniven AB till världens främsta tillverkare av knivar för jakt och överlevnad. Den säkra, trygga designen, den höga tekniknivån tillsammans med en relevant prisnivå har medfört att våra produkter idag säljs över hela världen.

Jägarens Öga

Vad är det då som ligger bakom denna framgångssaga, hur kan det komma sig att ett mikrolitet företag uppe vid norra Polcirkeln, långt från världens populationskoncentrationer kan nå ut med sina produkter så bra som hittills skett? Jag tror det har att göra med de erfarenheter jag gjort som jägare och fiskare. Att ständigt vistas i naturen ger till slut en oerhörd kunskap och erfarenhet om hur redskap och utrustning ska fungera och detta har legat till grund för den utseendemässiga och tekniska design som präglar företagets knivar.



Jag tror emellertid inte att det enbart är min förtjänst att det blivit så här, i hjärnans passiva minne och i förlängda märken finns också lagrat generationers erfarenheter om hur en vass egg ska se ut för att fungera i naturen. Jag vill kalla den här idén, synsättet, erfarenheten för Jägarens Öga (eng. the Hunter's Eye), tecknet för en god, säker funktion. Det betyder att du kan lita på våra produkter även i skarpa lägen och det kan vara värt att komma ihåg när du skaffar dig en utrustning för det vilda.

Generationsskifte

Efter 25 år i branschen avser jag att överläta mer och mer av företagets drift på min son Eric, han är mycket kunnig på knivar och kommer att föra familjetraditionen vidare på bästa sätt. Självt hoppas jag kunna vara lite mer ute i skog och mark och kanske inspireras till fler knivmodeller, märkta Jägarens Öga.

Storviltjägarens kniv

Svårt men roligt

Det är klart att man tar sig extra fundering när man efter mycken vända börjar forma det som till slut ska bli en jaktkniv för storvilt. Tankarna på en ny design har funnits där några år men att konkretisera dem till fasta mått är ett stort steg och fällorna utefter vägen många. Utan att förringa den möda en grossess innebär för en havande kvinna vill jag påstå att de vändor en knivmakare genomgår är, om inte lika stora så, av signifikant betydelse när en ny kniv ska bli till: En ynka millimeters felbedömning och en förväntad succé förbyts i en ren katastrof! Då gäller det att lita på sitt omdöme - jag har jagat sedan 1974 men långt tidigare började jag vistas ute i naturen - skogen, sjöarna, fjällen, havet har i mångt och mycket varit mitt hem i femtio år. Så, det är klart att jag har lite att falla tillbaka på när jag skapar en ny kniv och självklart blir den mitt eget barn som jag gärna bejakar.



Medias makt

Det fanns tider i mitt hemland när man ansågs vara en bättre jägare om bladlängden var max 7,5 cm och jakttidningarna var inte sena att haka på. Med den makt media har skulle plötsligt alla jägare bära kortbladiga knivar för att inte falla utanför ramen. OK, visst fungerar ett kort knivblad i de allra flesta sammanhang när man tar hand om ett byte men ärligt talat - handlar det inte om kunskapen var du ska sätta an eggen? Om du iakttar en van slaktare lägger du snart märke till att hans knivblad är 13 cm eller längre. Vad drar du för slutsats av det?

Det handlar emellertid inte om rätt eller fel när det gäller bladlängd, huvudsaken är att du trivs med kniven, att den gör ett bra jobb, känns säker, är lätt att göra ren, att den håller skärpan bra och att den dessutom går att använda till en mängd olika uppgifter.

Storviltkniv

The Professional Hunter's Knife (PHK) är en enligt min mening en av världens bästa jaktknivar för storvilt där funktion, säkerhet och hygien satts i första rummet. Den speciella bladformen (eng. upsweep-droppoint) ger en lång flåkurva utan att bladet ser brett eller klumpigt ut. Det rosttröga laminerade pulverstålet 3G ger ett blad som är starkt och håller skärpan oerhört väl. Skäftet i tålig Thermorun och en rostfri parerstång ger ett säkert, komfortabelt grepp oavsett yttre omständigheter. En bättre jaktkniv för storvilt finns kanske inte?

Zytelslida

Den nya formsprutade zytelslidan erbjuder en nätt, stark och säker kombination av egenskaper som borde vara väldigt attraktivt för alla användare.



PRODUKTFAKTA	PHK
Totallängd (mm)	239
Bladlängd (mm)	126
Bladtjocklek (mm)	5
Bladprofil	Konvex
Tänge	Genomgående
Vikt (kniv)	190 g
Stål	3G
Hårdhet (HRC)	62
Skäftmaterial	Thermorun
Slida	Zytel

Avancerade jaktknivar

Fällkniven AB firar 25 år i knivbranschen!
Med de här knivarna firar vi vårt 25-årsjubileum!
I dessa modeller har vi samlat lite av vår långa erfarenhet när det gäller aktivt bruk av knivar i skog och mark. Vi kombinerar vår kunskap i praktisk design med ett klassisk skandinavisk formspråk och till det lägger vi världens mesta avanceradestålteknik. Resultatet blir en slidkniv och en fällkniv som går utanpå det mesta.



HK9
HK9 är en jaktkniv för den avancerade, erfarne jägaren som vet var man ska sätta snitten på sitt byte. Det är även en trevlig allroundkniv, den känns verkligen gedigen att ta i, kompakt på något sätt, lätthanterlig, stabil. Det syns inte men när man använder kniven känns det att det är en av världens mest avancerade jaktknivar man håller i sin hand. Om inte annat märks det när man börjar skära - det laminerade pulverstålet håller skärpan fruktansvärt bra.

HK9cx
Vi sätter en ära i att tillverka exklusiva knivar som inte bara erbjuder flärd och vackra linjer utan som också går att använda. Det polerade damaskbladet med en kärna av pulverstålet CowryX är inte bara vackert, det är också starkt och håller skärpan bäst av alla stål vi känner till. Vi hoppas därför att den här specialversionen inte blir liggandes i ett glasskåp utan att kniven kommer till användning - praktisk lyx!

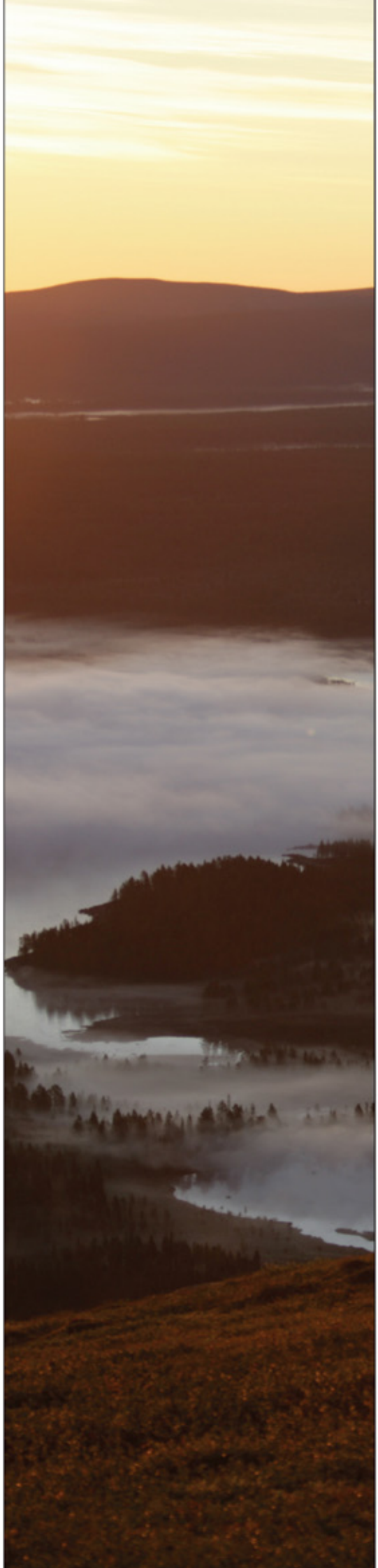


FH9
Fällknivar är förstås lite svagare än slidknivar samt är dyrare att tillverka eftersom de består av flera rörliga delar. Ändå föredrar många en fällkniv, mycket tack vare det behändiga formatet och den väsentligt diskretare framtoningen, särskilt efterfrågad i en urban miljö. FH9 är egentligen en jaktfällkniv men vi tror att flera användarkategorier kommer att gilla dess slanka form och naturliga funktion. Bladet låses med ett distinkt tangentlås och det styva clipset låser fast kniven vid ficklinningen.

FH9mop
OK - vi medger att den här pärlmorskaftade skönheten kanske inte är den klassiska färgburköppnaren. Trots det hoppas vi att de som investerar i denna fantastiskt vackra fällkniv unnar sig lyxen att använda den under sin vardag för, det är en brukskniv om än av det exklusivare slaget. Bladet i rostfritt laminerat pulverstål håller skärpan oerhört bra, hela kniven känns gedigen och välgjord. Lustkänslan inför den exceptionellt vackra pärlmormosaiken kan bli svår att bemästra!



PRODUKTFAKTA	HK9	HK9cx	FH9	FH9mop
Totallängd (mm)	195	195	158	158
Bladlängd (mm)	90	90	67	67
Bladtjocklek (mm)	4,5	4,5	3	3
Vikt (g)	174	174	91	91
Stål	3G	Cowry X	3G	3G
Hårdhet (HRC)	62	64	62	62
Skafthet	Maroon / ivory micarta			Pärlmorska
Slida	Naturfärgat läder		Clips	Mocca



Tre Kronor slidknivar

En svensk knivserie i världsklass

Den svenska knivserien Tre Kronor erbjuder en tekniskt mycket avancerad lösning i kombination med en tidlös svensk design. Som ett resultat av ett långt utvecklingsarbete kan vi som första företag i världen erbjuda ett laminerat knivblad i 3G-stål, där eggen består av ett sintrat stål, s k pulverstål. På sidorna om detta eggstål har vi lagt ett segt, rostfritt stål som stabiliserar den hårda kärnan. Detta ger ett vridstyvt, starkt knivblad som håller skärpan oerhört väl. Dessa knivar följer det svenska, minimalistiska konstspråket, där formen följer funktionen. Resultatet är ett eggverktyg som är lätt och följsamt att hantera - en svensk kniv i världsklass.

Tre Kronor 1

Vill man unna sig en verkligt vacker, tekniskt fulländad kniv är TK1 det självklara valet, den är helt enkelt makalös. Det laminerade pulverstålet erbjuder en styrka och skärpa som aldrig tidigare funnits på världsmarknaden. Varje kniv är tillverkad för hand av erfarna, skickliga knivmakare vilket innebär att varje kniv är ett unikum.

En nyhet fr o m 2009 är att du nu kan välja mellan tre olika skaftmaterial: Cocobolo, Ivory Micarta och Maroon Micarta.



PRODUKTFAKTA	TK1	TK2	TK5	TK6
Totallängd (mm)	215	215	175	175
Bladlängd (mm)	100	100	80	80
Bladtjocklek (mm)	4,5	4,5	4,5	4,5
Vikt (g)	181	145	146	117
Stål	3G - laminerat pulverstål			
Hårdhet	62 HRC			
Skaftmaterial	Cocobolo, Micarta, Thermorun			
Slida	Svart läder			



Tre Kronor 2
Om pris och prestanda får råda är TK2 den självklara vinnaren. Det säkra, komfortabla greppet och den kraftiga klingan i laminerat pulverstål är en värdekombination som saknar motstycke. Det här är en brukskniv man kan lita på och som gör jobbet. För fiske är den rent av perfekt!



Tre Kronor 5 - de Lux Hunter

Den erfarna jägaren kommer att gilla den här kniven! För att ta rätt på ett vilt behöver kniven inte vara så stor men väl rätt formad. Dropppointbladet har den rätta formen för att inte skada hinnor och inälvor, nota bene att man vet hur snitten sätts. Trefingersknivar hanteras så här - när skaftänden ligger i handflatan och fingrarna över bladet förstår du hur kniven är tänkt att fungera. TK5 är med sitt lite kortare skaft ingen idealisk täljkniv utan ska betraktas som en ren jaktkniv. Många gillar dock det lite kortare formatet varför TK5 har förutsättningar att bli en mycket populär allroundkniv. Träskaftet behöver ingen egentlig skötsel men en droppe stockolja eller vanlig möbelpolityr då och då skadar inte.



Tre Kronor 6 - Hunter

Är det något som en jägare uppskattar så är det en kniv som håller skärpan - och det gör TK6! Det här bladet är tillverkat av laminerat pulverstål vilket kombinerar både styrka och skärpevaraktighet. Skaftet är i nåtskuren Thermorun för hygienisk och säker komfort. Mest troligt har du aldrig tidigare hållit i en kniv som håller skärpan så bra som denna kniv. När väl skärpan försvunnit använder du ett platt, fint diamantbryne för att återställa den, titta på våra brynen DC3 och DC4. Du sköter kniven enklast genom att diska av den i varmvatten och lite diskmedel samt låter den självtorka.



Tre Kronor fällknivar



Eleganta, moderna fällknivar

Den vackra, tidlösa designen är resultatet av en långt driven förfining kring idén hur en fällkniv ska fungera. Det nya eggstålet 3G är ett laminerat, rostfritt stål där själva kärnan består av det beprövade pulverstålet Super Gold Powder Steel (SGPS) och sidorna i VG2. Samtliga modeller kommer med bladskåror på ömse sidor av bladet vilket gör att dessa fällknivar kan användas av både höger- och vänsterhänta. Bladet låses i utfällt läge av ett beprövat tangentlås. Med varje fällkniv följer ett svart cordurafodral om man vill bära kniven på bältet. TK3 är en stabil, gedigen fällkniv där bladet i vårt nya 3G-stål representerar det bästa som för närvarande går att få. Varje fällkniv tillverkas för hand varför små variationer både kan och ska förekomma. Inget material till handtagen kommer från utrotningshotade växt- eller djurarter. Eftersom skaftmaterialen kommer från naturen kan dessa både krympa och svälla en aning vilket man får acceptera.

Tre Kronor 3

Cocobolo är ett hårt, mellanbrunt träslag som vi gärna applicerar på handgjorda knivar. Lite stockolja eller vanlig möbelpolityr ger skaftet av vacker lyster.

TK3tw

Skaftmaterialet Tiger Wood har en lite mörkare framtoning. Ädringen kan variera men är normalt ganska rak. Ett klassiskt skaftmaterial.

TK3rq - avslutas

Red quince är ett slags äppelträd med vackert ådrad struktur. Det här materialet är behandlat med epoxy och mycket stabilt - och snyggt! Lite olja ger ännu vackrare lyster!

TK3bq- avslutas

Black quince är ett slags äppelträd med vackert ådrad struktur, färgen går i svart, grått och beige. Det här materialet är behandlat med epoxy och mycket stabilt. Inget skaft är det andra likt!

TK3im

Ivory Micarta är tänkt att imitera elfenben till utseendet men är starkare samt lagligt att använda. Ett klassiskt knivmaterial av det vackrare slaget!

TK3mm

Maroon Micarta är ett vackert oxblodsfärgat skaftmaterial som man sätter på lite finare handgjorda knivar. Ett tunt skikt av olja framhåller lyster ytterligare.

TK3mop

Äkta pärlmor räknas bland de allra exklusivaste materialen i världen. Det här är klass AAA, vilket är högsta kvalitetsklassen. Intarsian är även den i världsklass men det behöver kanske inte sägas?

TK3jb

Jigged bone är ett klassiskt skaftmaterial från lösgående Highland Cattle nötboskap. I över hundra år har ben varit ett traditionellt skaftmaterial för knivar och något av favorit för många jägare. Det är både starkt och vackert och passar bra till en riktig brukskniv.

Tre Kronor 4

TK4 är en linjeskön arbetshäst där lätthet kombineras med styrka. Det slanka skaftet i vridstyv komposit är både lätt och starkt och helt okänsligt för korrosion och lösningsmedel. Med bladskåror på ömse sidor av bladet är kniven helt symmetrisk och lika lätt att hantera för såväl den höger- som vänsterhänte. Den väl beprövade tangentlåsen låser bladet i utfällt läge utan kompromisser.

PRODUKTFAKTA	TK3	TK4
Totallängd (mm)	165	165
Bladlängd (mm)	70	70
Bladtjocklek (mm)	2,5	2,5
Vikt (g)	100	50
Stål	3G - laminerat pulverstål	
Hårdhet	62 HRC	
Slida	bältesfodral i Cordura	



The Smaller State
Arms of Sweden



Purveyor To His Majesty
the King of Sweden



Exklusiva fällknivar



Mod. U1

Den här fällkniven är lite speciell - den kombinerar modern stålteknologi med hundraårig fällknivsdesign. Mod. U1 saknar nämligen bladlås och detta lär betyda att den i många länder räknas som en pennkniv och därför bör vara tillåten att bära på allmän plats med undantag för restauranger, idrottsarenor och skolområden. Bladet hålls i stället på plats via en fjädrande tangent, en teknik som funnit i mer än 100 år, och som borgar för att bladet inte utan vidare fälls ihop. Bladet är tillverkat i ett laminerat pulverstål, vårt berömda 3G-stål, och detta leder till en skärpevaraktighet utöver det vanliga. Skftet är tillverkat i rostfria liners och sidorna i vacker cocobolo, havsblått eller ockragult slätt ben. Levereras med ett slimmrat, svart cordurafodral. Med bladskåror på ömse sidor om bladryggen är kniven helt symmetrisk och lika lätt att hantera för den högerhänte som vänsterhänte.

Mod. U2

Detta är världens första fällkniv där bladet är tillverkat i laminerat pulverstål, det nu väl beprövade Super Gold Powder Steel, SGPS. Pulverstål är extremt dyrt och svärbearbetat och förutsätter en avancerad teknisk kunskap i kombination med erfarna knivmakare. Fördelen med detta stål ligger i dess oerhörda skärpevaraktighet, något bättre existerar helt enkelt inte idag. Det slanka skftet består av ett starkt kompositmaterial som gör kniven lätt och behaglig att bära. Med bladskåror på ömse sidor är kniven helt symmetrisk och lika lätt att hantera för såväl den höger- som vänsterhänte. Den traditionella lockback-låsningen erbjuder inga obehagliga överraskningar utan låser bladet i utfällt läge med ett distinkt, pålitligt snäpp.

Mod. P och P3/3G

Den enkla men avancerade designen vinner mångas sympati och storleken är uppenbarligen helt rätt för både jägare och fiskare. Kniven är enkel att rengöra eftersom den är öppen i skaftryggen. Att kunna fälla ut och in bladet med en hand är en lika praktiskt som smart detalj och den tajta linerlock-låsningen känns trygg. Det droppointformade bladet tillverkas i rostfritt specialstål (VG10) vilket medför att skärpan varar länge. Vi erbjuder även några lyxversioner där bladet tillverkas i laminerat pulverstål (3G) och skftet i cocobolo, havsblått eller ockragult, slätt ben från frigående Highland Cattle nötboskap. Samtliga modeller levereras med ett svart cordurafodral som fästes på bältet.

I en del länder är det inte tillåtet att bära fällknivar på allmän plats om de är snabböppnade, dvs är försedda med ett hål i eller en pigg på bladet. Av den orsaken erbjuder vi modell P och P3G med en klassisk bladskåra, dessa har ett "n" i modellbeteckningen



PRODUKTFAKTA	P	P3G	U1	U2
Längd hopfäld (mm)	103		86	
Bladlängd (mm)	77		64	
Bladtjocklek (mm)	3		2,5	
Vikt (g)	73	72	73	42
Stål	VG10	3G	3G	SGPS
Hårdhet (HRC)	59	62	62	62



PXL - kraftig bit



PXLmm

PXLim

PXLmmn

PXLimn

PRODUKTFAKTA	PXL
Total längd (mm)	199
Längd hopfäld (mm)	111
Bladlängd (mm)	88
Bladtjocklek (mm)	3,5
Stål	3G
Hårdhet (HRC)	62
Vikt (g)	176 (6.2 oz)
Låsning	Liner lock



Stor och modern

PXL är en modern, lite större fällkniv för dagligt bruk. Det rostfria, justerbara bladet är tillverkat i laminerat pulverstål (3G) vilket betyder att det håller skärpan oerhört väl. Skaftet är i rostfritt stål med olika typer av beslag i micarta men andra beslag kan komma i framtiden. Bladlåsningsen är av typ liner-lock, du kan öppna och stänga kniven med en hand. PXL levereras med ett kraftigt, demonterbart clips som ger en snabb och komfortabel access till kniven. Obs att denna fällkniv är ett precisionsmonterat, mycket vasst verktyg och bör användas med omdöme. I en del länder är det inte tillåtet att bära fällknivar på allmän plats om de är snabböppnade, dvs är försedda med ett hål i eller en pigg på bladet. Av den orsaken erbjuder vi PXL med en klassisk bladskära, dessa har ett "n" i modellbeteckningen.

Skötselråd

En fällkniv kan förstås aldrig vara lika stark som en slidkniv eftersom den är sammansatt av flera rörliga delar. Utsätter man fällkniven för hårt bruk, resulterar det ofelbart i ett skackat blad och för detta gäller inga garantier. En modern fällkniv bör rengöras regelbundet med varmvatten och mildt diskmedel. Olja och fett bör undvikas i det längsta eftersom dagens knivar har självsmörjande lager. Fett o dyl drar till sig damm och smuts och ökar snarare förslitningen än minskar den. Enklarest skärper du kniven med ett fint diamanbryne och för att få den sista rakbladsskärpan används keramiska brynen, se våra DC3 och DC4-brynen.

Garantier

Den tvååriga garantin omfattar fabriktions- och tillverkningsfel, dvs defekter som uppkommer under tillverkningen och som inte märks förrän man börjat använda kniven. Garantin gäller när kniven används för normalt bruk och upphör om kniven används felaktigt.



NORTHERN LIGHT



NL1 Tor
Mod. NL1 Tor är en imponerande pjäs som lämnar ingen oberörd. Det minst sagt massiva bladet i rostfritt laminatstål uttrycker brutal styrka kombinerat med ett fantastiskt bett. Det bör stå klart för alla och en var att detta är en pjäs enbart avsedd för specialister, dvs skogsfolk med lång erfarenhet av att hantera eggredskap. Att det är en huggare som tål tuffa tag är inte tu tal men för den som lär sig hantera kniven är den även ett följsamt verktyg som kan uträtta i stort sett allt man kan begära av en kniv. Magnifik och oerhört vacker! En pålitlig följeslagare!

NL2 Oden
Tillsammans med Tor anses den enögdade Oden vara den nordiska gudasagens högste gud. Han var gudarnas och människornas allfader - ridandes på sin åttafotade häst Sleipner och med sina kunskapare, de båda korporna Hugin och Munin, var han Vallhalls obestridlige härskare. Mod. NL2 Oden är en kraftfull, smidig kniv med rostfritt blad i vårt välkända laminerade VG10-stål. Huggförmågan är utmärkt och kniven är mycket väl balanserad. Det välgjorda läderhandtaget mörknar med åren och får en vacker patina ju mer kniven används.

NL3 Njord
Njord var den nordiska gudasagens fruktbarhetsgud och av vanernas släkt. Han var också seglarnas och fiskarens gud, en kustens och strändernas härskare. Mod. NL3 Njord är en kraftig kniv som är väl balanserad och mycket trevlig att hantera. En snyggare allroundkniv får man leta efter och styrkan sitter förstärkt i det laminerade VG10-stålet.

NL4 Frej
Frej var fredens gud i den nordiska gudasagan men också den som rådde över fruktbarhet och välstånd. Han var kung över troll och älvor, väsen som inte för så länge sedan var realitet i det gamla bondesamhället. Mod. NL4 Frej är inte bara en vacker och nätt kniv - eftersom bladet är i laminerat VG10-stål är kniven förhållandevis stark. Frej är en smäcker och välbalanserad kniv av allra bästa kvalitet, helt handgjord såsom de större modellerna. En kompis i skog och mark.

NL5 IDUN
I den nordiska mytologin var Idun fruktbarhetens gudinna och satt att förvalta de äpplen som skulle tillförsäkra gudarna evig ungdom. För många var hon också en symbol för kärlek och pånyttfödelse och kallades i en dikt för gudarnas älskarinna (äsa leika). Till skillnad från de tidigare modellerna i Northern Light-serien är NL5 lite rundare och mjukare i formerna och som sådan passar kniven alldeles utmärkt väl till jakt. Det raka, lätt fylliga greppet i läder ger full kontroll över det kraftiga bladet i laminerat VG10-stål och gör kniven till ett lika tilldragande som effektivt redskap i nävarna på den erfarne jägaren.

NL5cx IDUN
Vi har nöjet att presentera en av världens mest avancerade jaktknivar - mod. NL5cx Idun med blad i damaskerat Cowry X. Detta är förmodligen världens bästa eggstål alla kategorier och definitivt ett av de exklusivaste blad som någonsin tillverkats. Eggen består av ett pulverstål med följande extrema innehåll: C 3 %, Cr 20 %, Mo 1 %, V 0,3 % och sedan järn upp till 100 %. Hårdheten är hela HRC 64! Sidorna består av ett rostfritt 120 lagers damaskstål och tillsammans med eggen i pulverstål har vi format ett blad som i skönhet och styrka är av absolut världsklass. Beslagen är i massivt nickelsilver, skaffet i övrigt i läderlameller. Kniven tillverkas i en mycket begränsad upplaga vilket betyder att efterfrågan ibland är större än tillgången. Kniven är en utmärkt brukskniv men gissningsvis lär de flesta köparna införskaffa den såsom varande ett exklusivt samlarföremål.

PRODUKTFAKTA	NL1	NL2	NL3	NL4	NL5	NL5cx
Totallängd (mm)	385	323	268	244	215	
Bladlängd (mm)	250	200	150	130	100	
Bladtjocklek (mm)	7	6,5	6	5	5	
Bladprofil			Konvex			
Tänge			Genomgående			
Vikt (kniv)	520 g	380 g	280 g	190 g	180 g	
Stål			Lam. VG10			
Hårdhet			59 HRC			
Skaffmaterial		Läder & Aluminium			Nickelsilver	
Parérstång		Rostfritt stål			Nickelsilver	



Jaktknivar



WM1



WM1/3G



H1



H1/3G



PRODUKTFAKTA	WM1	WM1/3G	H1	H1/3G
Totallängd (mm)	175		210	
Bladlängd (mm)	71		100	
Bladtjocklek (mm)	3		5	
Bladprofil			Konvex	
Tånge			Bred	
Vikt (kniv)	70 g		180 g	
Stål	VG10	3G	Lam. VG10	3G
Hårdhet (HRC)	59	62	59	62
Skaftmaterial	Thermorun		Thermorun	
Slida	Zytel		Zytel	

WM1 - den lilla favoriten!

För jakt räcker det oftast med ett 7 cm långt blad och, är det dessutom 3 mm tjockt och konvext slipat, är det både starkt och vasst. Från början trodde vi att WM1 skulle bli en specialkniv för småviltjägare men det visade sig att många fler kundkategorier var intresserade av denna modell. Och när vi erbjöd en plastslida som gjorde att man kunde bära kniven runt halsen eller i vilken ficka som helst var succén total! Bergsklättrare, kanotister, mountainbikers, strövare - alla insåg hur oerhört smart det var att bära kniven runt halsen, väl synlig, omedelbart greppbar. Samma slida bär du lika enkelt på bältet. Vill du ha en väsentligt bättre skärpevaraktighet finns denna nätta kniv med ett blad i laminerat pulverstål och heter då WM1/3G.

H1 - storviltjägarrens dröm

Fast materialet i denna kniv är av högteknologiskt karaktär, är designen från klassisk nordskandinavisk knivbyggarkonst av anrikt slag. Den långa flåkurvan i kombination med den elegant formade spetsen gör kniven till något av storviltjägarrens dröm, en av världens bästa jaktknivar. Klingan är hela 5 mm tjock i ryggen men eggen är ändå trävass och stabil eftersom den är konvext slipad. Det fylliga skaftet i nåtskuren Thermorun ger ett säkert och behagligt grepp. Eftersom kniven saknar fingerskydd bör man vara en erfaren jägare eller skogsmänniska för att säkert hantera en så pass avancerad kniv som mod. H1. Av hygieniska skäl levereras denna utstuderade jaktkniv enbart med en plastslida i zytel. Jägare brukar gilla knivar som håller skärpan extremt bra och för dessa finns nu H1 med det laminerade pulverstålet 3G och då kallas modellen H1/3G. Oslagbar!



Jakt- och överlevnadsknivar



PRODUKTFAKTA	F1M	F1	F1/3G
Totallängd (mm)	210	210	210
Bladlängd (mm)	100	97	97
Bladtjocklek (mm)		4,5	
Bladprofil		Konvex	
Tänge	Full	Bred	Bred
Vikt (kniv)	200 g	150 g	150 g
Stål	Lam. VG10		3G
Hårdhet (HRC)	59	59	62
Skafmaterial	Micarta	Thermorun	
Slida	Läder	Läder eller Zytel	

Mod. F1 - vår första kniv!

Det tog åtta år att utveckla mod. F1, en kniv som idag används som överlevnadskniv inom det svenska flygvapnet. Resultatet av de omfattande fälttester som gjordes under såväl heta sommar dagar som isande kalla vinternätter blev en avancerad, väl formgiven och säker kniv där styrka och modern design går väl ihop. Att den är mycket omtyckt även på den civila marknaden vittnar förstås om dess oerhörda mångsidighet. Kombinationen av ett segt, laminerat specialstål och ett säkert grepp är attraktivt för de flesta! Många trivs fantastiskt bra med denna kniv som genom åren har blivit något av ett signum för vårt företag. Finns det någon bättre kniv i denna storlek? Militära användare brukar inte gilla att knivarna blänker, bl a av den anledningen erbjuder vi F1 med ett svart blad. Ytan består av CeraCote 8H och sitter bra om än inte för evigt.

F1 Micarta

Det är extra spännande att hantera en helt handgjord kniv, känslan av att en skicklig hantverkare lagt ned sin själ för att få till just den här kniven sitter i länge. Bladet går med full bredd genom skaftet vilket ger kniven en extra solid tyngd i handen. För dig som är ute efter en lite exklusivare kniv är det här ett mycket bra val - en snyggare jaktkniv får man leta efter! Levereras med heltäckande svart läderslida.

F1/3G

För många år sedan, när vi startade utvecklingen av vår numera berömda knivserie Tre Kronor, ville vi testa ett helt nytt stål, ett helt okänt laminerat pulverstål. Våra egna prov föll ut väl men ville vi också göra en test av stålet på den öppna marknaden för att, så att säga, hamna på den säkra sidan. Så, vi tillverkade 110 st F1-knivar med detta 3G-stål, knivar som sedan såldes över hela världen. Reaktionerna blev minst sagt positiva vilket medförde att vi kunde starta tillverkningen av vår mest exklusiva knivserie.

Begränsad upplaga

Vad vi dock inte hade räknat med var att marknaden aldrig glömde vår bästsäljare F1 med detta superstål - ända sedan den här testserien kom ut har vi fått frågor från hela världen om inte F1/3G finns att köpa. Uppenbarligen var kombinationen av en trevlig design i och ett verkligt bra stål något folk inte kunde glömma! Så, med anledning av vårt 25-årsjubileum släpper vi nu en begränsad serie om 1000 st F1/3G. Den beräknar vi finns till försäljning fr.o.m. sommaren 2009. Kniven kommer enbart att tillverkas med blankt blad, kännetecknet är en särskild logotyp med två kronor på ömse sidor om ovalen som visar på den unika utgåvan.



Mod. S1 - skogskniven



PRODUKTFAKTA	S1
Totallängd	247 mm
Bladlängd	130 mm
Bladtjocklek	5 mm
Bladprofil	Konvex
Tänge	Genomgående
Vikt (kniv)	190 g
Stål	Lam. VG10
Hårdhet	59 HRC
Skafmaterial	Thermorun
Slida	Läder, Zytel



Mod. S1
För skogsfolk och fjällvandrare är mod. S1 det rätta alternativet om man vill ha högsta kvalitet till låg vikt. Även till jakt och fiske är denna kniv förträfflig, vare sig man daskar livet ur en gädda eller tar rätt på en älg eller rådjur. En bladlängd på 13 cm erbjuder en viss huggförmåga, det 5 mm kraftiga bladet i specialhärdat laminerat VG10-stål håller för rejäla påfrestningar. Mod. S1 är för övrigt världens första slidkniv med konvext slipad egg. Du väljer mellan en öppen ledad läderslida eller en dubbelsäkrad allväderslida i formsprutad zytel.



Gör din egen kniv!



Knivblad i världsklass
Nu kan du tillverka din högst personliga version av någon av våra mest eftertraktade modeller. Eftersom bladets tänge följer den ursprungliga modellens skaftkontur, blir de här bladen extra starka och stabila. Bladet och parerstängen är helt färdiga, allt du behöver göra är att leta upp några vackra träbitar (eller varför inte horn, ben eller något annat snyggt, låt fantasin flöda!), köpa några gängade nitar och en rörstump (finns hos knivmakare och särskilda tillbehörsfirmor) och sedan är det bara att sätta igång! Vill du inte tillverka en egen slida finns det lösa att köpa, de passar säkert bra om det nya skaftet någorlunda följer den ursprungliga formen. Det är fantastiskt roligt att tillverka sin egen kniv och vetskapen om att du använder ett av världens förmåsta eggstål (VG10, lam.VG10) gör att du säkert lägger ned all tänkbara möda för att få till en verkligt snygg och användbar kniv med personlig touch.

Lasergravering



Ökar gåvans värde
Värdet av en gåva eller promotionartikel ökar väsentligt om den graveras med en logotyp, meddelande eller namn. Vi har investerat i en av Europas modernaste fiberlasermaskiner vilket möjliggör att vi enkelt, sobert och snabbt kan personifiera din kniv till en högst rimlig kostnad. Eftersom vi gör detta i egen regi under samma tak tillkommer inga extra fraktkostnader och kravet på stora volymer för att hålla ned styckepiset blir väsentligt lägre.

Överkomlig kostnad
Att gravera in namnet på en enstaka kniv till en överkomlig kostnad är nu fullt möjligt. Denna nya typ av lasergravering är mycket miljövänlig - det förekommer inga utsläpp i vatten eller luft samt är energiförbrukning mycket låg. Lasergravyn ger en mycket distinkt och detaljrik bild varför även komplicerade logotyper återges skarpt. För mera information om priser och leveranstider - besök vår hemsida eller ring för besked.

Överlevnadsknivar



PRODUKTFAKTA	A1	A2
Totallängd (mm)	280	325
Bladlängd (mm)	160	202
Bladtjocklek (mm)	6	
Bladprofil	Konvex	
Tänge	Bred	
Vikt (kniv)	310 g	370 g
Stål	Lam.VG10	
Hårdhet	59 HRC	
Skaftmaterial	Kraton®	
Slida	Zytel	Läder

A1 - militärens favorit

Den här kniven har blivit något av en favorit i militära kretsar, där man dels vill ha starka, pålitliga och säkra knivar, dels vill undvika tunga, klumpiga utrustningsdetaljer. Samma krav reses förstås också på den civila sidan - vem vill inte ha en pålitlig följeslagare på bältet när man ska ligga borta en vecka? Trots sin storlek är mod. A1 ett smidigt och välbalanserat koncept och i ett internationellt sammanhang bland det bästa som går att få för pengar. Det 6 mm tjocka bladet i laminerat VG10 är mycket starkt och eftersom kniven är försedd med en konvex egg, skär den bra även i trä. Den svarta ytan består av Ceracoat 8H som skyddar mot reflexer och korrosion. Levereras med en formsprutad plastslida i zytel.



A2 - stark expeditionskniv

När man befinner sig riktigt långt bort från bebodda trakter gäller det att man kan lita på sin utrustning. Vissa detaljer får aldrig mankera utan ska stå upp för nästan vad som helst. Mod. A2 är exempel på en stark kniv som aldrig sviker, en kniv som håller för hårda påfrestningar. Anledningen till dessa remarkabla prestanda är att vi använder oss av ett nyutvecklat laminerat rostfritt stål, där eggen består av vårt numera berömda VG10 och där sidorna utgöres av segt 420J2-stål. Kombinationen av dessa olika stålsorter ger ett blad som dels håller skärpan mycket bra, dels är fantastiskt starkt. Eftersom vi levererar denna kniv med en konvex egg är den lämplig att både skära och hugga med. Mod. A2 levereras med en välsytt slida i extra kraftigt oxläder. För expeditioner och tufft uteliv är mod. A2 den självskrivna följeslagaren.

Militära knivar

PRODUKTFAKTA	G1	MC1
Totallängd (mm)	190	360
Bladlängd (mm)	90	237
Bladtjocklek (mm)	4,5	6
Vikt (kniv)	90 g	360 g
Stål	VG10	
Hårdhet	59 HRC	
Skaftmat.	Thermorun	Kraton®
Ytbeläggning	CC 8H	-
Slida	zytel	



Mod. MC1 - en modern minröjarkniv

Utvecklingen av mod. MC1 är resultatet av en officiell förfrågan från ett Natoland, kniven används sedan våren 2002 för att röja minor. Bladets slipning är i sig värd lite extra uppmärksamhet - vi har utgått från ett drygt 6 mm tjockt stålämne och använt en slipsten med mycket stor diameter. Det har gett en svag skålslipning som vi sedan avslutar med en konvex slipning - för hand! Det ger en egg som är fruktansvärt vass men också stadig. Skaftet är i greppsäker Kraton, ett material som är tidsstabil och helt okänsligt mot lösningsmedel, oljor och DEET. Tången är av bred genomgående typ och är synlig i skaftänden, i likhet med många av våra andra knivar. Kniven levereras med en dubbelläsande zytelslida.

Mod. G1 - Garm Fighter

Mod. G1 är en liten, intressant slidkniv för militärt bruk. Vi använder oss av ett avancerat specialstål, vårt numera berömda VG10, för att säkerställa styrka och god skärpevaraktighet. Bladet är täckt av svart Ceracoat 8H för att undvika reflexer och korrosion. Det symmetriska skaftet i Thermorun ger bästa möjliga grepp. Med kniven följer en plastslida i formsprutad zytel som medger att man exempelvis hänger kniven runt halsen om man inte föredrar att ha kniven i fickan eller på bältet.



Professionella slakt/styckknivar

PRODUKTFAKTA	F2	F3	F4
Bladlängd (mm)	110	130	150
Bladtjocklek (mm)		2,5	
Bladprofil		Konvex	
Tänge		Bred	
Stål		Lam.VG10	
Hårdhet		59 HRC	
Skafmaterial		Thermorun	
Slida		Zytel	



Nytt kvalitetskoncept
F2, F3 och F4 är ett nytt koncept av högkvalitativa knivar avsedda för slakt, styckning och tillvaratagande av fisk. Basen är det välformade, säkra F-skaftet och till det har vi utvecklat tre bladformer som var och ett är anpassade för sitt speciella ändamål. Till skillnad från många andra tillverkare envisas vi med att använda ett riktigt bra eggstål och även om det medför produkter som är fem-tio gånger dyrare menar vi att det är ett riktigt koncept. En billig slaktkniv kännetecknas av dålig skärpevaraktighet samt att den slipas sönder tämligen fort medan en kniv från oss kan användas under decennier. Det ger inte bara en god totalekonomi utan erbjuder också en arbetsglädje och säkerhet i jobbet. Självklart ska den inte bli liggandes efter jakten utan får gärna göra tjänst i köket! Knivarna levereras med eggskydd av zytel. Bäst, enklast och snabbast skärper du dem med ett diamantbryne eller diamantstål, se våra produkter DC4 och D12.



Mod. F2
Den här kniven går att använda till ganska mycket, det korta, ganska spensliga bladet fungerar bra vid såväl urbening, styckning som rensning av fisk. På den korta klingan blir kniven något av en favorit i köket, den skär snabbt och exakt i vad som helst.

Mod. F3
Jag tycker detta är den perfekta slakt- och fläkniven! Formen på bladet är idealisk för att påsla lite större vilt och sedan partera det innan hängning. Eftersom eggen kan göras tunn utan att tappa i styrka skär eggen med lätthet igenom den tjockaste hud och det kanske man måste hålla i åtanke så att man inte skär sig.

Mod. F4
Vid styckning av lite större styckdetaljer är det en klar fördel med ett något längre blad, det ger jämnare och snyggare snitt. Jag har även provat filéa fisk med denna kniv och där var den helt suverän - det smala men ganska styva bladet skar med precision rakt igenom ett åtta kilos lax i hela dess längd.

Kockknivar

K1 och K2 - lätta, hygieniska, vassa!
Det som slår en mest är hur oerhört vassa dessa knivar är och hur skönt de ligger i handen. Det är verkligen få knivar i världen som kan erbjuda så fantastiskt bra egenskaper till ett så attraktivt pris. Det faktum att vi tillverkar dessa knivar i laminerat VG10-stål är ytterst remarkabelt eftersom detta stål är synnerligen exklusivt, dyrbart och svårbehandlat. Läger man till ett komfortabelt, säkert, hygieniskt skaft, får man en kombination som är oerhört svårslagen! Är man allergisk mot nickel borde dessa knivar vara perfekta.

Två favoriter i köket!
Mod. K1 är den klassiska kockkniven med en egg som skär i båda riktningarna. Det är en fröjd att hantera denna osannolikt lätta men stabila kniv, det känns som att man skär helt utan ansträngning, en förlängning av ens hand. Denna kniv rekommenderas på det varmaste!
Mod. K2 är ett måste för det moderna köket. Finskurna, fräscha grönsaker är inte bara bra för vårt välbefinnande, de är också snygga att se på och smakar fantastiskt gott i riktigt finstrimlat skick. Bara den perfekt designade japanska santokun kan göra detta!



PRODUKTFAKTA	K1	K2
Totallängd (mm)	330	305
Bladlängd (mm)	200	175
Bladbredd (mm)	46	47
Tänge		Bred
Stål		Lam. VG10
Hårdhet		59 HRC
Skafmaterial		Thermorun

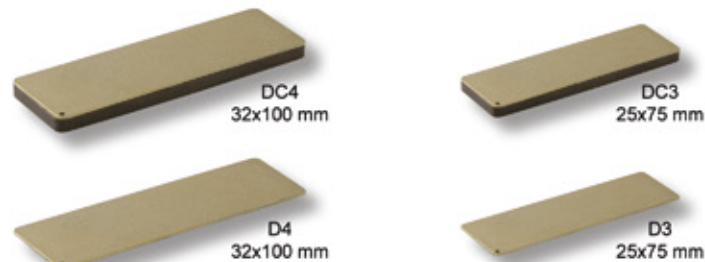
Brynen



Promotion



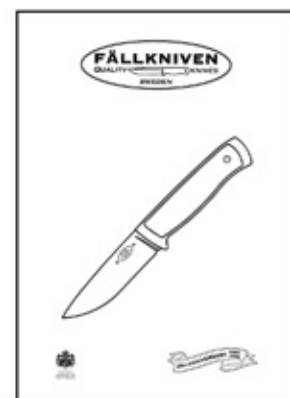
D12 300 mm
C12 300 mm



Band-aid

Patch

Stickers



Catalog 2009



Posters

Diamant/keramiska brynen
Med ett kombinationsbryne i diamant och keram klarar du alla typer av skärpning. Brynena DC3 och DC4 består av ett fint diamantbryne (25 micron) och ett mycket speciellt keramiskt bryne, bestående av syntetiska safirer. Fördelen med dessa material är att, fast de sakta nöts ner, tappar de inte formen utan förblir plana. Detta är en stor fördel när man ska skärpa en kniv! Eftersom diamant/keram är de hårdaste material vi känner till, förmår dessa brynen att skärpa alla typer av stål, t o m pulverstål. Du behöver heller inte använda vatten eller olja och känner du för att rengöra brynet räcker lite varmvatten och diskmedel långt. Brynena kan till en början kännas lite råa men blir slätare/bättre efter en tids användning. Levereras med ett läderfodral.

D3 och D4
Den egg man får med ett diamantbryne är oftast tillräckligt vass, det är sällan man behöver en rakbladsskärpa. Det kan rent av vara så att den mikrotandning du får med ett diamantbryne skär snabbare än en slät, rakbladsvass egg. Av den orsaken erbjuder vi några brynen vars yta enbart består av industridiamanter, belagda med titan-aluminium-nitrid (TAN). Levereras med ett brunt läderfodral.

D3t och D4t
Samma bryne som ovan, men istället för läderfodral levereras det med dubbelhäftande tape vilket gör att du kan fästa det på valfritt ställe, t ex på våra zytelsidor. Tapen (VHB 5925F) är mycket stark och sitter stenhårt efter ett dygn. Storleksmässigt passar D3t till plastslidorna för F1, H1 och S1 medan D4t passar till plastslidan för A1.

Diamantskärpstålet D12
För köksknivar som snabbt behöver skäras till är det ofta en fördel att använda vårt diamantskärpstål D12. Detta ovala skärpstål är täckt med fina diamanter vilket betyder att du snabbt etablerar en vass egg även om kniven är tillverkad i ett hårt, rostfritt stål. För ökad livslängd har vi täckt stålet med titan-aluminium-nitrid, ett oerhört hårt och sofistikerat material som bara återfinns på riktigt exklusiva produkter. Diamantstålet används i första hand för att återskapa eggens kilform och i vissa fall kan den mikrotandning som stålet lämnar skära extremt bra, exempelvis i färskt bröd.

Keramiskt stål C12
Om kökskniven tappat skärpan tillfälligt räcker det oftast att skärpa den på det keramiska stålet. Detta helt nya keramstål består av riktig keramik och har mikrospar som löper utefter hela stålet. Dessa mikrospar är till för att polera eggens och ta bort råegg på kniven så att den blir hållbart vass. Kombinationen av ett diamantstål och ett keramiskt stål är därför den absolut bästa om du vill arbeta med riktigt vassa knivar. Ett keramiskt stål är i stort sett outslitligt men håller tyvärr inte att bryta med eller tappa i golvet.

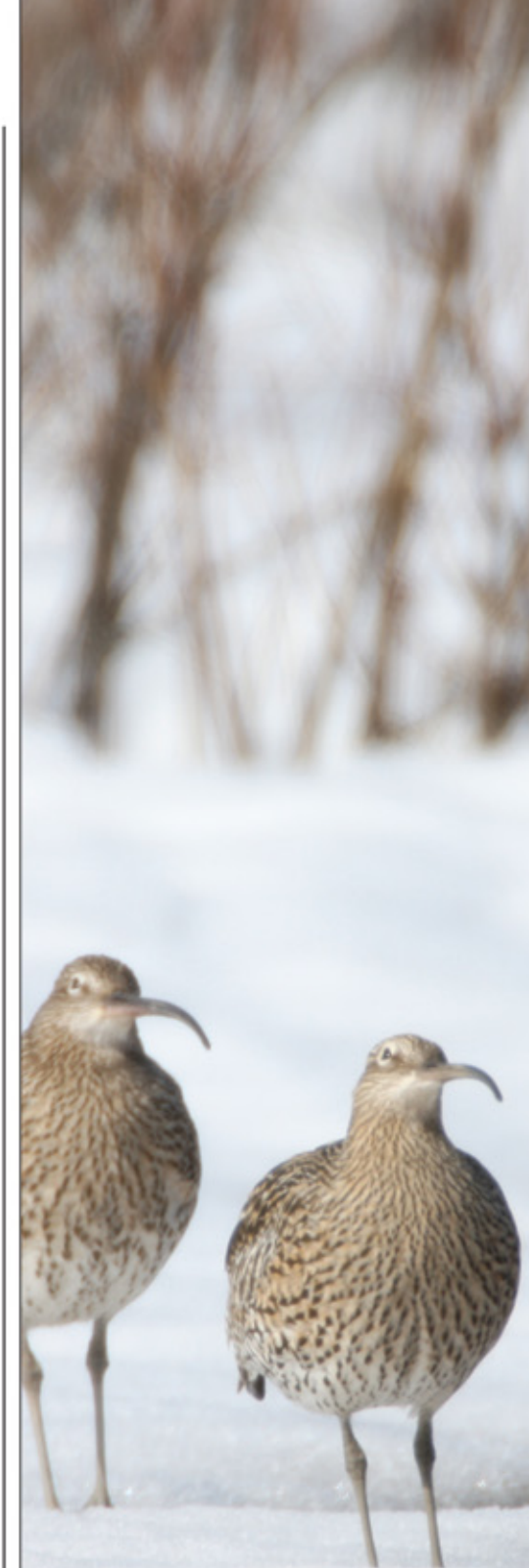
Hur skärper man sin kniv?
Det bästa sättet att skärpa kniven är att nyttja ett plant, fint diamantbryne, exempelvis D3, D4, DC3 eller DC4. Tekniken är enkel: Försök skära en tunn skiva ur brynet! Omöjligt förstås men du håller plötsligt rätt vinkel och gör rätt rörelse. Du kan även föra eggens i cirklar eller åttor över brynet. Avsluta genom att putsa eggens med ett keramiskt bryne. Olja eller vatten är ej nödvändigt. Hur ser man då att brynet tar på rätt ställe? Enklast så här: Färga in eggens med en bred märkpenna. När du bryner kniven ser du var någonstans på eggens som brynet tar.

Konvex egg
Flera av våra slidknivar levereras med en konvex egg och många frågar sig hur man skärper en sådan. Det är enklare än de flesta tror - nyckeln ligger i att använda ett plant, fint diamantbryne och - att bryna för hand. Försök att hålla eggens någorlunda tunn eftersom en tunn egg skär lättare än en tjock. Den är fortfarande stark eftersom vi genomgående använder oss av specialstål och pulverstål. Då det är omöjligt att på fri hand hålla en fast eggvinkel kommer du per automatik att skapa en konvex egg, den typ av egg som vi anser är den bästa kombinationen av skärpa och styrka.

Slipservice
Efter några års aktivt bruk blir eggens till slut så tjock att bladet måste slipas om, dvs tunnas ned så att du kan fortsätta bryna eller ståla din kniv. Om du inte förfogar över maskiner eller kunskap för detta bör du skicka kniven till oss för omslipning. I egen regi slipar vi upp kniven till i stort sett ursprunglig form och finish.



FÄLLKNIVEN AB



Kort om Fällkniven AB

Vi är ett genuint familjeföretag med rötterna djupt rotade i den norrbottniska myllan. Vi är jägare och fiskare sedan decennier och vet av erfarenhet hur en kniv ska fungera. Företaget etablerades 1984 och räknas idag som ett av världensledande i knivbranschen. Utvecklingen av de egna knivarna startade 1987 och är idag Fällkniven AB:s huvudverksamhet.

Slidor

Vi har lagt särskilt vikt vid att tillverka så väl fungerande knivslidor som möjligt, eftersom det är slidan som anger knivens tillgänglighet. Vi är ensamma om att erbjuda flera olika slidor till varje modell, som regel kan du välja mellan en snygg, välsydd läderslida eller en väderokänslig formsprutad slida i urstark zytel. Läderslidan ska ej fettas in utan behandlas med exempelvis skokräm eller vax för att bli vattenavvisande.

Designfilosofi

Bakom varje kniv ligger år av hårt arbete och tester. Förutom våra egna försök, låter vi Luleå Tekniska Universitet testa brytstyrkan hos våra knivar, se vår internetsida. Detta medför att du kan lita på våra knivar, även i skarpa lägen. Som enda företag i världen använder vi enbart exklusiva specialstål till våra knivar vilket borgar för en mycket hög kvalitetsnivå.

Rosttrögt specialstål

VG10 är ett dyrbart, svärbearbetat specialstål som, rätt hårdat och anlöpt, ger ett blad som är både segt och hårt samt nästan rostfritt. Numera använder vi nästan enbart laminerade blad eftersom dessa är drygt 20 % starkare än den solida klingan. Med ett ytiskt i 420J2 och eggen i VG10 ger det ett blad som är mycket starkt och håller skärpan länge.

Damaskerat stål

Konsten att tillverka damaskerat stål är mer än tusen år gammal. Genom att smida ihop lager av olika stålsorter får man ett blad som är både vackert och starkt. I den exklusiva slidkniven NL5cx har vi lagt in ett pulverstål (Cowry X) som egg och kombinerar därmed extrem skärpa med sällsynt skönhet.

Pulverstål

Vår erfarenhet av laminerat pulverstål är mycket god och trots att det är både dyrt och svärbearbetat tror vi att framtidens kvalitetsknivar kommer att ha en egg av pulverstål eftersom inget annat material håller skärpan så bra som detta. Du finner laminerat pulverstål i över hälften av våra produkter och i framtiden kommer den andelen att öka.

Svarta blad

Den svarta beläggningen skyddar bladet från korrosiva ämnen samt eliminerar oönskade reflexer. Vår nya beläggning Ceracoat 8H är så stark som man rimligen kan begära - att varaktigt fästa en svart beläggning på en helt slät, rostfri yta är en omöjlighet varför man inte bör förvänta sig att den ska hålla för alla tänkbara påfrestningar. I saltvattenmiljöer etc rekommenderar vi knivar med denna svarta yta.

Skaftmaterialet

Skaftets form, hårdhet och material säkerställer resp. knivs ergonomi och greppssäkerhet. Nötnings-beständighet, känslighet för kemikalier och UV-ljus är parametrar som är optimalt anpassade för att kniven ska fungera säkert under många års bruk.

Garantier

Vi erbjuder två års garanti avseende material- och fabriktionsfel, dvs fel som uppkommer under tillverkningen men som inte märks förrän kniven används. Ett fel upptäcks som regel inom ett halvår, inte efter flera år. Vi reparerar eller ersätter med en ny. Garantin gäller ej om kniven använts felaktigt - kniven är ett skärande precisionsredskap och ej avsedd att bryta eller bända med. Missfärgning orsakad av blod, saltvatten eller andra korrosiva ämnen täcks ej av garantin, ej heller avbrutna bladspetsar. Slidan ersätts om den befinner sig vara feltillverkad från start.

Skötselråd - slidkniv

Det enklaste sättet att sköta sin kniv är att hålla den ren och torr. Diska av den i varmvatten och lite diskmedel och se till att den får torka ordentligt efteråt. Bladet behöver inte oljas eller fettas in, däremot får träskaffet en djupare och vackrare lyster om det behandlas med trä- eller stockolja. Läderslidan behöver just ingen skötsel men lite vanlig silikonbaserad skokräm eller vax bättrar på den vattenavstötande ytan. Fett bör inte användas eftersom det gör läder mjukt.

Skötselråd - fällkniv

Eftersom en fällkniv är sammansatt av flera rörliga delar kan den förstas inte vara lika stark som en slidkniv. Utsätter man sin fällkniv för hårt bruk, resulterar det ofelbart i ett glappt blad med otillförlitlig bladlåsning och för detta gäller inga garantier. En modern fällkniv kan med fördel rengöras med varmt vatten och lite diskmedel. Olja och fett bör undvikas i det längsta eftersom dagens fällknivar har självsmedjande lager. Fett o dyl drar till sig damm och smuts och ökar snarare förslitningen än minskar den.



Akke



Maria

Eric
Zack

Ann-Sofie

Julia

Peter
Jordan

Address	Telephone	Telefax	Internet	E-mail
Granatvägen 8 S- 961 43 Boden Sweden	0921-544 22 Int. +46-921 544 22	0921-544 33 Int. +46-921 544 33	www.fallkniven.com	info@fallkniven.se
Bank Handelsbanken	Bankgiro 879-8241	Reg nr. 556494-8684	Vat No. SE556494868401	