

Ansø of Denmark - Njord Køkkenknive

Njord fra Ansø of Denmark er ikke bare et almindelig køkkenkniv serie, det er seriøst toppen af poppen i mine øjne. Jeg elsker at tilberede mad, og hvis det er muligt og jeg kan slippe afsted med det. Ja så er det på grillen. Og lige der er det mega vigtigt at have redskaberne i orden. Her er Kniven nok et af de få redskaber hvor man ikke må gå ned i udstyr.

Men inden jeg skriver min ærlig mening om min ny Ansø of Denmark Kokkekniv Njord. Vil jeg gerne give jer lidt mere indblik i hvem der står bag Ansø of Denmark.

Hvem står bag Ansø of Denmark



Ansø of Denmark Ha?ndlavet Køkkenknive

[Ansø of Denmark](#) er et lille kniveværksted der ligger i Sporup vest for Aarhus. Siden 2001 har Jens Ansø lavet foldeknive i en kvalitet som manden seriøst kun drømmer om. Dem sælger hen til hele verden, dog de fleste af hans foldeknive sælges til Amerika. 2019 har Jens valgt at spring ud i en køkkenkniv serie. En knivserie der kan bruges af alle mennesker i hverdagen. Som sætter pris på godt arbejdsredskab, solid håndværk og dansk design. Jens ambition er at det skal være en nydelse at bruge hans knive under ens madlavning.

Njord Køkkenknive



Ansø of Denmark - Njord Køkkenkniv serie

Njord Køkkenknive serie fra Ansø of Denmark findes i en meget overskuelig serie af 4 knive. Der findes en Kokkekniv, Santokukniv, Universalkniv og en Urtekniv. Kniveklingene er smedet af 33 lags VG10 San Mai stål i Japan og de har alle en hårdhed på 60HRC. Derefter bliver de fragtet til Danmark, hvor Jens giver

knivene det sidste finish og bliver samlet i hånden.

Så ja hans knive er Håndlavet ved hjælp af maskiner. Man kan vælge mellem to forskellige træ sorter til håndtaget Aske eller Eg og så er der Moseeg. Moseeg er egetræ, som har ligget i danskemoser i mange år, hvilket har givet egetræet en sortbrun farve, og når det tørres, hærder det ud og bliver til meget hårdtræ.

Knivene er egnet til den Professionelle og den passionerede hjemmekok.

Ikke nok med det, så har Ansø of Denmark med deres Njord Serien også vundet en Red Dot Award, der er en stor international design pris, i kategorien "Product Design."



reddot winner 2020

reddot Winner 2020

Njord Kokkekniv

Som er et Solid værktøj i en simple men stilrent design. Knivklingen er smedet i Japan af 33 lags VG10 San Mai stål med en hårdhed på 60HRC med et meget unik mønstre og flot finish. Dennes klinge er 21,5cm og hele knivens længde er på 34,8cm. Njord Kokkeknive vejer kun 150g. Så kommer vi til prisen, jeg kan ligeså godt smide bomben med det samme. Knivebladene er fra Japan, og Jens samler selv knivene med de håndlavede træskafter herhjemme inden de forlader hans værksted i Sporup.



Ansø of Denmark Njord Kokkekniv

[Njord Kokkekniv kan købes for 4950 kroner.](#)

[Njord Santoku](#)

Den er lavet i sammen stilrent design og kvalitet som Kokkekniven. Knivklingen er smedet i Japan af 33 lags VG10 San Mai stål med en hårdhed på 60HRC med et meget unik mønstre og flot finish. Dennes klinge er 16,5cm og hele knivens længde er på 29cm. Njord Santoku vejer kun 144g. Og som nævnt før hænger kvalitet og prisen sammen.

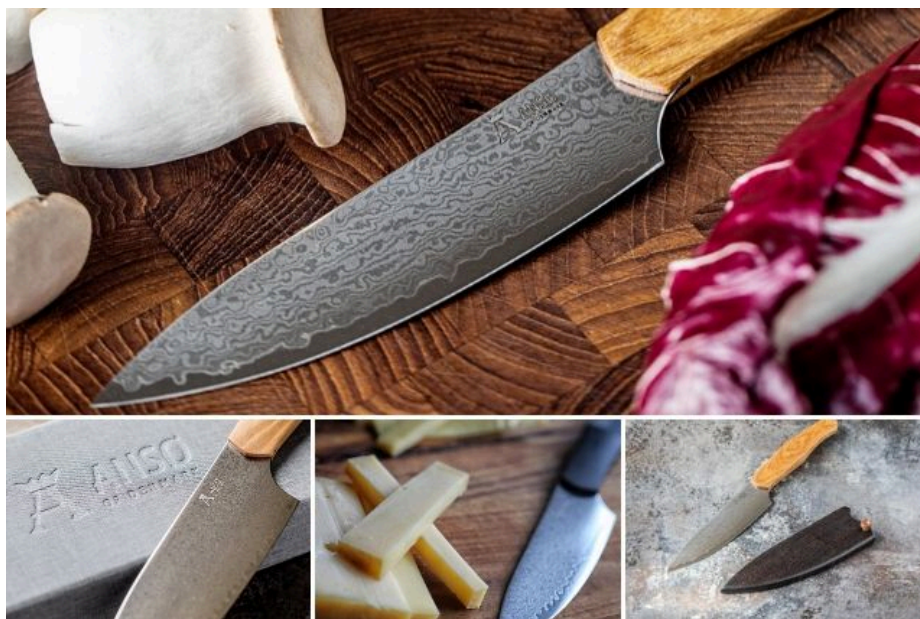


Ansø of Denmark Njord Santoku

[*Njord Santoku kan købes for 4700 kroner.*](#)

Njord Universalkniv

Njord Universalkniven er også lavet i sammen stilrent design og kvalitet som de to først nævnte knive fra Njord serien. Knivklingen er smedet i Japan af 33 lags VG10 San Mai stål med en hårdhed på 60HRC med et meget unik mønstre og flot finish. Dennes klinge er 13,5cm og hele knivens længde er på 26cm. Njord Universalkniv vejer kun 91g. Og som nævnt før hænger kvalitet og prisen også sammen her.



Ansø of Denmark Njord Universalkniv

[*Njord Universalkniv kan købes for 4450 kroner.*](#)

Njord Urtekniv

Njord Urtekniv er lavet i sammen stilrent design og kvalitet som de tre først nævnte knive fra Njord serien. Knivklingen er smedet i Japan af 33 lags VG10 San Mai stål med en hårdhed på 60HRC med et meget unik mønstre og flot finish. Dennes klinge er 9cm og hele knivens længde er på 20cm. Njord Urtekniv vejer kun 48g. Og som nævnt før hænger kvalitet og prisen også sammen her.



Ansø of Denmark Njord Urtekniv

[*Njord Universalkniv kan købes for 3950 kroner.*](#)

Mit første indtryk af Njord Chefknive

Det var virkeligt som Juleaften. Kniven kommer i en flot æske som yderlige var pakket ind i et stilrent indpakningspapir med sløjfe und das ganze. Indeni æsken ligger så kniven, der medfølgende en skede med en lille stift for enden. Så kniven ikke glider ud af dennes skede, hvis man ønsker at tage den med sig. For eksempel når man vil have sin kniv med i sommerhus eller til en Grillaften hos vennerne eller lignende.

Hver kniv er nummeret, og der medfølger ligeledes et lille hæfte, hvori man kan læse mere om kniven og historien om familie virksomheden som står bag. Der er også en lille guide i hvordan man med fordel kan passe og pleje den bedst muligt.



Ansø of Denmark Njord Chefknife & Ribs

Da jeg så den førstegang i real life tænkte jeg: "OK hvad...". Jeg tror, det skyldes knivens design, som ved første indtryk godt kan snyde pga. den er næsten for stilrent. Nu har jeg benyttet kniven i flere uger, og jeg er virkelig blevet ekstremt glad for dennes enkle udsen, som er virkelig smukt med dennes elegante træskaft og den unik knivblad. Samtidig udstråler den enkelt typiske og stilrent dansk design. Det hele handler nemlig om et funktionelt værktøj, som er behageligt at arbejde med og giver gode resultater. Og så er vi tilbage ved det som det hele handler om: En god kniv gør det sjovt at tilberede ens mad.



Flæskesteg skåret ud med Ansø Njord Kokkekniv

Tja, jeg har taget mig selv op til flere gange i de seneste 3 måneder hvor jeg lod knivene i køkkenblok blive hvor de var. Jeg valgte isted helt automatisk at tage æsken med mit Njord Kniv frem. Konen syntes jeg er mærkelig for et kniv er et kniv i hendes øjne. Men lige der må jeg sige et kniv er ikke er kniv.

Det her kniv er nogle specielt. Den ligger utrolig godt i hånden, den er vel balanceret. Alt vægt ligger der hvor det skal være nemlig i bladet. Og så er det lige det vigtigste, den skære helt af sig selv uden at man skal trykke eller ligge for meget vægt i.



Njord - Ansø of Denmark - det er groft

Er den skarp, og kan den skære?

Der findes mange måder at teste en kniv på om den er skarp! Mange tror man måler skarpheden ved at skære i papir eller barbere sig med den på armen. Eller man benytter den mere den klassiske Tomattest.



Njord snitter kartofler

I det hele taget er det en fornøjelse at arbejde med denne kniv. Den skærer perfekte skiver af kød i både rå og tilberedt tilstand. Den leverer ligeledes flotte stykker flæskesteg uden at man er ud i det problem med at sværen falder af. Nej den her kniv går lige igennem. På Ansø of Denmark's [instagramprofil](#) kan man se et hav af videoer, der illustrerer det, jeg snakker om her. Men i skal ikke snydes for mine egne billeder.



Flap Meat vs. Ansø of Denmark - Njord Chefknife

Konklusion

Jeg må bare erkende at godt håndværk koster, og ja 5000 kroner er en mundfuld for et Kokkekniv. Men når man ser kniven i helheden. Altså hvordan den er lavet og hvad den er fremstillet af. Og ikke mindst dennes styrke og funktionalitet. Klingen er smedet i Japan af ægte japansk stål og fremstillet i hånden herhjem i Danmark.

Denne knivserie er seriøst et af de knive der vil få enhver madelsker med respekt for sig selv og sans for kvalitet til at smile hvertgang han benytter sit kniv. Sådan har jeg det med denne Njord Kniv fra Ansø of Denmark. Min Njord er blevet min ny bedste ven og jeg elsker at bruge den hvertgang.



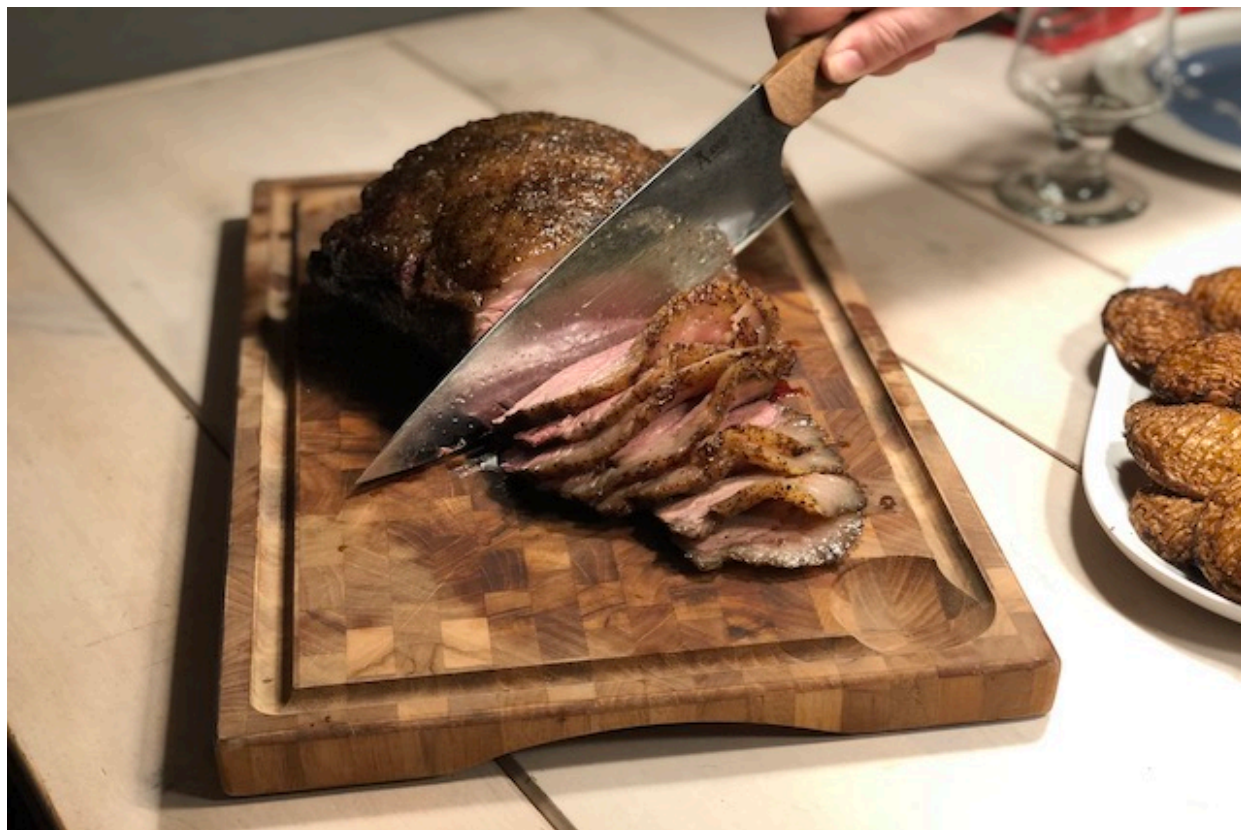
Ansø of Denmark - Njord vs. Tomahawk Steak

Lige et sidste ting jeg gerne vil advare om, efter man har brugt et Ansø of Denmark kniv. Bliver man seriøst bare så nedslået, når man bliver trukket tilbage til virkeligheden. Fks. hvis man skal tilberede mad med en knive når man er på ferie, eller på weekendophold.



US Cuvette & Njord Kokkekniv

Der findes et hav af mange lækre knive på markedet, som også koster væsentligt mindre. Men er pengepungen til det, får man i Njord virkelig en ny bedste ven i køkkenet. Som i øvrigt også har et flot design. Og ja jeg kommer nok også til at købe de andre 3 knive i Njord serien.



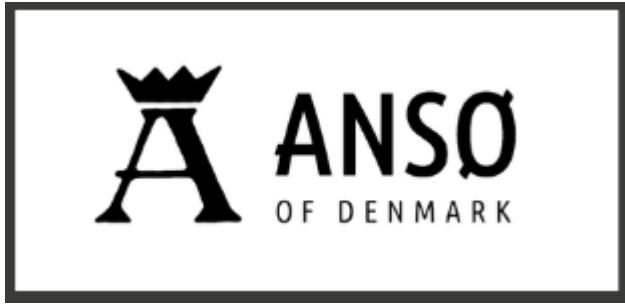
US Cuvette & Njord Kokkekniv

Så dyrt er det faktisk ikke. Taget i betragtning at det nok er det sidste kokkekniv du køber så er 5000kr ikke engang meget. For laver man regnestykket for de kommende 20 år ja så koster den kun en sølle 20kr om måned ;).

Hvor kan den købes?

Se nu klikker du ind på deres Webshop, og køber dig en ordentlig knivserie i år i stedet for endnu en grill til 20000kr. Sæt i værk.

Du kan læse mere om [Ansø af Denmark ved at klikke her.](#)



Unboxing video som er beregnet som Instagram TV story: