

Vässa knivkunskaperna med Sebastian Gibrand

Vilken kniv passar bäst till vilken råvara? Sebastian Gibrand, en av Sveriges bästa kockar, visar i sin knivguide hur du använder olika modeller på rätt sätt.



Sebastian Gibrand är en riktig tävlingskock. Han har varit ledare för Svenska Kocklandslaget, stått som segrare i Kockarnas kamp och representerat Sverige i Bocuse d'Or. Under alla sina gastronomiska bedrifter har Sebastian haft Globalkniven nära till hands. Till exempel var det med hjälp av Globals flexibla filékniv som han tog hem vinsten i Kockarnas kamp.

Att välja rätt kniv för uppgiften kommer naturligt för ett proffs, men kan vara lite knivigare för hemmakocken. Sebastian har därför gjort en YouTube-serie tillsammans med Globalknivar, där han går igenom några populära knivmodeller och deras användningsområden. Gibrands knivguide består av totalt sex avsnitt, varav fem avsnitt handlar om basknivar och ett avsnitt handlar om specialknivar. En av Sebastians förhoppningar är att fler ska lära sig att älska och använda små, smidiga skalknivar.



Foto: Emil Jespersen

- Skalkniven är den minsta kniven i samlingen, men jag tycker att den får alldeles för lite cred. Jag använder den supermycket, säger han.

Om Global

Den första Globalkniven designades i Japan år 1985. Kombinationen av ett slitstarkt stål, en unik design och en extremt vass egg var det som gjorde att intresset för Globalkniven snabbt växte. Först fick kniven fäste hos de professionella kockarna, sedan följde hemmakockarna efter. Idag är Global ett av världens mest populära knivvarumärken och företaget fortsätter att leverera nya, innovativa modeller av köksknivar. I Sverige har Global, sedan många år tillbaka, ett nära samarbete med bland annat Svenska Kocklandslaget och Årets Kock.

Gibrands knivguide >>>