

Kl. 12 kniven 2019

Indholdsfortegnelse

Kl. 12 kniven # 1414	31. december 2019	Nytårshilsen og et kik på året der gik, og et blik i krystalkuglen.	12
Kl. 12 kniven # 1413	30. december 2019	Redaktionsmøde i Sorø	14
Kl. 12 kniven # 1412	29. december 2019	Uh... Pling bing og dårlig stil	14
Kl. 12 kniven # 1411	28. december 2019	Blå kniv på den yderste kant af årtiet.....	15
Kl. 12 kniven # 1410	27. december 2019	Store byttedag.....	15
Kl. 12 kniven # 1409	26. december 2019	To knive	16
Kl. 12 kniven # 1408	25. december 2019	Læderskede i mørk zebra.	16
Kl. 12 kniven # 1407	24. december 2019	Julemanden kom på besøg.....	17
Kl. 12 kniven # 1406	23. december 2019	Airbrush med afdækning.....	17
Kl. 12 kniven # 1405	22. december 2019	Skedesyning og rettelser	18
Kl. 12 kniven # 1404	21. december 2019	Tofarvet læderskede	19
Kl. 12 kniven # 1403	20. december 2019	Knivblade!.....	20
Kl. 12 kniven # 1402	19. december 2019	Blandede billeder.....	20
Kl. 12 kniven # 1401	18. december 2019	Kniv færdiggjort til levering i morgen.....	21
Kl. 12 kniven # 1400	17. december 2019	Fjortenhundrede historier i række...og kun lidt nyt i dag.....	21
Kl. 12 kniven # 1399	16. december 2019	Julegave klar til levering – næsten.	22
Kl. 12 kniven # 1398	15. december 2019	Dagen er til at lave julegaver i.	22
Kl. 12 kniven # 1397	14. december 2019	To knive i vinterlys.....	22
Kl. 12 kniven # 1396	13. december 2019	Fredag og kniv klar til skede... ..	23
Kl. 12 kniven # 1395	12. december 2019	Torsdag og kniv på vej	23
Kl. 12 kniven # 1394	11. december 2019	Kniv med sølv er i gang.....	24
Kl. 12 kniven # 1393	10. december 2019	Søndagskniven i sollys	25
Kl. 12 kniven # 1392	9. december 2019	Filmanmeldelse	25
Kl. 12 kniven # 1391	8. december 2019	Det er weekend og knivtid.	26
Kl. 12 kniven # 1390	7. december 2019	Julegaveideer til dig selv eller en anden du holder af.... ..	26
Kl. 12 kniven # 1389	6. december 2019	Knivsliber – beskrivelse.....	27
Kl. 12 kniven # 1388	5. december 2019	Erik skal have slebet knive.....	29
Kl. 12 kniven # 1387	4. december 2019	4 knive den 4. december	29
Kl. 12 kniven # 1386	3. december 2019	Blå knive ud af det blå	30
Kl. 12 kniven # 1385	2. december 2019	6 knive i friske kulører	30
Kl. 12 kniven # 1384	1. december 2019	På noma... ..	30
November			31

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1383	30. november 2019	5 af en slags...	31
Kl. 12 kniven # 1382	29. november 2019	4 på stribe	32
Kl. 12 kniven # 1381	28. november 2019	Ny og forbedret skede til fornem kniv.	32
Kl. 12 kniven # 1380	27. november 2019	Septemberknive	33
Kl. 12 kniven # 1379	26. november 2019	Esrum Kloster, kapitel 4.....	33
Kl. 12 kniven # 1378	25. november 2019	Esrum Kloster kapitel 3	33
Kl. 12 kniven # 1377	24. november 2019	Meldinger fra et vellykket kursus.....	34
Kl. 12 kniven # 1376	23. november 2019	Meldinger fra knivkursus.....	34
Kl. 12 kniven # 1375	22. november 2019	Knivkursus i weekenden.....	35
Kl. 12 kniven # 1374	21. november 2019	Yatzy tid... Tre af slagsen.	35
Kl. 12 kniven # 1373	20. november 2019	Merry Christmas II	36
Kl. 12 kniven # 1372	19. november 2019	Grå platan, en streg og også en skede... Det er jo en ny kniv.....	36
Kl. 12 kniven # 1371	18. november 2019	Kniv med prikker både her og der... ..	36
Kl. 12 kniven # 1370	17. november 2019	Gias kniv.	37
Kl. 12 kniven # 1369	16. november 2019	Elegance til strengen	37
Kl. 12 kniven # 1368	15. november 2019	Prikker.....	38
Kl. 12 kniven # 1367	14. november 2019	Eg fra Esrum Kloster, kapitel 2	38
Kl. 12 kniven # 1366	13. november 2019	Eg fra Esrum kloster	39
Kl. 12 kniven # 1365	12. november 2019	Skeder til knive	39
Kl. 12 kniven # 1364	11. november 2019	Stor kniv	40
Kl. 12 kniven # 1363	10. november 2019	Gias kniv	41
Kl. 12 kniven # 1362	9. november 2019	Thujakniven	41
Kl. 12 kniven # 1361	8. november 2019	Blå blev grå... og kulørte blade!.....	42
Kl. 12 kniven # 1360	7. november 2019	Nu kan det være nok!.....	42
Kl. 12 kniven # 1359	6. november 2019	Lidt blandede billeder	43
Kl. 12 kniven # 1358	5. november 2019	Tolveren	43
Kl. 12 kniven # 1357	4. november 2019	Spin off efter kursus	44
Kl. 12 kniven # 1356	3. november 2019	Kursusdag 3	44
Kl. 12 kniven # 1355	2. november 2019	Kursusdag 2	45
Kl. 12 kniven # 1354	1. november 2019	Knivkursus, breve	46
Oktober.....			46
Kl. 12 kniven # 1353	31. oktober 2019	Frisk kniv	47
Kl. 12 kniven # 1352	30. oktober 2019	Skedefarvning 2.....	47
Kl. 12 kniven # 1351	29. oktober 2019	Skedefarvning.	48
Kl. 12 kniven # 1350	28. oktober 2019	Skedesyning	48
Kl. 12 kniven # 1349	27. oktober 2019	Arvelig belastning.....	48

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1348	26. oktober 2019	Tag på kursus	49
Kl. 12 kniven # 1347	25. oktober 2019	Brugsknivkonkurrencen	49
Kl. 12 kniven # 1346	24. oktober 2019	Den hurtigste kniv i skuffen?	51
Kl. 12 kniven # 1345	23. oktober 2019	En hurtig kniv	51
Kl. 12 kniven # 1344	22. oktober 2019	Poul og Kasper smeder	52
Kl. 12 kniven # 1343	21. oktober 2019	Billeder fra Skjern.....	53
Kl. 12 kniven # 1342	20. oktober 2019	53
Kl. 12 kniven # 1341	19. oktober 2019	Det går godt i Skjern	53
Kl. 12 kniven # 1340	18. oktober 2019'	Det går godt i Skjern.....	54
Kl. 12 kniven # 1339	17. oktober 2019	54
Kl. 12 kniven # 1338	16. oktober 2019,	Uh, det nærmer sig!.....	54
Kl. 12 kniven # 1337	15. oktober 2019	Knivmobilen igen pakket med grejer	55
Kl. 12 kniven # 1336	14. oktober 2019	Sverige, bøger og forretningsrejse.....	55
Kl. 21 kniven # 1335	13. oktober 2019	Tre knive på Kullen.....	56
Kl. 21 kniven # 1334	12. oktober 2019	Solstrejf på bordet.....	56
Kl. 12 kniven # 1333	11. oktober 2019	Brugsknivkonkurrencekniven i kulørt skede	57
Kl. 21 kniven # 1332	10. oktober 2019	Skjernseminaret	57
Kl. 12 kniven # 1331	9. oktober 2019	To nye knivskeder	58
Kl. 12 kniven # 1330	8. oktober 2019	Solskinsbilleder af en ny kniv... Og nogle flere.....	59
Kl. 12 kniven # 1329	7. oktober 2019	Lettelse af bil. En ny kniv. Bestyrelsesmøde. Og bilen er atter tung.....	59
Kl. 12 kniven # 1328	6. oktober 2019	Knivkursus – de sidste billeder	60
Kl. 12 kniven # 1327	5. oktober 2019	Fuld gang i kursus.....	60
Kl. 12 kniven # 1326	4. oktober 2019	Bilen pakket og kursus er i gang.....	61
Kl. 12 kniven # 1325	3. oktober 2019	Pakke til kursus og noget fra US.....	61
Kl. 12 kniven # 1324	2. oktober 2019	Lidt blandede billeder	62
Kl. 12 kniven # 1323	1. oktober 2019	Nomakniv og brugskniv.....	62
September		63
Kl. 21 kniven # 1322	30. september 2019	Nomaknive og poolsjov.....	63
Kl. 21 kniven # 1321	29. september 2019	Den største omlægning af Kl.12 kniven nogensinde	64
Kl. 12 kniven # 1320	28. september 2019	Våde knive... ..	64
Kl. 12 kniven # 1319	27. september 2019	Klar? Ja, også i den grad... ..	65
Kl. 12 kniven # 1318	26. september 2019	Kom på kursus!.....	65
Kl. 12 kniven # 1317	25. september 2019	Skal du have en ny kniv til jagten?	66
Kl. 12 kniven # 1316	24. september 2019	Kom til Skjern!	66
Kl. 12 kniven # 1315	23. september 2019	Olivenkniv.....	67
Kl. 12 kniven # 1314	22. september 2019	The red line og tre hvide.....	67

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1313	21. september 2019	Blå kniv genfundet og nu i skede.....	68
Kl. 12 kniven # 1312	20. september 2019	12 knive til Jayne	68
Kl. 12 kniven # 1311	19. september 2019	14 knive på rad og række	69
Kl. 12 kniven # 1310	18. september 2019	Hugin og Munin.....	69
Kl. 12 kniven # 1309	17. september 2019	12 knive på vej.....	70
Kl. 12 kniven # 1308	16. september 2019	Ny kniv til Brian	71
Kl. 12 kniven # 1307	15. september 2019	12 knive – faktisk 15 – på vej.....	71
Kl. 12 kniven # 1306	14. september 2019	12 knive på vej.....	72
Kl. 12 kniven # 1305	13. september 2019	Fredag.... Fantastisk.....	72
Kl. 12 kniven # 1304	12. september 2019	Torsdags d´tangel- og tingen!... (sikke en overskrift – men den giver mening, hvis du læser med!).....	74
Kl. 12 kniven # 1303	11. september 2019	Onsdagsoptur	74
Kl. 12 kniven # 1302	10. september 2019	Tirsdagstanker.....	75
Kl. 12 kniven # 1301	9. september 2019	Mandagssysler.....	75
Kl. 12 kniven # 1300	8. september 2019	Udstilling og sushi.....	76
Kl. 12 kniven # 1299	7. september 2019	Lørdagskniv... Jeg tror jeg stemmer på at vi skal have sushi i aften	77
Kl. 12 kniven # 1298	6. september 2019	Fredagskniv	77
Kl. 12 kniven # 1297	5. september 2019	Blå mammutkniv snart klar til salg	78
Kl. 12 kniven # 1296	4. september 2019	Ny brugskniv.....	78
Kl. 12 kniven # 1295	3. september 2019	Dronningekniven... og noget med Danmarks Radio... ..	79
Kl. 12 kniven # 1294	2. september 2019	Nye kniv og prototyper af noget andet... ..	79
Kl. 12 kniven # 1293	1. september 2019	Knivmobilen fik et mærke og en ny kniv	80
August.....			80
Kl. 12 kniven # 1292	31. august 2019	Knive på vej.	80
Kl. 12 kniven # 1291	30. august 2019	Statusdag	81
Kl. 12 kniven # 1290	29. august 2019	Kongekniven er på vej.....	81
Kl. 12 kniven # 1289	28. august 2019	Noget om transport	81
Kl. 12 kniven # 1288	27. august 2019	12 knive til Californien, kapitel 3.....	82
Kl. 12 kniven # 1287	26. august 2019	12 knive til Californien, kapitel 2.....	82
Kl. 12 kniven # 1286	25. august 2019	Søndag morgen har knive i udsigt.....	83
Kl. 12 kniven # 1285	24. august 2019	12 knive til Californien	83
Kl. 12 kniven # 1284	23. august 2019	Kniv til Brooklyn	84
Kl. 12 kniven # 1282	21. august 2019	Noma og nye ordrer.....	85
Kl. 12 kniven # 1281	20. august 2019	Han stener! En lille kniv med stenskæfte bliver til. Kapitel 2	86
Kl. 12 kniven # 1280	19. august 2019	Han stener! En lille kniv med stenskæfte bliver til. Kapitel 1	87
Kl. 12 kniven # 1279	18. august 2019	Knivslibning, læderarbejde og egetræ.	87
Kl. 12 kniven # 1278	17. august 2019	Blå kniv og HJÆLP!	88

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1277	16. august 2019	På plakaten og noget til kalenderen	89
Kl. 12 kniven # 1276	15. august 2019	Stor kulørt Jagtkniv	89
Kl. 12 kniven # 1275	14. august 2019	3 gange P.....	90
Kl. 12 kniven # 1274	13. august 2019	Ny kniv på vej, kapitel 4 – det sidste.....	90
Kl. 12 kniven # 1273	12. august 2019	Ny kniv på vej, kapitel 3	91
Kl. 12 kniven # 1272	11. august 2019	Ny kniv på vej, kapitel 2	91
Kl. 12 kniven # 1271	10. august 2019	Ny kniv på vej.	92
Kl. 12 kniven # 1270	9. august 2019	Wengé, wengé og wengé.....	92
Kl. 12 kniven # 1269	8. august 2019	Tre knive på stribe.....	92
Kl. 12 kniven # 1268	7. august 2019	Bare nogle billeder	93
Kl. 12 kniven # 1267	6. august 2019	Ulo og tand.....	93
Kl. 12 kniven # 1266	5. august 2019	Nye klinger og nye eventyr.....	94
Kl. 12 kniven # 1265	4. august 2019	Brahetrolleborg og Justin.....	94
Kl. 12 kniven # 1264	3. august 2019	Brahetrollegård – efter første dag.	94
Kl. 12 kniven # 1263	2. august 2019	Fernisering overstået og udstilling etableret. Kom og se!	95
Kl. 12 kniven # 1262	1. august 2019	6 knive på rad – i dag starter en udstilling.....	95
Juli.....			97
Kl. 12 kniven # 1261	31. juli 2019	Fiskekniven er på vej.....	97
Kl. 12 kniven # 1260	30. juli 2019	6 knive på vej	97
Kl. 12 kniven # 1259	29. juli 2019	Kniv down under!.....	98
Kl. 12 kniven # 1258	28. juli 2019	Udstilling, udstilling og udstilling	98
Kl. 12 kniven # 1257	27. juli 2019	Ovnhus Kunsthåndværkermarked 2019	99
Kl. 12 kniven # 1256	26. juli 2019	Nye knive til noma	99
Kl. 12 kniven # 1255	25. juli 2019	Ovnhus! Det er i morgen og resten af weekenden.	100
Kl. 12 kniven # 1254	24. juli 2019	Sommerjob på Noma	100
Kl. 12 kniven # 1253	23. juli 2019	Sommerjob på noma	101
Kl. 12 kniven # 1252	22. juli 2019	Ny bog fra Norge.....	101
Kl. 12 kniven # 1251	21. juli 2019	Sommerbilleder af knive	102
Kl. 12 kniven # 1250	20. juli 2019	Sommerbilleder af knive	102
Kl. 12 kniven # 1249	19. juli 2019	Ny skede til den hvide kniv.	103
Kl. 12 kniven # 1248	18. juli 2019	Sommerbilleder af knive.....	103
Kl. 12 kniven # 1247	17. juli 2019	Sommerferie i Juelsminde	104
Kl. 12 kniven # 1246	16. juli 2019	Kribleri i fingrene	104
Kl. 12 kniven # 1245	15. juli 2019	Hvad henter man hjem fra Ludvika?.....	105
Kl. 12 kniven # 1244	14. juli 2019	Oprydning og udpakning.....	105
Kl. 12 kniven # 1243	13. juli 2019	Der sendes stadig fra Ludvika	106

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1242	12. juli 2019 Der sendes igen fra Ludvika...	106
Kl. 12 kniven # 1241	11. juli 2019 Der sendes igen i dag fra Ludvika	107
Kl. 12 kniven # 1240	10. juli 2019 Der sendes fra Ludvika	107
Kl. 12 kniven # 1239	9. juli 2019 Ny kniv og skede	108
Kl. 12 kniven # 1238	8. juli 2019 Mangroverod i tre farver	108
Kl. 12 kniven # 1237	7. juli 2019 Knivene skal i skeder for at få brugsformål.....	109
Kl. 12 kniven # 1236	6. juli 2019 Fem nye knive med klinger af Poul Strande og noget med en rekord... ..	109
Kl. 12 kniven # 1235	5. juli 2019 Ludvika 2019	109
Kl. 12 kniven # 1234	4. juli 2019 Knive to Amanda	110
Kl. 12 kniven # 1233	3. juli 2019 Knive til Grisha	110
Kl. 12 kniven # 1232	2. juli 2019 Ny skede til kantet kniv	111
Kl. 12 kniven # 1231	1. juli 2019 Amanda skal have en kniv.....	111
Juni.....		113
Kl. 12 kniven # 1230	30. juni 2019 Renovering af nomaknive	113
Kl. 12 kniven # 1229	29. juni 2019 Thujakniv på vild flugt.....	113
Kl. 12 kniven # 1228	28. juni 2019 Fugleøjekniv og rensdyropsats	113
Kl. 12 kniven # 1227	27. juni 2019 Farve på friske skeder	114
Kl. 12 kniven # 1226	26. juni 2019 Knivbilleder af Noma-knive.....	114
Kl. 12 kniven # 1225	25. juni 2019 Merry Christmas, del 2	115
Kl. 12 kniven # 1224	24. juni 2019 Farve på skeden.....	115
Kl. 12 kniven # 1223	23. juni 2019 Nye billeder af mange knive	115
Kl. 12 kniven # 1222	22. juni 2019 Nye skeder og andre nyheder.....	116
Kl. 12 kniven # 1221	21. juni 2019 Aflevering af knive til noma	116
Kl. 12 kniven # 1220	20. juni 2019 Klargøring af knive	117
Kl. 12 kniven # 1219	19. juni 2019 41 knive til Noma.....	117
Kl. 12 kniven # 1218	18. juni 2019 Seks er vel også noget?.....	118
Kl. 12 kniven # 1217	17. juni 2019 25 lavet. 15 endnu.....	119
Kl. 12 kniven # 1216	16. juni 2019 Halvvejs til 40.....	119
Kl. 12 kniven # 1215	15. juni 2019 Den vildeste ordre nogensinde!	120
Kl. 12 kniven # 1214	14. juni 2019 Nyt på reklamefronten, en ny kniv og en ny skede. Og den første flig om en ny ordre.....	120
Kl. 12 kniven # 1213	13. juni 2019 En hyldest til Jens-Ole.....	121
Kl. 12 kniven # 1212	12. juni 2019 Merry Christmas	122
Kl. 12 kniven # 1211	11. juni 2019 Rød wenge, version 2	122
Kl. 12 kniven # 1210	10. juni 2019 Avanceret og enkelt, kapitel 2	123
Kl. 12 kniven # 1209	9. juni 2019 Avanceret og enkelt.....	123
Kl. 12 kniven # 1208	8. juni 2019 Brun blev skeden!	124

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1207 7. juni 2019 Kniv og skede på vej.....	124
Kl. 12 kniven # 1206 6. juni 2019 Grundlovsdag, valg, indsamling - og kniv.....	124
Kl. 12 kniven # 1205 5. juni 2019 Valgdag i Danmark og en ny kniv.....	125
Kl. 12 kniven # 1204 4. juni 2019 Ny kniv og teløk med min viv.....	125
Kl. 12 kniven # 1203 3. juni 2019 Kom til Skjern.....	126
Kl. 12 kniven # 1202 2. juni 2019 Septemberknive.....	126
Kl. 12 kniven # 1201 1. juni 2019 Den trebenede kniv... ..	126
Maj.....	128
Kl. 12 kniven # 1200 31. maj 2019 1200 historier kl. 12.00.....	128
Kl. 12 kniven # 1199 30. maj 2019 Turkniven fik lidt nye billeder.	128
Kl. 12 kniven # 1198 29. maj 2019 Wenge som vingummi.....	128
Kl. 12 kniven # 1197 28. maj 2019 Knivgalleri	129
Kl. 12 kniven # 1196 27. maj 2019 Bestyrelsesmøde	129
Kl. 12 kniven # 1195 26. maj 2019 Folkemødet i Høng	130
Kl. 12 kniven # 1194 25. maj 2019 Folkemøde i Høng.....	130
Kl. 12 kniven # 1193 24. maj 2019 Medvirken i Ovnhus og nogle billeder af knive.	131
Kl. 12 kniven # 1192 23. maj 2019 Mammutkniv fik sig en skede	131
Kl. 12 kniven # 1191 22. maj 2019 Folkemøde i Høng.....	131
Kl. 12 kniven # 1190 21. maj 2019 Mammut kniv på 6. dagen.....	132
Kl. 12 kniven # 1189 20. maj 2019 En produktiv uge.....	132
Kl. 12 kniven # 1188 19. maj 2019 Ny fuglekniv	133
Kl. 12 kniven # 1187 18. maj 2019 Norsk inspireret brugskniv.....	134
Kl. 12 kniven # 1186 17. maj 2019 Fed fredag.....	134
Kl. 12 kniven # 1185 16. maj 2019 Klaver med mere!	135
Kl. 12 kniven # 1184 15. maj 2019 Wegen ist neues!	135
Kl. 12 kniven # 1183 14. maj 2019 Kom til Skjern!	136
Kl. 12 kniven # 1182 13. maj 2019 Knivholt.....	136
Kl. 12 kniven # 1181 12. maj 2019 Knivholt indtryk fra lørdag.....	137
Kl. 12 kniven # 1180 11. maj 2019 Knivholt 2019	137
Kl. 12 kniven # 1179 10. maj 2019 Skjernseminaret.....	138
Kl. 12 kniven # 1178 9. maj 2019 Overraskelse til mig selv	138
Kl. 12 kniven # 1177 8. maj 2019 PR til Hansen.....	139
Kl. 12 kniven # 1176 7. maj 2019 Nye knive til kommende udstilling	139
Kl. 12 kniven # 1175 6. maj 2019 Masurbirkkniv.....	140
Kl. 12 kniven # 1174 5. maj 2019 Trebenet kniv nu i kulørt skede.	140
Kl. 12 kniven # 1173 4. maj 2019 Trebenet kniv på vej	141

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1172 3. maj 2019 Kniv til Per, kapitel 3.	141
Kl. 12 kniven # 1171 2. maj 2019 En blå kniv er det blevet til	142
Kl. 12 kniven # 1170 1. maj 2019 NOMA knive i dagens anledning.....	142
April	143
Kl. 12 kniven # 1169 30. april 2019 Det blev en ommer!	143
Kl. 12 kniven # 1168 29. april 2019 Hjælp søges i mit netværk!.....	143
Kl. 12 kniven # 1167 28. april 2019 Fundet! Og ny om Pers kniv.	143
Kl. 12 kniven # 1166 27. april 2019 Per skal have en kniv, kapitel 2.....	144
Kl. 12 kniven # 1165 26. april 2019 Pierpaolo skal da have en kniv.....	144
Kl. 12 kniven # 1164 25. april 2019 Per skal have en kniv.	145
Kl. 12 kniven # 1163 24. april 2019 Skede er næsten færdig.	146
Kl. 12 kniven # 1162 23. april 2019 Skedesyning.....	146
Kl. 12 kniven # 1161 22. april 2019 Sidesyning på ny skede.....	146
Kl. 12 kniven # 1160 21. april 2019 Rødblå kniv kom i skede	147
Kl. 12 kniven # 1159 20. april 2019 Knivskede startes op.....	147
Kl. 12 kniven # 1158 19. april 2019 Pinsesnippet.....	148
Kl. 12 kniven # 1157 18. april 2019 Need to have...?.....	148
Kl. 12 kniven # 1156 17. april 2019 På kanten af "need to have"?.....	148
Kl. 12 kniven # 1155 16. april 2019 Ny kniv på vej.....	149
Kl. 12 kniven # 1154 15. april 2019 Afslutning på knivkursus.....	150
Kl. 12 kniven # 1153 14. april 2019 Sidstedagen på weekendens kursus.....	150
Kl. 12 kniven # 1152 13. april 2019 Første melding fra knivkursus: Det går godt!	151
Kl. 12 kniven # 1151 12. april 2019 Pakker til kursus.	151
Kl. 12 kniven # 1150 11. april 2019 Gang i værkstedet på en tidlig torsdag	151
Kl. 12 kniven # 1149 10. april 2019 Opløb til kursus!	152
Kl. 12 kniven # 1148 9. april 2019 Tag på kursus.....	152
Kl. 12 kniven # 1147 8. april 2019 Knivbilleder.....	153
Kl. 12 kniven # 1146 7. april 2019 Kom til Hillerød og se Henriks billeder	153
Kl. 12 kniven # 1145 6. april 2019 Kom til Hillerød i dag til årets største jagtudstilling.	153
Kl. 12 kniven # 1144 5. april 2019 Pakning til Jagt, vildt og våbenmessen i Hillerød.....	154
Kl. 12 kniven # 1143 4. april 2019 Jagtkniv med tre hvide striber	154
Kl. 12 kniven # 1142 3. april 2019 Jagtkniv i blå.	155
Kl. 12 kniven # 1141 2. april 2019 Tag på kursus!.....	155
Kl. 12 kniven # 1140 1. april 2019 En ny kniv på vej.	156
Marts	158
Kl. 12 kniven # 1139 31. marts 2019 Rettelse.....	158

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1138	30. marts 2019 Jeg tager til Hillerød	159
Kl. 12 kniven # 1137	29. marts 2019 Fotosession 5.....	160
Kl. 12 kniven # 1136	28. marts 2019 Fotosession 4.....	160
Kl. 12 kniven # 1135	27. marts 2019 Fotosession 3.....	161
Kl. 12 kniven # 1134	26. marts 2019 Fotosession.....	161
Kl. 12 kniven # 1133	25. marts 2019 Fotosession.....	162
Kl. 12 kniven # 1132	24. marts 2019 Oprydning til fotosession	162
Kl. 12 kniven # 1131	23. marts 2019 Redaktionsmøde	162
Kl. 12 kniven # 1130	22. marts 2019 Stenøksen... ..	165
Kl. 12 kniven # 1129	21. marts 2019 Jævnøgn - sommeren er nærmere.....	167
Kl. 12 kniven # 1128	20. marts 2019 Dansk, svensk, norsk og finsk knivblad er udkommet i marts.....	167
Kl. 12 kniven # 1127	19. marts 2019 Hvid mammut i ny skede.....	167
Kl. 12 kniven # 1126	18. marts 2019 Udstilling i Greve	168
Kl. 12 kniven # 1125	17. marts 2019 Kongeligt!	168
Kl. 12 kniven # 1124	16. marts 2019 Knive.....	169
Kl. 12 kniven # 1123	15. marts 2019 Nomaknive.	169
Kl. 12 kniven # 1122	14. marts 2019 Tag på udstilling!	170
Kl. 12 kniven # 1121	13. marts 2019 Knivbladet er undervejs.	170
Kl. 12 kniven # 1120	12. marts 2019 Lille fugl med øjne	171
Kl. 12 kniven # 1119	11. marts 2019 Forunderligt foto... ..	171
Kl. 12 kniven # 1118	10. marts 2019 Tag på kursus.....	172
Kl. 12 kniven # 1117	9. marts 2019 Roadshow og ny kniv.....	173
Kl. 12 kniven # 1116	8. marts 2019 Det kriblede i fingrene.....	174
Kl. 12 kniven # 1115	7. marts 2019 All roundkniv i solskin og vand - igen	175
Kl. 12 kniven # 1114	6. marts 2019 All roundkniv i solskin og vand	175
Kl. 12 kniven # 1113	5. marts 2019 To knive, der ligner hinanden.....	175
Kl. 12 kniven # 1112	4. marts 2019 P. A. B. kniv renoveret	176
Kl. 12 kniven # 1111	3. marts 2019 Det er jul i marts!	177
Kl. 12 kniven # 1110	2. marts 2019 Den store knivbog er genoptrykt og igen til salg.....	177
Kl. 12 kniven # 1109	1. marts 2019 If only Prince were here... ..	178
Februar		179
Kl. 12 kniven # 1108	28. februar 2019 Mangroverod.....	179
Kl. 12 kniven # 1107	27. februar 2019 Vilde farver på kniven... ..	179
Kl. 12 kniven # 1106	26. februar 2019 To striber i solen	179
Kl. 12 kniven # 1105	25. februar 2019 Black Camp fire - eller den sorte lejrkniv... ..	180
Kl. 12 kniven # 1104	24. februar 2019 Girafkniven luftet en søndagsmorgen	180

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1103	23. februar 2019 Årets første forårsdag faldt på en lørdag	181
Kl. 12 kniven # 1102	22. februar 2019 3 års jubilæum	181
Kl. 12 kniven # 1101	21. februar 2019 Årets første forårsdag faldt på en lørdag	181
Kl. 12 kniven # 1100	20. februar 2019 Årets første forårsdag faldt på en lørdag	182
Kl. 12 kniven # 1099	19. februar 2019 Årets første forårsdag faldt på en lørdag	182
Kl. 12 kniven # 1098	18. februar 2019 Årets første forårsdag faldt på en lørdag	183
Kl. 12 kniven # 1097	17. februar 2019 Årets første forårsdag faldt på en lørdag	183
Kl. 12 kniven # 1096	16. februar 2019 20008 år.....	183
Kl. 12 kniven # 1095	15. februar 2019 Roterende værktøj.....	184
Kl. 12 kniven # 1094	14. februar 2019 Træf i forsommeren.....	185
Kl. 12 kniven # 1093	13. februar 2019 Træf i efteråret... ..	185
Kl. 12 kniven # 1092	12. februar 2019 Vinterovervejelser om sommertræf... ..	185
Kl. 12 kniven # 1091	11. februar 2019 Tag på kursus!.....	186
Kl. 12 kniven # 1090	10. februar 2019 Kniv hos West	187
Kl. 12 kniven # 1089	9. februar 2019 Kniv hos West	187
Kl. 12 kniven # 1088	8. februar 2019 Pakke til weekendtur	187
Kl. 12 kniven # 1087	7. februar 2019 En kniv ved Noma	188
Kl. 12 kniven # 1086	6. februar 2019 Lidt blandede billeder	188
Kl. 12 kniven # 1085	5. februar 2019 Lille kniv fik sig en skede.....	188
Kl. 12 kniven # 1084	4. februar 2019 Hvad limer du med? spurgte en forleden.....	189
Kl. 12 kniven # 1083	3. februar 2019 Billedkavalkade	189
Kl. 12 kniven # 1082	2. februar 2019 2 i 2. Det er den anden februar!	190
Kl. 12 kniven # 1081	1. februar 2019 Dobbeltskede knive.... ..	190
Januar		191
Kl. 12 kniven # 1080	31. januar 2019 Den skulle lige med... den sidste dag i januar havde en kniv i sig.	191
Kl. 12 kniven # 1079	30. januar 2019 Solen er fremme, med der laves stadig skeder... ..	191
Kl. 12 kniven # 1078	29. januar 2019 Klingetilpasser	192
Kl. 12 kniven # 1077	28. januar 2019 Stadig gråvej, stadig knivskeder... ..	192
Kl. 12 kniven # 1076	27. januar 2019 Gang i læderværkstedet i går.	193
Kl. 12 kniven # 1075	26. januar 2019 Blå kniv i sneen	193
Kl. 12 kniven # 1074	25. januar 2019 Tag på kursus!	193
Kl. 12 kniven # 1073	24. januar 2019 Blå kniv fra værkstedet.....	194
Kl. 12 kniven # 1072	23. januar 2019 Christian laver skede	195
Kl. 12 kniven # 1071	22. januar 2019 Blå kniv - nu med færdig turkis skede.	195
Kl. 12 kniven # 1070	21. januar 2019 Dobbeltknive... ..	196
Kl. 12 kniven # 1069	20. januar 2019 Raritetskufferten nr. 6 de danske.....	196

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1068	19. januar 2019	Raritets kufferten nr. 5 Turistknivene	197
Kl. 12 kniven # 1067	18. januar 2019	Raritetskufferten nr. 4. De norske knive	198
Kl. 12 kniven # 1066	17. januar 2019	Raritetskufferten nr. 3	198
Kl. 12 kniven # 1065	16. januar 2019	Raritetskufferten nr. 2	199
Kl. 12 kniven # 1064	15. januar 2019	Raritetskufferten nr. 1	200
Kl. 12 kniven # 1063	14. januar 2019	Pakke fra Læderiet	200
Kl. 12 kniven # 1062	13. januar 2019	Sprødt sollys på mammutkniven... ..	201
Kl. 12 kniven # 1061	12. januar 2019	Gang i værkstedet - kapitel 2	201
Kl. 12 kniven # 1060	11. januar 2019	Gang i værkstedet.	202
Kl. 12 kniven # 1059	10. januar 2019	Metal til frontholk	202
Kl. 12 kniven # 1058	9. januar 2019	Start på dobbeltnive	203
Kl. 12 kniven # 1057	8. januar 2019	Kniv på en ikke planlagt fridag	204
Kl. 12 kniven # 1056	7. januar 2019	Lidt blandede billeder af knive fra 2018.....	204
Kl. 12 kniven # 1055	6. januar 2019	En slags forsinket juleaften.....	204
Kl. 12 kniven # 1054	5. januar 2019	Mammutkniv	205
Kl. 12 kniven # 1053	4. januar 2019	Nytårsaftens formiddag var jeg i værkstedet... Der skulle lige laves en kniv.	205
Kl. 12 kniven # 1052	3. januar 2019	Rød og blå kniv	206
Kl. 12 kniven # 1051	2. januar 2019	Blå kniv	206
Kl. 12 kniven # 1050	1. januar 2019	Kniven til Dennis.....	207

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1414 31. december 2019 Nytårshilsen og et kik på året der gik, og et blik i krystalkuglen.

På årets sidste dag tager vores bedagede dronning fat i de ark papir, der for længst er godkendt og afstemt med Regeringen og hoffet, friseret for holdninger og tvetydige budskaber- og læser op. Det er ikke ligegyldigt, hvad hun siger, men sagen tillægges mere alvor end underholdningsværdien måske kan bære. Det handler om etik og moral, set fra samfundets top, end om så meget andet bliver glemt. Helt sikkert handler det ikke om knive, der jo i min verden er det vigtigste. Så derfor tager jeg dig igen med på en nytårshistorie, der både når langt omkring og holder sig inden for et snævert emne. Megen etik og moral kan jeg ikke bidrage med.

Først vil jeg takke alle for at det blev et vellykket år. Jeg har haft travlt som knivmager som aldrig før og det har været sjovt.

Kl. 12 knive er skrevet på min efterhånden bedagede lille bærbare pc. Årets tekst er samlet i et langt dokument. Der er lidt mere end 200 sider rå tekst. Ret præcist 130.000 ord. Ret meget mere end en halv million anslag. 365 historier om stor og især småt, i en meget begrænset verden: Min knivverden. Jeg ser om jeg kan lægge den samlede tekst på min hjemmeside. Det hele er i fon datoorden, bare startende med den 31, december og så tæller den bagud til 1. januar.

Ikke hver dag i år kl. 12, er historien kommet ud. Et par stykker blev forsinkede. Facebook lavede om på programmeringen. Det tog mig nogle dage at finde ud af at programmere det om. En dag kom historien vist ikke. Det var en gang i oktober, hvor jeg stod på Knivseminaret i Skjern, og troede, at jeg ville kunne have mere tid. Det var der ikke. Den i går kom uden historien, men med billeder. Sådan en dag takker jeg særligt for de likes der fulgte. Jeg følger op og giver historien en gang i det nye år.

Hvor mange knive, det er blevet til i årets løb? Jeg ved det ikke i skrivende stund, men sikkert over 100... Jeg samler sammen på den måde at jeg tager måned for måned og fortæller hovedpunkterne

Januar:

Dennis og jeg havde lovet hinanden en udveksling, der skulle falde nytårsaften. Han havde lavet en kniv til mig. Jeg havde lavet en kniv til ham. Tak til Dennis for en rigtig fin kniv.

To sæt dobbeltknive blev lavet. Og en blå kniv, der kommer til at få en hovedrolle i anden sammenhæng blev vist for første gang.

6 knive blev der lavet i januar.

Februar

Vi mødtes igen hos West. En af årets store faste indslag. Det er altid godt at mødes med gamle venner. Og det er sjovt. Der sker ikke en skid, ud over at vi drikker nogle øller, noget vin og får tung mad – helt uden salat.

2 kniv, blev der lavet i februar,

Marts

1. marts kom genoptrykket og dermed 2. oplags 2. udgave – og den sidste af Den store knivbog. Jeg kan ikke sælge flere, der bliver ikke lavet flere, så det er om fra nu at købe den, inden den ikke kan det mere...

Knivmæssigt var det en stille måned, hvor jeg fik lavet 2 knive.

April

Et kursus i Ringsted og en udstilling i Hillerød, var i starten af måneden weekendprojekter for mig.

Der blev lavet 6 knive i april. Men en blev kasseret inden der var gået et døgn.

Maj

Skjernseminaret blev præsenteret med færdigt program. Jeg var på Knivholt og til folkemøde i Høng for at vise knive. Det var en produktiv måned. Jeg fik lavet en kniv hver 3. dag, 10 i alt,

Juni

Egentlig en stille måned, men også fuldstændig vild. I starten af måneden fik jeg lavet knive til sommerens udstillinger, det gik med nogle smukke knive. Det blev der lavet om på den 13. juni, hvor Mette fra noma ringede og bestilte 40 knive, til levering en uge senere. Jeg fik et par dage lavet 10 knive om dagen. Jeg nåede de 40 knive. Mine fingre var slidt op efter nærkontakt med slibegrej og skarpe kanter. Men hvad gør man ikke for at blive eneleverandør til noma?

Juni er en sf de korte måneder. Alligevel blev det til 50 knive, hvor mindst 2 blev kasseret.

Juli

Sommerferie over landet og herligt vejr. To store udstillinger var dog centrale for mig. Knivveckan i Ludvika – 4 dage på knivspeed – men intet salg. Og Ovnhus Kunsthåndværkermarked, hvor jeg fik solgt som aldrig før.

Det blev vist og måske til 10 knive i juli.

Kl. 12 kniven. 2019.

August

Jeg var gæstekunstner på Galleri Kordel i august måned. Det vil sige, at et par skabe og nogle hylder var mine for en periode. Det gav fin om tale og også lidt salg. Jeg brugte en weekend på en jagtudstilling på Fyn, der ikke gjorde meget ved salget. Men et herligt sted.

I august blev den lille grå C1'er skiftet ud til en kasse af en Berlingo, så der nu er en arbejdshest i familien. Den skal kunne fyldes med skidt og skrammel til genbrugspladsen, og rumme alt til forestående kurser. Den hedder naturligvis Knivmobilen.

17 – 18 kniv blev det til i august. Mindst en ligger stadig og venter på mere inspiration.

September

2 gange i september sendte jeg 12 spiseknive til Californien. Jeg var på udstilling ved Tissø og brugte en dag i Kordilgade med mine knive. Det var tæt på at kl. 12 kniven udgik, da funktionen med at kunne time sine udgivelser var fjernet eller flyttet væk. Der gik nogle dage i forvirring. Knappen er genfundet. Kl. 12 er igen kl. 12. Men ellers var der gang i værkstedet. 22 knive må det være blevet til.

Oktober

Jeg havde knivkursus med FOF i Solrød. Der var Skjernseminar, årets vildeste knivbegivenhed i Danmark, hvor der var så meget at se og opleve. Vi kan gentage arrangementet – med passende forandringer – igen om 2 år. Planlægningen er startet.

Det blev vist kun til 5 knive i den lange måned.

November

Der var knivkurser i min kalender. Et på Firhøjskolen i Føllenslev og et på Valdemarskolen i Ringsted. Begge ret vellykkede og sjove oplevelser.

En lang mørk og våd måned kunne rumme 11 knive.

December

Der har været mere afdæmpet i december, hvor der hverken var udstillinger eller kurser. Men privat masser af tungt arbejde. Det blev ikke til meget i værkstedet, men hen over julen blev det så alligevel til 6 knive.

Det har været et herligt travlt knivår. Udstillinger og kurser har fyldt, men også kæmpeordren til noma, har været det centrale. Der har været tid til at lave knive, hvilket mest skyldes at jeg ikke har formået at bide mig fast på arbejdsmarkedet. Jeg har været i forskellige vikarjobs på Sjælland. Ikke alle lige spændende, men det har kunnet være med til at forsøge familien og holde en vis levestandard. 2020 skal erobres med noget fast arbejde. Det andet er uholdbart. Men jeg må også konstatere at jeg ikke kan leve af at sælge knive. Jeg tjener simpelthen ikke nok pr. kniv, og der er en djævlens masse afledte udgifter i regnskaber hjemmesider og andet, som jeg ikke selv får det optimale ud af. Jeg vil jo sådan set hellere lave knive.

For mange år siden snakkede jeg med Leif Reiersen, der var en levende legende i knivverdenen. Om hvor mange knive han lavede. Tja på et år blev det nok 150 stykker. Fine med skeder og sølv. Arbejde i verdensklasse.

150 knive er et vildt antal.

Jeg har vist med en forsigtig optælling lavet 148 knive i år. Jeg troede det ikke muligt. Det er også et vildt antal. Og ufatteligt mange individuelle knive. Jeg husker den knapt. Nogle er jo lavet hurtigt og hurtigt ude i et selvstændigt liv. Jeg har ingen planer om at skulle lave så mange igen. Men man ved jo aldrig.

Der er ikke lavet skeder til ca. halvdelen, da de er gået til noma og andre, hvor det blot er bordknive. Der er lidt flere knive i min taske nu end ved årets indgang, men ikke mange flere.

Og så er der 2020.

Jeg skal lave knive. Men det kan næppe blive til flere end i 2019. Jeg skal afholde kurser. Nogle stykker. Jeg vil gerne med på større udstillinger, og har allerede nogle aftaler i hus. Jeg skal se om den bog, jeg stille er startet på, kan blive færdig. Julemanden skal have sin stok. Jeg har bestilling på en helt personlig køkkenkniv, som jeg glæder mig til at lave. Jeg skal gøre min hjemmeside bedre. Jeg skal gøre noget mere på instagram.

Jeg har rundet 1600 følgere på denne side, hvilket er herligt. Jeg skal love at lave en historie til alle de der følger. Med andre ord: den dag der er flere historier end følgere, vil jeg vurdere om jeg skal blive ved, Og jeg vil jo gerne, så hjælp mig med likes og delinger, sørg for at jeg får flere følgere, så skal jeg sørge for, at du får flere knivnørdede historier.

Der er allerede lagt planer for 6 kurser i det nye år. Et privat, hvor tilmeldingen foregår i en forening. LOF Nordvestsjælland, LOF Ringsted, FOF Køge. Men knivmobilen kan fyldes flere gange, og min kalender er ikke fyldt: hur mig, så skal jeg komme!

Nogle udstillinger er ved at falde på plads. Jeg håber jeg kan komme til Ovnhus Kunsthåndværkermarked i juli. I Uge 33 bliver der noget i Hobro. Galleri Kordel har åbent hele året, hvor jeg nu er fast udstiller. Desuden håber jeg på at kunne

Kl. 12 kniven. 2019.

være med i en udstilling i Øksnehallen. Der blive jagt og knivudstillinger, hvor jeg også skal være med. Om sommeren kan passe med 4 dage i Ludvika er endnu uafklaret.

Og så er der en knivforening, der skal passes. Nogle bestyrelsesmøder med lidt efterfølgende arbejde. Vi skal runde de 1000 medlemmer i 2020. Det giver lidt vigør. Fire smukke knivforeningsblade skal laves. Der kommer sikkert også nogle tekster, der skal til Norge og Sverige. Herligt.

Så skal der ikke skrives mere. Det skal også blive nytår. Jeg bringer billeder i dag af knive fra i år. Pas godt på derude.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Den runde fødselsdag og fars dag nærmer sig. Man kunne ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1413 30. december 2019 Redaktionsmøde i Sorø

Intet af værdi kommer af sig selv. Således er vi en kvartet, der mødes i Sorø, for at lave linjerne til det næste blad i Dansk Knivforening. Det er ikke alvorlige sager på dagsordenen, det handler jo bare om at gøre det bedre end det sidste blad.

Jeg skrev vist min første artikel til bladet i nr. 1 i 2005. Den handlede om hvordan man skal opbevare sandpapir, så det ikke går til imens det bare bliver opbevaret. Min metode dengang som nu er at have alle slibeark i en dokumentmappe. Det er samme metode – og samme mappe, der hænger i værkstedet.

Som den mest selvfølgelige opbevarer mange knivmagere deres sandpapirer på samme måde.

Det lidt sjovt at tænke på, at i det næste blad, vil der være lige så små ideer, der vil gavne i fællesskab mange på frem. Hvad det lige er vi skal bidrage med i kommende blad, kan endnu ikke vides. Men måske er der ideer der holder mere end 15 år i det kommende blad. I dag og i morgen koster det 3 kr. at melde sig ind. Fra den 1. januar er prisen igen 350 kr. 350 kr. er dog stadig billigt for så godt et blad.

Jeg bringer lidt billeder fra nogle af de andre blade, Min dokumentmappe på værkstedet og nogle knive...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Den runde fødselsdag og fars dag nærmer sig. Man kunne ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1412 29. december 2019 Uh... Pling bing og dårlig stil

Dagen i går gav to knive. Den jeg viste til middag og så dagens kniv. En smuk balanceret kniv og så en tosset. Og sådan skal det være i min verden. Hvor det alvorlige og seriøse kun er der for at møde det sjove og kulørte. Verden er jo sjov, og det er snart nytår, hvor den sædvanligvis skal have med bobler og krudt. Det kom der i dagens kniv.

På den ene side en kniv i stramt design, men på den anden meget løssluppen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Klingen er lavet af Tommy Jimmerfors. Skæftet er lavet i ibenholt. Fronten er den blåstabiliserede stejle (inderhorn) fra en kudo. Og så har Lisbeth Halskov doneret krystaller til denne kniv. Røde, blå og grønne og nogle i andre farver.

Limen satte sig andre steder end beregnet, og skal snart pudses væk. Der mangler naturligvis en skede til sagen. Den må komme...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Den runde fødselsdag og fars dag nærmer sig. Man kunne ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1411 28. december 2019 Blå kniv på den yderste kant af årtiet

Der er et par dage tilbage i dette årti, men det er som om, den ressource det er, at være i værkstedet, en ved at blive brugt af andet og andre.

Så i går var jeg i værkstedet over nogle gange for at lave kniv. Jeg havde mange ideer i dage op til, men da jeg sad der, var det småt med inspirationen. Den sølvkniv, jeg har arbejdet på nogle timer ville ikke som jeg ville og blev lagt til side. Den må vente.

Et par klinger blev fundet frem, men til sidst faldt valget på en af Poul Standes fine damaskklinger.

Et stykke mammut af den skrøbelige slags blev fundet frem. Den blev forsigtigt bearbejdet, men knækkede og en limeing og en pause var nødvendigt.

Sent i aften kunne den dog godkendes og et stykke skæfte skulle findes frem. Af mange at vælge imellem, blev den blå. Den blev limet og stod natten over. Til nu ingen billeder...

Lørdag morgen kl. lidt over 9, så min bil sådan ud. Og porten var endnu lukket. Varmen blev tændt og så kom jeg i gang. Der er billeder af de fleste skridt i processen. Og til slut var der endda billeder at tage af den færdige kniv. Den efterhånden meget rådnende græskar har nogle smukke modsætningsfyldte farver til den blå. Herligt billede.

Så dette blev måske den sidste kniv i 10erne... Ahr.. det kan ikke passe...

Der mangler naturligvis endnu en skede til fyren, men den må komme i det årti.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Den runde fødselsdag og fars dag nærmer sig. Man kunne ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1410 27. december 2019 Store byttedag

Alle medier vil snakke om det. Trøjer der er forkeerte. Bøger der er for læste. Sportstøj der er for ambitiøst. Det er alt sammen som det plejer at være. Der vil være en opfriskning af rettigheder og pligter i kunsten at bytte en handel. Alt

Kl. 12 kniven. 2019.

sammen godt nok. Men det har jo ikke meget med knive at gøre, så hvorfor skrive om det?

Jeg har ikke hørt om nogen der skal have byttet en kniv!

Husk det til næste gang du med glæde skal give noget væk...

Jeg bringer bare billeder i dag af knive, jeg på en eller anden måde har afhændet, og som under ingen omstændigheder er kommet tilbage...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Den runde fødselsdag og fars dag nærmer sig. Man kunne ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1409 26. december 2019 To knive

Årets måske sidste knive i skeder, faldt meget forskellige ud.

Den røde, hvor klingens er lavet af Jørn Sønderkov Christensen, skæftet i orangefarvet amboina og en skede farvet med orange og rødbrun. En enkel kniv, med stærke brugsegenskaber.

Den mørke, hvor klingens er lavet af Tommy Jimmerfors, fra Sverige. Fronten er sølv og skæftet er stabiliseret valnød. Skeden blev lavet forleden og ligner mest en sort zebra. Også denne er en anvendelig brugskniv, der vil kunne holde til meget hård brug i mange år.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Den runde fødselsdag og fars dag nærmer sig. Man kunne ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1408 25. december 2019 Læderskede i mørk zebra.

Forleden viste jeg, hvordan jeg farvede en skede i to farver, så det kom til at ligne en brun zebra. Kort efter blev læderstumpen lavet til en skede, og så kom den til at se ud, som det fremgår af billederne på denne side. Lyset var ikke det bedste på disse korte dage, men sådan må det være...

Da skeden var syet og det lyse ophæng trængte til farve sværtede jeg med jordbrun narvsværte. Jordbrun er den grundlæggende farve. Derefter fik skeden lidt mere jordbrun på bund, mave og top.

Kniven er klar til den allersidste finish. Så kan den blive din...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Den runde fødselsdag og fars dag nærmer sig. Man kunne ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1407 24. december 2019 Julemanden kom på besøg

Det er sjove ting, men som knivmager kommer ud for. Forleden dag var jeg i mit yndlingsgalleri, det er der jeg udstiller knive. Det var søndag og rusk. Der var ikke mange gæster i galleriet og jeg fik en hyggelig passiar med Jens, om galleriet og hvad der skulle ske i det nye år.

Med et går døren op og julemanden kommer ind. I flot rød dragt med guldstafferinger, og hvide borter. Sorte støvler og sikkert godter i lommerne. Han havde ikke travlt, og havde ikke sine hjælpere med. Og i galleriet var der ikke mange børn der skulle serviceret...

Så vi fik en snak. Om dragten, bæltet, og nogle af de andre dele, der var rekvisitter i kostumet. Og så kunne han fortælle at han i øvrigt ønskede sig en julemandsstok. Han havde set Nissebanden på Grønland, hvor hans alter ego havde en stok, lavet i narhvaltand, ser kunne måle snedybde og som man i øvrigt kunne støtte sig til. Om Jens da ikke havde sådan en, eller kendte nogen, der havde? Han vidste godt at sådan en tand kostede rigtigt mange penge – op mod 200.000 kr, og det kunne der under ingen omstændigheder komme på tale...

Men så sad knivmageren der jo. Jeg kunne jo sige at jeg da nok havde artige sager, der måske kunne bruges. En hel hvaltand havde jeg ikke, men mindre kunne sikkert også gøre det, Hvad med en hvalrostand fra Grønland?

Og inden længe var der aftale om, at han da skulle komme omkring. Og da jeg fortalte min adresse, vidste han hvor det var. Julemanden har jo været alle steder...

Julemanden fik sig snakket færdig og fandt ud på gågaden igen, for at sprede juleknas til de handlende...

Senere på eftermiddagen kom Martin forbi. Vi gik straks i værkstedet, hvor jeg havde fundet en gren frem, der kunne være en stok. Jeg fandt hvalrostanden, som jeg i efteråret købte hos den lokale marskandiser, der var kloen fra en druknet isbjørn og noget rensdyrgevir foruden et fint stykke narhvaltand, som jeg ellers har reserveret til en fornem kniv. Der blev lidt indledende snak om, hvad der kunne lade sig gøre. Nogle ideer til materialevalg og en vurdering af om den skændede hvalrostand, kunne anvendes. Det kan den, og nu må fantasien i gang. Martin kendte huset. En gang i sin fortid, var det hans mormors hus. Så han fik en rundvisning, og kunne genkende noget og andet var forandret...

Jeg bringer billeder af nogle af de sager, der kan komme på julemandens stok... og nogle billeder af knive.

Så sådan gik det til, at knivmageren nu også skal entrere med Julemanden.

God jul til alle.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1406 23. december 2019 Airbrush med afdækning

Jeg har fået bragt en artikel om brugen af airbrush i både det danske og svenske knivforeningsblad. Og det er en begynderartikel om det grundlæggende. Jeg er stadig begynder, men er også kommet et skridt videre. Jeg kan nu med malertape afdække, så en zebra ville blive misundelig...

Kl. 12 kniven. 2019.

Man tager et stykke læder, og giver det en grundfarve der passer til farven på kniven. Denne kniv er lavet i stabiliseret valnød, og har nogle sorte streger, der følger årringene – der så ikke følger skæftets linjer.

Grundfarven er jordbrun, der sprøjtes på med airbrushen. Der skal ikke så meget til, og der er ingen grund til at gøre læderet mere vådt end højst nødvendigt – og med mere farve end nødvendigt.

Der er koldt i mit værksted ved denne tid af året, og jeg bruger derfor min varmeblæser til at tørre på læderet, så i det mindste spritten er fordampet og også noget af væden, der er kommet med.

Imens finder jeg min malertape frem.

Og hælder sort narvsværte i airbrushen.

Og efter nogle minutters venten, henter jeg igen læderstykket frem. Spritten er effektivt fordampet. Og sikkert også vandet. Tørt er det...

Nu dækker jeg læderet af. Og jeg bruger tapestykker der rives af på langs, så kanten bliver pænt ujævn. Tapen sættes på tværs af læderet, så det følger linjerne på kniven – på den ene side – forsiden – af kniven. Og des tyndere tapestykker, der kan rives af, des bedre.

Læg dem tæt. Og tryk derefter tapen fast til læderet, så det sidder fast ud til kanterne.

Efter nogle minutter er der mange stykker tape på læderet og næste step er klar. Igen tages airbrushen frem. Det første sprøjt kommer ud på afdækningen, og så males igen over det hele. Lad lige sværten tørre nogle sekunder inden tapen igen tages af.

Så skal airbrushen renses med sprit, så den er klar til næste opgave.

Og så ses det færdige resultat. Jeg synes det ser vildt godt ud.

Næste opgave er at lave skeden. Se med i morgen...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videre sender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1405 22. december 2019 Skedesyning og rettelser

Jeg tager rettelserne først. Først den om Jens-Ole, som jeg i går fik degraderet til en Per Ole. Jens-Ole er en af mine faste læsere, og ham jeg i den tidlige sommer tømte for knivmaterialer – i al fordragelighed. Jens-Ole vidste at han ikke ville komme til at lave flere knive. Og glæder sig nu over at se, at der alligevel bliver knive ud af det. Undskyld til Jens-Ole.

Og så fik jeg slynget ud, at i går var den korteste dag i året. Det plejer den 21. december jo at være, men da der er cirka 365,25 dage på et år, samles der sammen til en skuddag. Den falder en gang i februar, hvor der bliver 29 dage i måneden. Vejret og lyset i Kalundborg var dog flot det meste af dagen, som derved følte længere end sådan en meleret en, der afvikles i dag.

Og så til knivene... Jeg fik lavet en skede på det tofarvede læder jeg viste i går. Læderet fik 10 sekunder i vandet, trak i et par timer og fik yderlige 1 hurtigt dyp, da overfladen var blevet tør.

Skeden blev syet. Jeg tog lidt billeder undervejs i timen hvor det bare blev mørkere. Og her til formiddag kunne kniven tages ud og det færdige resultat besigtiges. Lidt finjustering i kanten af skeden skal lige laves, men der skal ikke sættes mærker på kniven, så det sker uden at kniven er i skeden.

Kl. 12 kniven. 2019.

Lidt mere glitten og så noget læderfinish og fedt på den, så er den færdig. Den kan blive en forsinket julegave, eller bare en nytårsgave til den helt rette...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1404 21. december 2019 Tofarvet læderskede

Den korteste dag i året skal bruges til at lave skeder til færdiggjorte knive, der netop mangler skeder. Og nys udsendte svenske knivblad, giver naturligvis lyst til at lave en billedserie om hvordan jeg farver en skede med den teknik, sender billederne ud kl. 12, og sender en god portion af dem videre til broderfolkets facebooksider. Det kunne bare ikke være den rigtige teknik til den første skede...

Det gik sådan – frem til kl. lidt i 12 – hvor deadline for dagens historie af naturlige årsager er...

Min nyligt lavede kniv, hvor klingens er af Jørn Sønderkov Christensen, lagde op til brug af amboina (Tak til Per Ole). Den stod imidlertid lidt svagt i farven og fik noget orange. Den fine lette kniv skulle have en skede, der matcher det fine skæftemateriale, så derfor...

Et passende læderstykke blev farvet med orange narvsværte i samme farve som skæftet. Sværten blev jævn fordelt med en vatpense. Så skulle farven tørre. Men mit værksted er koldt og fordampning i 6 grader er ikke til mit nervesystem. Varmeovnen, der benyttes når jeg skal bruge et par timer i værkstedet blev tændt på fuldt drøn. Læderstumpen blev klemt fast og så gik det stærkt...

Imens fandt jeg en kasseret kaffekolbe frem. Lidt rødbrun narvsværte hældt i, mest for at få et stort areal med farve. Den gamle postsvamp blev fundet frem.

Så var læderet tørt. Et par elegante latexhandsker kom på nallerne, og så blev svampen duppet i farven. Som regel optager svampen for meget farve, der lige skal sværtes af på overskudspapir... og så blev farven dubbet på læderet.

Processen skal både være styret og tilfældig, så der skal dubbes nogle gange, og det tager et par minutter at nå den ønskede blanding af ny overlagt farve og tilpas bundfarve... Men på et tidspunkt er den der...

Svampen vaskes af i vand, så den igen kan bruges. Vand opløser sprit, så svampen er næsten som ny, selv om den er blevet mere meleret end den var en gang...

Og så må jeg vist til at lave skede. Du får mere at se i morgen...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1403 20. december 2019 Knivblade!

I går var en af de gode dage... Jeg var på noma, for at aflevere en kniv. Og da jeg kom hjem, var der hele tre nye knivblade.

Annika, der er direktør på noma, skulle have sin kniv. Hun havde glædet sig og havde set knive på foto. Og hun var spændt. Overdragelsen skete i Mettes/nomas forsøgskøkken. Jeg nåede at få et billede af Annika, inden hun skulle ind igen, for at forbedre endnu en perfekt middag til 40 gæster.

På Mettes bord stod den menu – i opdækning – der skal være den nordiske madoplevelse efter nytår. Jeg skal ikke her afsløre hvad der skal spises, det må du selv finde ud af, når du sætter dig til bords. Men jeg afslører ikke noget når jeg fortæller at Inger og SvendEriks birkebarksdåser tre eller fire gange. Og at mine knive skal bruges to gange under serveringen. Blandt andet i den sidste servering. Jeg bringer et par billeder af den fine middag uden mad.

Og så kunne jeg rulle hjem i Knivmobilen, og her ventede hele tre knivblade. En herlig overraskelse, som min viv dog havde afsløret på Facebook et par timer tidligere... Hun vidste at jeg ville fordybe mig i bladene... Det finske blad blev hurtigt bladret. Det lignede de andre. Ikke så meget kritik der. Jeg må lige tage mig sammen og kikke grundigere efter, Der plejer trods alt at være noget godt.

Det svenske havde en fin overraskelse. Om brug af Airbrush. En instruktionsartikel, som jeg kender rimelig godt. Jeg har skrevet den. Så dette er min første artikel, bragt i Dansk Knivforeningsblad, der er oversat og bragt på svensk. Det er en stor ære. Jeg er stolt og glad.

Og så var der jo det danske blad, som jeg fortalte om i går. Vi har en dygtig redaktør, der lavet et absolut flot og lækkert blad. Herligt. Ikke mere skriv, nu skal jeg læse...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1402 19. december 2019 Blandede billeder

Mens jeg venter på det blad, jeg ved kommer, viser jeg bare nogle billeder fra efteråret. Bladet jeg venter på er Dansk Knivforenings blad. Jeg har set det, for jeg har mange gange læst i det, da korrekturen også har været i mine øjne. Så jeg ved jo godt, hvad der står i bladet, hvor hvert enkelt billede er, og hvad, der har stået inden det hele blev sat i trykken. Men der er nu noget andet ved at sidde med det færdige trykte blad. Bladre og lade fingrene glide hen over de glatte sider.

Og mens jeg venter, kan sender jeg lige nogle billeder fra efteråret – knive og begivenheder...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1401 18. december 2019 Kniv færdiggjort til levering i morgen
Tirsdag aften blev der stille. Mine piger gik i biografen, for at se en julefilm. TVet blev slukket og jeg gik på værkstedet.

Den kniv, som jeg lavede i weekenden kunne gøres færdig.

Eftersyn på overfladiske fejl. Tjek.
Polering med træslibemasse. Tjek
Påføring af carnaubavoks i høj hastighed. Tjek.
Polering med carnaubavoks i lav hastighed. Tjek.
Fotoferering. Tjek.

Senere i dag bliver der lavet aftale om levering, der sker på Refshalevej i morgen ved 16tiden.

Derefter får kniven et liv ude af mine hænder, og som et minde om en ansættelse på noma. Det er da fantastisk at man ikke kan tage smagen med, men dog en kniv, der kan bruges resten af livet. Herligt.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1400 17. december 2019 Fjortenhundrede historier i række...og kun lidt nyt i dag.

Først skal der lyde en tak til de, der har været venlige at give deres besyv med, om det skal være sort eller hvidt på skæftet med sølv og en næsten tveægget klinge. Det blev sort, der vandt. En stemme gik på rød (Poul Erik!) Og et par stykker på den hvide mammut. Og så en god håndfuld på det sorte horn.

Det var et godt valg. For selv om horn er dyrt, koster det kun 10 % af hvad mammut koster. Det er derfor billigt at øve sig på. Og bliver der vellykket må jeg jo gå med Mikkelsen fra Frederikshavn, og bestille en klinge mere fra Uwe. Så skal der laves udemokratisk kniv...Lige som knivmageren vil have den.

Dagen billeder er fra værkstedet, hvor der både med mod og forsigtighed nørkles frem. At starte med et helt bøffelhorn er ligetil. Man skal jo bare fjerne det, der ikke er kniv. Men intet på et horn er lige. Så der skal startes med at dele. Og et par sider skal slibes plane. Så kan der saves af igen og planes mere.
Herefter begynder det sirlige arbejde, hvor en sølvmedesav, fine file, en skalpel og stærke briller er det nødvendige værktøj.

Jeg er langt fra færdig. Det hele skal sidde rigtigt på 1/10 del millimeter passe, så ikke for meget lim, blive synligt. Det tager tid, tid, tid. Den slags, der er krævende i tålmodighed. Det er det, der gør knivmageri sjovt.

Jeg vedhæfter bare nogle billeder af færdige knive... fra de foregående 1400 dage.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr.

Kl. 12 kniven. 2019.

at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1399 16. december 2019 Julegave klar til levering – næsten.

I går var jeg i værkstedet, da jeg skulle lave en kniv, der kan blive færdig til en julegave. Kniven er til en af bosserne på noma, og den skal følge den designlinje, der er lagt. Det giver masser af muligheder, men også nogle begrænsninger.

Det vigtigste på kniven er naturligvis klingen, og så skal det helst være en kling af Poul Strande. Jeg troede, at jeg havde flere klinger af ham, men de er tilbageværende er alle i damask (et kendt luksusproblem). Og det går ikke på noma. Så der var kun få et vælg blandt. Det blev en sort i mellemstørrelse. Den er fin og med en høj smuk fas.

Fronten blev et stykke gevir. Der ligger mange stumper i min kasse, men en flot grov rest af et stykke elg, blev taget. I går viste jeg de indledende øvelser, og resten blev passet til.

Skæftet skulle være masurbirk. Jeg valgte et ikke for perfekt stykke spejlskåret og pudsede det op til korn 400, og gav det en gang orange farve. Det vil give en flot glød. Huller og sprækker blev derefter tætnet med sekundlim. Hvorefter overskydende lim blev slebet af og opslibning til korn 1200 blev lavet.

Skæftet har fået det svung, der skal være på en Mikael Hansen kniv, og den ligger rigtigt i hånden. En lækker ikke for stor kniv, der vil være egnet til mange opgaver i køkkenet, og som naturligvis vil få brugsspor ved brug – og bare blive smukkere.

For et øjeblik siden kom den i olie, der bliver varmet op i det varme vandbad olien står i. Det bliver fint og perfekt. En efterfølgende polering, og så er kniven klar til levering...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1398 15. december 2019 Dagen er til at lave julegaver i.

Jeg var ude, da regnen var som solide tove. Våde var de og kolde. Uh. Den slags er ikke rart. Så der er kommet varme på værkstedet og jeg er netop kommet i gang med noget der kan blive en julegave... Klingen er en sort Poul Strande. Fronten bliver elggevir. Og netop nu er den fræset til på forsiden. Skæftet bliver masurbirk, der farves i lys brun.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1397 14. december 2019 To knive i vinterlys

En uge, står der i min kalender, så skifter det. Så kommer der mere dag igen. Der i denne tid, hvis den er der, god grund til at gå i sit værksted. Tænde for varmen og lave lige det man har brug for. Et besøg på Færøerne for nogle år siden,

Kl. 12 kniven. 2019.

lærte jeg af Brynleif, at færøske huse er store og rummelige, for hvis tågen satte ind, var man husbåndet. Tågen ville være så tæt, at hvis man gik ud, kunne man næppe finde over til naboen eller sin bil. Kunne man finde sin bil, kunne man ikke finde vejen. Og det kunne stå på i flere dage. Og kom en storm mere ind over, kunne man heller ikke forlade huset. Det ville være farligt.

I sådanne situationer kan det også sætte sig i nerverne, man bliver irriteret. Derfor er der store huse på øerne. Man kan smække med døren, gå nedefter eller op, få raset af og komme glad tilbage.

Lidt lige sådan er det i denne tid, hvor vi tænder lys, for at modstå mørket. Husk at bruge dit værksted til gode sysler, så glemmer du vintermørket.

Jeg vovede mig ud for nogle minutter siden, og skuffet er jeg kommet ind igen. Der mangler lys. Men jeg fik dog taget et par billeder af nogle af mine nyere knive. Jeg håber de spreder lidt glæde... En uge til solhverv. Herligt...

kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1396 13. december 2019 Fredag og kniv klar til skede...

I weekenden står den på skedefremstilling, da klejnerne er lavet. Ja, og knivene til skederne, naturligvis. Fredag formiddag mens solen stod på sine leve vinterbane, var det tid til at gøre den kniv færdig, som jeg var startet på i går. Nu er limen hærdet og alt er som det skal være...

Skæftet er lavet at stabiliseret valnød. Fronten er lavet i sølv og klingens er lavet af svenske TommyJimmerfors. Et – efter min beskedne vurdering – forment møde at lækre materialer, der nu er en brugbar kniv.

Solen var endnu fremme, da kniven var færdig. Derfor kunne der tages udendørs optagelser af frembringelsen...

Og nyt om valget af materiale til den anden sølvkniv jeg er i gang med at lave. Det ser sort ud i den afstemning der stadig pågår. Så valget der står mellem lyst mammut og sort bøffelhorn, er – hvis det folkelige vid skal tages i ed – ganske sort. Der er endnu åbent for afstemning, og der er endda kommet forslag ind om at den skal være rød... Den endelige afgørelse falder ikke i dag...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1395 12. december 2019 Torsdag og kniv på vej

Der er rengøring i huset og det betyder at jeg er tidligt i værkstedet. Først skulle Ingas knive skærpes. Det tog inden tid. Og så lå der en sølvring, som var et skoleeksempel på hvordan man kan lave en sølvring. Steen var her i går og ville gerne vide hvordan man laver sølvlodninger. Jeg havde vist ham, men skulle hurtigt ud af døren. Så nu lå den der.

Og afstemningen om den kniv, jeg ellers er i gang med, ruller lidt endnu. Der er en majoritet for den sorte løsning, men noget kan jo ændre sig. Særligt hvis man tøver med at tage en beslutning ud fra folkeviddet. Se bare hvad der sker i

Kl. 12 kniven. 2019.

Storbritannien i dag...

Ikke mere filosofi. Dette handler om knive: Sølvringen fik en front, der blev vældigt tilpasset. Og når jeg nu var i gang, kunne jeg også lige lave et skæftehul. Og lime. Og så er det jo kun at slibe resten ud...

Og det fik jeg næsten gjort, men der er meget lim i sådan en kniv, og når værkstedstemperaturen er køleskabsagtig, er hærdning ikke det, der går hurtigste. Så efter at kniven er slebet ud til rund, venter nu kun finslibningen.

Så ro på. Valgresultatet her og hisset skal lige fordøjes inden jeg skal videre med kniven...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1394 11. december 2019 Kniv med sølv er i gang.

I søndags blev der tid til at komme i værkstedet. Jeg har vist den ene kniv, der kom ud af initiativet. Men der er gang i den, når den gamle knivmager kommer i værkstedet. Så derfor er der gang i at lave endnu en kniv. Denne er med sølv i front og bag.

Jeg er ikke længere i formgivningingen at jeg vil lade det komme an på mine følgeres gode vurderinger på, hvordan den færdige kniv skal være...

Der er lavet to sølvbeslag. Fronten er foreløbigt tilpasset i fronten. Der skal fjernes så den topper i en spids, der i bagenden af kniven flugter med den spids, der også kommer der. Klingen er lavet af dygtige Uwe Molzen, og det ligner at kniven er tveægget. Det er den nu ikke, Rygsiden har en fas op en halv mm.

Min tvivl går på, om skæftet skal være sort?. Jeg tænker i denne forbindelse i bøffelhorn. Det bliver så flot blank og vil stå rigtigt godt op mod det blanke sølv.

Eller:

Om den skal være sart lys?. Og så snakker jeg om ædel stødtand fra mammut. Den står i en let kaffeflødefarve, og hele centret i klodsen er smuk stabil. Det bliver lækker.

Prisforskellen er til at tage på. Hornet koster 150 kr. Mammutton koster 1500 kr. Den færdige kniv kommer enten til at koste 4000 kr. eller 6500 kr.

Der skal naturligvis en skede til sagen, der alt efter materialevalg skal være med sølvbeslag, farvet og møjsommeligt glattet ud til uha.

Så dagens dilemma på denne side: Sort eller hvid?

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1393 10. december 2019 Søndagskniven i sollys

Jeg fik lavet mig en kniv søndag. Vejret var til indesyler og julebag. Mens lyset udendøre var sporadisk og mørk. Tirsdag formiddag havde endnu en frisk vind blæst skydækket væk og den fine kniv kan derfor i dag vises i al sin glød og glans.

Skæftet er amboina. Kun det, hvilket gør kniven til en enkel brugskniv, hvis den skulle sendes til bedømmelse. Klingens er lavet af Jørn Sønderkov Christensen. Ståltypen er RWL43, men i Damasteels udgave: mønsterlagt pulverstål. Der efter slibning kan ætzes og give dette smukke mønster.

Endnu mangler der at blive lavet en skede til fyren, men det kan nås hvis du vil have den som julegave,

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1392 9. december 2019 Filmanmeldelse

Knives out. Over and out!

I går var jeg i biografen. Jeg havde glædet mig, for for første gang var der en knivmagertitel på en film. Filmen hedder Knives out. I hovedrollen findes Daniel Craig, der en årrække har været den hårdkogte James Bond. Dom Johnson var også med, som utro ægtemand, men også uden action, som da han var Miami Vice.

Jeg har også i dette efterår været i biografen og set den absolut kedeligste film - lige efter Jerusalem – i dette årtusinde. Den hed Downton Abbey. I anden sammenhæng har jeg karakteriseret den som lige så trist som vandtortur – dog uden vand.

Knives out var bedre. Der var knive med, men ikke nok til at den skal have 2 stjerner. En for titlen. En for at der var knive med.

Resten handlede om et selvmord, der ikke var det helt alligevel. Og noget med en betydelig arv, der gik til en søde sygeplejerske.

Havde der så været sexscener, regnvejr eller hurtige biler, ville det have trukket op. Det var der ikke.

Det hele byggede op til et crescendo, hvor morderen ville slå den uskyldige sygeplejerske ihjel, men fejlagtigt tager en teaterrekvisit, der er harmløs, blev jeg oprigtigt skuffet. Ikke at jeg havde brug for mord, blod og mere afstumpet vold, men det har ikke meget med knive at gøre. En særlig dekoration skal dog roses: en samling af knive monteret på et rundt rionet, hvor alle knivspidser pegede mod midten. Flot lavet, men elendige knive, macheter, kurkier, stikvåben og tja...

Brug 2 timer i værkstedet. Spis popcornene med en du holder af. Knives out er ikke en knivmagerfilm.

Jeg bringer et par billeder af kataloget – og nogle kniv, der er til fals. Det er jo næsten jul

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året

Kl. 12 kniven. 2019.

ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1391 8. december 2019 Det er weekend og knivtid.

I går var der tid til almindelige sysler som at tømme huset for pap og aviser og tage på lossepladsen med det. Der var tid til at komme i kirke – ikke for at møde gud - men høre klassisk koncert. Händels Messias der tager næsten 3 timer, blev fremført af Copenhagen solists. Pragtfuldt! Halleluja! Og så var der endda tid inden til at få startet på to knive.

Søndag kom jeg langt op ad formiddagen, før jeg vovede mig i værkstedet, der for første gang i år er opvarmet. Jeg skal have lavet nogle flere knive, og det er nu!

Dagens billeder er derfor taget denne formiddag. En .- efter min stille og objektive vurdering .- fornem enkel kniv.. Klingen er lavet af Jørn Sønderskov Christensen i noget damasteel. Odins eye. Og skæftet er bare et stykke amboina, der er stabiliseret – på ydresiden, for det er bestemt ikke nået ind.

Jeg viser billeder fra dagens begyndelse i værkstedet: Kniven der blev limet i klodsen i går.

Pålimning af skitstekopi.

Og så ellers udslibning på tallerkensliberen. Ført til profil.

Så smallet ind.

Streger på 4kant

Udslibning til 8kant

Udslibning til 16kant Udslibning til rund

Udslibning med korn 100 smergellærred

Udslibning med korn 220 smergellærred

Udslibning med korn 400 smergellærred

Udslibning med korn 500 vandslibepapir

Udslibning med korn 500 vandslibepapir – bagside

Udslibning med korn 800 vandslibepapir

Påføring af orange narvsværte

Nedslibning med korn 800 vandslibepapir

Udslibning med korn 1500 vandslibepapir

Og polering

Og den færdige kniv...

Julehyggen spreder sig i stuen, derinde. Der skal bages klejner og leverpostej. Jeg er involveret i begge dele. Ikke mere skriv...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere

her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1390 7. december 2019 Julegaveideer til dig selv eller en anden du holder af....

Den store knivbog er den perfekte julegave til en, der vil vide mere om at lave knive. Der er hjælp at hente i alle faser af knivmageriet og der er masser af inspiration til at gå videre.

Bogen er vel gået hen og blevet en klassiker i den danske og svenske knivverden, og har i rigtigt mange tilfælde stået på sengehylden og blevet bladret i, til der er sagt godnat. Så er bogen stillet på plads og viven kysset godnat. Det har været sjovt at putte så mange mænd igennem årene.

Kl. 12 kniven. 2019.

Bogen har stadig gode kapitler om fremstillingen af en kniv med en skede. Der er afsnit og sølvarbejde og finere læderarbejde og bagerst er endvidere en opfordring til at tage på kursus...

Bogen kan kun købes hos Linaa, Læderiet, Naturgalleriet og Skindhuset - og så hos mig. Prisen ligger på 300 kr + porto. Kun hos mig får man en personlig dedikation – skrevet med svunget skrift og med fyldepen – med i sættet.

Et andet julegaveønske kunne være et gavekort på et knivkursus. Men det snakker jeg om, når vi kommer lidt tættere på jul og panikken for den gode julegave til onkel, far eller søn skal gives og man er nogle stykker om at stikke sammen...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1389 6. december 2019 Knivsliber – beskrivelse...

I går gik jeg i luften med en video, der viste hvordan jeg slev en af Eriks knive, så den blev rigtig skarp. Jeg sendte historien langt rundt, og har fået mange fine reaktioner på den. Tak for det. Det giver naturligvis kræfter til at skrive endnu flere historier om knive og andre vigtige nyheder i denne verden...

Der var et ønske om at se hvordan jeg har lavet min knivsliber. Historien er bragt i Dansk Knivforenings fine blad i december 2018. Artiklen er rigtigt fint sat op i et lækkert design. Og jeg kan anbefale at du selv søger bladet. Det sker ved at være medlem af Dansk Knivforening, og søge i den formidable viden foreningen har skabt med 25 års medlemsblade. De er der alle sammen. Der kan frit søges på stort og småt. Medlemskab koster i denne tid 3 kr. Og årskontingent er 350 kr. Se mere på www.knivforeningen.dk, hvor også indmeldelse foregår.

Jeg skrev en artikel... det er den jeg bringer nedenstående, og der er masser af detaljebilleder af hvordan knivsliberen er lavet. Der er en del regibemærkninger til redaktøren, - men sådan ser en tekst ud inden den går i trykningen.

Knivsliber (BILLEDE)

Tekst og fotos: Mikael Hansen.

Som mekanikeren, der aldrig har en bil, der er 112% i orden, er jeg som knivmager udstyret med køkkenknive, der altid godt kan trænge til en tur... Altid klager mine piger, for de ved de kan blive skarpe, knivene i blokken.

Og jeg har øvet mig og set. Er imponeret over håndslibningen på våde og tørre sten. Akkuratesse og fornemmelsen af "sen", når man arbejder sig ind i stålet. Vinkler og omhyggelighed, men det er bare ikke mig.

Når der er 20 knive i blokken, og der bliver lavet mad hver dag, med masser af snitteopgaver i, er der et slid, hvor jeg ikke kan følge med. Og jeg er - selv om knivmageri er en grænsesøgende sport udi tålmodighed - og må jeg erkende med skam - en utålmodig sjæl, der gerne springer over, hvor der er lavest, for dog at komme frem. Hurtigst, har jeg opgivet at blive, men hurtigt kan der jo godt arbejdes... Den der skal såmænd ikke være sjusk af den grund.

I det 20. århundrede skulle alt være elektrisk og kunne blinke. Og nu er vi jo kommet ind i det 21. århundrede, hvor det skal være smart og genanvendeligt. Og vi har blandt andet fået diamantfile og keramiske stave ned i pris. Og det er der vi skal hen. Ikke mere hokus pokus. Naturvidenskaben skal sejre!

Jeg købte for nogle år siden noget af Michael MightySharps restparti. Der var en sliber iblandt. Fire udskiftelige "sten" - i alt to sæt. Det ene sæt var diamanter på stålplade og det andet sæt var to stave i keramisk materiale. Klingerne kunne med et overliggende styr holdes i lodret stilling, og så trak man køkkenknivens klinge ned, først på venstre side, så på højre og igen nogle gange. Først på diamanterne og så på det keramiske. Enkelt og effektivt, men træls at skifte hver gang, der skulle ændres på slibestyrken.

Men værktøjet virkede. Knivene blev skarpe.

Kl. 12 kniven. 2019.

Der gik et år eller to, så var diamanterne slidt af stålet. Der skulle til at tænkes nyt. Vi springer prototypen over og går til min 2.g, der er en tro kopi af slibevinklen: ca 20 grader. De er savet ud i en egetræshylde fra Jem&Fix. (BILLEDE) Sådan en koster tæt på et par hundrede kroner, men den er stabil og knækker ikke (som prototypen i spånplade).

Der er fire ens huller og det er vigtig, (om vinklen er 40 eller 42 er mindre vigtigt, bare de er ens). I det første hul er de nyeste diamantfile fra BilTema. De koster 90 kr pr fil. I det andet hul er de brugte fra prototypen. Altså samme fil fra samme BilTema, bare brugt et års tid eller to mere, og derfor med rundere diamanter. Det sliber mindre end de nye, men stadig meget godt. (BILLEDE)

Et bor op i hjørnet kan tage tangen fra filen. (BILLEDE) Et par elektrikerstips holder sagerne på plads. (BILLEDE) Hovedet fra stripsen kan undersænkes i træet... (BILLEDE) Stipsene holder forbavsende længe, og sløver ikke voldsomt på klingerne.

3. hul er det dyreste i samlingen her: Strygestål med fine diamanter fra Twilling, købt i den lokale Imerco. De koster hver ca. 500 kr. Om det er Twilling eller et andet mærke kommer sikkert ud på et. Jeg undersøgte, hvad strygestålene ville koste som file ved et værktøjsmagasin. 5400 kr. Plus moms. Stykket! Jeg er glade for mine tvillinger! Jeg har endnu efter snart et års brug en helt jomfruelig side at skifte til, når den tid kommer. Fra fabrikken lidt for lange, men en vinkelsliber kan korte passende op.

Det sidste hul er reserveret de keramiske strygestål. De kan sikkert købes dyrt mange steder. Jeg har fundet dem i IKEA for til ca. 80 kr stykket. De skal også forkortes med en vinkelsliber. En skarp skive på og de springer af efter få sekunder på det valgte brudsted.

Og så er der teknikken.

Kniven skal holdes lodret, og med brug at kræfter trækkes ind på filen i hele skærets længde. (BILLEDE)(BILLEDE) Det er jo til at se, når man står med sagerne. Men det er det helt grundlæggende. Med lidt øvelse sidder teknikken efter nogle strøg. Det er så indlysende logisk, når man står med det.

Man starter naturligvis til venstre på den groveste og arbejder sig til højre. (BILLEDE) Om man starter på filene, afhænger af knivsæggens beskaffenhed. Kun lidt sløve knive, kan tages fra strygestålene og blive skarpe.

Er der mange og grove hak i æggen, skal man starte i filene. Og de kan altså tage ved! Knive, der har været brugt et par år og været i ben og bordkanter, kan med 6 strøg komme ind og få en fin jævn råæg. Der skal naturligvis lægges kræfter i, og der skal kun tages eet strøg per side. Den rå grove æg skal så slibes væk med de næste manøvre...

Derefter i den finere fil. 8 strøg. Højre, venstre, højre, venstre. (BILLEDE) (BILLEDE)

Derefter i det diamantbelagte strygestål. 10 strøg. Højre, venstre, højre, venstre. (BILLEDE)

Og til sidst på det keramiske strygestål. 12 strøg. Højre, venstre, højre, venstre. (BILLEDE)

Højre, venstre for ikke at trække fasen skæv.

Kan man samtidigt i progressionen trække mere og mere vandret, virker det også. Teknikken kendes fra finslibning af japanske knive. (BILLEDE kunne eventuelt suppleres med nogle pile der viser trækretningen... Carstens opgave.)

Så plejer jeg at tjekke efter ved at skære et par ark papir i stykker, om der er hak i klingens. De sætter sig som ujævne hak i papiret.

Hvis der er hak: Forfra. Start med 4 strøg på den groveste fil...

Af er par af udskæringerne blev der til nogle ben, så sliberen kan stå selv. Benene kan tages af, så sliberen ikke fylder så meget på værkstedet. (BILLEDE)

Har man selv lyst til at designe en kopi af denne, er der nogen, der har foreslået at bygge sliberen som en kasse, der så skal drejes rundt. Jeg har endnu ikke fået tænkt apparatet ud, men nogen må gerne prøve!

Jeg har de sidste års tid jævnligt været på bytorve og udstillinger og vist og ikke mindst tilbudt kunder at slibe deres knive. Og man kan undres over hvordan folk vedligeholder deres knive, og forbande langt væk de små og elektriske knivskærpere der anvendes. Det er kun godt for en ting: salg af nye knive. Nuvel. jeg kan med få strøg genoplive en kniv, og kunderne bliver så glade.

Slemme tilredte knive - dem med hakker på mere end 1,5 - 2 mm - tager jeg med hjem og manipulerer på min båndsliber, men det er en helt anden historie..., de andre kan ordenes på stedet.

Bølgeskærsknive fjerner jeg kun graterne på den ene side, men det gør også knivene skarpere end de var...

Kl. 12 kniven. 2019.

Jeg beklager at romantikken med slibesten og sen er ovre. Beklager at fremtiden ikke er elektrisk og kan sige "pling" (med reference til en Monty Python-sketch) Move on! Og som et sidste kuriosum, må nævnes at mine piger nu på vej til at lære at bruge min sliber.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1388 5. december 2019 Erik skal have slebet knive.

Video! Det er somme tider lettere end mange skrevne ord. Derfor er jeg i dag gået live, for at vise hvordan jeg sliber knive. Der er ikke strøm på. Og jeg klarer mig uden vand. Og jeg har ikke noget hokus pokus. Faktisk piller jeg nok noget romantik ud af knivslibningen.

Ikke mere skriv i dag. Se selv dagens video. Der varer lidt mere end 4 minutter...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1387 4. december 2019 4 knive den 4. december

Der præsenteres i dag 4 gode knive til all roundbrug og til det man altid lige skal bruge en kniv til... En hurtig beslutning kan betyde, at det kan være din kniv til jul. Eller den kan være givet til en anden du holder af...

Uh, sådan en formiddag i december kan se trist ud... men knivene fejler da ikke noget...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1386 3. december 2019 Blå knive ud af det blå

Mandag formiddag var der stadig blå himmel. I min taske ligger der blå knive. Og en kombination er naturligvis på sin plads.

Den med blå front – blå mammutkindtand – er skæftet lavet af en jasmin, der i 20 år har groet få meter fra hvor billedet blev taget – i min have. Skæfteklodsens fik en stå stabilisering, og er blevet så fin.

Den med den røde mave – som er stabiliseret koral – er skæftet i blåstabiliseret birkeknude.

Begge knive har skeder, og klinger lavet af Uwe Molzen.

Og så er der den med hvid front – der er rensdyrgevir – og med blå stabiliseret poppel. Klingens er af Mogens Loft Svendsen. Og denne kniv er ikke til salg.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1385 2. december 2019 6 knive i friske kulører

Lørdag var den sidste dag i en lang og mørk november. Men solen var fremme hele dagen. Det gav inspiration til at tage billeder af nogle af mine knive.

Disse seks trængte til lidt lys. Og havde godt af det...

Det er seks meget forskellige knive. En hedder Hundertwasser og er lavet i sjove farver med metalsvæv. Skeden er urimeligt underlig. Hundertwasser...

En er lavet i trefarvet papkasse. den første af slagsen i denne verden.

En er lavet i honingcomb paper Og sjove farver. Og en front i billardkugle.

En er lavet i beefwood. Og en passende prikket klinger af Poul Strand. En er i farvet masurbirk og klinge af Jørn S. Christensen

Den sidste er stabiliseret fyrsvamp. Den fik lidt gul farve. Herligt. Der er selvfølgelig en skede til kniven.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1384 1. december 2019 På noma...

Der kommer knive i denne historie, men meget kommer til at handle om mad af næsten ufattelig kvalitet.

I torsdags fik familien sin julegave. Inger og Svend Erik gav en middag på noma til dem selv og børn, børnebørn og svigerbørn. De har haft travlt, for i august og september har de lavet 60 smukke birkebarksdåser til noma. I et kapløb med tiden, hvor materialerne var forsinkede og hvor kræfterne jo også skulle være der. De nåede det. Og tidligt fandt de det betimeligt at invitere os alle med, for at se dåserne blive brugt. En forlomme til leverandører sikrede et stort bord.

Kl. 12 kniven. 2019.

Bordet blev bestilt i august. Og så var det anden gang vi skulle til den estimerede restaurant, vi med sikkerhed ved, er vores favoritrestaurant. Vi har glædet os. Sidste gang fik vi en helt fantastisk menu. Og denne gang var den bare endnu bedre...

Jeg bringer lidt billeder af nogle af de 17 serveringer. En tallerken med rensdyr: brissel, stegt så det nærmest var som frituresteg camembert. Marv fra rensdyr. Suppe. Hvide syltede ribs, herligt syrlige. Og en syltet grankogle, der i én mundfuld rummer alle skovens smage.

Svensk vildand. Hjernen – lækker smag. Og i næbbet lå en lækker tatar af andehjerte.

En servering med vildtragot med et sprødt bøgeblad over.

En slagt tortilla med oreganoblade.

En servering med hasselnødder, valnøddecreme og kaviar.

Valnød med creme.

Fyldte jordbær med kaninolie.

Og meget andet godt.

Og så sluttede det med noget der vil glæde min norske ven Arild: Multebær i fløde på vaffer.

Og så skal knivene jo med: jeg fik lov at lukke skuffen op og se til dem. De ligger godt og sikkert. Det bedste er, at øjnene endnu sidder, som de skal.

Og det var igen så hyggeligt. Et venligt og meget imødekommende personale. Mette, der er hende der leder forsøgs køkkenet og laver alle retterne var omkring for at hilse på Inger og Svend Erik. Lækre omgivelser. Åh og vinene... Fantastiske! Syrlige og særlige. Restsukker lige på kanten til eddike ala balsamico. Det er ikke til at få i nogen vinhandel.

Den store knivbog står på noma bibliotek – tæt på den blå bog. Det er et godt sted at have sin bog stående.

Noma har tre årlige serveringer. Lige nu mangler den vegetariske sæson, hvor knivene bruges tre gange. Om jeg ønsker den i samling? Nej, naturligvis ikke! Ikke tale om!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

November

Kl. 12 kniven # 1383 30. november 2019 5 af en slags...

Solen stod klar og lavt her til formiddag. Det var lige det lys, der skulle til, for at lokke mig ud med et kamera og en håndfuld knive... Alle knive er lavet til at blive solgt til glade julegavegivere der vil gøre julegavemodtagere endnu gladere... Jeg er frisk på en handel. Men vil du bare se med er det også ok.

Knivene er lavet inden for de seneste par måneder. Klinger er danske og en enkelt svensk. Skæfterne er af forskellige træsorter. Nogle er naturligt omprægnerede i linolie. Andre er farvede og stabiliserede. Og så hører der naturligvis skeder til alle knivene...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1382 29. november 2019 4 på stribe

Hey! Det blæser, men der er sol på himlen. Så der var lige tid til at tage et par billeder af fire knive på stribe.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1381 28. november 2019 Ny og forbedret skede til fornem kniv.

12. maj var dagen hvor jeg købte klinger og skæfteløse til denne kniv. Jeg var på Knivholt Hovedgård til Knivtræf i Nord. Klingerne købte jeg af unge og dygtige tyske Henning Breuner. Skæftet er et stykke mammutkindtand, der er stabiliseret, tungt og lækkert. Fronten er bare et stykke fra et klaver... Elfenben af så rudimentært ophav, at det næppe kan udgøre et problem.

Jeg har en gang lavet en skede til sagen, men det var ikke rigtigt vellykket. Så den skulle ved passende lejlighed laves om.

I forløbne weekend holdte jeg knivkursus. Et greb i kassen efter knive, der kunne trænge til en skede, gav intet resultat, men denne kom frem. Anledningen var der. Så dette stykke læder blev instruktionsstykket. Jeg viste og gjorde ved med denne stump. Udskæring, afstandsmærkning. Sylning til 82 sting. Og mens jeg samtidigt lavede en instruktion til 10 skeder blev der lige tid til at sy skeden sammen.

I går aftes kunne der præges lidt diskret på skeden, og her til formiddag var det tid til en farvning.

Nu ser skeden og kniven sådan ud... Kniven kan blive din julegave til dig selv, hvis det er en passende anledning...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1380 27. november 2019 Septemberknive

Jeg er i denne tid hårdt arbejdsramt, da jeg passer et job i HvidovreCentret. Jeg er "arme og ben" og skal lige som de andre vikarer flytte og løfte sager. Og meget andet. Bryde vægge ned. Tag forskalling af. Støvsuge. Bygge støj og støvvægge, flytte jernbjælker til containeren. Det er aftenholdet og jeg møder ind kl. 13. I går gik tjansen til midnat. Men god grundløn og gode tillæg, gør indsatsen tålelig. Men jeg bliver træt. I går var der mange tunge løft og mere end 15000 skridt... Så det bliver ikke til så mange nye knive.

Jeg har fundet knive til dig, der alle har det til fælles at de er lavet i september dette år.

De fleste er for længst afhændet og andre er stadig til salg. Så hvis du skal have en kniv til julegaver, er det værd at kikke i dagens billeder...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1379 26. november 2019 Esrum Kloster, kapitel 4

Forleden viste jeg denne kniv, der er lavet i egetræ fra Esrum Kloster. Træet var gammelt og under nedbrud. Derfor fik det er gang stabilisering. I rød. Af meget heldige omstændigheder havde jeg fået delt kniven helt rigtigt, så der er en næsten uberørt side med eg, og på den anden side meget nedbrudt, nærmest moseeg, og med det røde stabiliseringsmateriale synligt i noget der giver flot spil i træet. Det er rent held, når det ikke er dygtighed.

Og så skulle der laves skede. Og den røde farve lagde op til at der skulle være en helleristning på den sorte skede. Og det blev en kvindefigur. Jeg tilførte den røde bold eller sol. Den var der ikke i forlægget.

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1378 25. november 2019 Esrum Kloster kapitel 3

En kniv... bare egetræ fra Esrum Kloster. Stabiliseret i lilla farve. Det giver en fræk blå streg i bagende af skæftet. Jeg synes det er en fine kniv. Skeden er bare blevet brun.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr.

Kl. 12 kniven. 2019.

at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1377 24. november 2019 Meldinger fra et vellykket kursus

Jeg skrev i går, at det var gået vanvittigt godt. Jeg bliver nødt til at skrive det samme i dag... Jeg har nu afsluttet 3. kursus i dette efterår. Og også dette gav rigtig fine knive. Det er dem jeg viser her i dag.

Giv likes – gerne mange – på de knive du kan lide. Og så skal jeg give beskeden videre til hende eller ham, der har lavet den...

Der er en flot række perler.

Dagen er på kurset gået med at lave skede til knivene. Og for nogen gik det bare let, Og for andre, volde det problemer. Sådan er det nogle gange. De bedste intentioner, god instruktion og tilfældigheder, der alligevel får noget til at gå galt... Men for de fleste gik det jo altså ret godt... Se med her...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1376 23. november 2019 Meldinger fra knivkursus

Det går vanvittigt godt – på kurset. Mindre godt har det været med tid og især netdækning. Så derfor er kl. 12 kniven nogle timer forsinket. Sådan kan det gå... Og så må historien komme her midt i kagedysten...

VI er 12 på holdet, men faktisk kun 11. Niels var på sit første knivkursus, og havde lovende ambitioner. Men tålmodigheden sprang, da han var i gang med 2. front, der også var ved at mislykkes. OG enten hopper man på hesten igen, eller også tager man konsekvensen af den manglende tålmodighed, der jo kun fortsat vil øges. Niels stoppede ved middagstid. Tja – hvad skal man sige til en voksen mand, der selv tager ansvar?

Men vi tilbageværende har kæmpet og haft det kæmpesjovt. Kl 18.10 blev Michael færdig med dagens sidste kniv. Dermed var 10 knive færdige. 10 rigtig fine knive. Nogle med kreative løsninger. Alle med udfordringer til deltageren, der har lavet noget der har kastet dem længere ud, end de nok lige regnede med at de evnede. Herligt. 3 har lavet sølvfronte. Og det var første gang at nogle af dem lavede sølv. Men som Michael på et tidspunkt sagde: jeg får aldrig chancen for at prøve det... så det skal da være nu...
Fedt!

Og så er der ellers masser af kursusstemning på dagens billeder.

Måske kommer den en kl. 12 kniv i morgen kl. 12 – eller også bliver den senere – men så med de færdige knive...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr.

Kl. 12 kniven. 2019.

at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1375 22. november 2019 Knivkursus i weekenden

Efteråret 3. og dermed sidste knivkursus forløber de næste dage i Ringsted. Vi bliver en halv snes stykker på holdet. I de kommende dage vil jeg bringe billeder fra kurset.

Imens jeg pakker bilen med alskens sager, skal du se en ny kniv, jeg kom til at lave forleden. Og skeden er også lavet... Skeden er farvet i tan og brun narvsværte. Skæftet er stabiliseret poppel. Fronten er mammut. Klingen er af Uwe Molzen.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1374 21. november 2019 Yatzy tid... Tre af slagsen.

Jeg er ikke meget for at lave noget, der er ens, og det er dagens knive jo heller ikke, selv om de ligner at de kommer fra den samme verden...

Den store blev færdig forleden. Klingen er af Uwe Molzen. Fronten er lavet i lilla billard kugle. Det er den der er 12'eren-Skæftet er granknude, der er blevet lilla i stabiliseringen.

Samme behandling har skæftet på den midterste fået. Fronten er mammut. Lyst mammutelfenben. Et ganske lille stykke blev mindre. Klingen er af Steen Nielsen.

Og den lille er med klinge af Claus Bernhardt. Også her er fronten mammut. Skæftet er stabiliseret birkeknode.

Og det der gør dem til yatzyknive er at skederne, der alle er lavet i rårandlæder passende har fået lilla farve, der er dubbet på med en postsvamp

Kun den store er født med ophæng. De andre er lavet som lommeknive, da de ikke er større, end de kan være i en bukselomme.

Friske farve i en kold tid... Og praktiske små knive. Det er da sådan nogle man bliver glade for....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1373 20. november 2019 Merry Christmas II

På mit ynglingsgalleri har de julestue. Det er noget med udsmykning til hjemmet med noget der ligner nisser og andet fint. For at være helt ærlig, er det ikke rigtigt min verden, men fred være med det. Jul bliver det, og er der noget den er, så er det at den er kommerciel. Ligesom Fars Dag, bare meget mere. Jeg skal ikke gøre mig klog på det, men fire gange mere end Fars Dag omsætter jule mindst for. Nok også mere. Nå, også det overlader jeg til dem, der tæller penge og guirlander.

Jeg har lavet en kniv, der hedder Merry Christmas. Det er naturligvis en julekniv, som det angelsaksiske navn klart signalerer. Klingen er lavet af Poul Strande. Skæftet er en indstøbt grankogle. Indstøbt i rød. Og fronten er en grøn poolkugle. Hvis nogen vil vide det: Fjorteneren.

Skeden blev færdig. Den er ganske rød, der hvor den ikke er grøn. Det grønne ligner blade fra Kristtorn, men er det ikke. Det er jo noget jeg har præget i læderet... Ja, sådan er der meget ved julen. Hvad man lige troede var noget, er noget andet....

Kniven kan bruges nu. Til nytår er den ikke mere værd. Der skal den bare gemmes. Hvilket giver tanker om, at jeg hellere må lave en Fars Dags kniv....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1372 19. november 2019 Grå platan, en streg og også en skede... Det er jo en ny kniv...

Den er nogle dage gammel, og er blevet vist før. Men nu er der kommet en passende skede til fyren. En lille brunmeleret sag, der har en streg og en prik. Der er kommet et klejnt ophæng på og... tja, klar til brug.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1371 18. november 2019 Kniv med prikker både her og der...

Forleden blev der lavet en kniv med prikker. Og siden er der kommet en skede til. Også med prikker. For det skulle der. Skeden er farvet i lys brun. Fyldt med prikker fra en tusch og senere mørknet lidt for at give et farvespil som i knivskæftet.

Kl. 12 kniven. 2019.

Jeg synes det er faldet lidt heldigt ud...

Lørdag kunne jeg tage billeder af sagen, men lyset giver ikke fuld retfærdighed. Når solen en gang i næste uge igen kommer igennem skydækket, må der laves flere optagelser...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1370 17. november 2019 Gias kniv.

Ovre i Sverige bor Gia. Hun har bestilt en kniv af mig. Hun skal ikke selv bruge kniven, det skal Richard. Så kniven er lavet på bestilling, men med kærlighed in mente. Jeg skrev forleden om kniven, og viser igen nogle billeder af den. Og så den færdige skede, der netop har et R præget ind i skeden.

Forleden blev kniven pakket, og sendt fra byen i løbet af fredag. På tirsdag er den sikkert nået frem. Jeg håber og tror den vil skabe glæde.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1369 16. november 2019 Elegance til stregen

I går kunne jeg vise en ny kniv med prikker. Ganske mange. OG ganske mange likes fik kniven. Jeg skal nok vise skeden, til den. Den blev også fin.

Der er en ny kniv igen i dag. Der er ikke prikker på denne kniv. Den har bare sølv, som en streg på kryds og tværs...

Klingen er lavet af Poul Strande. Den er ganske sort. Skæftet er bøffelhorn. Det er sort. Og sølv. Der er blank som skæftet. Det har fået lidt olie og nok polering.

Skeden blev lavet i går, og den er sort, med en enkelt tegnet sølvstreg, der er lagt ned i den fordybning der er præget i læderet.

Det er 3. kniv af denne type jeg har lavet. Siden april. Og de foregående er solgt stort set inden de blev kolde. Jeg håber denne kan komme med i julehandelen. Men er den væk inden, er den så det... Kniven er til salg, og kan pakkes og sendes inden det bliver lucia og jul. Dette vil være en perfekt julegave til dig selv eller en anden du holder af.

Der blev taget billeder af kniven i dag kl. 10.30, hvor lyset er noget novemberratten har taget. Lidt regn og tunge skyer, gjorde det ikke bedre. Jeg håber at du kan se, at klingen er sort blank og rigtig lækker.

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager sig af knive.

Kl. 12 kniven # 1368 15. november 2019 Prikker...

20 år. Så længe har den klods, der nu er skæfte på dagens kniv ligget. Jeg købte engang to klodser palme. Den ene blev skæftet med en lille kort klinge af Michael Eglund. Den havde prikke på klingens. Der kom en skede til den. Kun i sølv. Meget fint sæt. Kniv og skede blev den hidtil eneste kniv, jeg nogensinde har fået stjålet. Den forsvandt på en udstilling på Fussing Ø slot i sommeren 1998 – eller deromkring. Siden har den anden klods ikke gjort noget. Jo, jeg har bragt den til og fra mange kurser, men ingen har syntes at det prikkede materiale passede til en kniv. Lige til i går.

Poul Strande har lavet nogle umanerlig mærkelige klinger, hvor der er sat dybe spor i materialet. Hvad han lige har gjort, ved jeg ikke. Det ligner noget der er valset med skruehoveder... Uanset hvad, er det et kaotisk mønster. Jeg synes den er fin.

Fronten er sølv. Det blanke uden mønster skulle bringe lidt ro.

En slank og lang kniv, der nu mangler en skede... om den skal have prikker? Ja, også i den grad! Tuschen er købt.

Skeden bliver lavet snart. Det er en perfekt julegave!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager af knive.

Kl. 12 kniven # 1367 14. november 2019 Eg fra Esrum Kloster, kapitel 2

Egetræ er fint. Moseeg er det også. Men det skal – hvis ikke det er ung og i ypperlig kvalitet – stabiliseres, for at være holdbart til brug i noget som skal anvendes hård, som i en kniv. Hvis nu man får noget eg, der er så gammelt, at havde det ligget under vand, så ville det klart have blevet til moseeg, men alligevel er under nedbrud fra tidens gang? Hvad er det så? Ja, det er heller ikke godt nok til at bruges til skæfter. Det skal også stabiliseres. Og enten i klart – eller med farver... Og dagens kniv er med farver. Rød. Rigtig rød. Jeg skar stykkerne ud forleden og den kunne jeg se, skulle ikke skæres ud i spejlskåret, men fint på langs i træet. På den ene side er den absolutte yderste kant. Den anden side er ind mod det stabile træ.

Fronten er det yderste af et renhorn. For det er svensk. Det hedder vel renevir... Og klingens er af Roar Granlang. Et ældre blad, jeg har købt af Per Ole, der også der med her. Så sådan endte den lille klinge.

Der mangler en skede til kniven. Med de farver lægges der op til noget med helleristninger igen. Herligt. Følg med de kommende dage, hvor skeden skal laves.

Hov, for resten! Husk at melde dig ind i Dansk Knivforening. I denne tid koster det 3,50 kr. For det får du det sidste nummer af Knivforeningens blad for i år. Foruden medlemsfordele og retten til at prale med, at du er medlem af Danmarks eneste forening, der tager knivene dybt alvorligt – det er sjovt.

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager af knive.

Kl. 12 kniven # 1366 13. november 2019 Eg fra Esrum kloster

En gang i august var jeg på Galleri Kordel – hvor jeg stadig har knive på udstilling – for at vise hvordan jeg laver skeder, og desuden havde et tilbud om at slibe knive.

Det første gik godt. Jeg fik lavet en sikker skede til en kniv. Jeg kan knap huske den, og tror den er solgt. Ikke mere om den.

Slibningen gik også livligt. Mange – ah, nogen – fik slebet køkkenknive. En af knivene var i en ret ringe stand, og med det mobile udstyr, kunne jeg ikke redde den. Den skulle rettes på båndsliberen. Den stod naturligvis derhjemme. Kniven blev rettet og den rare kunde kom efter aftalen omkring for at hente kniven et par timer efter udstillingen var slut.

Han blev glad for at gense sin nu funktionsduelige kniv. Jeg blev glad for at han kom og hentede den. Der stod klart 1 – 1. Stor gensidig tilfredshed. Imidlertid var han tømrer og havde den seneste tid gået på Esrum kloster og genopbygget skadede elementer. Gammel frønnet træ blev udskiftet med nyt. Egetræ. Og det gamle var skadet og der var også dyr i det. Ikke egnet til bolig. Men for en knivmager jo ikke så skidt. Der var nogle store stumper og se blev sendt til Jens Jørgen, der i sit enmandsfirma stabiliserer for de der gerne vil.

Og forleden kom stumperne retur.

De skulle prøves. Og ud af mange klodser trak jeg en, der havde fået lilla stabilisering. I dag var morgenlyset gunstigt. Det gamle træ, har fået nyt liv og nye muligheder...

Klingen er af dygtige Poul Strande. Fronten er en hvid ball fra billarden.

Nu mangler der lige en skede til fyren.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager af knive.

Kl. 12 kniven # 1365 12. november 2019 Skeder til knive

Sådan en søndag kan bruges på mange sager. Men det er rigtigt for sent at slå græsplænen en sidste gang inden vinteren. Vinduer og døre kunne males, men jeg havde ikke fået købt maling, så at starte et projekt, der ikke kunne afsluttes var halsløs gerning. Oprydning i krukkerne på altanen? Nej, ikke rigtigt interessant. Rive hækaffaldet sammen og køre på lossen med det? Nej, ikke efter de fortalte i avisen, at det var vigtigt at noget lå tilbage til fuglene... Vaske bilen, der godt kunne trænge til det? Nah, det er billigere om mandagen.

Nå, men så skal der prioriteres. Der er lavet knive i løbet af ugen, og særligt kniven til Gia skulle der laves skede til. Men de andre skulle jo også på et tidspunkt have en. Og når der nu vitterligt ikke var andet at lave, kunne de jo lige så godt

Kl. 12 kniven. 2019.

laves.

Men der blev da også tid til andet. Vi var en tur i biografen. Denne hed Kollision. Så kunne der trods alt der var noget der ramte. Det var der så ikke. Floskler og forudsigelighed. Den var bedre end Downton Abbey – længder – men på niveau med De frivillige. Tre film i træk, med en spændingskurve som en falske Congomælk. Jeg tænkte mere på mine skeder, der kunne laves...

Det blev til fire skeder. Gia kniv har nået at få sin første orange farve. Der kommer mere til. Thujakniven kom i et stykke læder jeg farvede sidste weekend. Den lille platankniv fik en for stor skede, som jeg er sikker på at jeg laver om. Og 12'eren fik sig en fit skede. Den skal lige have lidt lilla farve fra postsvampen... Tirsdag morgen var våd og mørk, og yder ikke fuld farve og fornemmelse. Jeg beklager, men det bliver bedre, både med sol og billeder...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager af knive.

Kl. 12 kniven # 1364 11. november 2019 Stor kniv

Tiden står aldrig stille på et værksted, hvor det er sjovt at være. Så der sker også noget selv om fotografen ikke er med der med sit kamera. Forleden fandt jeg en klassiker af en klingefrem. Det er den store lappland fra Helle. En stor klingefrem, der sikkert i sin fabriksudgave er tiltænkt det nordnorske marked, hvor kniven er mere økse end snittekniv.

Jeg har lavet kniven nogle gange og ved at skæftet skal være stort, stort som en økse. Det skal være et dybt greb, hvor det skal kunne holdes om kniven uden at bruge kræfter, men hvor enden skal have et greb, der ikke slipper, selv om man mere eller mindre bevidst slækker grebet. Og sådan er dette skæfte lavet. Skæftet er lavet i egetræ. En klods jeg fik af Poul Erik i forrige weekend. Det var et stykke med knude, knaster og indgroede uro. De sprækker der er i et naturligt materiale er tætnet med sekundlim.

Efterfølgende er der givet skæftet noget farve. Først fik den brun, og blev slebet lidt ned, siden en gang orange, der har givet er flot rødt spil. Og så fik kniven nogle timer i varm linolie.

En første nødtørftig polering, der ikke holder er givet, bare for at give den. Når skeden bliver lavet vil det trække af. Så skal den have mere. Det er fint nok. Til den tid er olien sikkert også hærdet lidt mere, så voksen kan blive på skæftet.

Der mangler en skede til kniven, men det må komme.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager af knive.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1363 10. november 2019 Gias kniv

Før det blev sommer, tikkede der en besked ind. Gia ville gerne have en kniv. Korrespondancen forgik på svensk og dansk, men det var helt fint. Hun havde set en af mine knive, og den ville hun have. Det kunne så bare ikke lade sig gøre, for den var allerede solgt. Men hun ville have den, ikke lige nu, men nok senere. Og den skulle bare ligne. Og så gik der storordrer i den og tiden gik.

Jeg glemte historien, men så forleden aften tikkede Gia igen ind på min mail. Om jeg kunne lave den kniv? Og så måtte jeg lige huskes på, hvilken sag det var og hvordan og hvorledes.

Jo, jeg havde endnu et stykke af den klods med flækker og orange klar lim i. Og sølv har jeg nok af. Så skulle der findes en kling. Og Gia var med i valgene. Der blev tid til et design af kniven, som også blev godkendt. Jo, sådan skulle kniven være.

I går var det tid at lave kniven. Det er den, der er på dagens billeder. Klingen er en damasksag fra Poul Strande. Jeg er i gang med at lave skede til kniven, der endnu mangler lidt særlig finpudsning, som først får ved efter nogle dage, selv om det er stabiliseret. Under alle omstændigheder, vil arbejdet med læder fjerne en eventuel slutfinish.

I skrivende stund er første skede lavet, men den blev for trang. Jeg er i gang med nummer to. Gia skal have sin kniv inden det bliver luciadag i Sverige. I skeden skal der præges et R, til ham, der skal have kniven.

Og i den anledning, skal jeg da gøre erindre om, at man jo selv kan købe en kniv af mig, der kan bruges til julegave. Den perfekte gave til dig selv, eller en anden du holder af!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager af knive.

Kl. 12 kniven # 1362 9. november 2019 Thujakniven

Forleden dag, kunne jeg vise nogle forskellige gamle knive. For længst solgte til sikkert rigtigt glade købere, og knivene ser ikke længere ud, som på billederne. De har fået hak og skader. Klingerne er slebet og har fået ridser. De har fået patina. Pog hellere det, end de stadig ser nye ud. Knive er værktøj, der skal bruges.

Men der var en reaktion, på en af knivene. Om den stadig var til salg? Og nej, den var for længst solgt til Bjarne. Og det var endda variation 2 på den kniv, for Bjarnes hund havde vist sin glæde over sin ejer ved at gnaske den halvt i stykker. Det var imidlertid ret dyre stumper, og at kaste den bort ville være urimeligt. Den blev lavet om. Klingen kunne bruges igen. Den var lavet af Jørn Lund. Mammutstykket der var forrest kunne ikke holde til at blive taget ud men knækkede i mindre stykker. Guldringen – min forlovelsesring, fra et forhold, der ikke holdt – skulle genbruges. Et stykke thuja af den gode slags blev fundet frem. Der blev lavet en trolig kopi. Og en ny skede.

Om den kunne sælges. Nej. Jeg tror ikke Bjarne nænner at sælge den. Og den ligger nu sikkert højt over hundeniveau. Men jeg kunne jo lave en ny. Jørn Lund har lavet en lækker kling. Thuja havde jeg i en kamel. Og mammut har jeg stadig i en lysebrun farve. Guld har jeg ikke mere af. Det er urimeligt dyrt. Men sølv. Det kan bruges.

Så sådan en kopi af Bjarnes kniv, blev lavet... I går var der tid til at tage nogle billeder af den...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Kl. 12 kniven. 2019.

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager af knive.

Kl. 12 kniven # 1361 8. november 2019 Blå blev grå... og kulørte blade!

Lidt lige som vejret, som jeg jo ikke kan herse med, men så alligevel har jeg lavet en kniv fra blå til grå...

Jeg viste i går at jeg sønderdelte en lille blå kniv. Jeg fik renoveret den i går. Klingen er stadig en woodzklunge fra Poul Strande. Fronten er bøffelhorn. Skæftet er sort – nærmest grå – stabiliseret platan. Og så er der kommet en sort streg ned igennem skæftet. Ikke så iøjnefaldende en dekoration, men den diskrete charme vil vinde frem....

Der mangler endnu en skede til sagen. Den må følge.

I går gik Dansk Knivforening for alvor på banen, for at hverve nye medlemmer. For kun 3,50 kr. kan man blive medlem resten af året og desuden få lov til at købe 6 blade for kun portoens pris. Der er allerede en halv snes, der har meldt sig ind. Og om et øjeblik er der pakket 6 kuverter med blade til nye medlemmer. Velkommen til.

Er der andre der vil drage fordel af det gode tilbud, er der intet der holder nogen tilbage! Ind på www.knivforeningen.dk og tilmeld dig. Det kommende blad er på vej. Det bliver fedt. Og til næste år kommer der igen 4 fantastiske blade. Det koster ikke alverden at være med, og prisen svaret til mindre end en skæfteklods og en klinge. Her er så god inspiration til at gøre mindst de to dele til en smuk enhed.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager af knive.

Kl. 12 kniven # 1360 7. november 2019 Nu kan det være nok!

Jeg har lavet denne kniv for nogle år siden. Jeg var vældig kreativ. En woodz-klinge af Poul Strande. Skæftet af blå og hvis polyester. En blå front og en skive hvid plastik. Og det kreative element var det hul, der er i bagenden. Her er der plads til en ørestikker – med lys!

Men ørestikkerne løber tør for strøm, og selv om, at de kan lyse blå. Rød eller i skiftende farver, har ingen syntes at de selv vil købe den. Det er en god spøg, men klingens fejler jo ikke noget og er ret kostbar. Og selv om at jeg har meget humor, er jeg også jøde, og være påholdende. Så i går blev den hakket op. Nu kunne det være nok.

Der bliver arbejdet på at skætte et nyt skæfte på klingens, men du må have tålmodighed med at se det færdige resultat. Der går nok nogle dage.

Så har jeg side en gang i foråret - i 18 – haft en thujakamel. Til et andet projekt med en kniv, skulle jeg bruge thuja, og da kamelen hverken var dekorativ eller noget der intet fyldte på mit værksted, hvor noget der nok ligner kunst kommer frem, er det ikke et sted for kunst af denne kvalitet, kunne ben, hals og krop bruges til skæfter. Så frem med save og sager. Nu kunne også det være nok. Om der kommer knive ud af sønderdelingen af kamelen, må du også følge med på denne side i de følgende dage for at blive klogere på.

Kl. 12 kniven. 2019.

Sådan kan det blive torsdag på mit værksted...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager af knive.

Kl. 12 kniven # 1359 6. november 2019 Lidt blandede billeder

Jeg har været en tur i værkstedet her til formiddag, men den kniv, der kommer ud af anstrengelserne, er endnu ikke fotogen. Så den må vente...

Jeg sender bare nogle andre billeder af knive. Nogle er nye. Nogle er gamle knive, der for længst er solgt og forhåbentligt bliver flittigt brugt.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager af knive.

Kl. 12 kniven # 1358 5. november 2019 Tolveren

På kurset forleden dag lavede jeg en lilla kniv. Jeg opgav undervejs da der viste sig at være et hul i frontholken. Her til formiddag fik jeg slebet det sidste færdig på kniven. Den blev fin nok. Og det usle lille hul kunne få to dråber sekundlim og var så derefter tæt. Lapningen er lovlig nok at lave, da det simpelthen er et hul inde i ballen, der bare er ramt.

Og kniven kommer til at hedde tolveren. For fronten er lavet af en poolball. Den lilla 12'er. Og skæftet er lavet i stabiliseret poppelknode (tror jeg) som også er en smule lille. Klingen er lavet af Uwe Molzen. Det blev da en lille lækker kniv. Nu skal der en skede til sagen. Jeg tror umiddelbart at den skal være ... lilla....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen. Lige nu og året ud koster det kun 3 kr. at melde sig ind. Det giver næste nummer foruden en række medlemsfordele.... Der er derfor ingen grund til at tøve for at melde sig ind i Danmarks eneste forening, der kun tager af knive.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1357 4. november 2019 Spin off efter kursus

I går kom jeg træt, men inspireret hjem for et meget vellykket kursus, der i dagene forinden var gennemført i Føllenslev. Nogle helt fantastiske knive kom der ud af fingrene på mine 6 dygtige kursister. Se historien fra i går...

Og så får man selv lyst til at være virksom, men der er andre gøremål der i dag skal plejes. Men den skede, der hurtigt og kun for at vise hvordan man gør, blev fundet frem. Og det viste sig at være rimeligt vellykket. Lidt mere pleje med falsebenet og så en tur under air brushen, så endte den her. Skeden skal have tid til at tørre og det vil lysne lidt. Det er med vilje at der er pletter og overgange i farverne, lige som det er med vilje at tonerne glider ud i hinanden.

En god all roundkniv, der kunne være en god julegave. Prisen vil være begribelig.

Bliver du inspireret af dagens billeder, er det her du skal tilmelde dig mit næste kursus::

<https://lof.dk/ringsted/kurser/kreative-kurser/lav-din-egen-kniv-weekendkursus/id/192301>

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1356 3. november 2019 Kursusdag 3

Min strømkapacitet på min medbragte PC rakte ikke til at dagen historie kunne komme ud kl. 12. Men derfor skal du ikke miste dagens historie. Den kommer bare adskillige minutter forsinket. Til gengæld med billeder af de færdige knive.

Jeg har haft dygtige kursister igennem dette forløb. Og de har været rigtig gode. Og deres resultater er i rigtig høj klasse. Misundelse er en grim ting, men jeg ville gerne have lave hver og en af de 6 knive. De er vellykkede, velproportionerede. Rette og smukke. Der er kommet passende skeder til alle knive og der har endda været tid og overskud til at ætse navn i Flemmings fine kniv.

Erik fik lavet en sag med en klinge af Poul Strande. Fronten er bøffelhorn. Så kommer der tre skiver metal og et skæfte i satin. Det er en tæt lys tropisk træsort. Skeden blev lavet rigtigt fint. Indfarvet i jordbrun og med en fjerprægning på fronten i lysere farve. Fornemt.

Flemming har nørklet med en Helle Wind klinge, der er modificeret så tegning og virkelighed kom overens. Fronter er i mørkt træ. En skive nysølv bryder ind foran skæftet der er lavet i kastanje, blev vi enige om. Skeden fik en smuk krølle med 6 kruseduller. Den var sjov at lave. Og klingen fik en ætsning så Flemmings navn kom i den, også med en lille krusedulle. Herligt. Tak for at du tog udfordringerne, Flemming!

Mikkel havde fundet en klods i min kasse, der skulle bruges: En indstøbt grankogle. Absolut ikke det nemmeste materiale at lave sin første kniv på. En klinge af Uwe Molzen. Og en front i moskusknogle af den stabiliserede slags. Og for lige at bryde det hele i farver: en rød skive micarta. Og så en skede i brun, med en sirlig streg, der brydes med et W eller mon ikke det er et M som i Mikkel? Smukt. Finurligt. Fantastisk første kniv. Her er noget at være stolt over.

Poul Erik meldte sig til dette kursus den 26. juli, da han på Ovnhusmarkedet så en af mine knive med stabiliseret wenge. Sådan en ville han også lave i grøn. Og det blev den så. Fronten er hvaltand han selv har skaffet. Klingeren er en lille lækker sag af Uwe Molzen. Skeden blev blå med mørkere streger. Det er ikke uvilje, at jeg ikke viser den, men den kom ikke med på optagelserne. Poul Erik, du læser med. Send lige en hilsen med et billede til denne historie! Det er så fint en sæt. Herligt at have dig med på kurset. Selv om det er 3. gang glæder jeg mig over samværet og kan se progressionen i dit håndværk.

Kl. 12 kniven. 2019.

Peter skulle lave sin første kniv, og var skeptisk over, om han kunne lave noget, der ville komme til at ligne en kniv. Uha, han ramte forbi i sin angst! Peter tog en af de klinger jeg det sidste års tid har kikket på, men ikke turde binde an med. Den er blank og fra Michael West. Flot lang og med et typisk opadgående svaj. Fronten blev mammutelfenben, stabiliseret i sort og med en lille diameter. Ringene lå tæt. En skive sølv og så et skæfte i bøffelhorn. Og skæftet fik en klar kant på begge sider, systematisk slebet frem med en Peterpind og smergellærred. Det tog nogle timer at komme til resultatet. Skeden var efter syningen for tæt, men en langs slids – som West også laver på sine skeder – fik åbnet for at kniven kunne komme i og op igen. Skeden blev farvet sort. Jeg synes denne kniv skal med i næste DM i kniv, der afholdes i midten af marts næste år! Den vinder begyndeklassen. Det bliver svært at følge den debutkniv op, men selvfølgelig kan Peter det! Vildt flot!

Leif havde også taget et Molzenklinge. Skæftet er mest oliventræ, men delt med en skive bøffelhorn med rød micarta om. Og fronten også i horn og micarta. Skeden er lysebrun og med en sort gennemgående hævet prægning. Det er så fint! Perfekte tilpasninger. Flotte proportioner. Smuk smuk syning af skeden. Jeg er vild med den kniv!

Hvad man sikkert ikke kan se på billederne, så hyggede vi os i høj grad. Vi har grinnet og snakket. Der er taget udfordringer og vi har prøvet. Eksperimenteret og flyttet grænser. Og lært nyt og blevet inspireret. Det er hen omkring perfekt. TAK FOR EN HERLIG WEEKEND!

Bliver du inspireret af dagens billeder, er det her du skal tilmelde dig mit næste kursus::

<https://lof.dk/ringsted/kurser/kreative-kurser/lav-din-egen-kniv-weekendkursus/id/192301>

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1355 2. november 2019 Kursusdag 2

Det er lørdag middag. Vi er 7 gutter der laver knive på Firhøjsskolen i Føllenslev. Og vi har det sjovt, for vi er kreative og vedholdende! Nu skal det være.

Mikkel er i gang med en Uwe Molzenklinge. Der kommer mammutknogle på og så skal der lige findes et fantastisk skæfte....

Erik mokker med en kniv, hvor Poul Strande er smeden bag klingen. Fronten er horn. Der kommer bronze og øldåsetyndt alu inden der kommer skæfte på. Det bliver fint.

Flemming har gang i en Helle Wind klinge, der stille bliver lavet om og tilpasset hans ideer. Front i og skæfte i træ – formentligt valnød eller kastanje.

Poul Erik deler en hvaltand og flikker den omen Uwe Molzen-klinge. Det bliver fiiiint.

Peter har fundet en blank klinge af Michael West. Der skal mammut og sølv i fronten. Skæftet skal være i helt sort bøffelhorn. Den bliver vild, hvis det går som det skal.

Leif har også taget en Uwe Molzen klinge. Der kommer bøffel i fronten. Det bliver en fine kniv...

Det er så dygtige folk der er her.

Og jeg er gået all in i en lilla sag. Fronten er en 12ér ball, og så ved alle at den er lilla. Skæftet er en knude, der har fået lilla farve, men ikke er helt gennemfarvet. Og så skal den lille Uwe Molzenklinge i den. Det bliver festligt. Det er ikke så nødvendigt at jeg bliver færdig, Det er kursisterne jeg skal hjælpe. Kniven bliver kun lavet for at vise hvordan, man skal gøre...

Kl. 12 kniven. 2019.

Og der er en herlig hektisk stemning lige nu. Meget stille og koncentreret arbejde. Om 5 timer er der 6 eller 7 knive færdige, om alt går som planlagt.... Og så kan verden derude, bare fare afsted. Her er så s

Det er herligt at være på kursus. Og det er naturligvis for sent at springe på dette kursus, men allerede om tre uger, skal jeg holde mit næste kursus, og der er stadig ledige pladser. Vi kunne godt bruge en mere... Bliver du inspireret at dagens billeder, er det her du skal tilmelde dig: : <https://lof.dk/ringsted/kurser/kreative-kurser/lav-din-egen-kniv-weekendkursus/id/192301>

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1354 1. november 2019 Knivkursus, breve

Knivmobile er ved at blive pakket. Om et par timer går det mod Føllenslev, hvor Firhøjskolen ligger. Det er ikke som navnet antyder en højskole, men bare en skole der ligger på fire høje – lidt lige som Roms 7 – bare lidt mere profant. Den fine folkeskole har et særdeles fremragende sløjdelokale. Her skal jeg være vært for et intensivt knivkursus. Der bliver 6 kursister, der skal lave knive. Det bliver så godt.

Mit værksted skal lige flyttes de 15 km, og det betyder at alt skal ned, i kasser og stables i bilen. Den kommer igen til at hænge godt i fjedrene.

På søndag går det den anden vej igen. For senere på måneden igen at gøre det samme. Den 22. – 24. er der knivkursus igen. Denne gang i Ringsted. Se mere her: <https://lof.dk/ringsted/kurser/kreative-kurser/lav-din-egen-kniv-weekendkursus/id/192301>

Og så er det jo den 1. november i dag. Det er den dag invitationen til drengene skal udsendes. Og skal i denne sammenhæng er blot et skal. Sådan har det været de sidste snart 20 år, hvor jeg har stået for det. Det handler om, at vi er et stort dusin mænd, der mødes for at lave knive. Eller dele deraf. Eller noget. Eller bare snakke. Under alle omstændigheder om knive og smukt håndværk. Igen i år – altså næste år - skal det foregå hos West i Klejtrup. Den første weekend i vinterferien. Traditionen byder at der kommer en skriftlig invitation i et rigtigt brev. Det er gammeldags. Men noget skal være gammeldags. I år er indbydelsen utraditionelt kort, og en kode der skal dechifreres. Men for den øvede deltager vil det være let, om end der sikkert vil opstå smilepauser...

Et rigtigt brev med et budskab, hvor der er tænkt over hvert ord. Printet på godt papir og stukket i en stor kuvert. Og med sikker hånd naturligvis en håndskrevet adresse. Sirligt skrevet med fyldepen. Og gerne på sådan en måde at øjet kan lide udtrykket – men det kan være til besvær for etatens postscanner. Det er luksus. Men sådan er det med knive. Det er luksus. Og samværet er et af årets højdepunkter. Det skal naturligvis forberedes helt ned i detaljen Jeg glæder mig. Er det helt hen i vejret? Vel mødt venner!

kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Oktober

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1353 31. oktober 2019 Frisk kniv

Jeg fik lavet kniv i går. Det kriblede i fingrene for at komme i gang. Det er næsten 14 dage siden at jeg lavede to hurtige, og siden er det blevet til mange skeder, men ingen nye knive. I kommende weekend kommer jeg heller ikke selv til at lave knive, da den står på kursus.

Kniven er fin nok. Klingen er lavet af svenske Tommy Jimmefors. Fronten er et stykke mammut. Skæftet er dansk masurbirk, der har fået lidt farve.

Jeg blev færdig med knive omkring midnat og stillede den i olie. Der skete ikke spor. Ingen bobler eller noget. Olien – linolie – var lige så kold som omgivelserne. 7 grader. Det gør olien stiv og tungflydende. Så jeg kogte en stor liter vand, og hælde den op i spanden som olieglaset stod i. Det hævede temperaturen adskillige grader. Og der stod kniven så hele natten, til jeg tog den ud her til morgen.

Og lyset var så fint til at tage friske billeder af knive, der endnu mangler at hærde op, inden polering og så skal der også en skede til den. Det må komme.

Og så er der det med kursus. Jeg har stadig ledige pladser på et forhåbentligt helt fantastisk fremragende kursus, der afholdes 22. – 24. november i Ringsted. Så du kan nå at lave dig en kniv til julegave! Se mere her:

<https://lof.dk/ringsted/kurser/kreative-kurser/lav-din-egen-kniv-weekendkursus/id/192301>

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1352 30. oktober 2019 Skedefarvning 2

Jeg er kommet lidt længere med farvning af skederne, hvoraf jeg viste nogle i går... I dag er blevet så tørre at jeg har kunnet male lidt ekstra med min air brush. Det har givet flere muligheder for glidende farveskifte. Så nu er der malet med orange, jordbrun og sort, for at gøre det hele lidt mørkere.

Og så har jeg fundet mine malingtuscher frem. Dels den røde til at lave optegningen af helleristningen. Og så fandt jeg den hvide tusch til den røde og sorte kniv...

Jeg ved ikke hvor mange, der bruger malingstusch på skeder. Jeg prøver. Og det ser da effektivt ud, så selvfølgelig er det noget der skal bruges i passende omfang.

Der kommer sikkert mange billeder...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1351 29. oktober 2019 Skedefarvning.

Til efter mørket havde lagt sig, smurte jeg farver på de skeder, der var samlet sammen, og som endnu trængte til at få kulører. Jeg skriver dette, da lyset i værkstedet ikke er til fotografering, og dagens billeder er friske i det tidlige formiddagslys. Alle skeder fik farver, men endnu mangler der detaljer på flere af dem. Når de er lavet kommer der flere billeder...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1350 28. oktober 2019 Skedesyning

Jeg er kommet bagud. Mange knive er blevet lavet og ikke så mange skeder, så i løbet af de sidste par dage, har jeg siddet her og syet. Og faktisk er det blevet til flere skeder end til de knive der trængte, for læderet ville ikke som jeg gerne ville. Jeg har fået en lidt anden lædertype med hjem fra Læderiet. Den er tykkere og blødere end den jeg sædvanligvis bruger. Men da der er en hel forpart, og dermed til 40 – 60 skeder mere, må jeg hellere blive klogere på sagerne. Det er noget med en anden måltagning, noget med at stikke lidt dybere – særligt i de øverste sting. Og så have en andet næn for arbejdet. Tykkelsen giver så mulighed for noget mere prægning og plastikarbejde. Det skal naturligvis udnyttes.

Jeg var bagud med 10 knive, og de er så her på dagens billeder. Hver kniv er særligt, derfor skal hver skede også være særlig. Derfor er mønstre og linjeføringer forskellige.

Nu mangler der noget farvelade på sagerne. Nogle skal sprøjtemales med airbrush. Andre skal sagte bemales med toner der går ud og over hinanden. Så er der nogle der skal have heldækkende farver. I de kommende dage vil det ske. Heldigvis var jeg i Læderiet for også at købe flere farver, så nu skal den have i rød brun, sort, gul og alt det imellem med blå og turkis. Det bliver en fest.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1349 27. oktober 2019 Arvelig belastning

Yngstedatteren skal hentes i dag. I lufthavnen. Hun har tilbragt de sidste par dage i spanske Calella for at synge a capella, til en meget seriøs sangkonkurrence for ungdomskor. I hendes kategori, var der dog ikke andre, så de unge fra Kalundborg Musikskole vandt deres konkurrence uden modstand. Helt fortjent. Jeg har hørt dem. De er gode.

En indskudt bemærkning herfra er, at min datter sidste sommer tilbragte fire uger i LA på udvekslingsstudie. Det kastede vel fire billeder af til den hjemlige familie, der nok havde håbet på nogle flere flash, fra de store oplevelser. Men hun havde det jo godt og vi klarede os jo alligevel.

Og så tilbage til solkysten. Imidlertid har de unge ikke kun stået på scener og sunget. De har også selv været ude at se på attraktioner. Og så er det at man kan opleve at der kommer billede i den hjemlige postkasse. De har det godt. Og se hvilket billede hun har sendt...

Kl. 12 kniven. 2019.

Jeg ved ikke mere om billedet end det er knive i en tæt fotoopstilling. Herlig post fra Katalonien.

Jeg bringer andre billeder af knive i display.... Og andre samlinger af knive til forskellige udstillinger.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1348 26. oktober 2019 Tag på kursus

Der er knivkursus i næste weekend i Føllenslev. Det bliver et luksushold. Lige nu er der 6 kursister og undertegnede. Jeg skal nok gøre mig rede. Pakker bilen med alskens udstyr. Klinger, klodser lim og sager. Værktøj så 11 mand kan lave det samme. Læder med nye huder og narvsværter. Hele værkstedet bliver ryddet og puttet i knivmobilen.

Kurset starter fredag d. 1. november kl. 18.00. Vi fortsætter til kl. bliver 22.00
Lørdag og søndag er det fra kl. 9.00. Lørdag slutter vi når vi er færdige. Søndag slutter vi og laver nedpakning fra kl. 15.00 kl. 16.00 er vi ude af døren.

Tilmelding foregår her: <https://lof.dk/nordvestsjælland/kurser/de-kreative/knivkurser>. Det er LOF Nordvestsjælland, der er arrangør. Betaling samme sted.

Der er kaffe, rundstykker og andet hygge undervejs.

Kan du ikke næste weekend, så er der endnu en mulighed: 22. – 24. november i Ringsted på Valdemarskolen. Se mere her: <https://lof.dk/ringsted/kurser/kreative-kurser/lav-din-egen-kniv-weekendkursus/id/192301>
Her er arrangør LOF Ringsted, hvor tilmelding og betaling skal ske til.

Jeg bringer billeder fra sidste kursus, der blev afholdt i Solrød.

Næste gang jeg holder kursus er på den anden side af nytår...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1347 25. oktober 2019 Brugsknivkonkurrencen

Med argumentet om at det ikke nytter noget at stille sig udfor og råbe ind, i noget man ikke helt ved hvad er, end at tage den indefra og lave om i det stille, har Thomas Juhler trådt ind i Dansk Knivforening. Og han ville ruske op i den gamle forening, som han ikke kendte så meget til, men alligevel. Og så ville han gerne lave en brugsknivkonkurrence.

Kl. 12 kniven. 2019.

Jeg var arrangør af hele Skjernseminaret og var inde i alle detaljer med programmer, tider, lokaler og ... ja alt. Og derfor var det også mig, der i løbet af forsommeren lagde linjerne sammen med Thomas om hvad der var der skulle ske. Ikke bestemme, men bare sikre at det kunne lade sig gøre, både var vildt og sjovt, men ikke farligt og tamt.

Og vi satte nogle kriterier op for kniven der skulle anvendes i konkurrencen. Og vi satte nogle opgaver op, som kniven og knivmageren skulle gennemføre på tid, for at kvalificere sig til konkurrencens sidste prøvelse: at sable en flaske champagne op.

I lørdag kl. 16.00 var det tiden, hvor det skulle prøves. Thomas havde været i gang med en hovraspe, afhærdet den over nogle gange, slebet den ud til en kniv, igen hærdet den og siden skæftet den. En grov kniv, der både har karakter og smukke elementer.

Vi var seks andre, der også havde syslet med at lave en kniv. Jeg har vist mit forsøg, der er lavet af en stor køkkenknivsklinge, der er ændret i fasen med fire slibning, til de forskellige opgaver i konkurrencen.

I tilfældig rækkefølge blev vi så som deltagere sendt rundt til prøvelserne.

Første øvelse var at hakke et forskallingsbræt, der stod på den høje led over. Anden øvelse var at dele en flaske vand. Tredje øvelse var at åbne en dåse makrel, og vende mere end 75 % ud på en tallerken, uden at sprøjte for meget andet til. 4. øvelse var at skære en paracordsnor over med en vægtbelastning på 250 g. 5. øvelse var at dele et sugerør på langs. Sugeroret stor over en skrue. 6. og sidste øvelse var at dele et A4ark på langs, dog efter den indtegnede snoede linje... Der var strafpoint hvis man ikke gennemførte....

Første mand blev sendt igennem. Han havde alvorlige problemer med forskallingsbrættet, da hans lille kniv manglede vægt. Resten gik fint. Særligt sugerøret, der blev delt i hele længden... Andre fik problemer med sugerøret. Og flere med A4arket, der blev vådt og ikke havde nogen fæstning, men skulle holdes i hånden.

For mit vedkommende kom jeg hurtigt igennem forskallingsbrættet. Vandflasken blev delt perfekt. Makreldåsen havde jeg vurderet forket. Jeg skulle have skåret dåsen igennem, og delt den, men skar den ud som en dåseåbner ville have gjort. Det tog alt for lang tid. Paracorden blev skåret over uden jeg mærkede det. Sugeroret fik jeg kun snittet tre cm ned i. Og arket blev delt fint, sikkert med noget fradrag.

Det er en ekstrem konkurrence at gå fra at hakke en trækonstruktion over til at dele et sugerør med en rasende skarp klinge. Samtidigt med at der er en tidsfaktor i spil. Både spændende og seværdigt.

Jeg kvalificerede mig ikke til finalen i bedste tid.

Det var der andre der gjorde. Første deltager der med sin kniv skulle sable en flaske op, missede sit forsøg. Dermed fik han sin flaske, men ikke flere. Og ikke æren.

Næst hurtigste tid, havde Thomas Juhler. Og han kunne sable sin flaske op. Dermed blev han samlede vinder. Og vinder af fire flaske fin fransk champagne. Vi smagte den. Den var god.

Tillykke til Thomas. Og tillykke til knivforeningen, der nu har en ny aktivitet, der skal gennemføres. Næste gang bliver det sikkert i forbindelse med Horsenstræffet. Så den sidste lørdag i efterårsferien, foran industrimuseet på Gasvej. Man skal være medlem af Dansk Knivforening for at stille op med egen lavet kniv. Flere detaljer vil følge.

Jeg bringer billeder af seacen. Der var en der uden at spørge lånte mit kamera. Han tog billeder af, hvor flasken bliver delt. Tak for det!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1346 24. oktober 2019 Den hurtigste kniv i skuffen?

I går fortalte jeg om at jeg i søndags lavede en hurtig kniv. Det tog 57 minutter og der kom en fine kniv ud af anstrengelserne...

Men jeg lavede to knive den formiddag.

Den anden kniv, hvor lektionen startede kl. 10.40 og hvor jeg kom i gang med kniven kl. 10.45, blev lavet på samme måde. Der var væsentligt flere tilskuere til på denne seance, som mit kamera ikke fik foreviget. Men andre tog billeder, som jeg dog ikke selv har...

Der var spænding om det kunne nås. Jeg fik nemlig lavet en frontholk i blå mammutelfenben. Det var et ganske lille stykke, og herhjemme ville jeg nok kunne have brugt det, men jeg spændte det for hård fast i min lille skruestik til min fræser og den knækkede. Uh, der gik mange minutter til spille, men der var jo ikke andet at gøre end at lave en ny. Et knoglestykke fra en mammut blev næste frontholk, Et stykke der er stabiliseret og ret fint. Og det blev så i rekordfart bearbejdet.

Og så gik resten af processen uden fejl...

Klingen har dygtige Uwe Molzen lavet. Skæfteklodsens er noget to eller trefarvet poppelknode fra JK Knivmateriale. Det var en lille klods til at starte med, og det er sikkert grunden til, at det gik så hurtigt...For...

Da tiden blev stoppe, var der gået 40 minutter. Kniven var færdig. Poleret og pudset til første omgang. 40 minutter er ekstremt hurtigt. Det er kun fordi jeg har øvet mig i 25 år, at det kan lade sig gøre. Og det vigtige er at det stadig skal være en fornøjelse at lave knive, og at man skal bruge den tid, der er nødvendig. Dette er en helt igennem enkel kniv uden dikkedarer. Alt andet vil tage mere tid.

Jeg bringer billeder af kniven i dag.

Der mangler nu skeder til begge knive. De kommer snart. De vil begge tage væsentligt længere tid end det tog at lave begge knive.

I morgen kommer der mere fra Knivseminaret i Skjern. Om brugsknivkonkurrencen

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Julen nærmer sig, eller den runde fødselsdag. Man kunne selv ønske sig en fremragende gave – en kniv eller en bog. Og så er det at du skal ind på min hjemmeside og se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1345 23. oktober 2019 En hurtig kniv

Der var knivseminar i weekenden, og det kaster stadig historier af sig. I dag skal det handle om de to knive, jeg fik lov at lave med tilskuere på.

Scene er sat søndag kl. 9.00 i et veludstyrede sløjdløkkale på Husflidsefterskolen. Jeg har på forhånd stillet mit værktøj op. Justeret og lagt til rette, så det er til at finde. Søjleboremaskinen er tjekket. Plansliberen er spændt fast til bordet. En ny rondel er limet på. Støvsugeren vil fange det meste af støvet. Materialerne er fundet frem og lagt dekorativt. Nogle udvalgte klinger er fundet frem. Noget til at lave frontholk er fundet. Papir, blyant, lineal og viskelæder er rede. Limen er fundet frem. Smergellærred er fundet i rigtige længder og kornstørrelser. Knivjiggen er spændt fast til bordet. Den lille fræser og den håndholdte fræser er monteret med 3,4 mm bor. Og skolens deкупørsav er afprøvet. Den er ikke helt i orden, men mon ikke det går. Jeg aner ikke om den skal bruges. Jeg er klar. Der skal laves kniv, og jeg har lovet at det kan laves på en time.

Lige som sidste uges maratonrekord, hvor en løber kom under de 2 timer for første gang, er alt forberedt, gennemtænkt og ikke rigtigt muligt at lave andre steder. Oprydning og rengøring er jo ikke en del af tidsforbruget her. Og jeg kan for

Kl. 12 kniven. 2019.

min del ikke regne med pause, kaffe og andre afbrydelser. Jeg kommer ikke til at slå en verdensrekord. Der er ikke smerter efter turen.

De første gæster kommer ind. Pænt goddag og lidt småsnak om at den kommende proces ikke nødvendigvis handler om hurtighed, men om at noget kan gå hurtigt. At det er muligt at bruge mere tid på andre gøremål i knivmageriet end selv udslibningen.

Klokken løber af sig selv, og vi aftaler at jeg går i gang 5 minutter over 5. Min telefon bliver sat på som timer, men skolestuen har også et ur på væggen.

Sekundviseren nærmer sig 12. Go!

Det vigtigste på en kniv er klingen. Der kan vælges mellem en klinge af Tommy Jimmerfors, en klinge af Mogens Loft Svendsen eller en klinge af Poul Strande. Mine gæster peger på Mogens' klinge, der blev købt fredag aften.

Så skal der vælges en skæfteklods. JK knivmaterialer ville gerne sponsere en klods, så selv om den er stor bliver den valgt. Der kunne have været taget en anden, men denne er fin. Noget farvet og stabiliseret noget. Sikkert birk. Måske.

Og som front vælges et stykke mammutelfenben. Stumpen blev købt i sommer ved Knivkunst. Jeg havde andet med, men det var det mine tilskuere ville se mig lave.

De tre dele blev lagt på et ark. Så blev en hurtig skitse lavet. Der blev forklaret lidt om længde og gentagelser af facon. Vupti to minutter var gået.

Frontklodsen blev planet i fronten. Pudset op på fint sandpapir og poleret.

Så kom... og resten af processen ved at lave kniv.... Uinteressant. Alt forløb som det skulle. Ingen fejl. 20 minutter henne var fronten lavet og jeg var klar over at dette kunne nås. Farten blev sat lidt ned. Der blev lidt tid til grundigere forklaringer.

Men tjuhej det gik. 10.00 var kniven færdigslebet. 10.02 var kniven poleret.

Jeg var færdig.

Og sejrusrusen fik frit spil: Hænderne i vejret.

Og om kniven blev vellykket?

Se med i dagens billeder.

I morgen bringer jeg del 2 og viser den kniv, der blev startet 10.45.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1344 22. oktober 2019 Poul og Kasper smeder

I lørdags var en stor dag. Pouls Strande smedede. Det er der sådan set ikke noget vildt i, for det gør han hver dag, også i dag og i morgen. Men mest alene. 3 – 400 klinger bliver det til om ugen. Måske flere. Det gør ham formentligt til verdens flittigste klingesmed. Hver dag i timevis ved gasessen, og slibemaskinen bliver der lavet nye håndlavede knive.

I lørdags var det anderledes. Han havde hjælp på. Unge Kasper. Kasper er i begyndelsen af 20'erne. Han er i lære som smed på Järnakadamien, der holder til i næsten midt i Sverige. Det er et godt stykke nord for Stockholm. Kasper blev spurgt ugen før om han kunne. Men det troede han ikke han kunne. Men mester blev spurgt. Det blev et go! Det er få, der får chancen at smede med Poul. Kasper fik lov og tog den lange tur – og retur.

Smedningen foregik i smedjen på Husflidsefterskolen i Skjern, hvor Dansk Knivforening havde sit knivseminar.

Kl. 12 kniven. 2019.

Jeg bringer billeder af deres session og også en film af den enestående begivenhed.

Poul er vågen, og ser både mig og kan koncentrere sig om smedningen.

Unge Kasper fik den fine hestesko og de to klinger, der kom ud af processen.

Tak til Kasper og Poul for en fin oplevelse.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1343 21. oktober 2019 Billeder fra Skjern

I går var det søndag og dermed sidstedagen på Dansk Knivforenings fineste arrangement: Skjernseminaret. Det er en tour de force i stort og småt i knivmageri, knivsamleri, og knivnørderi.

Tak skal der gives til alle der gjorde dagene til noget ganske særligt. Aldrig før har vi været så mange til knivtræf. 82 deltagere. Det svaret til 10 % af medlemsskaren. 18 vanvittigt gode oplægsholdere. Toppen af den viden, der lige nu kan præsteres på mange fine områder. Danmarks første brugsknivskonkurrence. Jeg kommer med flere billeder, de næste dage.

Selv kunne jeg bidrage med at herse to knive igennem på to timer... altså en time til hver. Jeg vender tilbage med mere her.

Jeg fik lov til at låne tre knive af Roger. Noget af det fineste... Dyre sager. Lækre sager. Fantastisk håndværk.

Jeg bringer billeder lidt hurtigt her. Og jeg vil i de kommende dage lave lidt mere uddybning og forklaring...

Dagens historie kommer på et lidt ukontrolleret tidspunkt, men jeg er ved igen at lægge udgivelsestidspunktet og regelmæssigheden om igen... mere information vil følge...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1342 20. oktober 2019

Kl. 12 kniven # 1341 19. oktober 2019 Det går godt i Skjern

To dage har jeg ikke gået sendt denne besked, der vist også rammer lidt skævt, men hellere det, end undlade en hilsen fra hvor verden drejer sig rundt om...

Tro det eller ej, men lige nu er Husflidsefterskolen i Skjern Verdens centrum. Vi er lidt mere end 82 mand, der er til kniv.

I går aftes stod den på hyggeligt samvær, pral og snak. Det var herligt. I dag er der gang i værkstederne.

Kl. 12 kniven. 2019.

Der var knivkonkurrence i går aftes. Med 13 sikre stemmer fik Gerd Strømsted en fortjent førsteplads. 13 stemmer lyder måske her ikke af mange, men når der bliver stemt på mere end 50 knive, er det voldsomt mange. Hver 7. voterende har stemt på Gerds smukke kniv.

Det er alt fra her nu. Der kommer senere i dag en opdatering.

Hi, og lad det bare regne til sidst på eftermiddagen. Jeg skal ikke rigtigt udenfor!

billeder fra sidste Skjernseminar. Det næste bliver forhåbentligt holdt om 2 år i Skjern...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1340 18. oktober 2019' Det går godt i Skjern

To dage har jeg ikke gået sendt denne besked, der vist også rammer lidt skævt, men hellere det, end undlade en hilsen fra hvor verden drejer sig rundt om...

Tro det eller ej, men lige nu er Husflidsefterskolen i Skjern Verdens centrum. Vi er lidt mere end 82 mand, der er til kniv.

I går aftes stod den på hyggeligt samvær, pral og snak. Det var herligt. I dag er der gang i værkstederne.

Der var knivkonkurrence i går aftes. Med 13 sikre stemmer fik Gerd Strømsted en fortjent førsteplads. 13 stemmer lyder måske her ikke af mange, men når der bliver stemt på mere end 50 knive, er det voldsomt mange. Hver 7. voterende har stemt på Gerds smukke kniv.

Det er alt fra her nu. Der kommer senere i dag en opdatering.

Hi, og lad det bare regne til sidst på eftermiddagen. Jeg skal ikke rigtigt udenfor!

billeder fra sidste Skjernseminar. Det næste bliver forhåbentligt holdt om 2 år i Skjern...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1339 17. oktober 2019

Kl. 12 kniven # 1338 16. oktober 2019, Uh, det nærmer sig!

I går morges tikkede en besked ind fra Als. Han var ved at være færdig med at pakke.

I går ved denne tid, gik der en besked ind fra Sverige. Han var ved at pakke bilen.

I går kunne jeg fortælle, at min bil står pakket og klar...

Det er Skjern, vi venter på.

Eller, Skjern bliver såmænd nok hvor Skjern er, men vi venter på at komme til Skjern.

Årets knivseminar skal forløbe fredag, lørdag og søndag. I Skjern.

Vi bliver lidt mere en 80 deltagere. De fleste mænd. Men der er også nordmænd, svenskere, tyskere og rigtige øboer fra Bornholm, Læsø og Færøerne. Resten er danske mænd og et par damer...

Kl. 12 kniven. 2019.

Jeg er i dag blevet spurgt om, om det er et lukket arrangement. Ja, det er det vel. For man skal være medlem af Dansk Knivforening for at deltage, med det bedste Dansk Knivforening kan give. Og naturligvis koster et kontingent noget. Og naturligvis koster det noget at deltage. Om det er uretfærdigt? Nej, slet ikke. Man kan heller ikke forvente at det er gratis at deltage i den lokale bridgeklub, på det lokale fodboldhold eller at deltage gratis til noget andre møjsommeligt har bygget op. Men er man først medlem, står portene åbne. Hjælpen er lige til at hente. Råde og undervisning er gratis. Det stiller sig anderledes til generalforsamlingen. Her er gratis adgang – hvis man er medlem. Og bestyrelsen giver en øl, så det hele ikke bliver for tørt.

Jeg bringer billeder fra sidste Skjernseminar. Det næste bliver forhåbentligt holdt om 2 år i Skjern...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1337 15. oktober 2019 Knivmobilen igen pakket med grejer

Om få dage er Skjernseminaret i gang. Det er årets vigtigste knivbegivenhed i Danmark. Og selvfølgelig deltager jeg. I dag blev knivmobil pakket med grejer og blade, så den lå tungt over den fynske landtunge, Der er billeder fra Kalundborg i dag.

Men hvorfor skal den lille bil dig fyldes med så meget? Jo, jeg har jo lavet en aftale om at lave en kniv på søndag kl. 9 og en til kl. 10.40. Kniven skal være færdig på en time. Selv om det er turbo, er det ikke ensbetydende med at jeg ikke skal bruge værktøj. Tvært i mod. Så alt er kommet med, for at jeg kan hidses op til at lave et par knive...

Jeg finder lige nogle billeder af nogle knive frem. Det er knive af den kvalitet, jeg skal lave på søndag....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1336 14. oktober 2019 Sverige, bøger og forretningsrejse

Som jeg skrev i går, var jeg på forretningsrejse i Sverige. Det lyder vildere, end det sådan set var. Jeg skulle hente bøger hjem fra fjernlageret i Skåne, Jeg ved at Sverige i denne tid er smuk i grønt, gult og rødt løv. Derfor blev der taget good tid. Vi fandt et pensionat i Mølle. Et fint gammelt hus på den – viste det sig – den rigtige side af vejen. Mølle er byen, der ligger på sydsiden af Kullen.

Det halve af Danmark var i nat og her til morgen ved at blæse ud mod øst. Og det hele ramlende sammen mod kysten ved Mølle. Meterhøje bølger slog i et virvar af skum og tilbageløb ind på kysten. Solen bragede ind i bølgerne på smukkeste vis. Og det var et vildt syn. Særligt fordi kontrasten fra i går var så stor. Her var ingen ingen bølger. Vandet var tyst. Og så slå man døren op og alt er forandret.

Og knivmobilen, jeg havde stillet på hylden af gaden, hvor der søndag eftermiddag var fredeligt. Nu var bilen smurt ind i havskum og snask. Den bil trænger til en gennemgribende vask... men kun på den ene side. Kan man vaske en bil halvt?

Kl. 12 kniven. 2019.

Så en køretur på tværs af Skåne til lageret ved Örkellunga. Der blev fundet nogle bøger, der kan dække julens efterspørgsel af Den store knivbog.

Og på vejen hjem blev der tid til lidt små handel... Og i en boghandel fandt jeg en svensk bog om de norrøne guder og historier, Mange smukke billeder. Og jeg er nu kommet hjem og fået bladret mig igennem. Der er så en tysk bog, med en noget germansk tilgang til stoffet. Det er interessant. Men billederne er jo stadig gode og inspirerende for nye knive. Der er nogle detaljer, der kan komme i fremtidige knive og skeder.

Og vel hjemme står der nu en fornyet stak bøger, der kan sendes rundt i landet...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 21 kniven # 1335 13. oktober 2019 Tre knive på Kullen

Jeg er i Sverige, på forretningsrejse. Der skal hentes bøger til den kommende juls supersalg. Men der skal også luftes knive, så da pynten ved Kullen var rundet, blev der lige tid til at tage billeder af tre knive..

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 21 kniven # 1334 12. oktober 2019 Solstrejf på bordet

I går fik jeg farvet brugskniven der skal anvendes i næste uges konkurrence. Det er altid spændende om de farver man sprøjter på, kommer på i de rigtige mængder og dermed den rigtige farve.

Skeden blev først farvet turkis, der er en anelse for lysegrøn. Så kom der blå farve på. Det mørkede det lyse, med skulle heller ikke være overalt. Så en brun farve, der matcher farven i skæftet. Og til sidst sort for at gøre det hele mystisk mørkt, men ikke for meget...

Kanten på skeden fik sort kantfarve...

Og så kom den i solskinet på kanten af bordet. Tjo, det er perfekt.

Klingen skal skærpes lidt mere, men er godt på vej.

Og så kommer der nogle andre knive med i dagens billeder.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1333 11. oktober 2019 Brugsknivkonkurrencekniven i kulørt skede

Jeg har lavet en kniv til Danmarks første brugsknivkonkurrence. Den foregår på næste lørdag på udearealerne ved det der engang hed husflidsefterskolen, men nu hedder noget med håndværk og design. Stedet er skolebyen 11 i Skjern, hvor skolen altid har været.

Der er slebet en kniv frem i noget der er en kokkeknivsklinge. Der er kommet nye faser på, således at knivens klinge har specialiserede funktioner. Spidsen er egnet til at skære en metaldåse op. De næste 10 cm er egnede til at skære papir og hakke en vandflaske over. Så er der 10 cm der kan bruges som økse til at hakke et forskalningsbrædt over med. De inderste 5 cm er kun skærpede på den ene side og er egnet til at skære tov over. Hjørnet er særligt skarpt og kan bruges til fintsnitning. Ryggen er kantet og kan sable en champagne over.

Skeden er en lavet til knive, så også den er en stor fanden. Og her til aften blev den så farvet turkis, blå, brun og sort.

Tja, nu skal de bare gå en uges tid...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 21 kniven # 1332 10. oktober 2019 Skjernseminaret

Så er det ved at være sidste øjeblik, hvis man gerne vil med på Skjernseminaret. Det er nu man skal melde sig. Der går to år inden næste gang, der jo ikke er nær så god, som denne bliver.

Det sidste af programmet blev færdig for et par dage siden... Og her er det:

Dansk Knivforenings Skjernseminar 2019.

Endeligt program (af 8. oktober 2019)

Vedr. indhold af oplæg: Se folder. Og hør ved præsentation fredag og lørdag. Se skiltning på skolen.

Der er kaffe, the og kage/brød eller andet i pauserne. Selvhentning i kantinen.

Fredag d. 18. oktober.

17.00 Indtjekningen åbner.

20.00 Møde i foredragssal. Kort orientering om seminarets program og andet relevant.

20.00 Aftenhygge, salg og lidt at spise. I Aulaen. Knivkonkurrence. Resultat offentliggøres kl. 22.00.

Lørdag d. 19. oktober.

7.30 Morgenbuffet

8.30 Morgensamling i foredragssal. Officiel åbning ved formanden. Præsentation af værksteder. Nyt fra foreningen.

9.00 *Formiddagens værkstedsrunder*

9.00 Jørn Lund/ Smedning 10.00 Jørn Lund 11.00 Jørn Lund

Smedjen Sølvværksted Carl Præst/Slibebånd Carl Præst

Undervisningslokale 1 Louise Vejrup/sikkerhed Louise Vejrup

Undervisningslokale 2 Carsten Kümler/Schrim Carsten Kümler

Undervisningslokale 3 Bjarne Holm/Lim Bjarne Holm

Tekstilværksted Stuart Harvey/ Læder Stuart Harvey

Træsløjde Claes Jaeger /Begynderkniv Claes Jaeger

12.00 Frokost

13.00 *Eftermiddagens værkstedsrunder*

13.00 Poul Strande/smedning 14.00 Poul Strande 15.00 Poul Strande

Smedjen Sølvværksted Uwe Carstensen/bemaling af skeder Uwe Carstensen

Undervisningslokale 1 Roger Tångemo/Moderne svenske knive Roger Tångemo

Undervisningslokale 2 Michael West^{design & konkurrencer} Michael West

Kl. 12 kniven. 2019.

Undervisningslokale 3	/Kydex	Jens Jørgen Schiermer	Jens Jørgen
Træsløjde	Schiermer	Claus Bjerg/masurbirk	Claus Bjerg
16.00	Danmarks første brugsknivskonkurrence. Udendøre.		
17.00	Generalforsamling ifølge vedtægterne. Foredragssalen.		
18.30	Seminarmiddag.		
20.30	Show and tell. Hyggelig knivsnak i foredragssalen.		

Søndag d. 20. oktober

7.30	Morgenbuffet		
9.00	Formiddagens værkstedsrunder: Kun to runder – men længere! Pause kl. 10.20 – 10.40.		
	9.00		10.40
Sølvværksted	Bjarne Rasmussen/skede på min måde		Bjarne Rasmussen
Undervisningslokale 1	Simon Voigt/foldeknive		Simon Voigt
Undervisningslokale 2	Jørn Sønderkov/Sameskæring	Jørn Sønderkov	
Undervisningslokale 3			Carsten Kümler/redaktionen
Tekstilværksted	Mogens Christoffersen/australsk træ	Mogens Christoffersen	
Træsløjde	Mikael Hansen/ 1 kniv på 1 time	Mikael Hansen	
12.00	Frokost med evaluering.		

Tilmeldingen foregår på www.knivforeningen.dk. Man skal være medlem af foreningen...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1331 9. oktober 2019 To nye knivskeder

Læderværktøjet blev fundet frem i morges. Nu skulle der laves skeder.
Men suk og øv.

Der var næsten ikke mere læder af den gode slags. Der var til een skede, Den store som er med på dagens billeder. Den tog læder for tre eller fire skeder, men den skulle laves, for kniven skal bruges til Danmarks første brugsknivskonkurrence. Konkurrencen stiller krav om at der skal være en skede. Og konkurrencen skal afvikles i forbindelse med Dansk Knivforenings knivseminar, der afvikles op det der i gamle dage hed Husflidsefterskolen.

Og kniven er nu ved at blive modificeret. Der er kommet nye slibninger på fasen, så forskellige dele af klingens skal bruges til forskellige dele af konkurrencen.
Skeden er en stor djævel. Klingens i sig selv er 30 cm. Og så skal der jo også være 10 cm til skæftet. Jeg har aldrig lavet så stor en skede før.
Jeg fik punslet et mønster på skeden. Der mangler noget bemaling og en syning men limen skal lige sætte sig noget mere. Læderet skal også trække sig lidt sammen, og så kan det være at klingens skal yderligere modificeres.

Jeg synes det er sjovt at jeg laver en ny kniv på en gammel klinge. Andre vil lave deres konkurrencekniv af andre materialer: en fil eller en gammel rundsavsklinge. Upcycling er noget underligt noget. Forleden så jeg en, der havde lavet en EUpalle af et gammelt sofabord...

I en af mine læderværktøjskufferter fandt jeg dog et stykke læder mere. Det var farvet sort, så der kom en sort skede til den anden kniv...

Og så vil jeg huske at gøre reklame for et kursus, der skal afvikles i de første dage i november. Et knivkursus med mig, såmænd. Der skal være mindst 6 deltagere på holdet. Lige nu er der 4, så det er et eksklusivt kursus, hvor jeg til enhver tid, kan være over dig som kursist. Tilmelding mv. er hos LOF Nordvestsjælland. Se mere her: <https://lof.dk/nordvestsjælland/kurser/de-kreative/knivkurser>

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videregiver jeg

Kl. 12 kniven. 2019.

denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1330 8. oktober 2019 Solskinsbilleder af en ny kniv... Og nogle flere
I går kunne jeg prale med at jeg havde lavet en ny kniv. Det kan jeg ikke prale med i dag... men jeg har billeder i solskin af den. For solen var jo ganske meget fremme i dag.

Og der er næsten for meget sol, så kniven bliver ret mørk i skyggen. Men... thuja er dejligt...

Og da jeg var i gang med oprydning fandt jeg i bunden af min taske andre knive, der mangler at få lavet en skede til...
Det må komme...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1329 7. oktober 2019 Lettelse af bil. En ny kniv. Bestyrelsesmøde.
Og bilen er atter tung.

Dagen i dag har naturligvis handlet om knive. Mest af alt har været en oprydning i værkstedet, da alle sagerne, der blev brugt på weekendens knivkursus, skulle tilbage i sine vante omgivelser. Det tager tid... Hver trækloids skal tilbage på sin rette hylde. Filene tilbage på plads. Kasser med værktøj sorteres og ... ja, der er meget. Mine værktøjskasser med læder er kommet på plads, men i morgen skal indholdet lige finfordeles, hvis der er noget der hedder det... De tre kufferter skal lige i mandtal...

Bilen blev lettet. Jeg tog et før og efterbillede. 5-7 cm, var fjedrene trykket ned. Der har været læs på.

Efter at have set 10 knive blive til, og hvor jeg ikke skulle lave en kniv samtidigt, blev der alligevel lidt ud af det. Jeg viste på kurset hvordan en frontkloids kunne laves. Det gik lidt stærkt, men det gik. Faktisk rimeligt godt. Og det blev også på den front jeg viste hvordan der kunne limes. Og så valgte jeg en lettere tilfældig kloids som skæftet emne. Et hul blev boret og klingens limet i.

Hov, så var det jo næsten en kniv. Der var imidlertid ikke lavet en skitse af hvor dan den skulle se ud... så det fik jeg lavet i dag. Og så var det betimeligt at slibe skæftet frem. Og det passede med at slibemaskinen blev justeret ind med støvsuger og tja.. der kom en kniv ud af det efter nogle minutter.

Og så videre til bestyrelsesmøde i Ferritslev på Fyn. Det er her Dansk Knivforening også har sit arkiv af gamle blade, og blade der er i overskud. 4 gange om året kommer der nye blade til, og de bliver stillet i foreningens skab, der naturligvis på et tidspunkt bliver fyldt. Og så skal der tømmes ud og fordeles. Denne gang tog jeg en ordentlig stak med hjem, for senere at tage dem med til Skjern, hvor de går til medlemmer, der skal dele dem ud som reklame for foreningen.

Nu hænger chassiset igen over fjedrene. Bilen bliver tømt i morgen.

Dagens billeder er en kost, der læner sig op ad en bil. Og det er før og efterbillederne. Og en ny kniv. Klingens er lavet af Jørn Sønderkov Christensen. Fronten er kaffecremefarvet mammut. Skæftet er thuja.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Kl. 12 kniven. 2019.

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1328 6. oktober 2019 Knivkursus – de sidste billeder

Der skulle have fulgt en fotograf efter mig i dag, men det var der ikke, og jeg fik ikke selv taget de billeder jeg havde planlagt... Så jeg samler billeder fra et vellykket kursus, hvor 10 glade og stolte knivmagere kom hjem med en kniv. Søren skal lige lave en ny skede. Jespers kniv knækkede jeg i forsøg på at trække ud af skeden. Selv om vi gjorde hvad vi kunne var det så sent i kurset at det ikke stod helt til at redde. Kniven blev fin nok, så han er inviteret på "genopbygningsforsøg" hos mig. Den kan reddes...

Kaj fik en fin kniv med akacia i skæftet og en sjov skede med både grønt og lilla. Marcks fik en fornem kniv i spejlskåret masur. Pai fik sig en lille snittekniv i wenge. Tonny en flot rød kniv i stabiliseret trøsket birketræ. Mads en kniv med sølvbeslag og masurbirk i brun farve. Søren blev fin med med amboina og sølv. Eriks blev ekstra rød i wenge. Tommys blev lavet i mosters kristtorn.

Men jeg fik ikke taget billeder af dem... og til sidst løb tiden fra mig.

Så er der deltagere fra kurset, der vil lægge deres resultat op her, er det rigtigt dejligt.

Tak for et godt kursus.

Efter påske er FOF på banen igen med et kursus. Formentligt i Roskilde. Jeg vender tilbage med mere info.

Og bringer billeder fra hele kurset i dag...

En tak skal lyde til alle på kurset. Det her været en stor fornøjelse,

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1327 5. oktober 2019 Fuld gang i kursus

10 kursister har haft rigtigt travlt i dag. Der var start kl. 9.00, og siden er det gået over stærk. Jeg har bestemt haft travlt og det plejer at være en god indikation for, at kursisterne også har haft travlt. Jeg kan endnu ikke vise de færdige resultater, men nogle situationsbilleder fra dagens jagt for at blive færdige. 8 knive er færdige. En er med hjemme for at i aften blive slebet med de tre sidste fineste slibepapirer. Og en mangler lige lidt. Men Mads møder tidligere ind, for at blive færdig.

I morgen vil jeg vise resultaterne...

I dag er det kun mellemregningerne, selv om Kaj viser en dryppende klar kniv- Den skal lige hærde lidt, så bliver den poleret...

I morgen skal der laves skeder... Hvis man har haft travlt i dag, bliver det kun værre i morgen...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1326 4. oktober 2019 Bilen pakket og kursus er i gang

Sådan ser selv en berlingo ud, når der er knivkursus i sigte. Der er ikke fyldt i alle kroge, men der er helle ikke plads til et juletræ. Det er så heldigt at det heller ikke skal med.

Så har jeg været omkring Ulla og Poul efter flere klinger og fundet skolen, Tømt bilen igen og fordelt kasser, tasker og remedier i de tre rum, som vi har til rådighed.

Og som altid, er der allerede nu taget for få billeder. Det håber jeg at vi indhenter i løbet af de næste par dage.

Om lidt skal der puttes. Jeg er på hotel, motel eller i hverttilfælde da en opredning i på Solrød strand. Det er fint og et alternativ til tur/retur Kalundborg/Solrød...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1325 3. oktober 2019 Pakke til kursus og noget fra US

Knivmobilen skal nu stå sin prøve... Jeg er startet med at pakke kasser med alskens sager til de 10 kursister, der fra i morgen kl. 18 bliver sat i gang med at lave hver deres kniv. Og det hele skal jo være i Knivmobilen. Lige nu er der pakket en del, men der mangler også meget endnu, og det skal der nok blive plads til. Og så er det jo en varevogn, og der er masser af plads.

Jeg glæder mig til at møde 10 knivmageraspiranter. Der er så meget de skal lære, og jeg er så parat. Det bliver sjovt.

I mandags sendte jeg 13 knive til Los Angeles. De er nu kommet frem. Jeg har ikke trust pilot, så derfor er det dejligt at få en mail med denne ordlyd;

"Mikael, we received our knives this morning. They are absolutely amazing! Thank you for taking the time describing the history and details of each piece, it added so much to the unveiling. I also love the display board which we will use to proudly show off your creations.

It may be difficult for me to use these knives as each seems like a piece of artwork which should be admired but not touched.

We are so happy to have them in our home and hope to see you again here or in our next trip to Denmark.

All the best

Jayne"

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1324 2. oktober 2019 Lidt blandede billeder

Jeg bringer bare nogle billeder i dag. Det er alt sammen små knive. Det er sjovt at lave små knive, men det er faktisk ret krævende...

Jeg har været optaget af at bringe knive til noma, forberede knivkursus i Solrød i kommende weekend og knivseminaret i Skjern, der med hastige skridt nærmer sig. Jeg har ikke været i værkstedet, men det kommer....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1323 1. oktober 2019 Nomakniv og brugskniv

Dagen værkstedet er gået med at pudse, polere og renovere 48 knive fra noma. Alle knive er nu klar til tilbagelevering i morgen.

Jeg bringer nogle billeder af knivene inden operationen. Man kan godt se at knivene levet et hårdt liv, med de ni ugentlige serveringer. De modtager slag og varm vask. Men sådan er det og patina får de. Og den er ikke slevet væk eller skjult i nye perfekte poleringer.

Alle knive er desuden skærpede og kan nu helt sikkert skære det tilberedte mad over...

Sidst på dagen indledte jeg en jagt på at nå at få en kniv færdig til kommende seminar i Skjern. Der er en brugsknivkonkurrence. Hvis ikke man stiller op med en kniv, er det sikkert at man ikke vinder. Men har man nu lavet en kniv, der kan bruges og misbruges til formålet er det jo da fint. Hvor mange man kommer til at være oppe imod er svært at vide. Men vinderen får champagne. Og sådan noget vil jeg da gerne have....

Så jeg fandt en stor klinge frem. En køkkenkniv fra svenske Frost/Mora. Designet blev lavet. Det skal være et tungt, solidt skæfte, med en naturlig krog i enden, så hånden får et godt naturligt greb. Materialet blev valgt: en klods manganfarvet polyester. Sådan noget er komplet umuligt at vide, hvordan ser ud inden i. Det var blåt og med noget svæve som metal... Tja?

Klingen skulle i klodsens. Imidlertid er det ikke bare sådan, så jeg fandt min rundsav frem og skar en slids i klodsens. Den blev for smal, og jeg overvejede flere muligheder. Enden blev at jeg varmede tangen op med en gasbrænder. Det ville have ødelagt hærningen i klingen, der holdtes kold med en kartoffel. Så blev klingen brændt og varmet i klodsens. Den kommer aldrig derfra, men alligevel monterede jeg en 4 mm messingstang der er gennemgående.

Skæftet blev slebet ud poleret og fotograferet. Siden er der kommet et sølvør i skæftet, da der skal være en snøre om håndledet i konkurrencen.

Der forestår en opslibning af æggen, så kniven kan klare de specialopgaver, der stilles til konkurrencen. Den skal skære et tov over, åbne en dåse konserves, flække et sugerør, dele et a4ark. Skære sig igennem 3 flasker vand og for at vinde: gøre det hurtigst for at kvalificere sig til finalen, hvor den sable en champagne op. Jeg kommer tilbage med mere!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

September

Kl. 21 kniven # 1322 30. september 2019 Nomaknive og poolsjov.

Jeg har været på køretur i dag.

Først i Roskilde efter en ny zoom til mit kamera. Jeg tabte forleden kameraet, så linsen brækkede uigenkaldeligt af. Der skulle en ny til. Jeg havde troet, at det skulle være en magen til den jeg hidtil har haft, men den slags fandtes vist ikke mere. Jamen, så må jeg jo få noget tilsvarende... Et andet Nikon blev stillet på disken, men det var fåle dyrt og var uden så meget zoom. Så var den flinke mand i skabet igen. Fandt en Tamron, og fortalte at det ikke var ringere end Nikon... Og det var 16 i stedet for 18 mm og 300 mm i stedet for 105. Og så var det stadig dyrt, men trods alt billigere. Det blev det, jeg købte. Jeg testede linsen på en medbragt kniv. Den fandt et sted på gågaden i Roskilde. Knive fejler ikke noget. Det gør billedet heller ikke. Det er rent hurra!

Så var jeg ved Søren Søgaard i Greve. Han har billard, dart og andet hyggeligt til mænd med øl. Men han har også uperfekte billardkugler og de kulørte til pool. Jeg fik en venlig pris og købte to kasser. Så nu har jeg 32 baller. Til hvad dog? Jo til fronter i knive. Den hvide farve er fin og de kulørte sjove til der rigtige vilde knive. Materialet er fremragende, selv om de er skramlede og lettere bulede. Det kommer væk, når de bliver slebet til. Det er godt.

Så til noma, for at udnytte en pause i serveringen til at renovere "mine" knive. 48 styk kan nu langsomt gennemgås. I skrivende stund er de 10 første igennem for første gang. Tre ligger stadig med sekundlim, der trænger ind i opståede sprækker og en venter på at få to blå øjne. Det er en fest.

Sidste stop på turen var aflevering af den kniv, jeg tog billeder af på gågaden i Roskilde...Jonatan har fået den fine kniv. Et par timer efter aflevering skrev en glad mor, at Jonatan ikke havde lavet noget siden han havde fået kniven end at sidde med den i hænderne. Det er dejligt, at gøre nogen glade. Jeg håber kniven får et langt liv. Knægten er ung og kniven kan holde til det.

Sådan kan en mandag bruges til meget fornuftigt i en knivmagers liv.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til tidlig godnatlæsning... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag ca. kl. 21. på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 21 kniven # 1321 29. september 2019 Den største omlægning af Kl.12 kniven nogensinde

Kære læser. Følger og liker..

Denne side har til dato heddet Kl. 12 kniven. Det har den heddet siden den 22. februar 2016 Altså i lidt mere end 3½ år. En funktion på Facebook gjorde, at man kunne programmere en besked til at komme på en bestemt tid, og at der kunne skrives nogle historier forud, så man trofast kunne sende en besked ud. Men det kan man ikke længere. Knappen findes ikke mere, og der skal sendes ud manuelt ved at trykke på en lang på knap. Du kender den... Men jeg kan ikke sidde i en bil, holde ferie, eller på anden måde være uden dækning af internettet. Og det går jo ikke...

Efter grundig overvejelse forsøger jeg så nu at bytte 12 til 21, hvor det er mere sandsynligt at jeg er hjemme, under dække af wifi eller tilsvarende. Det kan også være at jeg sender tidligere, lidt senere, eller simpelthen ikke kan sende siden. Det er jo trist, når der hverdag i tre år har kunnet flytte med smukke billeder, enøjede historier og mikroskopiske nyheder. Næste 1500 følgere har siden, hvor jeg ikke har brugt en krone på markedsføring. Det er rigtig dejligt at du følger, og jeg håber naturligvis at du fortsat vil gøre det.

Jeg er stadig glad for at Facebook stiller båndbredde til rådighed for mig, endda gratis, men jeg har heller ikke tænkt mig at bruge en krone på foretagendet, der betaler så lidt i skat til Danmark. Jeg tror næsten med mit lille firma, at jeg betaler mere, end Facebook har betydelig mere omsætning. Jeg lægger for fremtiden billeder og historier ud...

I dag blot nogle billeder af knive fra den seneste tid...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1320 28. september 2019 Våde knive...

Natten var våd og det satte og spor på alt. Jeg tilbringer weekenden i et stort sommerhus ved Køge Bugt. Og det tidlige morgenlys var fint til optagelser af disse tre knive...

Den ene hedder prismatis knive, fordi den ligner en vulkansk kilde i Yellowstone nationalparken. Og så er der en med birketræ og rensdyr.

Den sidste hedder Hundertwasser. Efter et besøg i Wien sidste år, blev skeden fyldt med vilde dekorationer og farver. Selve skæftet er lavet i flerfarvede polyestre, der er rørt sammen, sådan lige akkurat.

Knivene kom til at ligge på bordet, Det ser fint ud. Og så var der et fyrfad. Og det var et fyrfad, for der boede en fyr i Vandet. En vandkalv svømmede rundt i det kolde vand. Jeg synes det er sjovt at tage billeder af knive i vand. Dette er måske lidt for dybt, men meget kan gå sådan en lørdag morgen.

Og som jeg skrev i indledningen af dagen historie, så er alt vådt. Og min sko er indesko uden slidbane. Og der var alger på trægulvet. Glat var det, da skridtet blev for langt. Vupti var benene væk. Og kamera blev tabt. Linsen faldt af og et eller andet var uigenkaldeligt knækket. Øv.

Så det blev de sidste billeder med den linse.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1319 27. september 2019 Klar? Ja, også i den grad...

I går kom der 8 lækre klinger fra Jørn Sønderkov Christensen.

I dag kom der 8 lækre klinger fra Uwe Molzen.

Og så har jeg et bagkatalog af klinger, så der bliver nok at vælge blandt. Måske suppleret af klinger fra Per og Poul. Vi får se

For næste weekend skal jeg holde knivkursus. Her er så de foreløbige råmaterialer... Bilen er naturligvis endnu ikke pakket, men det kommer jo til at ske. Foreløbigt er der 9 kursister på kurset. Det skal forløbe i Solrød næste weekend...

Se mere her: <http://www.fof.dk/kogebugt/Kursusoversigt/kreative-kurser/haandvaerk/knivkursus?id=35729>

Vi skal være på Munkekærskolen i Solrød. Det bliver garanteret fint. Vi får travlt og det er godt.

Og fredag er noget særligt når det har med knive at gøre. Sidste fredag var jeg hos en af de lokale maskendisere. For at købe en fin billedramme. Den fik jeg. Men så stod der på hylden bag kassen en ting, der fangede min interesse. En hvalrostand.

Jeg fik spurgt den venlige mand, hvad den skulle koste. Ja, der var en, der havde budt, men han syntes ikke han ville sælge den for 400 kr. Jeg bød straks over med noget mere end det dobbelte og sagen var min.

Regina Bertelsen har skrevet en hilsen i tanden, der desuden er prydet af nogle naive tegninger af to fangere og et dansk flag.

Man må ikke sælge hvaltænder, hvilket dette jo heller ikke er, men sæltænder har vist fået samme status, fordi de kan blive store. Jeg tager kontakt til Naturstyrelsen, og fortæller om mit fund. Så må vi se, om jeg kan skære den lovligt op, og bruge i flere knive. Som den står lige nu, er den hverken køn eller anvendelig...

Og så er jeg også klar til at sende en pakke med 13 knive til USA. Jayne og Rick venter på den, men jeg skal lige være helt færdig inden den blive sendt afsted. Blandt andet skal en mappe med beskrivelser af alle knive og hvordan de skal vedligeholdes lige skrives færdig. De originale tegninger kommer også med...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1318 26. september 2019 Kom på kursus!

Næste weekend – den første weekend i oktober – holder jeg kursus. Lige nu for 9 deltagere, men der må gerne komme flere. Denne gang i regi af FOF Køge.

Se mere her: <http://www.fof.dk/kogebugt/Kursusoversigt/kreative-kurser/haandvaerk/knivkursus?id=35729>

Vi skal være på Munkekærskolen i Solrød. Det bliver garanteret fint. Vi får travlt og det er godt.

Der er bestilt flere klinger hjem, så kursisterne har noget at vælge imellem. I kommende weekend kommer jeg til Strøby, så måske skal jeg lige omkring Per Glerup efter fine blanke klinger også.

Kan du ikke komme med på dette kursus, skal du ikke opgive ævred. Se her:

Første weekend i november afholder jeg knivkursus ved LOF Nordvestsjælland. Se mere her:

<https://lof.dk/nordvestsjælland/kurser/de-kreative/knivkurser/knivkursus/id/192200>

Kl. 12 kniven. 2019.

Tredje weekend i november er der knivkursus i Ringsted: Se mere her: <https://lof.dk/ringsted/kurser/kreative-kurser/lav-din-egen-kniv-weekendkursus/id/192301>

Fælles for alle kurser er naturligvis forhåndstilrettelæggelsen fra min side: Fredag aften mødes vi til intro og skal designe knive.

Lørdag skal der laves knive. Der bliver udfordringer og utallige muligheder.

Søndag er til skedesyning.

Imellem er der tid til at snakke design, værktøj, processer, fysik, kemi, historie, matematik og statistik. Ja, man kommer langt omkring på et knivkursus, selv om man ikke oplever andet. Der bliver ikke meget tv-kikkeri. Tanker om verden gang eller om Trump har sagt noget mere skvattet... Så det er på sæt og vis nok det bedste sted man kan være...

Jeg bringer billeder af et for længst afviklet kursus...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1317 25. september 2019 Skal du have en ny kniv til jagten?

Så er det nu! Der kan nås at købes og sendes, men tøv ikke... Jeg lægger 39 salgsbare knive ud i dag. Der er skede til de fleste. De 3 der ikke har: så laver jeg en der passer til kniven og dig!

Der er kniven til næsten enhver smag. Fælles for mine knive er dog, at forholken ikke går ned under klingens.. Der er flere grunde til det: For det første er det sjældent at man med stor kraft skal stikke ind i noget så fingrene glider ned på klingens. Klingens skulle gerne være så skarp at der inden er skåret og bladet er sunket så dybt i såret at du alligevel kan skære dig. Grebet sidder i øvrigt med hulningen ved lillefingeren. For det andet bliver skeden så umanerlig grim. For det tredje: skal du skære og bruge mange kræfter inde i starten af bladet er en stor frontholk i vejen.

Den er unødvendig, og kun 1/100 af jægerne har brug for det, selv om hver anden siger det, når de står med kniven i hånden for første gang. Efter lidt snak er det langt fra alle, der fastholder...

Vigtigst er at knivene er skarpe. kan holde denne og flere sæsoner frem. At kniven er personlig og lækker. Og at den har en hvis wauw-effekt. Det har disse knive...

Fang mig på 53577230.

Se mere på min (næsten) opdaterede hjemmeside. [Mikaelhansenknive.dk](http://mikaelhansenknive.dk)

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1316 24. september 2019 Kom til Skjern!

Om en måned er det for sent. Så er årets vigtigste knivbegivenhed i Danmark afviklet. Så har der været Skjernseminar, hvor forventeligt 100 kniventusiaster mødes for en weekend kun at gå op i det der er vigtigst: knive.

Programmet har været klart siden maj. Aftaler med 18 instruktører er lavet. En skole er booket. Maden skal snart sættes i ovnen og 1000 ting skal lige falde på plads. Men det sker, ikke af sig selv, men med vilje, for nu skal det ske igen.

Skjernseminaret afvikles hvert andet år. Det gør det vanskeligere at arrangere, for mange ting glemmes når det bliver med laaange mellemrum. Men det kan ikke bære at gøres hvert år. Der sker ikke nok. Vi er ikke sultne nok på mødet. Og

Kl. 12 kniven. 2019.

det bliver for let at springe et år over. Så næste gang er om to år. Det er i et nyt årti. Det er om så lang tid, at det lige så let ikke kan blive til noget. Så der er kun at komme.

Programmet og tilmeldingen forgår på Dansk Knivforenings hjemmeside. www.knivforeningen.dk. Det koster 1400 kr. For de penge får man over 30 undervisningstilbud/workshops, al mad undervejs, gratis deltagelse i en knivkonkurrence, seng tmed linned. Og al de hyggelig samvær man kan ønske sig.

Man skal være medlem af foreningen for at deltage.

Jeg glæder mig vildt meget... Jeg bringer i dag billede af programmet og billeder fra andre Skjernseminarer.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1315 23. september 2019 Olivenkniv

Søndag var det tid til at gå i værkstedet for at flikke en kniv sammen. Det var ikke så svært at vælge frontklodsens. Det skulle være noget mammutben jeg er kommet i besiddelse af. Det er stabiliseret og smurt ind i den "lak" den er støbt ind i. Fronten skulle slibes op til blank. Og bagsiden skulle bare være flad. Med en fræser undersænkes klingens.

Der skal lidt mere til, men da billederne ikke følger med til det, bliver det ikke i dag, det bliver vist. Men vil lige sige at dette er blevet en af mine tætteste samlinger ved klingens nogsinde.

Klingen er lavet af Jørn Sønderskov Christensen. Der er et smukt filemønster på ryggen.

Kniven blev designet og da det skulle være et stort skæfte og jeg gerne ville bruge noget lyst træ, blev det oliven.

Tja så blev kniven slebet ud.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1314 22. september 2019 The red line og tre hvide...

I går var der tid til at gå i værkstedet. Og her præsenteres de...

Den ene er The red line, hvor klingens er lavet af Poul Strande. Fronten er mammutknogle der er stabiliseret. Og skæftet er stabiliseret valnød.

Den anden er med en klinge af Uwe Molzen. Skæftet er amboina og så er der lagt tre lag hvis plastik i. Skæftet har fået rødt og sort farve...

Der mangler naturligvis endnu skeder til begge knive.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1313 21. september 2019 Blå kniv genfundet og nu i skede

Forleden blev der tid til at rydde lidt op på værkstedet. I en pose med en bog, stillet nogenlunde som den skulle var der en kniv. En kniv, der har været væk, og som jeg ikke rigtigt har kunnet finde og især ikke har erindret at jeg har solgt. Men der var den! I en midlertidig skede og med en label, hvor der stod, at den først måtte sælges i september... Den var reserveret til at ligge hele august måned i Galleri Kordel. Men der kom den altså ikke til at ligge. Jeg fik flikket en anden blå kniv sammen som kunne udgøre den blå kniv, som det fremgik af plakaten...

Nå, men den skulle have en skede. Den blev også farvet med mit airbrushanlæg. Jeg afdækkede med noget tape, hvor kanterne var flossede. Så kom der noget sort narvsværte på. Og inden det hele tørrede ordentligt op: blå farve på. Det blev herligt meleret og blå, sort og lyseblå i partier. Det var heldigt.

Så kunne skeden sys. Den blev også vellykket. I går kunne jeg tage billeder af sagen. Her er den.

Kniven er lagt til salg. På Galleri Kordel. Kun der kan den købes. Se om galleriet her: www.kordel.dk. Den ligger der sammen med 6 andre fine knive, der kun sælges fra Galleriet.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1312 20. september 2019 12 knive til Jayne

I går viste jeg 14 knive, der kunne vælges i blandt. Der skulle vælges 12. 2 skulle fra. Jeg søgte mine gode læsers hjælp, og det fik jeg. Der kom nogle svar. Ikke mange og kun 2 var sammenfaldende. De to knive lavet i ren renskyropsats var to enig om, at der ikke skulle vælges. En var ikke så vild med Tor, der også stikker designmæssigt af.

Imidlertid kunne Jayne selv afgøre det. Hune er vild med opsats. Gerne ren. Og gerne dansk ren. Det findes der imidlertid ikke så meget af, så det kunne gå med at det er svensk eller norsk. Så derfor var de to udelukket fra diskvalifikation. Og Tor, var et eksakt ønske om at der skulle laves en høvdingekniv. Jeg havde frie hænder, og skulle bare bruge min fantasi. Det blev den i moseeg, hvor jeg har skåret et hoved ud. Der skulle – som til den eneste – laves en skede til den. Den er også udelukket for bortvalg.

Så er der 9 tilbage... Og tre blev fundet af Jayne. De lignede hinanden. Valhallas nøgle i flot eg. Hvidekrist i lyst kristtorn fra mosters have og Mjød, der er lavet i akacietræ fra min egen have... Og de ligner jo hinanden og er stadig meget forskellige. Jayne valgte at se bort fra Valhallas nøgle og Hvidekrist. De var efter hendes mening nogle der lignede hinanden for meget. Og kunden har også i mit firma naturligvis altid ret. Så nu kan jeg lave skede til dem, og lægge dem til salg – eller de skal indgå i samlingen af knive, der er noma-knive, der vist allerede godt kan laves nogle stykker af til salg...

Og så er sådan en fredag ellers fyldt med praktiske gøremål. Regnskabet skal laves. Der er mange fra indkøb her og der, der skal afstemmes med banken og moms. Det er i den grad træls arbejde, men det skal jo laves en gang imellem.

Heldigvis kan jeg afledes. Det danske og det svenske knivblad kom. Og de skal naturligvis læses...

Jeg bringer billeder af alt det, der er afledning når man laver regnskab...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Kl. 12 kniven. 2019.

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1311 19. september 2019 14 knive på rad og række

Her til formiddag blev 14 knive poleret og pudset. Og sat op til fotografering... Hver kniv har desuden fået en stand, så de præsenterer sig på et veldækket bord.

Den store – Tor – har fået skede. Den er naturligvis sort.

De skal have lidt mere polering, og des mere tid der går, des bedre. Kanaubavoksen, som er det sidste glinsende lag, skal på når olien er hærdet. Og det går der meget længe med.

Det er præcis ved denne tid en uge siden at ordren gik ind. Så 14 knive + det løse, er nået på en uge. Der har ikke været stille i værkstedet længe af gangen....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1310 18. september 2019 Hugin og Munin

Jeg synes det er sjovt at lave knive med øjne. På en eller anden måde får knivene noget personlighed, som de ellers ikke har. Så da jeg i den ordre jeg er i gang med at lave, var mulighed for at lave to af slagsen, gjorde jeg det. I de sidste dage, har jeg vist fremskridtene på processen. I går viste jeg knivene igen, med en lang historie om dem og alle de andre knive i ordren. Men stadig kun med huller, det hvor øjnene skal i.

I går fik jeg malet glasøjnene. Og senere sat dem i. Der er godt med lim bagved.

Og her til morgen, var der tid til allerførste polering. Og også til fotografering.

Så her er Hugin og Munin. Odins ravne i en knivudgave med glasøjne. Og hvorfor det er glasøjne? Fordi det kan man kikke igennem...

Hugin er lavet i masurbirk, der er farvet sort.

Munin er lavet i spejlskåret egetræ, ligeledes farvet sort.

Jeg bringer billeder af de foreløbige resultater. Og fra processen inden...

I dag skal de øvrige knive også poleres. De kan måske præsenteres i morgen.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1309 17. september 2019 12 knive på vej...

I går blev brugt på at slibe knive ud. 12 – 14 stykker, der gik fra grovudslibningen – der tager ca. 20 minutter – ikke 10 som skrevet i går – men som efterlader store ridser. De skal væk. Naturligvis. Elle knive er slebet op til korn 1200, sprittet af, så fibre eventuelt rejser sig. Og igen slebet.

I går aftes kom jeg så langt at knivene kom i olie, og op igen. I nat har de stået til tørring og jeg fik taget billeder af dem igen. Jeg skal sende Jayne en mail, så hun kan vælge de 12 knive hun vil have. Lige nu er der lavet 14, så to skal fra. Det kan ikke være så svært...

Knivene skal lige hærde nogle dage inden poleringen, der skal ske med mindst to forskellige slibende voks, og finpolering med kanaubavoks, der giver glinsende overflade. Men den kan kun sidde der, når olien er hærdet.

Jeg har givet alle knive navne, efter den nordiske mytologi. Navnet hænger sammen med materialer og design.

1: Sibylla. Sibylla er sagnkoen fra de svenske sagaer. Ualmindelig stærk og usårlig.

Materialer: Rensdyr gevir. Og lidt birkebark. Kniven har nogle skrammer fra renens liv.

2: Ymer der var en af urjætterne, der var med til at skabe verden.

Materialer: Rensdyr gevir.

3: Mjød. Akacie har mange blomster, og bierne er gode til at bestøve de nektarrige blomster. Det giver honning, der er en af bestanddelene i den søde mjød. Den alkoholiske drik er kendt i hele Skandinavien.

Materialer: Fronten er moskusoksehorn. Moskusoksen er fra Grønland. Skæfte: Akacie fra min egne have. En stor gren knækkede af for nogle år siden. Dele af den er brugt her.

4: Mjølner er Tors hammer. Når Tor kaster hammeren slår det lyn. Den rammer altid det den skal og kommer praktisk tilbage i gudens hånd.

Materialer: Fronten er okseben (fra en gang jeg kogte suppe). Skæftet er magnolie fra Claus Dalbys have. Claus er forfatter og editor af mange danske havebøger. Han var desuden editor for Den Store Knivbog i førsteudgaven. Jeg har gemt og tørret grenstykket siden 2007.

5: Frej var Tors kone.

Materialer: Fronten: Moskuspandebark. Det hvide knoglemateriale mellem kranium og hornet. En mellemting mellem horn og ben. Skæfte: Masurbirk. Farvet lilla. Og slebet ned, så træets naturlige farver i udtog kommer frem.

6: Hugin var en af Odins to ravne. Odin havde kun et øje og havde brug for at kunne overskue mere end øjet magtede. Ravne spiller en stor rolle i nordisk mytologi. Raven er den store men sky sorte fugle.

Materialer: Fronten: Oksehorn. Spidsen. Skæftet: Masurbirk. Sortfarvet. Glasøjne.

7: Frejas æbler. Nordisk mytologis frugtbarhedsgudinde ses ofte sammen med æbler.

Materialer: Fronten: Menisken fra en elg skudt i Wärmaland, Sverige, i 2006. Forsiden af fronten er upoleret menisk. Skæfte: Æbletræ fra et æbletræ fra min have i Randers. Gemt i mindst 15 år.

8: Tor. Krigerguden fra den nordiske mytologi.

Materialer: Skæftet: Moseeg.

9: Munin. Den ene af Odins ravne af Odins to ravne.

Materialer: Sort klinge. Front: Elg gevir. Skæfte: Egetræ, sortbejdset.

10: Valhallas nøgle. Jeg ved ikke om der er brug for en nøgle til Valhalla, men skulle der laves en, skal den være af egetræ og jern. Valhalla er asaernes paradis.

Materiale: Sort, råsmedet klinge. Skæfte: Egetræ.

11: Balder. Skønhedens gud.

Materialer: Klinge råsmedet sort klinge. Fronten: Rensdyr gevir. Skæfte: Elmeknude.

Kl. 12 kniven. 2019.

12: Skjoldungen. Nogle danske sagn fortæller om en sjællandsk kongeslægt, hvor søn efter søn var bedre end sine fædre, der dog var de bedste. Krigere og konger med store bedrifter.

Materialer: Fronten og bagstykke: Gevir fra elg. Bagenden er rosenstykket. Mellemstykke: Egetræ fra min gade, farvet rødt.

13: Den 13. kniv, er naturligvis Hvidekrist. Navnet for den nye gud, der kom med stor styrke og mange forandringer.

Materialer: Fronten: Oksehorn. Skæfte Kristtorn, der er fra min mosters have. Jeg har gemt og tørret på træet i 8 år.

14: Loke. Den svigefulde gud, man ikke kunne stole på, og som indgik i mange fatale sammenhænge.

Materialer: Front og bag: Horn fra Grønlandsk moskus okse. Mellemstykke: Moseeg fra Clausholm Slot. Mindst 200 år.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1308 16. september 2019 Ny kniv til Brian

Brian købte for en uges tid siden Dronningekniven, som er efterfølgeren til Kongekniven. Begge knive har en fælles historie, idet jeg købte to smukke klodser skæftemateriale af José, to smukke stykker helt hvide mammutelfenbensstykker af Knivkunst, og to rigtig fine klinger af Poul Strande. De ligner hinanden i mønstret, men er forskellige. Den ene er blå – det blev kongekniven. Den anden er grå og det blev til Dronningekniven.

Og så blev knivene lavet. De er ikke lavet ens, eller for at skulle ligne hinanden. Konge og dronning er jo heller ikke (nødvendigvis) i familie inden giftemålet. Så derfor er denne skede naturligvis i andre farver end kongekniven. Har en lidt anden facon og bestemt andre farver.

I dag kom den afsted med hurtige fragtmænd...

Der bliver bryllup i morgen i Nørre Sundby, når knivene for første gang kommer til at ligge ved siden af hinanden. Men det er jo også så moderne med gift ved første blik. Her er dog ikke tale om blik, men stål af ypperste kvalitet....

Og så går det støt fremad med knivene til Jayne. Her til morgen blev de luftet, side by side i den kondition de er kommet i. Nogle er klar til fin slibning, andre er klar til olie. Når alle er klar til olie, kommer de i nogenlunde samtidigt.

Der er andet at lave i dag, men med lidt hel er de olieklare en gang i aften...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1307 15. september 2019 12 knive – faktisk 15 – på vej

I går fik jeg startet med at lave de 12 knive, der skal til Jayne. Men så var jeg ligesom i gang, og da der var lidt flere klinger, så jeg lavede lige nogle ekstra. Så der var lige tre mere, der godt kunne laves. Materialerne var jo fremme og den kreative proces var i gang. Og det var bestemt nogle sjove knive, der blev planlagt i overskuddet.

Søndag morgen var der ingen andre end mig på værkstedet, så det var til at komme til. Knivene havde hærdet i løbet af natten og de var derfor klar til udslibning.

Kl. 12 kniven. 2019.

Så er der jo ikke andet end at gå i gang. Jeg startede med #1 og i skrivende stund er jeg nået til og med # 11. Så selve udslibningsprocessen på plansliberen tager sådan ca. 10 minutter inklusive skift af slibeplade og tømning af støvsuger og sætte ny pose i den. Med andre ord tre i timen. #6 tog lidt ekstra tid, og er laaangt fra færdig, der skal skæres en Tor ind i det der bliver høvdingekniven. Om den bliver fin, tjaja, i hvert tilfælde anderledes. Måske bliver det en Odin-kniv. Hvis begge øjne er fine, kan det blive Tor. Og bliver øjnene ikke vellykkede, kan det ene fjernes. Odin har jo kun et øje...

Nu er alting jo ikke spiseknive til Jayne... Der skal jo også laves andet, så i spildtiden i går var der tid til at finde kassen med materialer, der trænger til at blive brugt. Og øverst i den kasse var en klump, som jeg ved indeholder noget særligt: Stabiliseret blomsterstand af solsikke. Og så blev den lavet og taget billeder af. Heldigvis skinnede solen fin i går og det fine mønster i kniven kom fint frem i lyset. Kniven hedder Prismatic Knife. Hvis andre end jeg har været ved – eller set Prismatic Spring vil vide... Jeg har været der. Det er noget mere betagende end min kniv. Lidt ligner de hinanden: de er begge smukkeste i solskin...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1306 14. september 2019 12 knive på vej.

12 knive skal laves til Jayne. Og jeg er startet. I går fandt jeg materialer og forberedte det jeg kunne, Tidligt lørdag morgen var jeg på værkstedet. Klinger og materialer er fundet frem. Og de første knive er på vej. Jayne har et særligt ønske om at der kommer meget rensdyr på. Jeg må se hvad jeg kan gøre, men de to af knivene bliver i opsats og så må der komme mere på de andre, efterhånden som jeg kommer igennem dem.

Der er mange materialer at vælge i blandt, da jeg i går fik tid til at skære tørrede stumper ud. Der var kristtorn fra min mosters have. Det blev skåret ned i 2010, så det har ligget. Jeg fandt en gren fra en magnolie fra Claus Dalbys have. Den har ligget i mindst 12 år. Der blev fundet noget blodblomme fra Lisbeths have. Og noget mere eg fra vejen blev skåret op. Desuden fandt jeg nogle stykker moseeg. En stor gren fra min akacie i haven brækkede af for nogle år siden. Den har stået til tørre længe nok. Alt er blevet skåret i håndterbare størrelser. Og der er blevet en hel kasse med birk og en hel kasse med andre danske vedstykker.

Så nu får Jayne knive med æbletræ, akacie, eg, moseeg, birk, trøske bøg og så altså rensdyr. Der bliver fronter af elg, okse, rensdyr og moskus.

Så igen 12 meget forskellige knive, der alligevel ligner hinanden er på vej.

Ikke mere skriveri her. Jeg skal tilbage på værkstedet... der er jo også et par skeder der skal laves færdige så Brian og Per kan få...

Det er hæsblæsende travlt at være knivmager i disse dag, men det er herligt!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1305 13. september 2019 Fredag.... Fantastisk

Der er store dage i knivmageriet og der er små dage. I går var det en af de store... Jeg håber at i vil læse med i min nørdede verden...

Kl. 12 kniven. 2019.

Roger ville købe kniv.
Der har været knive på Kongens Nytorv
Her mødtes jeg med Jayne og Rick.
Jeg fik kaffe på D'Angleterre.
Rick købte en kniv og Jayne bestilte 12 til spisebrug.
Per købte en kniv.
Og han er begyndt at snakke om også at få 12 knive til selskabsbrug.
Jeg var hos Ulla og Poul og fik indkøbt starten til en ny serie knive.
Knive til San Francisco er ved at nå frem...

Roger så på Instagram at jeg havde lagt den sorte kniv op. Roger har aldrig før købt en rigtig kniv af mig, så det er bestemt ærværdigt, at den svenske storsamler, der ellers kun køber svenske nutidsknive, formaster sig til at se over hækken. Men Roger er også påholdende og den svenske krone står svagt... så handlen trak ud. Han ville gerne have den fine sorte kniv, og så skulle Uwe lave schrim på den. Det kunne være helt fint. Men handlen blev ikke til noget i minutterne, og så skulle jeg til København.

Jeg ville lave en selfie. På Kongens Nytorv med Hotel D'Angleterre i baggrunden. Mit kamera er vaks til at tage seriebilleder og det er lettere, når der blot skal trykkes på to knapper for at den går i gang. Så det blev til flere af slagsen og fejlskud... Men nu er det dokumenteret at min jordemodertaske har været på pladsen. Og at vejret var fint til en selfie med hotellet i baggrunden. Det er en første gang med alting. Om lidt er jeg første gang på luksushotellet.

Jeg var der et par minutter før tid, og kunne finde receptionen. Et hurtigt kald på telefonen og så kort efter dukkede Jayne op. Hun var spændt på at se knive, og vi fandt i lobbyen et stille hjørne, i meget for dunkelt lys, men det gik. Rick dukkede kort efter op og så skulle der vises knive. De var rigtigt begejstrede. Og der var så mange superlativer i luften, at det igen igen er rart at være knivmager. Om jeg da ikke kom til USA og viste mine sager? Om jeg ikke levede af det? Om jeg ikke er kunstner? Herligt.

Rick valgte sig en kniv. Den er fin. Det er den blå kniv med grankoglen og damaskblad.

Jayne ville helle have tolv, og de skal ligne den designserie jeg har lavet til noma. Så jeg må i gang. Det er sjovt.

Kaffen er fin og god på D'Angleterre. Og der er små chokoladestykker til. Har man ikke andet at lave en torsdag eftermiddag, er det bestemt værd at sætte sig i de bløde stole.

Mødet tog et par timer. Og så fik vi en snak om at være i København og Danmark. De havde været på cykler og været rundt i byen. Og noma var en stor oplevelse. De havde set Hovedbanegården og andre fine steder (jeg tror de har set ret meget mere) og så guidede jeg dem videre mød Købbyen, Istedgade og Mikkeler kælder. Jeg håber de kommer nogle af de steder, hvor der er lidt færre turister.

Så var det ellers om at komme hjemover. Og knivmobilen blev startet, med stop i Søster Svenstrup. Her bor Ulla og Poul og igen blev den lille butik åbnet. Jeg fandt nogle klinger. og supplerede op i nogle af de huller, der er kommet i min samling...

Og så hjem, hvor der skulle laves aftensmad (det var altså nemt, for det var kun rester og rugbrødsadder). Og så kunne computeren tømmes for beskeder. Ind var kommet besked fra Per. Han ville gerne købe den sorte kniv, som jeg lagde op i går. Pers betænkningstid er anderledes kort. Tju bang! Og så var den handel lavet. Kniven skal lige nå at blive kold og der skal laves en skede til sagen. Så er den på vej. Herligt. Så må jeg hellere lave en ny. Det synes ikke som om at verdensmarkedet er helt lukket for den model... Og Roger må se efter den næste...

Med i snakken med Per, var også en forsigtig start på at købe 12 knive til middagsselskaber. Knive som dem på noma. Det må jeg så også se at komme i gang med... Og så er der lige værkstedet. Der skal vist en hektisk make over til, før det kan bruges...

Og fra Pakke.dk kom der besked: min pakke var nu kommet til midtvesten. I løbet af fredag lokal tid, vil pakken, der lettede herfra tirsdag eftermiddag være fremme. Verden er ikke så stor...

Så på en eller anden måde, er torsdagen gået med at jeg ikke har lavet knive, og måske måske alligevel solgt 26 knive. Det er sjovt at være knivmager i denne tid... Nej, det er fantastisk.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Kl. 12 kniven. 2019.

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1304 12. september 2019 Torsdags d'tangel- og tingenl... (sikke en overskrift – men den giver mening, hvis du læser med!)

Det er sjovt at være knivmager! Nogle dage er det næsten ikke til at være i sig selv...

D'Angleterre skal nu erobres! I går midt i madlavningen så sovsen brændte på, ringede min telefon. Et 01-nummer fra Washington... Yes! Its Michael! En venlig dame præsenterede sig. Hun og manden havde lige været på noma, og set mine knive, som var "gorgeous"

Om jeg havde en hjemmeside og om jeg kunne sælge nogle knive? Og igen (note til mig selv: lav nu den hjemmeside!) kunne jeg fortælle, at jeg jo er knivmager og ikke webmaster... Snakken kom i gang. Og så viste det sig nemmere, at jeg i dag tager til København, hvor de stadig er og blot i dag skulle dandere lidt rundt. Om jeg ikke kunne komme på D'Angleterre kl. 14.00? Jo, det kunne det godt. Jeg havde nogle planer om at flytte et skab, men det kunne udskydes. Det er jo et jalousiskab med skuffer. Det løber vist ingensteder...

Så jeg er i nye sko. Lange bukser og jakke. Når dette bliver sendt: bilen er pakket. Jeg er på vej. Så må vi se, hvad det giver...

Dagens billeder er nogle af resultaterne fra skedesyningen i går. Der er kommet en simpel skede til den japanske køkkenkniv. Og så er der en skede på vej til Dronningekniven. Den er farvet op i orange, sort og grøn, men mangler endnu noget sort. Så kan den snart komme til sin rette ejer... Kniven sidder dybt i skeden der er foret med fyld, for at læderet buler ud de rigtige steder, når skeden er tør.

Ikke mere snak. Jeg skal på D'Angleterre... Det havde jeg sgu regnet med at mit knivmageri kunne ende med... Jeg bringer i morgen billeder af seacen...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1303 11. september 2019 Onsdagsoptur

Det er sjovt at lave knive. Og det er herligt når det oven i købet går godt. Og det er det der skete lige her...

Anders lavede en gang en kniv, der lukkede verdensmarkedet på 20 minutter, men sådan er det vist ikke med denne kniv. Historien er den, at Anders, der er en dygtig knivmager.. det vil sige, var en dygtig knivmager, for det er så længe siden, at han har lavet, at ingen næsten husker det mere... der er inspireret af en anden knivmager, der desværre, mest fordi han er død, heller ikke laver knive: James Loveless. Jamen, hans knive sælges for omkring en million kr. Det er mange penge, for at have en kniv i et skab, så man knapt tør røre. Anyway! Tilbage til Anders. Han lavede sammen med en pibemager en sirlig piberenser – og en kniv. Fine sager. Lagde den på det dengang absolut nyeste nye: internettet. På en hjemmeside eller et forum, hvad ved jeg. 20 minutter efter var den solgt. Til en kunde i USA. Tjuhej! Der skulle laves nogle flere. Det gik vældigt. Også de blev lagt på nettet og andre steder. Ikke en eneste blev efterfølgende solgt. Produktionen indstillet. Patentet ikke søgt. Der var lukket. En kunde på 20 minutter. I hele verden...

Sådan er det ikke gået med denne model. For nogle år siden var jeg med til at lave en kniv med Thorbjørn. Den blev fin. Jeg tror jeg har lavet en før og helt sikkert en efter, der lignede. Og så på et kursus igen i april. Sammen med Johnny. Og den blev også fin. Så lavede jeg selv en ny, men lidt mere svung i. Den kom på plakaten til udstillingen jeg holdt i Galleri Kordel. Men den var solgt inden. Jeg fik lavet en til. Den blev solgt forleden. Nu har jeg lavet én til. Lidt større end de andre. Men slet ikke dårligere.

Kl. 12 kniven. 2019.

Jeg håber naturligvis på et salg, men skal den ligge lidt, gør det heller ikke noget... Verdensmarkedet er jo måske lukket...

Klingen er en sort sag fra Poul Strande. Skæftet er sort oksehorn. Og så er der tre stykker sølv. Pudset op til blank. Ikke rigtigt nogle fejl. Uh, det er lækkert....

Det er herligt at være knivmager i denne tid.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1302 10. september 2019 Tirsdagstanker...

På en tirsdag, hvor luften synes at bytte element med havet, og hvor varmen vist er blæst væk for en tid, kan der naturligvis laves knive. Der er vindstille og tørt i værkstedet. Og der er nok at lave.

Nu er det ved at være slut med kniven til Rinske. De skal færdiggøres i dag og posten kommer og henter dem i morgen. Med lidt held er de fremme i San Francisco på fredag eller senest på mandag. Verden er jo ikke så stor, hvis man flyver med noget der nærmer sig lydets hastighed... Selv ville jeg ikke kunne tage turen i nok så meget Knivmobil...

Nåmen, der er jo blevet til 12 fine knive, der skal bruges til gode måltider i et privat hjem. 12 forskellige knive, der dog ligner hinanden og som har masse af fælles historie.

3 er lavet i masurbirk. Den ene er mørknet lidt med narvsværte.
3 er lavet i spejlskåret masurbirk. Den ene i neutral. En i lilla og en i sort.
3 er lavet i moseeg. Den ene stump fra Odsherred og de to andre fra Clausholm Slots jorde.
3 er lavet i egetræ fra Esrum kloster.

Fronterne er lavet i rensdyr, elg ben og elg opsats, moskusokse: både pandebrask og horn. Og et par stykker i oksehorn.

Alle klinger er lavet af Poul Strande.

Jeg er stolt over at kunne sende sådan en ordre til Californien.

Det er herligt at være knivmager, selv på en regnende tirsdag.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1301 9. september 2019 Mandagssysler.

I går var jeg på kanten af Tissø, hvor der var friluftsfestival, og hvor jeg i sidste minut fik mulighed for at medvirke med mine knive. Et fint arrangement og en herlige masse snak. Omgivelserne var fine og historiske. Gæsterne var høflige og rare. Jeg havde en god dag. Jeg bringer lidt billeder fra udstillingens start. Havde jeg vendt kameraet og taget billeder de sidste to timer af udstillingen, havde det været med blåsorte skyer. De holdte sig på Fyn. Der kan være grunde til at holde af Fyn. Her er en af de stærke...

Kl. 12 kniven. 2019.

Endnu mens vejret var godt havde jeg ellers mine problemer. Gårsdagens historie var skrevet tidligt om morgenen. Den handlede om en japansk inspireret køkkenkniv og sushi. Men jeg kunne ikke sende den ud med tidsprogrammering. Knappen var simpelthen væk i Facebook. Så jeg troede jeg kunne sende på slaget 12 fra udstillingen. Det kunne ikke lade sig gøre. Jeg har opdateret min telefon og nogle indstillinger er væk. Blandt andet hot spottet. Så der midt i solen måtte jeg opgive at sende historien. Den kom så klokken 18. I dag er knappen der. Underligt! Jeg beklager de, der har indstillet dagen og særligt siestaen efter at kl. 12 kniven er signalet til en betimelig ro, at den ikke kunne falde. Men jeg tror godt mine trofaste læsere kan sove efter aftensmaden også... så selv om det er ærekrænkende, at kl. 12 bliver kl. 18, er der ikke nogen der er kommet til skade...

Og så har jeg også brugt kniv i dag. Jeg har syltet årets høst af stærke chili. Lidt sukker og salt i eddiken og skoldede glas. Uh! Jeg tror det bliver voldsomt stærkt. Det bliver godt i chili con carne i løbet af vinteren.

Og så går jeg og pusler om de 12 knive, der i løbet af ugen skal sendes til San Francisco. De skal lige vaskes og poleres en gang til, og så skal der skrives et kompendium, der skal med.

Og så er jeg i gang med at lave endnu en sort sort kniv. Også denne gang i oksehorn og sølv og en sort klinge af Poul Strande. Denne gang en lidt større kniv end det plejer at være... Den skal nok blive fin.

I løbet af eftermiddagen skal der pakkes en kniv, der skal til København...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1300 8. september 2019 Udstilling og sushi

Jeg er ikke svær at overtale til at lave sushi. Jeg synes det er sjovt at lave. Det ser så fint ud og så skal man jo bruge kniv. Og jeg havde jo netop fået lavet mig en japansk køkkenkniv. Den er nu prøvet af. Den er god. Den er skarp og kan sære så fint ud. Klingen er tung og bred.

Jeg kan ikke så mange ord på japansk, hvilket igen bringer mig til at bringe disse skrifttegn, som ingen i går reagerede på... 地獄の私は自分自身を切った

Jeg har taget en dansk tekst og googletranslate har bragt mig til visdommen... Der er rabat, til den der løser gåden, og som vil købe den skarpe kniv. Jeg skal ikke selv have den. Den passer ikke i min knivblok. Jeg skal nok lave en skede til den, så den kan få et langt liv.

Og i går var jeg også på udstilling. Sådan noget popup noget på gågaden i Kalundborg. Mit favoritgalleri – der hvor jeg har knive til salg – var stedet. Jeg sad ude på gaden og lavede en skede, der ikke blev vellykket. Men der var hyggelige snakke, og sammen med Birthe, der laver glas, fik vi trukket så mange gæster i galleriet som aldrig før. Jens havde en stor dag. Det er herligt...

Og så sådan en søndag som i dag, skulle vel bruges på stille sysler. Men, næ nej. På Fugledgård, på den vestlige side af Tissø er der i dag Friluftsmarked. Det er jagt og fiskeri. Jeg fik mig i går lusket med. Nu får vi at se, hvad det er for noget...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1299 7. september 2019 Lørdagskniv... Jeg tror jeg stemmer på at vi skal have sushi i aften

Ole solgte en gang i forsommeren sine knivmaterialer til mig. Han havde opgivet at få lavet et holdbart værktøj, og heller så realisere mens det dog var noget værd. Og jeg købte ind og fik det til en fair pris for os begge. I blandt klingerne lå også stykker, som jeg sikkert under normale omstændigheder ville have købt. Blandt andet en japansk køkkenknivsklinge i en rigtig finsmedning. Og en fin slibning. En klinge, der kunne blive til en smuk kniv – med stor brugsværdi. Klingen er en damasksag og man ser tydeligt stållagene i slibningen. Slibningen ligger som på et stemmejern kun på den ene side. På bagsiden er kniven klart hulslebet, på noget der må være en sten i 2 meters diameter. Kikker man efter, kan man se, at æggen og kanten af toppen akkurat er slebet plane i hele arealet. Det er vildt! Det giver en rasende skarp kniv, der også kan være vanskelig at holde skarp med traditionelt europæisk slibeværktøj. . Det må tiden vise.

Jeg fik i går skæftet klingen. Min inspiration er andre japanske køkkenknive jeg har haft i hånden. Et hornstykke i front og lyst – næsten til den kedelige side – et skæfteemne, der ikke skal være for langt. Formen på skæftet skulle naturligvis være D formen, hvor der på fingersiden er en klar kant, så fingrene kan fornemme vinklen på kniven, uden der skal ses efter.

Skæftestykket blev noget stabiliseret poppelknode, vil jeg tro. Det er fint lyst næsten orange. Det er fint. Keep it simple. Keep it smart.

På japanske knive varmes tangen op og stikkes i skæftet. Varmen brænder skæftet fast. Jeg er gået mere højteknologisk til opgaven og har limet stykkerne sammen.

Ja, så fik jeg slebet kniven ud. Skæftet er lidt tykt, men den kraftige klinge ville ikke kunne bære noget klejnere. Det skal være noget at holde i.

Jeg fik prøvet kniven af på nogle grøntsager. Det var en fornøjelse. Kniven er så skarp, så der næsten kan lave biopsiprøver. Guleroden kunne slices i mikrotynde lag. Jeg tror mere det er mine evner til ikke at flytte fingrene for meget, der er grund til tykkelsen! Den krumme sinderside gør ikke noget godt for udskæring i kød, Kniven trækker med rundt og går stykket tykkere ved bunden.

Jeg tror jeg må arbejde på at der skal laves sushi i aften, hvor nogle af grøntsagerne skal skæres ultratyndt ud... Og når det går galt, så kan man bande på japansk uden at fornærme nogen. Man siger sikkert noget forkert alligevel. 地獄の私は自分自身を切った

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1298 6. september 2019 Fredagskniv

Fredag formiddag var jeg i værkstedet og fik færdiggjort denne lille snas af en kniv. Der er vel egentligt ikke så meget at sige om kniven, end at den er lille og lilla? Jo, der er lige et par detaljer.

Klingen er lavet af dansk-norske Steen Nielsen. Han har er smed fra Frederikshavn, men Birthes job som sygeplejerske i Kristiansand, og en sommertjans som smed trak ud. Så en halv menneskealder senere er de stadig i Kristiansand. Steen er kravlet dybere ind i smedjen. Og Birthe stikker stadig til de norske patienter. Steen laver fine klinger. Og her er en af dem. En ikke for stor klinge. Tilpas tyk så der er gods i klingens, der har en finsleben overflade, som hverken er blank eller rå. En kort fin fas, der er pivende skarp.

Fronten er et stykke mammut. Tværskåret så det fine mønster tydeligt træder frem. Det har taget lidt farve og vel nærmest som kaffefarvet fløde – ikke omvendt.

Og skæftet er vist måske masurbirk. Måske er det granknode... men jeg hæder mest til birken. Den er blevet farvet fin lilla. Pudset op til korn 1500 og poleret.

Der mangler endnu en lille lilla skede til sagen. Den må snart være undervejs...

Kl. 12 kniven. 2019.

Og så må jeg i gang med dagens avis.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1297 5. september 2019 Blå mammutkniv snart klar til salg

Forleden var der en græker der sendte mig en besked. Han ville købe knive og det skulle være fåle mange... Det holder jeg bestemt af, men da han henviste til min en dårlige samvittighed – og det er ikke haven i denne sammenhæng – min hjemmeside, og han ville gerne have den og den og den... Det var vældigt, men siden var ikke opdateret og den ene efter den anden var allerede solgt. Men jeg havde jo lavet flere. så et greb i tasken og 10 nye knive var klar. I blandt denne, der blev lavet i slutningen af juli. Den var med på Ovnhusmarked og ganske tæt på salg, men jeg ville ikke sælge den på det tidspunkt. Men jeg fik lovet at Trine skulle få at vide, når den var klar til salg... Der blev også sat en høj pris på, men det var ikke noget voldsomt problem.

Så lå var kniven på udstilling i hele august måned på Galleriet. Her blev den ikke solgt.

Og så ville grækeren naturligvis have den blå mammutkniv. Det kan jeg da egentligt også godt forstå, men der manglede en skede til sagen. Den havde jeg ikke fået lavet. Så det blev tirsdagen opgave. Onsdag blev den farvet og nu ser den sådan ud.

Grækeren har ikke siden henvendt sig. Og der er lagt besked til Trine. Nu bliver kniven sat til salg, selv om jeg egentligt gerne vil prale med den i en tid – selv – endnu...

Lidt om kniven: Klingen er lavet af Jørn Lund. Fint fint damask. En front i sølv. Så et stykke blå mammutkindtand. Et stykke sølv mere og så ellers helt hvidt mammutelfenben. Kniven er til den korte side, men ligger fint i hånden. Der er ikke noget at sige til at elfenben altid har været efterstræbt... Lækker luksus,

Skeden er i rårandlæder. Den nonfigurative dekoration er farvet blå. Det andet i begsort.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1296 4. september 2019 Ny brugskniv...

Forleden var jeg i værkstedet og fik flikket en hurtig kniv frem. Klingen er lavet af Poul Strande. Fronten er et stykke horn fra moskusokse. Og skæftet er stabiliseret valnød.

I går kom der en skede til i rårandlæder.

Og den blev farvet her i løbet af formiddagen. Der mangler stadig lidt finish, og siden farven er kommet på, skal falsebenet på igen for at overfladen bliver smuk blank igen...

Kniven vil i morgen blive lagt på udstillingen i mit favoritgalleri, der hedder Galleri Kordel og ligger i det gamle rebslåeri i Kordilgade, der netop har fået navn efter trådene i et tov. Men det er jo en helt anden sag...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Kl. 12 kniven. 2019.

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1295 3. september 2019 Dronningekniven... og noget med Danmarks Radio...

I går fortalte jeg om min kriblen i fingrene.. om at få dem brugt. Og da tiden var gunstig og værkstedet endnu dejligt varmt, kunne tingene glide som de skulle. Og jeg fik lavet dronningekniven færdig.

Den hedder dronningekniven fordi jeg forleden lavede og solgte kongekniven. Og dette er en klar pendant til den. Også disse materialer blev købt i Ludvika i den alt for korte sommer. Klingen er af uforlignelige Poul Strande. Noget damasknoget, der ikke som kongekniven har fået blå farver, men er anderledes grå og mørk. Ganske fin, hvis du spurgte mig.

Fronten er mammut af den hvide slags. Det bedste tykke jeg kunne finde.

Og skæftet er også købt af José. En dyr stump i nogle vilde farver også. Det røde og sorte der går mod gul og rød. Vildt vildt vildt!

Nu mangler der en skede. Den kommer straks...

Og når vi nu er ved det forbigående.. jeg har en kniv på DR nyhedsfeed i denne tid:

<https://www.dr.dk/mad/artikel/serioest-saadan-har-du-aldrig-faaet-shawarma-foer-her-er-aarets-bedste-retter>

Kniven bliver brugt på noma, og næste gang du kommer derind, skal du naturligvis regne med at få lov at bruge en af mine knive... Det er herligt at være knivmager i denne tid.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1294 2. september 2019 Nye kniv og prototyper af noget andet...

Min møster blev 70 i går, hvilket på behørig vis blev fejret med havefest og god mad. Herfra skal der igen lyde et tillykke. Møster kikker troligt med her på siden...

Men det kommer der ikke meget kniv ud af, så da vi havde svinget om hjørnet, taget en blunder efter køreturen, hvor yngstebarnet overtog styringen ad Citroenen fra før Slagelse – hun er jo 17 år og når man giver lov, må hun køre bilen – men det er spændende. Og en portion aftensmad. Så var tiden til at gå i værkstedet.

Det blev til to gaffler! Gaffler??? Kan en knivmager lave gaffler? Tjo, hvis anledningen er den rigtige, og det er den her. Og så blev det til lidt finslibning på en kniv. Men det er prototyper til noget mere. Nu får vi se, der bliver sikkert mere at skrive om i løbet af ugen...

Mandag formiddag blev det også tid til at prøve kræfter med en ny kniv. Jeg fik forleden lavet en kongekniv, som forbavsende hurtigt viste sig efterspørgsel efter. Så er der jo kun at følge op. Nu bliver der lavet en dronningekniv i lidt andre farver...

Følg med i de kommende dage med den proces...

Sådan kan en mandag blive helt festlig...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Kl. 12 kniven. 2019.

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1293 1. september 2019 Knivmobilen fik et mærke og en ny kniv

Jeg har ryddet op på mit værksted. Det giver nye fund, ikke nødvendigvis af noget der var væk, men nok noget der var glemt. Så fra gamle tider er der fundet et klistermærke. Og da der også forleden blev fundet en ny knivmobil til undertegnede, blev der sat skik på begge dele. Så glad bliver man en gang imellem.

Og så var det jo fredag og tiden var lige til at lave en simpel kniv, bare for at holde konditionen oppe. En klinge af Roar Granlang, et minimalt stykke flodhestetand, og et skæfte i kingwood. Kingwood er et tungt palisanderagtigt træ med fine overgange og svæv. Det blev en rigtig fin kniv, der nu trænger til en skede.

Og så skal det lige vises i denne lukkede kreds: en ny kniv, i en heelt anden stil end den jeg plejer at lave er på vej. Et forsøg der måske kan give lidt mere omsætning. Det skal altså prøves... Mere om den senere...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

August

Kl. 12 kniven # 1292 31. august 2019 Knive på vej.

I morgen, på en søndag, bliver Brian glad. 2 knive er pakket og klargjorte til levering. Og de ender i Aalborg, hvor Brian selv kan hente dem. Jeg er glad for at levere de to fine knive. Jeg var næsten ikke færdig med selv at prale med dem, men navlestrengen må klippes, når nu det er, som det er, og andre synes at de må bruge knivene, frem for at jeg skal prale med dem. Det går nok. Hav ikke ondt af mig. Jeg skal nok lave nogle nye...

Knivene er den stor vilde kongekniv, der har så mange vilde farver. Jeg har aldrig set noget lignende. Og det er positivt ment. Skæftet er stabiliseret og med mange farver. Hvordan det er gjort, er for mig endnu et mysterium. Og så er der klingens, som Poul Strande har lavet. Og han har farvet dem ved varme og sikkert nogle kemiske forbindelser. Skeden er diskret blå og sort. En stor og ganske særlig kniv.

Og så er der den elegante i sort bøffelhorn og sølv. Og også den med en skede af Poul Strande. Til den hører en sort skede, men en enkelt sølvfarvet streg i. En smuk kniv, jeg tror jeg må finde ud af at lave igen...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1291 30. august 2019 Statusdag

Uh! I noget der synes som den hele formiddag, har jeg siddet og lavet regninger, regnskab og betalt regninger. Det er så ikke det sjoveste at lave. Slet ikke når jeg ved at værkstedet næsten er er klart til at kaste sig ud i nye projekter. Og at der ligger pakker og knive, der lige skal have det sidste før forsendelsen...

Så er der en hjemmeside, der skal mokkes op.

Og en have...

Men der er også gode sider. Det blev lige tid til at tage disse billeder af aktuelle knive. Billedet kan sikkert komme på hjemmesiden med tal og medfølgende historier... Imens kan du så bare se på... hav en god weekend.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1290 29. august 2019 Kongekniven er på vej...

Forleden fik jeg en henvendelse om den fine store kniv, jeg lavede for nogle dage siden. Om den stadig var til salg og hvordan det var med prisen? Og særligt, hvis der nu skal en anden kniv med også... Tja, vi fandt en løsning, der kunne gøre os begge glade. Men den store kniv manglede lige en skede, så den fik jeg lavet søndag aften, da jeg kom hjem fra weekendopholdet i Juelsminde.

Den blev lidt for tæt, og da så spidsen af kniven arbejde sig ud af skeden, var der jo ikke nogen grund til at gøre så meget ud af den sag. Helt skidt var det ikke, for da jeg manglede nogle flere billeder af en artikel om skedefarvning med airbrush, var der et godt offer her, der kunne få alt den farve der skulle være og hvor æren alligevel ikke bliver blameret... Så i går fik den farve i rigelige mængder. Jeg har bestemt ikke noget imod regnbueflaget og de medfølgende gode intentioner. Vi skal alle være i en fri verden, men den blev lige lovlig meget i den retning. Og da denne kniv ikke skal med på optog ved næste pride, skulle der ske noget andet.

Og i går blev der så syet en ny skede. Denne gang farvet i blå og sort og inden den blev syet. I dag tørrer den – langsomt på grund af fugtigheden i luften – og skal lige have noget mere finish.

På søndag er kniven fremme. Herligt...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1289 28. august 2019 Noget om transport

Jeg har hidtil kørt glad i en lille C1 fra Citroen. Den er efterhånden blevet 4 et halvt år og stod for så vidt ikke til udskiftning. Den kørte jo fint og er hurtigt rundt om hvert et hjørne. Fin bil.

Men så ville konen have en anden bil, da den store C4 efterhånden er blevet for stor til en familie på tre og den skal ikke komme i reparationsalderen inden et skifte...

Så et besøg hos den gode Citroenmand i sidste søndag fik tanker på gled.

Kl. 12 kniven. 2019.

Vi kunne få mange penge for den lille og der stod en næsten ny kassevogn, der kunne dække mine ønsker om en robust bil, der bare skal rulle og kunne rumme en masse. Så der blev byttet. Ud er røget den vævre C1er og ind i familien er igen kommet en Berlingo. Denne er hvid og med masse af plads i bagagerummet. Det skal jeg nok få lært at udnytte. Jeg er allerede på vej på genbrugspladsen med hengemt maling og andet skrald. Smart.

Og når vi nu er ved det med transporten. I går indløb den ventede regning for krydsningen af en bro ved Årebro. Den er tada! på 7 kr. Regningen kom i fin konvolut og med et rigtigt papirbrev. Den blev med glæde betalt så snart banken vil lade den tunge transaktion falde igennem.

Og så skal der også lige nogle knivbilleder med... Jeg var på noma i går med knive, der havde været til reparation og nybygning. Det gik vældigt.

Og så kom 3 knive retur fra en tur i Japan, hvor de ellers var bestilt til og hvor man regnede med at de kunne sælges fra. Det gik ikke, jo to er solgt, men tre kom retur. Nu kommer de på hjemmesiden, der snart skal opdateres...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1288 27. august 2019 12 knive til Californien, kapitel 3

Dusinet er fyldt! I går kl. 16.30 dumpede den 12. kniv i den varme linolie. Dermed var projekt Rinske nået til første rigtige mellemstop. Olien skulle lige ind i alle hulrum. Den må gerne hærde og der er kun luft og tid. Og det er knapt af.. altså tidens. Luft er der nok af.

Dagens 6 knive er lavet i gammelt egetræ. Tre af knivene i moseeg. Tre i eg fra Esrum kloster. Hvor gammelt de er er umuligt at sige. Det fra Esrum kan nemt være 600 år. Det kan også være meget yngre. Egetræ der ligger vådt bliver moseeg og sort på under 100 år.

Knivene er kommet ud af olien. Her er alle 12 knive... Alle er forskellige og alligevel ligner de hinanden. Stor variation på få muligheder. Sjovt og udfordrende... Der skal lige øjne i en af knivene, men olien må gerne hørde lidt inden, ligesom poleringen skal være givet første gang. Så der er et par timers arbejde endnu...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1287 26. august 2019 12 knive til Californien, kapitel 2

Forleden fortalte jeg om min ordre til Rinske, der bor i Californien, og som skal have et dusin knive til hjemmet. Jeg har æren at være ham, der skal lave dem, og det går faktisk strygende. 6 knive er oliebehandlede og mangler nu polering. De først 6 er levet i masurbirk. Den de tre er i langsgående og tre er spejlskåret. En er blevet lilla og en er blevet brun.

Morgenlyset faldt fint og der blev taget billeder af knivene. Det skal nok blive velegnede spiseknive.

Og søndag aften fik jeg startet på næste serie. Disse 6 bliver i egetræ. Gammelt egetræ. De tre første er moseeg. 2 af stumperne fra Clausholm Slots jorde. Jeg fik en gang for mange år siden så meget jeg orkede af Helga og Helge i Årslev. En stump vej uden af Clausholmvej, hvor jeg boede. Nu er jeg ved at være i bund med det. Og så er der et stykke Christian har givet mig. Det er fundet i Odsherred et sted.

Tre af stykkerne er fra Esrum slot. Også noget gammelt træ, men qua et mere tørt ophold er de kun blevet mørkere,

Kl. 12 kniven. 2019.

uden at blive sorte. Umuligt rigtigt at vide hvor gammelt det er, kan det være fra henved 1000 år til nogle få hundrede at bedømme efter kvaliteten...

Formiddagen er gået med at lave fronter til de seks knive og lige nu står de til hærkning efter limningen. Over middag står den på udslibning. Til aften er der 6 knive færdige.

Så skal de i olie og den skal hærde. På fredag kan de blive sendt afsted...

Det er sjovt at være knivmager!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1286 25. august 2019 Søndag morgen har knive i udsigt.

Denne weekend spenderes i Juelsminde i venners gode lag. Det giver ikke plads til meget knivfremstilling, men nok en snak i ny og næ. Så meget afledt af gode madder og hengemte vine, at selv kl. 12 kniven blev forskubbet. Jeg sad på vej Hjørnø, da kl. 12 kniven ikke tikkede ind. Og jeg kunne ikke gøre noget. Historien var skrevet. Billederne var taget. Den sidste programmering var dog ikke lavet... Men du kan selv bladre tilbage, og læse historien om de 6 første af tolv knive, der skal til Californien... historien blev bragt kl. 18. Så hver dag er der en historie om kniv, om end, den i går ikke lige var kl. 12.

Under alle omstændigheder vil de californisk planlagte knive sikkert blive præsenteret i den kommende uge.

Jeg troede der ville blive masser af tid til at lave skeder i weekenden, så jeg havde taget værktøj og knive med. Det med tide, er det ikke blevet til endnu, men du skal ikke snydes for fire knive, der er lavet inden for den sidste måneds tid, og som alle endnu mangler de rigtige skeder til.

Og hvad der skal ske i den kommende uge? Ja, så vidt jeg kan se, skal jeg tilmeldes Skjernseminaret. Skrive et par artikler færdige til Knivforeningens blad, lave mindst 6 knive mere til Californien, noget om opfordringer til at komme på kursus og seminaret... der er optræk til skedemageri... og så kan der også blive noget om Knivmobilen.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1285 24. august 2019 12 knive til Californien

I går skrev jeg om en kniv, der skulle til New York. I dag må jeg fortælle om 12 knive, der skal lidt længere væk. De ender i Californien.

Her kommer historien. For en månedstid siden, eller så, tikkede en mail ind. Rinske havde sammen med sin mand været på noma, hvor de foruden at spise godt, var kommet til at knuselske mine knive. De havde været på min hjemmeside og fundet at de sagtens kunne bruge 12 af mine knive til spisebrug derhjemme. Om det kunne lade sig gøre? Det kunne det jo, men... det var jo knive der var dyre og med skede og egentligt lavet til andre formål. Men jeg kunne da lave nogle til hende i designlinje fra det jeg har lavet til noma. Og uden skede også til en anden pris.

Så blev der stille igen på mailen, og jeg troede den døde med det. Pengene for luksusvarer er trods alt også penge.

Kl. 12 kniven. 2019.

Men så dukkede hun op igen og fortsatte disputsen. Aftalen blev at jeg skulle have halvdelen på forhånd, og så kunne jeg gå i gang. Og et par dage efter var der jackpot på min konto. Det var signalet til at komme i gang. Så jeg har været omkring Poul Strande, for at købe flere klinger.

I går blev arbejdet sat i gang. Jeg laver 2 gange 3 i denne serie. Alle er i masurbirk. De tre skåret på langs og tre skåret i spejl. To har fået farve. Den ene i tan og brun. Den anden i fræk lilla farve.

Jeg bringer billeder fra projektet. De fire knive er klar til olie, men skal vente på de to sidste.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1284 23. august 2019 Kniv til Brooklyn

Forleden tikkede der en ordre ind på mailen. Alan havde været på noma og spise, hvilket var en stor oplevelse. Ud over menuen havde han et ønske om, at vide noget om de knive han brugte, og så dada!... et visitkort og et besøg på min hjemmeside. Desværre er den ikke på engelsk og kun lettere opdateret med hensyn til tilgængelige knive. (Note til mig selv: Lav opdatering! Det kan kun tage 20 timer!)

Nåmen jeg fik guidet Alan ind på min danske side og han fandt nogle knive, han syntes at han kunne ønske sig. Imidlertid var 4 af 5 allerede solgt (Note til mig selv: Lav opdatering! Det kan kun tage 15 timer). Men der var én.

Så lidt skriveri, der blev sent om aftenen, og lovning på nye fotos – også af nye knive. (Note til mig selv: Lav opdatering! Det kan kun tage 10 timer.) Og også nogle af de lidt ældre. Og så var der bid. Den med det brune skæfte, og det hvide bolster. Og hvor stor den var? Sådant noget burde stå på min hjemmeside. (note til mig selv: Lav opdatering! Det kan kun tage 5 timer).

Og så fik vi lavet en aftale om betaling (note til mig selv: Lav opdatering! Det kan kun tage få øjeblikke!) som stadig ikke står på min hjemmeside, at det skal ske med en bankoverførsel. Det er trods alt det billigste for både køber og sælger...

En sidste aftale var noget med at jeg skulle have Alans adresse i Brooklyn, New York, så pakken kan sendes.

Og så indsatte jeg denne joke:

> It could be funny that Mr. Trump took the knife back to US, but he cancelled his visit with our Queen. I think she would dislike a purchase of her pearl in the kingdom... But I can send the knife with honor anyway.

>

Min viv, der synes at jeg ind i mellem har politisk slagside, og ikke burde skrive noget i den retning, løftede pegefingern... Sæt nu han var en af bulderbassens nære våbenvenner, så ville handlen falde til jorden...

Jeg fik imidlertid dette herlige svar:

>Trump is an appalling and monumental idiot. His latest idiocy (buying Greenland!!!!!!!!!!!!!!!!???????? And then canceling his trip to Denmark because Denmark won't even consider selling it, like a two-year old child!!!!!!) is ONE of his stupidest ideas, but it probably isn't his stupidest. There is a very stiff competition for that position. Every day a new stupidity. I'm sure it's exhausting for Danes to have to think about. For us it's a constant barrage of stupidity and cruelty and madness. He is making us all stupider and more insane. I take solace in wisdom and kindness and sanity where I can find them. And in craftsmanship, as in your knives.

Kl. 12 kniven. 2019.

I spent nine days in Denmark last month, three days in Aarhus and six in Copenhagen, which is becoming one of my favorite places. Beautiful, clean, great for biking, everyone polite and charming and the food amazing, thanks in large part I guess to your friend Mr Redzepi. All of it a great antidote to Trump.

Your queen should be grateful our monster isn't coming to visit. I understand Obama is visiting Denmark in September — he is much more charming. You can pretend he's still president, as we like to do.

Alan

>

Nu ved jeg at min gode kniv, får et velfortjent liv i the big apple. Den bliver lige pudset lidt ekstra.

Der er friske billeder af kniven, Klingen er lavet af uforlignelige Poul Strande. Fronten er et stykke hvalrostand (og i denne sammenhæng naturligvis fra usælgelige Grønland) og skæftet er poppel, der i den grad er tvangstørret med store sprækker til følge. De er så fyldt ved stabiliseringen med klar orange bærestof. Lyset falder smukt ind i skæftet. Skeden er rårandlæder, farvet brun med udtoninger i top og bund.

Afsted med den!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1283 22. august 2019 Elegant kniv fik skede og farve.

I forbindelse med den udstilling jeg har på Galleri Kordel, som er seværdig, og hvor der er meget andet end mit stads at se på, fik jeg lavet en sort kniv med sølv. Skæftet er i oksehorn. Klingen er ganske sort og der er kun det klare sølv i andre farver.

I lørdags fik jeg lavet skede til kniven. Og i mandags kunne jeg tage kniven ud, for at farve skeden. Den skulle være sort. Men da jeg også havde præget en dyb ridse i skeden, syntes jeg at den skulle fremhæves. Det blev den i al sin enkelthed med en lille tusch, der kan skrive rød, sort og blå, men farver med sølv.

Jeg synes den er ret fin.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1282 21. august 2019 Noma og nye ordrer.

For præcis to måneder siden var der sommersolhverv. Den dag tror jeg, at jeg vil huske længe. Det var den dag jeg leverede 40 knive til noma. Min Instragramkonto gik fra et par hundrede følgere til 1000 mere. Havde en køretur til i denne rute: Kalundborg, København, Kalundborg, Århus og Holstebro. For der var jeg til koncert med min viv og 15.000 lave mennesker (det skrev de i alt fald bagefter – der var mange der ikke kunne se) til årets Stingkoncert. Jeg bringer nogle billeder af de leverede knive. Sting og ruten må i selv klare. Det hele kan anbefales.

Kl. 12 kniven. 2019.

Og i dag tikkede så den næste ordre ind. 12 knive skal leveres til Californien. Samme stil og design som de, der blev leveret til noma. 12 forskellige knive, der ligner hinanden. Det bliver hyl at komme i gang med. Det er klart at du kan følge med her, i udviklingen og fremstillingen af dem. Denne gang skal det dog ikke gå så stærkt som til leveringen hos noma.

Kunden var for en måneds tid siden til middag på noma, og vil gerne have et minde om den gode mad og den fine oplevelse. Det skal passende ske med et sæt knive fra Danmark. Jeg har ikke det mindste imod den ide. Hey man! Med lidt held er de færdige, så mr. Trump kan tage dem med hjem... Det ville spare på min porto...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1281 20. august 2019 Han stener! En lille kniv med stenskæfte bliver til. Kapitel 2

Den lille stenkniv er på vej. I går viste jeg hvordan jeg borede hul i skæftet. Det tog langt tid. Og tålmodighed er ikke nødvendigvis min stærkeste side. Så derfor var det godt at kunne bruge vinkelsliberen til at fjerne materiale. En diamantklinge kom på og så var det blot at fjerne lidt ad gangen. Stenstøv er ikke godt. Støjen fra vinkelsliberen er ikke godt, så jeg formummede mig bag briller og beskyttelsesbriller. Åndedrætsværn og ørepropper. Og så var det ellers bare derudad.

Først kom kniven i profil. Det var bare at følge tegningen der blev limet på. Derefter blev der taget noget af tykkelsen. Så langt så godt. Men mit værksted fik et lag støv, der kunne minde om en meget mild omgang Pompeji. Jeg skulle nok have ryddet op inden jeg startede vinkelsliberen. Og måske have valgt at lave det som en udendørsaktivitet.

Jeg har taget en række billeder med støvets udvikling. Det ses også tydeligt på den ellers røde t-shirt.

Så jeg kom i gang med støvsugeren.

Derefter var planen lige at slibe kniven færdig på min udmærkede båndsliber. Jeg kunne godt mærke at den trængte til et nyt bånd. Det fik den. Så fandt jeg en spand med vand for at pøse på det roterende bånd og holde temperaturen tilpas ned, foruden at støvdannelsen ikke tog overhånd.

Det sidste kom ikke til at ske. Båndet var simpelthen ikke så effektivt, som jeg havde forventet, men der er da taget nogle billeder af fremgangen. Særligt min venstre hånd er foreviget... og var det sjasket med udboringen, var det vand i forhold til udslibningen på båndsliberen, for nu at blive i den sprogbug.

De værste ridser kom dog væk, og jeg besluttede mig til at gå andre veje. Så nu er jeg kommet til min diamantfil og manuel udslibning. Hastigheden må gå voldsomt ned, men der skal nok komme kniv ud af det.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1280 19. august 2019 Han stener! En lille kniv med stenskæfte bliver til. Kapitel 1

I mange år har jeg haft en stump sort sten liggende. Jeg fik den af min svigerfar før vi flyttede til Kalundborg, og det var nogle år før. Han ved nok stadigvæk hvad det hedder. Jeg ved om det efter at have arbejdet med stenen i halve timer, at den er hård.

Jeg fik tegnet en lille kniv. En kort kling af Uwe Molzen. Klingen er stadig matteret af hærdeningen, hvor dog skæret står smukt blankt. En fin fin kling.

Der er procesbilleder af hvordan jeg borede hullet i stenen. Jeg brugte min søjleboremaskine med de bedste betonbor jeg ejer. Først et lille et, der kom nogle mm ned i materialet. Og derefter et 8 mm bor. Til sidst et 10 mm bor. Det hele skulle for at afkøle tilstrækkeligt ske under vand. Og jeg vil bare sige det nu: det er noget sjask. Det er godt at der er varmt i værkstedet, i denne årstid, for man bliver sølet til! Og værktøjet bliver sat på prøve! Jeg borede med 6 og 8 mm bor og allerede der kunne jeg presse så hårdt i stenen med boret at jeg kunne stoppe motoren. Og kølevandet blev efterhånden helt lunkent. Men det gik. Der blev et hul på 40 – 45 mm, hvilket ikke helt var nok til tangen på kling. Men den kunne kortes op. Jeg regner med at stenen er så solid at den kortere tange sammen med stærk lim, næppe er et problem.

Fronten skulle laves i hvid mammutstødtand. Jeg fik faktisk lavet 3 stykker inden jeg var tilfreds. Den første var i og for sig perfekt, men da det var et smalt stykke og borehullet blev 10 mm, blev det for smalt. Så det var en ommer. Næste front blev upræcis. Og det kan en lille kniv ikke bære. 3. gang var lykkens gang. Der passede det perfekt.

Fronten af stenen blev malet hvid og der blev limet.

Mere af processen kommer de næste dage. Det må blive noget med en vinkelsliber og hærdede klinger. Diamantfile og god tid, hvis stenen skal blive smuk sort og blank... Følg med...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1279 18. august 2019 Knivslibning, læderarbejde og egetræ.

Først: Tak for hjælpen i udredningen af, hvilken sten jeg brugte som frontklods på gårsdagens kniv. Det menes at være Lapis Lazuli, der kan være fra så fjerne steder som Afghanistan, Sydamerika og Grønland. Jeg købte det bare i Hvalsø, hvorfor det næppe har været en lokal råvare. Og hvis det er fra Grønland, så skal prisen på landet hæves betragteligt, hvis hr. Trump virkelig vil købe isskossen...

I går var jeg i mit favoritgalleri, der er Galleri Kordel i Kordilgade i Kalundborg. Jeg skulle lave arbejdende værksted og desuden slibe knive, for dem der havde brug for det. Jeg fik lavet en skede og jeg fik slebet nogle knive,

Gårdhaven var våd af den regn der var sat ind, men et oversejl, der blev spændt ud over det halve af haven gav ly. Jeg fik mig etableret med et arbejdsbord og fandt mine remedier frem. En fiks skede blev det til, til den elegante sorte kniv, der blev lavet kort inden udstillingsstart, og som til dato har ligget uden skede. Der bringes billeder af det midlertidige resultat. Skeden skal endnu tørre nogle dage, inden kniven kommer ud. Derefter kan skeden farves. Den skal være sort, og i den lange prægede slids skal en tusch trækkes igennem. Den skal sætte hvid farve i. Det vil matche med kniven.

Sidst på dagen – det var allerede kl. 14 – kom John forbi. Han havde tre knive med sig, der godt nok trængte til slibning, Den ene manglede sin spids. Den anden var en kokkekniv, der havde fået en bugtning ind i skæret, der hvor den skal bruges til at hakke persille. Det kunne ikke ordnes på det mobile grej, og skulle hjem til båndsliberen. Her blev det fikset og knivene blev som nye.

Betalingen var egentligt lavet og alt var som det skulle være, men John, der er tømrer, havde noget træ i bagagerummet, han gerne ville give mig, hvis det havde interesse. Der var tre stykker. Et stort reelt stykke tørt nyt stykke eg. Det er til at

Kl. 12 kniven. 2019.

gå til. Men så var der to gamle stykker. Det ene havde ligget fugtigt og havde taget farve og der var desuden liv i det. Det kan tørre igennem og skal stabiliseres. Det andet af de gamle skal lige efterses, og vurderes, om det ikke skal overleve naturel. De gamle stykker er nemlig nedtaget træ fra Esum Kloster. De er umuligt at vide, hvor gammelt sådan noget træ kan være, men klostret bliver indviet i 1141. Originalt fra dengang er det næppe... men det kan der godt komme nogle eventyr ud af. De planker må være velsignet mere end en gang. Det er måske overflødig med stabilisering.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1278 17. august 2019 Blå kniv og HJÆLP!

Forleden fik jeg startet og i går efter at familieunderholdningen på TV var slut, fik jeg lavet – kniv. Her til morgen er lyset bestemt ikke nådig til fotografering af knive, og jeg undskylder på forhånd kvaliteten. Det må indhentes senere. Det er sat ind med regn. Det er træls – ikke på grund af haven og hækken – for jeg skal bruge dagen på at slibe knive og lave skeder i Galleri Kordels hyggelige gårdhave. Hvis det viser sig at være et akvarium frem for et hebrarium bliver det en laaang dag i kunstens tjeneste... Vi får se..

Og nu vi er ved at se, så er dagen kniv altså blå. Skæftet er noget af det mest blå jeg kunne finde og er lavet af – formentligt – birkekosten. Den vækst der ind i mellem er i birketræet krone. Noget er gået galt i træet, der lige pludselig sætter mange skud. De kan vokse sammen til en stor knude. Nogle gange er der noget inde i knuden der er brugbart til skæfte. Der var der i denne. Som oven i købet ved stabiliseringen (der ikke er nødvendig) fik en sjat indigo med. Det er fint.

Klingen er lavet af Jørn Sønderskov Christensen. En fin klassisk sag fra ham. Ædelt stål i perfekt hærkning. EN uopsidelige klinge.

Et stykke til ligger ind som dekoration.

Og så er der fronten. Her har jeg brug for hjælp. For det er en sten. Det ved jeg for jeg har købt den i Hvalsø hos en der solgte sten og smykker for et par år siden. Skiven har ligget i min gemmekasse siden. Men også den er indigo og svæv af hvidt og noget der glimter som var det guld.

Jeg har brugt et par timer i selskab med stenen og begynder at holde lidt af den. Jeg fræses en skive af med min vinkelsliber med diamantskær. Jeg sleb siden siderne fint parallelle og kunne – under vand – fræse slidsen til tangen ud. Jeg stillede simpelthen min proxxon i et vandfad og sleb sagen ud. Det tog nogle minutter, men var ret effektiv og værktøjet tog ikke skade.

Det hele blev tilpasset og i går så altså slebet ud. Den hårde sten har kostet en slibeplade mere end normalt, og slibeprocessen blev desuden foretaget med vinkelsliber og diamantfil. Men det er en anden historie, der må vises næste gang jag forsøger mig med denne idræt.

Fronten er slebet op til korn 2000, men skal sikkert have lidt mere og rettes med små diamantfile. Det må komme. Men her er det at jeg har brug for hjælp i mit netværk. Hvad er det for en sten, der er benyttet i fronten?

Skriv gerne i kommentarfeltet, og med ledt begrundelse.

Siden skal kniven i en blå skede.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1277 16. august 2019 På plakaten og noget til kalenderen

Selv om sommeren stadig er over landet i al sin mangfoldighed, kan pessimisterne se efterår tårne sig op. Heldigvis er der også i den sammenhæng positive spots at se frem til.

Allerede på lørdag skal jeg sidde i Galleri Kordels hyggelige gårdhave for at lave knivskeder og slibe knive.

Resten af sommermåneden skal jeg så mange gange som det lader sig gøre omkring galleriet for at promovere mine knive...

September ser endnu tynd ud sådan fra et knivmagersynspunkt. Men så kan jeg da lave knive og forberede mig til de efterfølgende dage...

Første weekend i oktober afholder jeg knivkursus med FOF i Køge. Se mere her:

<https://knivforeningen.dk/cms/ShowContentPage.aspx?ContentPageID=34>

Tredje weekend i oktober er der knivseminar i Skjern. Det bliver stort og jeg glæder mig. Se mere her:

<https://knivforeningen.dk/cms/ShowContentPage.aspx?ContentPageID=34>

Første weekend i november afholder jeg knivkursus ved LOF Nordvestsjælland. Se mere her:

<https://lof.dk/nordvestsjælland/kurser/de-kreative/knivkurser/knivkursus/id/192200>

Tredje weekend i november er der knivkursus i Ringsted: Se mere her: <https://lof.dk/ringsted/kurser/kreative-kurser/lav-din-egen-kniv-weekendkursus/id/192301>

Og så bliver der også noget op til jul. Blandt andet en weekend i Mørkøv i sidste weekend i november, hvor jeg udstiller julegaver og sliber knive til julegodterne...

Så der skulle være rig mulighed for at møde mig derude... Jeg bringer billeder fra dagens postkassehøst: En program fra LOF og ugeavisen. Og så nogle billeder fra kurset...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1276 15. august 2019 Stor kulørt Jagtkniv

I løbet af sommeren var jeg i Ludvika, hvor der også blev købt ind. Jeg havde fornøjelsen at stå ved siden af Poul Strande, hvor mange lækre klinger. Mine øjne faldt tit på de store blå damaskklinger, han er alene om at lave. Jeg måtte have.

Længere borte stod José, den svenske argentiner, der har mange lækre materialer. Hans fristelser lå over flere borde, og det var lige et par klodser, som jeg måtte have.

Jørn stod på den yderste bod, og hos ham, var der lækker mammut. Der var mange stumper og jeg tog fra... De helt hvide stykker blev mine...

Så fornemme materialer skulle samles til en særlig kniv. Og det blev det.

Klodsen var vild at se på udenpå, men skiftede farve inden i. Vild psykedeliske farver. Herligt. Det står fantastisk til det vil de blå på klingens.

Kl. 12 kniven. 2019.

Jeg er vildt godt tilfreds...

Nu skal der laves en skøn skede til kniven, så kniven kan blive en fantastisk jagtkniv.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1275 14. august 2019 3 gange P

Jeg måtte i værkstedet i går. Der skulle laves en kniv. Bare sådan en der kunne få skribleriet i fingrene til at forsvinde.

Det blev til en kling af Per Glerup. Manden der laver Danmarks blankeste klinger, der er hulende skarpe. Det er P for Per.

Fronten blev pink stabiliseret koral. Den har fået er utilsigtet klem, jeg først opdagede da kniven blev poleret. Grrr.... Ikke så godt, men måske det kan reddes... Det andet P for Pink.

Og skæftet er stabiliseret platan. Den farve er sjælden. Den er lilla. Hvor den har groet er svært at vide, men den sidste tur i farven har gjort klodsen det var, til noget særligt. Det tredje P er for platan.

Så dette er Pers Pink Platan.kniv. 3 præcise P'er... Skal der skede til, må den blive i ... plastik!

Aftenlyset var nådig og kniven er fotogen. Kniven har nogle indbyggede mangler og fejl, hvis ikke de kan rettes, bliver den lavet om. Klingens kan bevares. Det øvrige overlever nok ikke...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1274 13. august 2019 Ny kniv på vej, kapitel 4 – det sidste

Sent søndag aften, hvor solen havde forladt sin ellers høje bane over sommerlandet, var de for mørkt til udendørsfotos af den nye kniv i skede. Efter arbejdstid og mens den indisk inspirerede gryderet simrede, kunne jeg driste mig i haven. Naboerne kan stadig ikke se ind, da hækken endnu ikke er klippet, men jeg kan stort set nå alle hjørner af have, da jeg mod forventning i går kunne klippe græsset. Den hæk går ingen steder om end den breder sig, dog mest på egen matrikel. Ikke mere havesnak. Det skal handle om knive.

Kniven kom frem på udvalgte steder. Ser du snerleblomster i baggrunden må de være af plast, eller nogen viden har glemt. Lyset var smukt og farverne i skæftet blev fine.

Klingen er lavet af Uwe Molzen.

Fronten er mammut. Den ru bark er stadig på fronten, og i inderkanten går det hvide over i brun.

Skæftet er stabiliseret valnød – eller kastanje.

Skeden er i rårandlæder og farvet i fire brune toner.

Kniven er nu klar til salg.

Prisen kunne blive noget med hækklipning og buskrydning. Jeg har værktøjet og facelifterne... man må kunne tale sig til enighed.

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1273 12. august 2019 Ny kniv på vej, kapitel 3

Fredag blev der lavet kniv. Lørdag blev der lavet skede. Og søndag blev den farvet. Det var godt der var regnvejrr i Kalundborg (hvis ikke man lige var til KalundborgRocker på stadion) for så kan man lave kniv med rimelig god samvittighed...

Skeden blev farvet med mit airbrushanlæg i anledning af en kommende artikel i knivbladet. Der er anvendt fire farver for at få farvespillet. Nu skal farven lige tørre lidt mere. Så noget læderfinish og lidt læderfedt til, så er kniven klar til salg...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1272 11. august 2019 Ny kniv på vej, kapitel 2

I går viste jeg billede af en ny kniv, der var blevet lavet fredag efter arbejdstid. I går var der masser af regnvejrr i Kalundborg, hvilket heldigvis forhindrede havearbejde og oprydning til lossepladsen. Derfor blev det tid til at lave skede. To faktisk, for da kniven skulle i skeden første gang, var den for smal og syningen sprang. Jeg tænkte at det nok ikke gjorde så meget, da den jo kun skulle være en fotoopgave. Men da jeg så også fik lavet nogle langsgående prægninger, der ikke rigtigt kunne bruges til læderfarvningsforsøget, der skulle anvendes til, blev det en ommer.

Lidt mere plads i skeden og så nu kun med en diskret mere vandretgående prægning der under bæltstedet er prikket med prægejern.

Nu bliver der grund til farveforløb.

Læderet skal være lidt mere tør inden farvningen. Og da så jeg skulle tage billeder af dagens kniv, satte det igen ind med regn. Selv om naboen slår sin græsplæne færdig, er min så lang og våd, at den heldigvis igen kan udsættes... Men så kan der laves kniv.

Du får det færdige resultat at se i morgen

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1271 10. august 2019 Ny kniv på vej.

Uha, det var en drøj dag på arbejdet i går. Men derfor kan man jo godt restituere sig og komme i værkstedet og lave en ny sag. Kniven skal senere i dag i en skede, der skal farves i morgen. Farvningen er grunden til at lave kniven, da jeg skal skrive en artikel om læderfarvning til næste knivforeningsblad.

Kniven fejler nu altså ikke noget. Klingen er lavet af Uwe Molzen. Skæftet er stabiliseret valnød. Fronten er mammut.

Tja og altså på vej...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1270 9. august 2019 Wengé, wengé og wengé

Dagens billeder handler om wengé, der er en tung tæt afrikansk træsort. Jeg ved ikke hvordan træet ser ud, men stort må det være. Når det er skåret ned tørret og sendt til forbrug er det noget fint noget. Jeg har brugt det i flere skæfter og synes om det fine farvespil mellem sort og brunt i noget, der ind i mellem kan ligne en fuglefjer.

Træet er med forholdsvis store porer. På nogle af knivene har jeg fyldt hullerne med hvis maling – præcis som jeg forleden dag viste det på en fiskekniv – hvilket giver en spændende effekt.

Jeg er ikke alene om at være fascineret af det fine træ – og gerne vi tilsætte det nye kvaliteter. Min gode ven JensJørgen har det på samme måde, men også noget mere sofistikeret værktøj til rådighed. Han havde nogle stykker, som han ville forny udtrykket på. Det lykkedes i den grad! Det er indgået flere liter brintoverilte, som stykkerne kom i. Længe og over flere gange. Det tog alt det der er wengé ud af wengéen, På nær strukturen. Alt farve og alt olie er væk. Så blev der tilsat nye farver, for dernæst at blive stabiliseret i trykkammer.

Hvis du tror wengé er brunt og sort, må du nu tænke om. De tre knive og den klods de ligger på er alt sammen wengé.

Nu er wengé rødt, lysebrunt og grønsort.

Verden er fantastisk!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1269 8. august 2019 Tre knive på stribe

Der er lidt stilstand i knivmageriet lige nu for mit vedkommende. Det skal nok gå over. Men en flytning af ældstedatteren og noget tiltrængt oprydning i det der en gang var et værksted skal overstås, lige som arbejde også er påtrængende... Så derfor er der fundet nogle gamle travere frem. De er nu fine nok og var blandt dem, der mest blev taget frem i forgangne weekend i Brahetrolleborg.

Kl. 12 kniven. 2019.

Den ene er lavet i mammut, en skive stødtand. Tandens har modtaget salte og andre farvegivende stoffer på de mange år i den sibiriske undergrund. Og det er det samme stykke, der blot er delt og lagt en skive sølv ind i. Klingen er af Poul Strande.

Den blå er stabiliseret birk. Den røde front er stabiliseret koral. Og klingen er lavet af Uwe Molzen. Kniven har en skede, der er blå og rød. Og så er den venstrehængt til venstrehåandede.

Og så er der den i rensdyropsats. Egentligt var der en gang et stykke, men det er del i tre stykker, som er limet på kniven. Kniven er slebet ud. Og delt igen hvorefter det midterste stykke er filet lidt i. Lidt birkebark er lagt imellem limningerne. Kniven blev så samlet igen og slebet og poleret op. Også den har en skede.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1268 7. august 2019 Bare nogle billeder

I dag får du blot en stak billeder af nogle af mine knive. Jeg kom sent hjem i går og er sendt tidligt på arbejde. Derfor har der ikke været tid til at komme i det kreative hjørne.

Det vil der naturligvis blive fulgt op på.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1267 6. august 2019 Ulo og tand

Jonas mødte jeg på Ovnhusmarkedet forrige weekend. Han fik en snak med knivmageren, og erindrede at han derhjemme havde ufærdigt projekt. Der indgik en narhvaltand, der ved nærmere omtanke viste sig at skulle være en hvalros... Og det var noget bedaget for Jonas havde fået kniven engang, mens han var ung og en onkel eller en anden fra familien. Han havde været i Grønland, hvorfra han havde taget, noget der skulle blive en ulo, med hjem. Det var vist en gang for 40 år siden, og nu skulle Jonas ikke længere bruge kniven. Den kunne jeg passende få.

Dagen efter nåede klingen og tanden frem. Det viste sig at være en lille kaskelottand. Og klingen havde rigtigt nok ligget lidt længe og er noget angrebet af rust.

Jeg viser billeder af kniv og tand. Jeg tør ikke love at de to dele kommer til at være én enhed. Jeg forstår godt hvorfor Jonas har tøvet med at komme i gang. Og jeg går ikke i samme fælde. Så mon ikke uloen bliver lavet en gang i løbet af efteråret?

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1266 5. august 2019 Nye klinger og nye eventyr...

Jeg spenderede en weekend på Fyn med udstilling på Brahetrolleborg. Det var årets største jagtudstilling med sideudfald som fiskeri og outdoor. Jeg fik solgt lidt, der straks er investeret i nyt, der kan blive til mere. Så 8 nye klinger blev det til 4 fra Uwe Molzen og 4 fra Jørn Sønderkov Christensen... Lækre sager, der kan blive til flere knive. De må så komme de efterfølgende dage og uger. Herligt.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1265 4. august 2019 Brahetrolleborg og Justin

Jeg kan melde om at det går bedre – for knivmagerne – på weekendens udstilling. Nu har vi alle solgt en kniv og andre småting. Det er fint. Jeg bringer lidt flere billeder fra stedet og opfordrer alle til at komme. Man kan uanset hvorfra i landet man er faktisk nå det og endda få noget ud af det. Dagens program er langt og slutter først kl. 18.00.

Jeg var igen på pletten kl. 8.00, og der var gæster allerede fra før start som officielt var kl. 9.00. Og gårsdagens lille konkurrence, hvor jeg giver en bog væk til den af mine følgere der først kommer og viser dagens historie her på siden, er endnu ikke fundet.

Vejret er pt. Slået noget om og den grå himmel er mørk og endnu tæt. Skulle den blive utæt er det godt at vide at man står i en tegldækket lade. Håbet i den forbindelse er om det er tæt...

Og så skal vi lige et smut tilbage i tiden. 4. august sidste år var Justin Timberlake på noma, hvor han blev filmet i denne lille fim. https://www.instagram.com/p/BmCO5ROFFRt/?fbclid=IwAR31BzsNii_K5yK4q73heipLU_o_rWn_zkIB-z04uNEizrnxC3jv2TLYeb8

Den er nu set over 6,142 millioner gange. Og det er en af mine knive, talentet sidder og vifter med. This is a knife... haha. Quarktastic!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1264 3. august 2019 Brahetrollegård – efter første dag.

I dag er jeg på Fyn. Der er ved udsendelsen af denne historie 2. dagen af Brahetrollegårds Game Fair. Det er et stort sted. Rigtigt mange steder at se noget interessant, særligt hvis man er til jagt, hunde og jagtrejser. Mindre til fiskeri og næsten ikke noget til det tredje - lovede - ben i udstillingen: outdoor. Jeg har ikke set telte, støvler, rygsække og den slags. Og det er jo lidt træls, når man står med all roundknive, der kan lidt af hvert.

Jeg endnu ikke solgt noget som helst... øv. Men vi hygger og gevaldigt i den lille gruppe af knivmagere. Vi står i en smuk rød lade, der inde er ret rustik. Men udenfor er den ret anonym. Vi mangler nogle store flag og bannere, og det har vi ikke. Og derfor komme der ikke så mange igennem laden. Jeg har stillet mit flag udenfor, for dog at vise – flaget... Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der

Kl. 12 kniven. 2019.

kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen
Vi har fundet foreningens roll ups frem.

Dagens udstilling slutter kl. 18. Jeg håber på gæster til sidste minut, og de må gerne have glade dollars med...

Jeg bringer billeder af min korte tur rundt i udstillingen i går.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1263 2. august 2019 Fernisering overstået og udstilling etableret. Kom og se!

I går ved denne tid holdte jeg fernisering på den udstilling, der skal forløbe den næste måned i Galleri Kordel. Det lille kunstgalleri ligger smukt på gågaden i Kalundborg og er et besøg værd. Der er meget fint brugskunst. Jens der ejer stedet har drejet træ, der er blevet til skåle, fade og lamper. Hans viv stikker og filter. Og tre keramikere, tre billedkunstnere og to smykkekunstnere har lavet de fineste sager. Jeg har i min arrogance garanteret glemt nogen! Ja, hende der laver stenskulpturer. Der er sikkert flere...

Og der udstiller jeg så 17 knive. Et par skabe, en hylde og et bord hvor mine bøger og brochurer kan ligge. Flot at få lov til at være med.

Det var en stille dag i går, og der var desværre ikke mange kunder, men det kan maget jo lave om på.

Og alle mine følgere bedes komme til stedet.

Axel er lige som jeg gæstekunstner, og han viser smukke billeder fra nær og fjern.

Og når dette bliver udsendt står jeg på Brahetrolleborg på Fyn, hvor årets største outdoormesse skal forløbe. Jeg er der sammen med 4 andre knivmagere. Du kommer til at se mere til det her på siden i morgen, men stedet er også et besøg værd...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1262 1. august 2019 6 knive på rad – i dag starter en udstilling Tja, overskriften siger det hele... jeg har haft travlt med at lave knive... Og skal jeg sige noget selv? Så til den vellykkede side.

Kl. 12 kniven. 2019.

Her til morgen var jeg tidligt oppe. Man har lukket det varme vand i 3 dage i Kalundborg, så den står på fællesbad i hallen, og jeg skal nå meget, og var ved døren kl. 7. Men inden blev der taget billeder i den sidste regn i dag (håber jeg). En vandstråle pladrede ned. Sjov effekt... Beklager at lysforholdene ikke er perfekte.

Finest er blevet den sorte med sølv. Det sorte bøffelhorn er bare så fint blankt og det står vældigt til sølvet og den sorte klinge. Der skal naturligvis laves en sort læderskede til sagen.

Så kom der en med beefwood ud af det. Den er vist vist før... Men nu er den poleret og klar.

Så viste jeg i går hvordan fiskekniven kom i olie og det første fedtede resultat. Nu er kniven kommet ud af olien og har ligget lidt tid. Fået en første gangs polering, bare for at gøre det. Den skal poleres rigtigt om et par uger.

Så kom der mangrovekniven ud af anstrengelserne. Ikke så meget pjat der.

Og den lille snas. I lilla stabiliseret masurbirk. Den bliver fin.

Og så kom der en god all roundkniv ud af det også. Klingen er af Jørn Sønderkov Christensen. Fronten noget rensdyrgevir og skæftet er masurbirk, der er farvet tan til mørkere brun, og igen slebet ned.

Alle seks knive mangler endnu skeder, men derfor kan de jo godt udstilles, og det er det de bliver. Kl. 13.00 er der fernisering af min augustopræden i Galleri Kordil, i Kordilgade i Kalundborg. Og du er velkommen. Friskbagte saltstænger, kølige vine og nye glas...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven. 2019.

Juli

Kl. 12 kniven # 1261 31. juli 2019 Fiskekniven er på vej

Jeg vist i går en kniv, nej 6 knive, der er på vej til at blive til færdige knive. Imidlertid fik firmaets regnskab første prioritet efter i går middag, og derfor er det blevet småt med knive.

Jeg fik dog lige tid her til formiddag med at fjerne det hvide, nærmest sølvfarvede perlemorsfarve. En hurtig slibning og derefter i olien.

Her kan kniven så stå et par timer, mens de andre knive bliver lavet.

Og så kunne jeg også i går fortælle om min ravfarvede mangroverodskniv, og jeg jeg påstod ikke helt var så fint på billedet som den egentligt er. Lyset her til formiddag er ikke medspiller i mit billedprojekt, men alligevel kan det nok anes...

Jeg ahr jo travlt med at lave knive, da jeg har et par udstillinger i de kommende dage. I morgen kl. 13 er der fernisering på min udstilling i Galleri Kordel i Kordilgade i Kalundborg. Du skal være så hjertelig velkommen. Der er andet at se på end mine knive også.

Når ferniseringen er vel overstået pakkes der igen ned og fredag kl. 10 skal jeg være ved fordøren af Brahetrollegård. En udstilling der - og resten af weekenden – om jagt, fiskeri og andet outdoor forløber. Jeg skal promovere mine knive. Også der er du velkommen.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1260 30. juli 2019 6 knive på vej

Weekenden har været hård ved min beholdning af knive og i slutningen af denne uge er der to udstillinger der skal deltages i. Derfor er jeg i gang med at lave nogle knive, der kan præsenteres på Galleri Kordel på torsdag og som der endnu ikke er lavet skeder til. Sådan må det blive, når "arkivet" bliver tømt.

Disse knive er så friske som de kan være. Billederne er taget 15 minutter før denne historie bliver udsendt. Jeg startede på dem en gang efter aftensmad i går. Og kun tre er så færdige at de ligner en kniv...

Den lille er med et blad af Claus Bernhardt. Og så er det sådan et restestykke størrelse lillastabiliseret spejlskåret masurbirk.

Den sorte er faktisk ravfarvet stabiliseret mangroverod i skæftet og en klinge af Poul Strande. Lyset driller. Det må blive bedre til næste fotosession.

Den røde er med klinge af Poul Strande. Der er noget perleagtigt på klingens, og så havde jeg et stykke beefwood. Enkelt.

Så er der en der er malet. Det er en filetkniv, hvor klingens er af Claus Bernhardt. Skæftet er moseeg, men jeg har her ved den finslibning valgt at male kniven perlemorshvid. Det sætter sig i de åbne porer jeg har blæst somme for støv. Det kommer til at se fancy ud.

Så er der en masurbirkkniv på vej. Klinge af Jørn Sønderkov Christensen. Der skal lidt farve på skæftet.

Og så bliver der en elegant kniv i bøffelhorn og sølv på en sort klinge af Poul Strande. Jeg havde lavet en der skulle været præsenteret i Galleri Kordel, men jeg kom sørme til at sælge den, da der var en der ville give prisen i weekenden. Den var lavet i sort ibenholt. Men denne bliver finere...

Ikke mere skrivi nu. Det tager et par minutter at lægge historien op på siden... Mere må komme i morgen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1259 29. juli 2019 Kniv down under!

Jeg har en periode haft et par store knive liggende. De blev lavet en gang sidste forår, og der har ikke været stor efterspørgsel på dem. Jeg laver i ny og næ en stor kniv, for at holde mig selv udfordret. Den ene var med skæfte af stabiliseret poppel og messingfront. Den anden med stålfront og stabiliseret moseeg.

Så her kort inde i sommeren – dagen før jeg tog til Ludvika – ville en kollega have den med poppel. Helt fin og Jannick blev glad for lejrkniven.

Og så i går aftes – sent efter jeg var kommet fra Ovnhus med det største salg jeg nogensinde har lavet på en weekend – tikkede en mail ind. Om jeg kunne sælge den kniv med messing og poppel? Og det kunne jeg jo ikke men fik mig på skoleengelsk stavet mig igennem et venligt svar, at det jo var den anden med dansk moseeg...

Og i løbet af natten er så et salg aftalt. Kniven skal sendes til Australien. Til en dansk efterkommer. Herligt. Jeg bringer billeder af den store kniv, der allerede er pakket. I morgen kommer posten efter den...

Og jeg må da vist have opdateret min hjemmeside og lavet noget på engelsk... Og så skal jeg i værkstedet og lave flere store knive igen. Det er herligt at være knivmager i denne tid.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1258 28. juli 2019 Udstilling, udstilling og udstilling

I dag er det søndag. Jeg står på en udstilling i Nykøbing Sjælland, der hedder Ovnhus Kunsthåndværkermarked. Jeg kan fortælle, at det er en absolut seværdig udstilling. Det ved jeg fordi de andre siger det. Selv har jeg kun set de nære omgivelser og de nærmeste udstillere. Der har været så mange ved min boks, at jeg overhovedet ikke er nået rundt at se.

Jeg har solgt nogle knive. Og det er jo herligt. Men giver også problemer... for på torsdag skal jeg lave fernisering til den udstilling, der skal være hele august måned i Galleri Kordel i Kordilgade i Kalundborg. Her skal ligge 20 knive. Det skal jeg nok finde en løsning på. Se mere her: <http://www.kordel.dk/>

Jeg har sørget for at komme i den lokale avis, og ferniseringen er på torsdag kl. 13. Du er meget velkommen. Der er en drink og saltstænger... Se billedet fra sprøjten.

Men...

Fredag morgen kører jeg til Brahetrolleborg på Fyn, hvor årets største outdoormesse skal forløbe. Vi er en håndfuld knivmagere, der skal vise hvad vi kan lave. Også der skal jeg have knive med... Men mon ikke det går? Se i øvrigt mere her: <https://www.btgf.dk/>

Under alle omstændigheder betyder det nye knive på denne side i løbet af august... Og det er da godt at vide.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Kl. 12 kniven. 2019.

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1257 27. juli 2019 Ovnhus Kunsthåndværkermarked 2019

Førstedagen på Ovnhus er i skrivende stund overstået. Jeg har haft travlt ved mit bord og der har været mange meget positive reaktioner på mine farverige knive. Det er herligt. Og et par knive er langet over disken. Det er godt for omsætningen og indtjeningen. Og fint, for så må jeg i gang med flere knive. Rent win-win... Der er billeder af min udstilling ved dagens start. Jeg har egentlig for lidt plads til for mange knive, men jeg kan ikke overskue to borde, så dette er det muliges kunst. På et tidspunkt i dag var tre knive ude i kredsen af kunder samtidigt med at en fjerde ville indlede en hyggelig samtale... ups! Det bliver med et bord.

Udstillingen startede egentlig kl. 12, men varmen trak gæster til tidligt, så da jeg havde pakket og klargjort kl. 9, var de første på stedet. Der var ikke mange, så jeg fik akkurat tid til at gå den halv plads igennem til et dybt useriøst skim af standarden. Og den er høj! Rigtigt mange dygtige håndværker står rundt i teltene. Så har du tid og lyst til at sætte dig i en kold bil og trille til havnen i Nykøbing Sjælland og træde ud i sommervarmen, venter dig mange fine oplevelser.

Selv står jeg i telt 20. Min plads er 20A. Mine naboer i 20 D er også leverandører til noma og inua. Og de har spist på inua – og brugt mine knive. Det havde været en helt vild fed oplevelse, da retten kniven bruges til er en kombination af traditionel mælkeskind med bjerggrøntsager. Lige pludselig er man på picnic på bjerget midt i Tokyo. Herligt!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1256 26. juli 2019 Nye knive til noma

Forleden var jeg på noma og pudse knive. Og inden jeg tog til Ludvika, var jeg også omkring med sager. Ved begge lejligheder fik jeg knive med retur, der skal have en overhaling. Jeg har før skrevet om den hårde behandling knivene får og at det går ud over dem. De bliver slidte i et vildt omfang.

Jeg lavede for længe siden en række knive, hvor skæftet er lavet på bregnerod fra min egen have. Et vildt eksperiment, der ser fantastisk ud, og som sikkert på knive, der bliver passet på, ville kunne overleve. Imidlertid har sæben og det varme vand nærmest opløst det ikke videre holdbare materiale og de fine mammutstumper i fronterne er også gået til. Klingerne er lavet af Uwe Molzen. De kan ikke ses på, at de har været i brug!

Jeg fik de to sidste knive med hjem, med ønsket om at lave dem igen. Det Kan de ikke. Jeg har ikke mere bragnerod – eller det skal da lige vokse sig til igen. Så jeg lavede to nye fugleøjneknive.

Det er dem jeg præsenterer i dag.

Den sorte er lavet på masurbirk, der er farvet sort. Jeg ved endnu ikke om jeg skal markere næbet lidt mere. Der mangler endnu noget polering.

Den brune er lavet i masurbirk, der har fået en skæt farve. Øjnene er også glæsesøjne på 13 mm. Ret store og sjovt udtryksfulde...

De bliver leveret sammen med nogle af de finske fabriksknive, der heller ikke kan holde til mosten...men det bliver senere... I dag kan du møde mig i NykøbingSjælland, hvor jeg står med mine knive til årets Ovnhus Kunsthåndværkermarked.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Kl. 12 kniven. 2019.

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1255 25. juli 2019 Ovnhus! Det er i morgen og resten af weekenden.
I dag pakker jeg bilen med grejer og sager. Jeg skal på udstilling sammen med 71 andre håbefulde kunsthåndværkere på årets Ovnhusmarked. Jeg glæder mig og har store forventninger. Jeg ved der kommer gæster fra alle egne af landet for at se de andre – og mig! Se her: <https://ovnhus.dk/>

Jeg er den eneste knivmager, og i den anledning håber jeg naturligvis at viverne får forkøbt sig i sølvsmykker, keramik og tekstiler, i en grad, så de får dårlig samvittighed og forbarmer sig til at tage noget med hjem til gommen. Det er så her jeg kommer ind i billedet...

Jeg fylder mit bord med mine knive og kunne fylde to, hvis der er plads... Vi får se.

Der skal naturligvis være noget nyt at kikke på, så i går fik jeg lavet denne drøm af en kniv. Absolut i den eksklusive del af spektret.

Klingen er Jørn Lund mester for.

Fronten er en skive sølv.

Mellemstykket indfarvet mammutkindtand. Der var egentligt til tre fronter, men dette var den rigtige løsning på det problem med at dele stykket rigtigt...

Og så er der en skive sølv.

Og bagstykket er et hvidt stykke mammutelfenben. Jeg købte stumpen af Jørn fra Knivkunst. Da jeg var i Ludvika. Jeg kunne se at der kunne komme en kniv ud af det lille stykke. Men som jeg i den grad har udnyttet.

Nu mangler kniven en skede. Måske den er lavet og klar til Ovnhus?

Der blev taget billeder af kniven på stranden i Kalundborg. Vandet pjasker henover kniven.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1254 24. juli 2019 Sommerjob på Noma

Mandag var jeg i København for at pudse knive... Jeg fortalte om det i går og henviser til den historie... Der kommer i dag lidt flere billeder af knivene...

En af knivene vises med før og efter pudsningen.

Jeg skrev i går at det er gået hårdt ud over knivene. Men der er også nogle af dem, der har fået en helt fantastisk patina. Og det kan jeg godt lide.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1253 23. juli 2019 Sommerjob på noma

For nogle dage siden afleverede jeg nogle knive på noma. Jeg vidste at de trængte til en efterslibning, da de var lavet i al hast, selv om jeg havde været omhyggelig. Jeg fik derfor aftalt at jeg på deres lukkedag – om mandagen – kunne komme omkring for at justere og pudse. Her er første del af historien. I morgen fortælles resten og der vises mange billeder.

Mine knive (hvis man kan tillade sig den formulering) på noma lever et hårdt og hektisk liv. De bliver brugt til nogle af sommerens serveringer, der i tiden er den vegetariske verden. Der må være nogle syrer i frugterne, der spiser hårdt på overfladerne af klingerne. Det sætter sig som en overflade, der ikke lige vaskes af. Knivene bliver efter brug vasket i varmt vand. Hver vask trækker bevarende olier ud. Og limen vaskes også væk. Foruden noget af træet simpelthen slides og vaskes væk. Sæben er stærk og madsikkerheden sikkert i top. Men det går ud over knivene... Jeg fik talt med Annegret, der vist er en af dem med ansvaret for vask og vedligeholdelse af knivene. Mit råd er at klingerne kan vaskes i varmt vand, skrubbes og skyldes. Skæfterne kan vaskes i lunt vand og mindre skrap sæbe. Og klingerne kan pudses med autosol eller Brasso så tit der er behov.

Jeg mødte op kl. 10.30 med min vogn med grejer. Der var næsten mennesketomt på stedet, der ellers kan svirre af energi. De smukke moderne lokaler var ryddede op og renskurede. På en gang lidt skræmmende og smukt imødekommende. Og jeg kunne bare gå ind, da jeg fortalte at jeg var manden, der havde lavet knive. Tillid. Smukt og venligt.

En venlig gartner viste mig vej til et af de store lokaler for enden af bygningen. Her lå alle knive og skeer og andet, der skal have en jævnlig pause og tid til at komme sig. Med ordenssans som en autist med svær OCD lå flere hundrede velplejede skeer og knive, i horn, ben, træ og metal. I rad og række. Vendt op og ned, så de kunne ligge tæt på bomuldsdugen. Sagerne havde fået olie efter sidste servering lørdag middag, og skulle først tages i brug tirsdag.

Jamen så var det jo blot at gå i gang. Jeg så efter sliberidser, der hvis de var der blev fjernet. Skæftet blev poleret og derefter blev klingens pudset i autosol – chromeglans.

Det tog nogle timer at komme igennem knivene.

Derefter blev alle knive slebet på min knivsliber.

Jeg nåede at tage billeder af knivene.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1252 22. juli 2019 Ny bog fra Norge

101 knivperler fra Norge... Øystein Køhn har lavet endnu en bog om knive. Denne er lidt større end de øvrige han hidtil har lavet. Det giver plads til større billeder og mere tekst. Han har selv lavet lay out, og det skulle han måske ikke have gjort, for der mangler en der har spurgt: er dette pænt og kan dette gøres pænere? Lange tekstafsnit er lettere læst i to spalter. Visse skrifttyper er egnede til plakater, men ikke bøger. Tekst står pænere på hvide sider end 200 gentagne melerede sider. Det er en smagssag. Jeg ved, at det kan gøres pænere. Men kan man lide det på norsk, må jeg tage det med mig.

Øystein har en menneskealder lavet det norske knivblad. Han har formentligt Norges mest opdaterede viden om alt hvad der sker med knive i Norge. Og så har en sikkert en samling af fine gamle knive. Foruden en kolossal viden om, hvem der har lavet og hvor hvem kommer fra.

Kl. 12 kniven. 2019.

Og det har han lavet en bog på. Meget er rigtigt gammelt – og gør kun gamle knive mere værd, da de nok en gang bliver beskrevet – og en del er nyt.

Bogen starter lige som mange andre med Adam og Eva, og har et afsnit om smedning. Bogen er inddelt i et antal kapitler, svarende til de fylker der danner Norge. Nogle fylker er med mange knivmagere, fordi det er her man bor/boede. Og de ældste er forrest i hvert afsnit. Det gør det muligt at se udviklingen i et fylke, men også vanskeligt at følge tiderne gang i hele Norge. Og da nogle af fylkerne har bredt sig over andre fylker er det svært at forstå denne opdeling. Telemarksknive, der uanset om de kommer netop fra Telemark, bliver brugt i bunad (folkedragtstraditionen) over hele Norge, som den slags kniv, der hører til folkedragten.

Mere end halvdelen er portrætter af afdøde korytæer, der ikke kan tage til genmæle. Og heldigvis mange nulevende. Mange gamle mænd. Og en lille håndfuld unge. Selv holder jeg mest af det nye og aktuelle knive fra levende knivmagere, men det er jo mig. Heldigvis er Jan, Olav, Gunnar, Morten og flere andre aktive og nulevende knivmagere med.

Hver knivmager er portrætteret med én kniv, der formentlig kan være karakteristisk for netop denne knivmager. Hvis man kun laver knive med få variationer giver det mening – og det har man gjort. Men laver man mange forskellige knive, kan det jo på sæt og vis kun blive misvisende. Så det er en svaghed og styrke. Venlige fine portrætter, der nogle gange får sjove eller finurlige medhistorier med. Fantastisk at så mange er værd at skrive om. Flot. Herligt. Nørdet på den gode måde.

Der er mange andre norske knivmagere, der kunne have været portrætteret i denne bog. Og det naturligvis forfatterens ret at vælge som han har gjort, men der burde komme en opfølger...

Bogen hedder 101 norske knivperler på norsk natur. Og det skal så tages helt bogstaveligt. For hver kniv er taget ud af sin virkelighed. Friskræbt, som der vist hedder på moderne grafikkerdansk. Det efterlader ingen skygger og størrelsefølelse. Så har redaktøren, der er en dygtig fotograf fundet 101 billeder fra sit bagkatalog. Skarpe, flotte landskabsbilleder fra Norge – nogle i udsnit og mange i mange farver. Oven på det er knivene så lagt i samme vinkel med den tilhørende skede. Ingen sammenhæng mellem sted, situation, tid eller andet. På en eller anden måde en god ide, men i virkeligheden ødelægger det begge dele. Kniven kommer ikke i fokus. Og naturbilledet skæmmes af en indklasket kniv, der hænger frit i luften foran et fjeld, et vandfald, en solstråle og meget andet.

Bogen er trykt i 1000 eksemplarer, og må blive et samlereobjekt. De er nummererede og forfatteren har sat sin personlige autograf på siden. 1000 bøger er sikkert og måske nok til at dække efterspørgslen. Jeg har nummer 124.

Er man til norske knive. Er man samler og vil dyrke på prisen, er denne bog et must. Jeg er knivnørd og faktisk fornøjet over bogen.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1251 21. juli 2019 Sommerbilleder af knive

Fredag aften var jeg igen på Kysten i Juelsminde. Der blev trukket er par knive frem, der kunne trænge til nye billeder...

Og disse fire var med på stranden. Gammel tang, sten og andet opskyl er baggrunde for disse knive.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1250 20. juli 2019 Sommerbilleder af knive

Jeg får ikke lavet alverden af kniv disse dage, men der er da løbet et par billeder ind i mit kamera.

Kl. 12 kniven. 2019.

Jeg var på stranden forleden og der blev der taget billeder...

Og så skal der lyde en tak til Per, der sender billeder hjem fra Grønland, hvor han har taget en af sine knive med. En kniv han i foråret købte af mig. Det er glædeligt at det er en kniv, der skal bruges og at Per stadig kan nyde den så meget, at den skal foreviges på en hård og mosbelagt grønlandsk fjeldsten... Det er i det mindste det jeg tror det er. Fortsat god tul til Per.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1249 19. juli 2019 Ny skede til den hvide kniv.

Der kom en henvendelse forleden inden jeg kørte til Ludvika... Om den hvide kniv i fint fint elefenben fra mammut stadig var til salg. Og jo, der er den. En fornem kniv, der er så dyr at særlig service hører med.

Inden en handel skal kniven mærkes i en varm hånd. Føles den rigtigt og kan vedkommende passe på de eksklusive materialer?

Jeg har lavet to skeder til knive allerede, men var endnu ikke tilfreds. Så i løbet af denne uge er det 3. og foreløbigt sidste forsøg på vej. Fint rårandlæder, præget med en karakteristisk dekoration for mig. Ikke for meget pling bing og helt enkel i sit udtryk.

Skede mangler endnu noget farve, men da jeg er i Jylland og alle farveladebutikkerne har ferielukket kan skeden først farves på søndag...

Dagens billeder er derfor den nye skede til den hvide kniv. Og den gamle sorte skede, der nu bliver kasseret. Jeg har stadig problemer med at få det smukke mønster frem på billederne. Og så den fornemmelse af udsøgt kvalitet, det er, at holde et helt rent stykke mammut i sin hånd. Dette er luksus og rigtigt fint.

Så må vi se om salgsaftalen kan holde...Men kniven har det bedre i sin nye skede...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1248 18. juli 2019 Sommerbilleder af knive

Tirsdag aften stod himmel og hav næsten stille og det skulle nydes i en gåtur til kysten. Imidlertid er gåture ikke bare gåture, men fotomuligheder for mig og mine knive.

Så et par knive kom med i bukselommen og så var det ellers afsted...

Den blå kniv lå længe lige i havstokken og en fjern båd må have lavet den dønning, der skyllede kniven.

Den røde er i det stabiliserede wenge, som jeg for tiden synes er noget af det mest fantastiske....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Kl. 12 kniven. 2019.

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1247 17. juli 2019 Sommerferie i Juelsminde

Mandag morgen fik jeg lavet kniv. Senere på formiddagen blev bilen pakket og viven og jeg kunne tage på vores meget lidt planlagte sommerferie i det jyske.

Med i bilen var den nye kniv og mit læderværktøj.

Der var cykelløb i fjernsynet, hvor små mænd okser på dyre cykler i vind og varme, så man burde stoppe dem i aktiviteten.

Selv fik jeg fundet mit læder frem. Og i løbet af et par timer blev det til denne skede... Rårandlæder, vædet i nogle sekunder, og så fik det lov at trække en times tid. Ja, og så blev den skåret ud og fiflet til. En prægning ned ad siden som lægger op til en blød farvning i flere toner. Farve og air brush mangler jeg i værktøjskassen, så det sidste må komme, når jeg kommer hjem.

Skeden skal være det en kommende artikel i Dansk Knivforenings blad skal laves på: Hvordan man farver en skede med air brush.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1246 16. juli 2019 Kribleri i fingrene

Sent lørdag aften kom jeg hjem efter Knivveckan i Ludvika. Søndagen gik med oprydning og afslapning. Der skulle lades af efter energiuadladningen, det trods alt er at være eksponeret i solen i fire dage, med snak og grin.

Mandag morgen vågnede jeg tidligt og mens viven stadig sov, smuttede jeg i værkstedet. Mine fingre trængte til at komme i brug igen. Og så havde jeg jo fået nye materialer, der skulle til en grundigere vurdering.

Der var indkøbt en klinge af Claus Bernhardt. En damasksag med en smuk lagføring i slibefasen. En forholdsvis høj klinge med et kort svaj til klingens spids.

Af Jørgen fra Knivkunst havde jeg fået lov til at rode i kassen med nyindkøbte mammutstykker. Uh, det var svært. Det endte med en rund yderkant, der så lidt kedelig ud. En polering fik imidlertid jord og støv til at forsvinde, så den mørke yderkant stod fint brun. Så kommer der et fint hvidt stykke og bagerst noget chokoladebrunt i et par millimeter. Jeg er rig – nærig – og delte stykke op i tre og delte den ene tredjedel så den passede til en klinge. Således blev mammutstykket passet på. Det dyre materiale, der ellers blot ville blive slebet bort til evig glemsel har nu en chance for mere brug.

Af Jens Jørgen – DanStab – havde jeg nogle stykker stabiliseret valnød. Det er umuligt at vælge hysterisk stringent iblandt 16 forskellige stykker, der i princippet er så forskellige, at de er ens. Så det blev den første jeg tog i kassen.

Designet blev lavet. En kortklinget kniv med et smukt svaj i klingens. Det blev en standardmodel...

Det tog et par timer inden der blev uro i huset. Og der var kniven færdig.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Kl. 12 kniven. 2019.

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1245 15. juli 2019 Hvad henter man hjem fra Ludvika?

Søndag morgen fik jeg ryddet op og fundet det frem, der var stuvet ned: købt i Ludvika i de foregående dage.

Der er tre klinger fra Jørn Sønderskov, hvoraf den ene er i damask.

En ufærdig kniv, hvor bladet er det der skal overleve: Fra Aage Frederiksen.

Der er 5 klinger fra Claus Bernhardt. Jeg fik dem ved en byttehandel med Per, der havde ryddet hans bord for knive og klinger. Han kan sælge det videre fra sin butik.

Der er tre klinger fra Poul Strande. De to store er i farvet damask. Det skal blive nogle fine knive på dem.

En klinge af Lars Svan. En urteknivklinge.

Så er der materialer fra SI-knive. Lidt messingplade. En klods bronze. En gul båndfil. Nogle flere proxxon fræsere. Og noget kulørt micarta.

Så er der en del stumper flødefarvet mammut, hentet ved Jørgen Knivkunst. Det store stykke koster 1000 kr, og skal bruges i en kniv, med kun mammutskæfte.

Så blev det til nogle klodser stabiliseret valnød. Jeg tømte Jens-Jørgens kasse.

Hos José fandt jeg to ganske fine og multifarvede og stabiliserede masurstykker.

Jano byttede med en øl og jeg fik den fine klods elmetræ. Der er stabiliseret i USA.

Den norske knivredaktør er en flittig mand, der jævnligt kommer med nye bøger. Eksemplar nr. 124 af 1000 er nu min. Bogen handler om 101 norske knivmagere. De er ikke med alle og der er nogen man kan undre sig over er med, men det er jo Øisteins valg. Jeg vender tilbage med en mere udførlig anmeldelse.

Og endelig en bog til en 5'er fra en fjern fortid om Raadvadknive. Et lille kuriosum der kan bladres imens Tour de France ræser på tvet....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1244 14. juli 2019 Oprydning og udpakning

Jeg var i Ludvika i går. De sidste oplevelser fra årets store træf er nogle indkøb og det vigtigste: præmieoverrækkelsen, hvor to danske deltagere havde indleveret knive. De fik begge de bedste placeringer. Jeg bringer billeder af Kristian Lund-Jensen og Jørn Sønderskov Christensen – og resultatlisten.

Herfra skal lyde en stor tak til dem jeg har været sammen med, for nogle gode og minderige dage. Det har været sjovt og spændende. Jeg har set så meget nyt og glædet mig over samværet. Det står højt på min ønskeliste at komme til Ludvika igen.

Der skal også lyde en tak til arrangørerne, der bar har fået tingene til at fungere. Og det ser så let ud. Jeg ved at når noget ser let ud, så er det fordi der er styr på alt. Flot og gennemført. Alt som det skal være. Jeg takker!

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 14 var der præmieoverrækkelse. Kl. 16 lukkede udstillingen, men mange havde inden pakket ned og gjort udstillingen til noget absolut tyndt. Selv kunne jeg stille pakke flag og roll ups ned, men først kl. 16, kom knivene i tasken.

Kl. 16.35 var bilen pakket. Den blev tanket og GPSen sat på "hjem". Ved midnat drejede jeg om hjørnet. Bil og pakkenelliker fik lov at stå ude. Jeg nåede vist et kys og en snak med viven, men så blev der tørnet ind.

Her til morgen kunne bilen tømmes. Alt skulle på deres i forvejen kendte pladser, så det kan findes igen.

Og igen er om 14 dage i NykøbingSjælland, hvor der er Ovnhusmarked.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1243 13. juli 2019 Der sendes stadig fra Ludvika

Poul-Erik Lampinen og Anders Fannki har for mange år siden lavet nogle fine knive. Og jeg købte dem en gang sidst år i Kalundborg for at tage dem med her til Ludvika, så de på en eller anden måde kunne komme hjem.

De sidste par dage har jeg forsøgt at sælge dem til en hæderlig pris, men det ville ikke lykkes. Så her til morgen var jeg i samlerteltet og fik solgt dem begge til en pris, der bestemt ikke dækker mine udgifter. Heldigvis skal jeg ikke bruge mere tid på at sælge dem.

Lørdag morgen er stille. Et tykt skylag, lidt ujævne regndråber. Lidt tåge og almindelig mathed over pladsen. Per holder stadig beach party. Hvis nogen vil have en badebold, et håndklæde eller andet festligt, skal de blot hente...

De sidste kontanter blev brugt inden middag. Og nu er der købt lidt klinger, nogle flere klodser og suppleret op i værktøjet. Skønt.

Kl. 14 er der præmieoverrækkelse og afslutning. Kl. 16 er det vist slut for i år. Minutter efter er Citroenen på vej mod syd. Jeg skal hjem at lave knive, med nogle af de klinger og materialer, der er indkøbt.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1242 12. juli 2019 Der sendes igen fra Ludvika...

Der var fest i går. Og vi vandt stort og uden modstand, den sjove konkurrence vi forsøger at sætte fut i... Danskerne er klart i undertal i Ludvika set i forhold til, hvor mange svenskere der er her. Og måske er der lidt færre nordmænd. Men derfor skal vi jo have fest, når der er anledning til den slags.

Sidste år var der et blå tema til vores fest. Eller det vil sige: danskernes bord var med blå dug, blå glas. Blå øl. Og vi var i blåt tøj.

I år gik vi videre. Der var beach party. En velkomstdrink kom i et stort glas. Glasset blev inden graveret med alle danske deltageres navn. Muntre glas. Kulørte lamper. Beach party tæppe. Badehåndklæde og så var der solbriller til alle. Om det var sjovt? Jeps. Og alle de andre så lidt måbende til... Det gjorde det ikke ringere....

Kl. 12 kniven. 2019.

Fredag formiddag er vejret fint her, men der er lidt stille. Slaget er stadig ikke prangende, men snakken er munter. Morten dukkede op. Men også mange andre har været her... Jørn og Poul fik handlet slibeband. Det tog en fåle tid...

Jeg vender tilbage i morgen med flere friske billeder fra nordens største knivtræf... Og så har eg for resten fået solgt elggeviret...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1241 11. juli 2019 Der sendes igen i dag fra Ludvika

Send flere penge

Der ligger fristelser på hvert et bord på denne udstilling! Klinger og klodser. Mammut og værktøj. Knive og historier... Men det koster, og selv om alt jo kun lånes en periode, for at det kan ende i en kniv, der bliver solgt til en glad kunde, skal det alligevel købes. For sæt nu det kunne bruges i en kniv... og fanden stå i, hvis man i den kommende vinter lige mangler det... Så selv om jeg har derhjemme, og selv om der er materialer til mange knive, er der allivel grund til at købe lidt mere. Og stedet er her i Ludvika i disse dage.

Der er endnu plads i bilen selv om tre elggevire og fem rensdyropsatser fylder. Min viv bliver glad for dem, vi har kun plads i stuen til dem....

Det regnede i nat! Ingen der har været med i Ludvika kan huske, at der har været en Knivveckan uden regn. Og mit stille håb er så, at det kan blive ved den byge. Solen er netop i skrivende stund brudt igennem. Det bliver sommer!

Stemningen er endnu god. Den bliver vel heller ikke værre. Så meldingen er alt: Alt well

Jeg bringer lidt billeder fra i går og nogle fra i dag.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1240 10. juli 2019 Der sendes fra Ludvika

Meget besvær med data og forbindelse på telefoner og modems, men der er hul igennem...

Onsdag morgen så pladsen næsten forladt ud. I løbet af de næste par timer udviklede tingene sig dog hastigt og nu er alle vel på plads.

Morgenritualet med en spids blev nået og nu går det lystigt med handlen rundt ved bordene.

Og jeg må melde, at alt vel er som det plejer. Og det er rasende godt. Jeg vender tilbage med flere billeder i morgen. Og måske en rigtig historie om salg af mange knive og succes i forretningslivet...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1239 9. juli 2019 Ny kniv og skede

Jeg har lavet nogle knive hvor skæftet er delt og der er lagt materiale i. En blev sendt til Sebastian. Amanda ville have en anden. Og der er andre før dem, der har taget fra. Det blev derfor tid til at lave en ny.

I klodskassen var der et stykke amboina. Det er en knude fra padouk, så vidt jeg husker. Det er knudret og ser rigtigt fint ud. Men farven var lidt kedelig til den lysebrune side. Så den skulle have noget farve på et tidspunkt.

Amboina er dejligt fri for spændinger og er til at save i. Derfor kom den på deкупørsaven. Inden var der lavet en præcis tegning og plan for kniven, som var kopieret og limet på klodsen.

Tre savspor og så noget hvidt plastik i. En halv flaske sekundlim og tid til hærkning uden accelerator. Der er ikke grund til at lave hvide krystaller, der kan opstå i den hurtige limning.

En front blev lavet i et lille stykke mammutelfenben.

Så blev resten af kniven lavet og slebet ud. Den blev farvet ekstrarød, i den ny narvsværte fra Læderiet. Måske til den lidt for hidsige side, men kun måske.

Klingen er lavet af Poul Strande, og den er gjort så sort ved brunering, En lækker klinge.

I weekenden blev der tid til at lave en skede til kniven.

Når denne besked bliver sendt er jeg i min bil på vej i Sverige. Jeg ager til Ludvika. Her kan du komme og se kniven.

Kl. 12 kniven # 1238 8. juli 2019 Mangroverod i tre farver

Jeg er ikke bange for at prøve nye materialer og ideer, så da Jan en gang i maj kunne vise en ny klods, slog jeg til. Han havde været ved at trylle. Han har før lavet stabiliseret – eller nærmere indstøbt – rødder fra mangrove. Jeg har lavet en kniv i hvid. Og jeg ved at Jens Rahbek også har lavet en.

Men nu har Jan så fundet på at lave en indstøbning i rød, hvid og blå. Han vidste ikke hvordan det ville falde ud. Jeg vidste det naturligvis heller ikke. Men forleden lå klodsen øverst og en klinge var fundet. Så var det jo bare at putte det sammen og slibe det væk, der ikke var kniven. Intet frontstykke, bare en klods og en kniv, for at klodsen kunne præsenteres uden dikkedarer.

Og her er den så. Måske den første af sin slags i verden. Ny i Danmark i hvertifælde.

Klodsen ligner noget fra havets bund. Jeg synes at det er helt vildt.

Kniven ligger tungt og godt i hånden. Skæftet er ikke for tykt og indslibningen giver et godt naturligt greb.

Klingen er Poul Strande mester for. En lamineret klinge, der er slebet op og poleret.

I weekenden fik jeg lavet en skede til sagen. Også i tre farver.

Kniven er klar til salg og bliver taget med til Ludvika, hvor der i ugen er en stor knivbegivenhed...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1237 7. juli 2019 Knivene skal i skeder for at få brugsformål

Jeg synes egentligt at det er sjovt at lave skeder. Men jeg kommer jo altid bagud med dem. Jeg laver kniven først og kommer man til at lave nogle stykker bliver det også mange skeder der skallaves.

7 knive lå der på bordet i går formiddags. De manglede skeder og kikkede jeg dybere i min taske, kunne der sikkert findes et par stykker mere. Men der er ikke andet at gøre end at gå i gang. Da jeg tørnede ind ved midnatstid var der lavet 4 skeder, der trænger til lang tid med falseben og finisharbejde. Det må komme imens jeg er i Ludvika. Søndag morgen blev de farvet..

En af skederne blev venstrehængt, da udskæringen i toppen kom til at vende til den side. Kniven sidder endnu i skeden og tørrer, men senere kommer den ud, og så kan du se den færdige kniv.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1236 6. juli 2019 Fem nye knive med klinger af Poul Strande og noget med en rekord...

Jeg tror jeg er indehaver af en rekord.

Ikke at jeg har lavet flest unikke knive på en måned. Andre har sikkert også lavet mange knive. Vi er nok tre i verden, der kan være med i opløbet.

Jeg tror jeg har lavet 50 knive siden 6. juni.

Måske lidt flere.

Men jeg er garanteret den eneste der på en måned har lavet mere end 40 knive, hvor klinger er lavet af den samme klingsmed. Jeg har lavet mindst 46 knive med klinger af Poul Strande.

Du får i dag et par billeder af knive siden jeg afleverede 40 hos noma... Nu mangler der lige en skede til hver af dem. De kommer i de følgende dage...

Og så er der et billede af den stolte knivsmed, der har leveret samtlige klinger til nomaknivene. Den uforlignelige Poul Strande.

Sille, Ulla og Pouls ruhårede gravhund var også vild med mine knive, men mest den som de på noma ikke syntes om: Den i oksehorn. Smagen tiltaler sikkert vovsens mundvand...

Jeg skal være sammen med Poul nogle dage i næste uge... Mon ikke han giver en øl i anledningen af rekorden? Ellers giver jeg den sgu selv. Der skal ikke være noget pjat der!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1235 5. juli 2019 Ludvika 2019

I næste uge samles vi nogle stykker i den meget lidt charmerende svenske industriby, der hedder Ludvika. Byen er netop rundet de første 100 år.

Kl. 12 kniven. 2019.

Der skal meget med, men særligt skal jeg have disse kniv lavet af Anders Fankii og Sven-Erik Lampinen, det kunne jo være at en svensk samler kunne falde for dem...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1234 4. juli 2019 Knive to Amanda

4. juli er en dag man husker, hvis man som jeg har været i New York på dagen, eller snarere aftenen. Nede på Hudsonfloden sætter supermarkedskæden Macy's en veritabel krig i gang med krudt og raketter. Vildt lang tid skydes de største og flotteste af slagsen af. Det må koste i millioner af kroner, måske også i dollars. Og så er der nationalsangen der høres overalt. En fest man skal være nordmand for at slå, om end de sikkert ikke bruger så meget krudt som bare i New York.

Så tillykke til USA. Jeg vil gerne se mere fra det store land og selv igen komme der på visit. Send blot masser af musik, men helst ikke flere trumpeter.

Well, jeg har solgt en kniv til Amanda fra Kentucky. Hun får kniven udleveret i morgen, hvor skeden er færdig. Søndag aften fik jeg syet skeden. I løbet af mandag tilpasset og strammet op. Nu sætter kniven sig fast i skeden med et stille klik. Den sidder perfekt. De sidste par dage er gået med at glitte mere på skeden, der nu er homogent blank og glat. Jeg er stolt over at kunne sende den til USA, hvor man har meget dygtige håndværkere, og godtnok-folk som undertegnede. Denne kniv kunne ikke have været lavet på den anden side af dammen.

Skeden blev lavet om, da den var for kort og kun klemte om kniven uden at den satte sig med et klik. En fejl jeg sikkert alligevel skulle rette. Nu er anledningen fundet. Skeden er færdig. There it goes!

Imens jeg har lavet knive, har verden roteret for mig, og jeg har fået lavet nye "visitkort" i form af en stor folder, der kan vise mine knive. Jeg har et par måneder haft den i en dansk udgave, men nu er den der også på engelsk. Den skal ligge på noma.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1233 3. juli 2019 Knive til Grisha

Kort efter at noma forrige fredag lagde billeder ud om at jeg havde været omkring for at aflevere knive, tikkede en ordre ind. Grisha ville have fem knive. Det skulle han da have, men der var lige en detalje... en af knivene var allerede solgt. Men jeg kunne jo lave en anden. Og sådan blev det.

Det er den med thuja, der nu bliver præsenteret for første gang på denne side. Fronten er mammut indstøbt i rødt bærestof. Klingen er den sidste jeg havde - inden jeg får flere - af Mogens Loft Svendsen.

Så er der den smalle. Kniven er lavet for flere år siden, og skeden har taget skade. Så derfor en helt ny skede i en tro kopi af den gamle. Knivklingen er lavet af Claus Bernhardt. Skæftet er purplewood. Og fronten er stål.

Der er der en jagtkniv, hvor klingen er lavet af Jørn Sønderskov Christensen. Skallerne er stabiliseret ædelkastanje fra Ungarn. Skeden er farvet i fire brune nuancer, og derefter finjusteret med en 0,3 mm tusch.

Så er der en kniv, hvor klingen er lavet af Jørn Lund. Skæftet er stabiliseret fyrsvamp.

Kl. 12 kniven. 2019.

Hole in one, skal også afsted. Den ultimative golfers kniv, hvor der hører en golfkugle og nogle tees med i salget. Klingen er lavet af Poul Strande. Og skæftet er indstøbt grankogle.

Det hele blev pakket i går og sendt med posten i dag. Om få dage er pakket i Letland, hvor den skal åbnes og indholdet bruges i køkkenregi.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1232 2. juli 2019 Ny skede til kantet kniv

I går fik jeg lavet skede til den lidt kantede kniv, der blev lavet i forrige uge. Helt sort er skede ikke, men er farvet blå, selv om billederne ikke helt godtgør det.

Kniven er lavet i blåsort stabiliseret birk. Klingen er lavet af Uwe Molzen. Lidt mere massage af læderet og så skal den være klar til sommeren udstillinger.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1231 1. juli 2019 Amanda skal have en kniv.

For nogle uger siden tikkede en besked ind. Amanda skulle til Danmark for første gang. Hun ville have en kniv fra mig, som minde om turen. Hun har fulgt med på mine sider på internettet og fornøjet sig med billederne – og teksten. Jeg anede ikke, hvorfra Amanda kom, så jeg bød hende velkommen, og vi kunne nok finde en løsning for promovering af knive og så noget med bytte og betaling...

Jeg foreslog et møde i lobbyen på hotellet i København, idet det var det jeg troede kunne være løsningen... Men det viste sig at Amanda skulle til Odense, om jeg kunne komme der? Men da hun havde bil til rådighed, fandt vi sammen ud af, at hun da blot rullede til Kalundborg, og fik en kop kaffe, og så kunne hun trille videre til Odense.

Jeg har været spændt på at finde ud af, hvem hun var, hvor hun kom fra og andet unødvendigt. Et like på en af mine historier forleden, gjorde at jeg kunne finde hende. Amanda kommer fra Kentucky. Og så arbejder hun det samme sted som min svigerinde og svoger. Kontakt til svigerinden: Har du en Amanda i Odense i næste uge? Og jada! Verden er lille!

Så blev det søndag og Amanda var på vej. Jeg havde linet mine knive op, lavet kaffe og pynet jordbær. Ved 6-tiden kom en gylden udlejningsbil frem. Og Amanda var ankommet. Hun var målsøgende og ville se knive.

Og så blev det svært for Amanda. Der lå over 40 knive på bordet og hver og en blev taget i hånden og vurderet for greb, fylde, farver og sikkert meget andet...

I løbet af en halv times tid var fire udsøgt. Og så blev det mere tidskrævende. Uh! Det var svært. Klingerne var forskellige og lavet af forskellige klingemagere – som hun faktisk kendte navnene på! Skederne var forskellige og havde forskelligt greb om kniven. Og endelig var priserne jo også forskellige, da materialerne var forskellige. Der blev vejret for og imod. Taget billeder og sendt hjem. Drukken en spids kaffe mere og smagt på jordbærerne.

Jeg fik efterpoleret og det gjorde ikke nødvendigvis valget lettere.

Men efter en times hyggelig snak og mere vurdering, blev Amanda enig med sig selv om, at det skulle være den med sølvstriberne i, men gerne med en højere skede, der kunne holde kniven bedre på plads. Så det blev aftalen.

Jeg har nu nogle dage til at lave en tro kopi af den allerede eksisterende skede, blot en anelse højere.

Kl. 12 kniven. 2019.

På fredag, tæt på motorvejen ved Slagelse, kan kniven så afleveres. Med en ny og tør skede.

Herligt med gæster i huset. Herligt at få rørt sit skoleengelske og herligt med en søndagshandel i sommervarmen.

Tak til Amanda for en herlig oplevelse.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Juni

Kl. 12 kniven # 1230 30. juni 2019 Renovering af nomaknive

Forrige fredag var jeg jo på noma, for at aflevere 40 knive, der skal bruges i den servering der vist allerede er i gang. Mine 40 knive skal bruges ved hver eneste servering frem til en gang i september. To gange dagligt tirsdag til fredag og en enkelt frokostservering lørdag. De vil blive bragt på bordet af en tjener. Lagt på en lille flad og rund strandsten med en bastbevikling. Den skal bruge tre – fire gange under middagen, men ligger jo til bruge i langt tid. Hver kunde må få en forskellig kniv, og er det et stort bord – op til 8 personer – vil knivene blive vildt spraglet. Det bliver fint. Vild eksponering.

I november 2017 afleverede jeg næsten 30 knive, der siden februar 2018 er blevet brugt lige så ofte. Og de har vist været udsat for lidt af hvert. Brugte og slidte er de. Den daglige opvask i varmt vand har taget slemt fat i lim og samlinger. De er vedligeholdte, men ikke af en rigtig knivkyndig, der har villet kunne gribe før ind, eller måske mere nænsomt holde ved lige. Men tiden er gået og sliddet har sat sig. Så da jeg var ved noma for at aflevere knive, fik jeg dem med, der var mest slidte.

De er nu renoveret og poleret og pudset op til fortids glans. Fint sandpapir, en roterende messing børste, WD40 og lidt tid kan rette meget.

Den ene stod ikke til at redde, men blev lavet helt om. Skæftet er blevet æbletræ, fra det træ jeg selv fældede da vi boede i Randers.

Jeg skal vist bruge en dag på stedet en gang i mellem og sørge for, at alle knive lige bliver sat op i kondital...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1229 29. juni 2019 Thujakniv på vild flugt

Forleden tikkede der en alvorlig stor ordre ind, som ryddede op i min bunke af knive. Men der var også et ønske på en kniv, der var blevet solgt. Men sådan en udfordring er jo til at klare, hvis værkstedet er fyldt med materialer og virkelysten er der. Så jeg måtte i gang.

Mogens Loft Svendsen har lavet klingens fronten af elfenben fra en mammut. Det sorte bag det lyse er sort bærestof. Og så er skæftet thuja.

Sent fredag aften blev kniven slebet ud. Og en gang i løbet af formiddagen poleret og fotograferet. Nu mangler den en skede. Det bliver vist eftermiddagens projekt.

Så kan den i løbet af ugen, når skeden er tilstrækkeligt tørt blive sendt ud af landet til en forhåbentlig glad kunde...

Så det er ikke mange timer denne kniv bliver i landet... vild flugt.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1228 28. juni 2019 Fugleøjekniv og rensdyropsats

Forleden fik jeg lavet skeder til nogle knive, der havde ligget og manglet. Og et par dage senere blev der tid til at farve dem.

Kl. 12 kniven. 2019.

Så den finurlige med gule øjne og skæfte af gulpatineret moseeg fik sig en lidt for stor skede- En snip blev gjort til stedet for hvor lædersnøren, der udgør ophænget.

Rensdyropsats skåret til i tre stykker. Lidt filearbejde og så en samling igen. Senere slibning og polering. Skeden fik prikker på midten og den er farvet ekstra op.
Mit kamera spillede mig et puds med hvidbalancen. Men det er der kommet nogle fancy fotos ud af...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1227 27. juni 2019 Farve på friske skeder

Forleden fik jeg farvet et par skeder, der var blevet til nogle dage forinden. De skulle have været gjort færdig sidste uge, men så kom en haseordre igennem.

Jamen, farves skulle de, så mit airbrushanlæg kom i gang med brune og sorte farver.

Kniven er ved at være klargjorte til salg i løbet af sommeren.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1226 26. juni 2019 Knivbilleder af Noma-knive

I første hug efter en årrække at have været ude på grund af lukning og nybyggeri, blev min foretrukne restaurant nr. 2 i verden. Jeg kommer der ikke så ofte, men jeg holder meget af, at de i sidste uge købte 40 knive af mig. Jeg har jo leveret knive til dem før, og det har nu indbragt noma 2. pladsen. Det er klart for mig, at om et år, hvor mine knive har været med i samtlige serveringer i sommermenuen, ja, så er førstepladsen hjemme.

Jeg ønsker under alle omstændigheder noma tillykke. Det er godt at verden næstbedste spisested anvender håndlavede knive i serveringen. Se lige her, hvordan de selv tog det:

<https://www.instagram.com/p/BzJCaaAlihj/?fbclid=IwAR10ai2V3tjlyyHnMHyl6oPOlzJ7Kcfax74b1dUulXvlbxMEO1ZDo28goKU>

Om jeg er stolt over at levere knive til verdens næstbedste restaurant? Det kan du bide skeer på!

Jeg bringer billeder af nogle af de 40 knive, der fra i aften anvendes i serveringen.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1225 25. juni 2019 Merry Christmas, del 2

Forleden præsenterede jeg denne kniv og fik også vist at der var kommet en skede til. Men endnu manglede der lidt farve. Det kom der til i aften.

Så nu er der kun et halvt år til jul og en anledning til at købe sig en kniv. Man kan endnu nå at fortryde købet så meget at man kan sende kniven til julemanden, der så giver den videre til en, der ikke kan undvære jul hele året.

Klingen er Poul Strande mester for. Skæftet er en indstøbt grankogle, der har fået rødt selskab. Fronten er noget grønt akryl.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1224 24. juni 2019 Farve på skeden

Forleden fik jeg lavet en kniv med en klinge af Arnfinn Skaug. Skæfte i masurbirk og rensdyropsats. Skæftet fik lidt farve og har fået olie, der nu er ved at være hærdet.

Jeg fik taget nogle billeder af kniven, da der var en der ville høre, om der var knive til salg. Det er der da men skeden manglede lidt farve. Det fik jeg lavet om på i løbet af Sct. Hans aften.

Jeg fik gang i mit airbrush maskineri, der kan give jævne overgange i farverne. Mindst brun på midten. Og absolut mørkere i top og bund. Da den jordbrune farve var sluppet op i koppen, kom en sjat sort i, der gav mere mørke i top og bund.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1223 23. juni 2019 Nye billeder af mange knive

I fredags var ikke en stille dag. Jeg var oppe og i værkstedet kl. 4.30. Der skulle pudses knive, der skulle gøres klar til levering på noma. Jeg kørte hjemmefra sammen med Dagmar, der skulle forevige seancen, kl. 7.15, og var på noma kl. 9.00. Jeg fortalte i fredags om afleveringen. Stor tilfredshed og tak fra Mette og Catharina.

Vel hjemme igen kunne jeg lige nå at skrive kl. 12 historien. Og den historie til i går.

Bilen blev igen pakket for at rulle til Århus og senere til Holstebro. Der skulle vi til en – viste det sig – fantastisk koncert med den gamle Policemand. Men vi kørte kl. 11.46 lige det umulige tidspunkt for at sende dagens kl. 12 historie videre til de andre grupper, jeg deler min historie på.

Og så eksploderede min lille del af nettet. Og jeg sad i bilen med styretøjet i hænderne og med en fart på den lovlige side. Noma lagde samtidigt ud, at jeg havde været på besøg og afleveret nogle smukke knive til deres næste servering. 20 minutter efter var der en bestilling på 5 knive og endnu et kvarter senere endnu en, der ville have en kniv sendt til Montana.

Likes strømmede ind på nomas Instagramside. 300! Blev til 1000, der inden kl. 14 var blevet til 2500. Og da Sting gik på scene kl. 21 var der rundet 4000. I løbet af søndagen var der over 5000.

Min lille side på Instagram, som jeg reelt forsømmer fik i går mere end 200 ny følgere. Vel nærmest en fordobling.

På Facebook er der næsten 500 reaktioner på den samme historie. Se den her:

<https://www.facebook.com/nomacph/photos/a.794863007266528/2306307802788700/?type=3&theater>

Kl. 12 kniven. 2019.

Min viv fik delt siden på denne side og rigtigt mange har set siden og aldrig har jeg fået så mange likes. 100.
Det er helt vildt.
Tak for opbakningen.

Min endnu ikke færdige hjemmeside er blevet frekventeret og mange har været inde at se. Det gamle billede på siden med knive til salg er fra januar, og ikke længere aktuel. Jeg har hastigt lavet et nyt display og det er det i får i dag.

Om lidt åbnes værkstedet igen. Der skal laves flere knive. Uha det er sjovt at være knivmager i disse tider.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1222 22. juni 2019 Nye skeder og andre nyheder....

I den sidste uges tid har jeg berettet meget om nogle knive der skal bruges på noma i den kommende tid. Imidlertid har verden ikke stået stille og inden var der jo også gang i knivene. Således fik jeg i starten af sidste uge lavet en del skeder til knive, da jeg var kommet bagud i produktionen. De vil i de kommende dage blive præsenteret.

Jeg har også fået en ny hjemmeside. Den er fin og meget funktionel. Der er lavet en smukt let opbygning og de valgte billeder er fine. Men der mangler meget endnu. Alt det jeg selv skal stå for: billeder og tekster af knive til salg, flere inspirationsgallerier og ja, naturlige opdateringer på kalenderen... Nye stress sager, hvor det er sjovere at lave knive...
Gå ind at se på www.mikaelhansenknive.dk

Sitet er hosted uden for DanaWeb. Jeg har været kunde hos dem i 4 år. De sidste 2 som i stigende grad en utilfreds en af slagsen. Men min kontrakt var uopsigelig. Featureerne på siden var så simple og stive, at det var umuligt at lave en fin side. Jeg opgav, og betalte bare de mange penge det kostede. Skulle nogen overveje DanaWeb, skal de kontakte mig først. Jeg har et par velmente råd...

Åhja, og så er der skederne. Nu mangler de farve og så skal du få dem at se.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1221 21. juni 2019 Aflevering af knive til noma

Her til morgen var Dagmar og jeg i København. Jeg skulle aflevere de fremstillede knive. Mette og Cathrina var der og tog imod. De var begge i sportstøj, og havde deltaget i den obligatoriske fredags- (og onsdags-) gymnastik. De var parate Dagmar tog billeder...

Jeg var ellers stået tidligt op. 4.25 sagde uret og få minutter efter var jeg i værkstedet for at polere knivene med kanaubavoks. Det skulle gøres så sent som muligt for at det forhåbentligt kunne blive på knivene. Det er en umulig opgave, da linolien, der stadig sveder ud af skæfterne, ikke er hærdede nok til at holde på voksen. Kanaubapoleringen hører dog til en finish af knivene. Så den skulle laves.

Og så afsted i morgentrafikken. Vi trådte ind over spærretovet ved noma kl. 9.00. Hvert et minut har været benyttet og og deadline kunne akkurat holdes.

Mette og Cathrina var meget tilfredse med knivene. De levede op til den ønskede standard de havde håbet på.

Kl. 12 kniven. 2019.

Jeg havde 41 knive med. Og jeg tog en med tilbage... Og naturligvis var det den skæve uhåndterlige hornkniv, der ikke kunne gå. Alle andre var egnede. Knivene skal bruges nogle gange i middagen, og lægges fra starten af serveringerne på bordet på en lille flad strandsten med en bastbesnørring. Knivene vil derfor blive eksponeret længe i hver middag. Det bliver et udstillingsvindue i helt særlig karakter. Derfor fik jeg også afleveret en kasse visitkort. De skal nok blive brugt. Snart skal der sikkert bestilles flere.

Om jeg er tilfreds? Ja, i den grad. Det skal fejres! I aften kan jeg vist godt give et glas vin i baren. Når dette bliver udsendt er bilen pakket og på vej til Holstebro. Sting kommer og synger. Vi skal skråle med...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1220 20. juni 2019 Klargøring af knive

Skal jeg ikke bare vise nogle billeder af knive i dag? Alle knive skal leveres i morgen på noma. Facebook vil kun give mig lov til at vise 32 billeder, så der er flere knive på vej...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1219 19. juni 2019 41 knive til Noma

At ramme forbi er jo også at skyde... eller noget. Her er 41 knive. Der skulle kun have været 40, men så er der lidt at vælge imellem... De skal leveres på Noma fredag kl. 9.

Allerede i går kunne jeg fortælle, at jeg regnede med at være færdig. Og beregningerne var, at jeg ville være færdig kl. 20. Det holdt ikke helt. Da jeg satte de sidste fem i flamingopladen var kl. 19.45... Og jeg var helt færdig. Ikke med knivene, men mine fingre kan ikke mere. De er ømme og der er ridser og snit i huden, der også er imprægneret med lige dele sekundlim og narvsværte. Fødderne er ømme efter mange timer stående foran roterende maskiner. Skulder og ryg er stiv... store kræfter er brugt i små og gentagne bevægelser.

Det er alt samme lige meget.

Målet er nået.

41 knive.

Det er vildt!

Ikke 41 ens. Ikke to ens. Og alligevel er det alle knive, der følger den samme designlinje. Hver eneste af dem, ville kunne blive gjort til en all round brugskniv. Hver af dem har det særlige præg, der gør, at man kan se, at jeg har lavet kniven. Den sidste kniv blev "the wild one" lavet på et oksehorn. Enden forsejlet med en prop lavet i elgopsats. Meget lidt håndvenlig og meget atypisk. Aldrig vil den kunne komme i en klædelig skede. For den er for tyk og skæv, fyldt med lim og lavet i træthedens tåger. Sguda sjov. Tag den eller lad være.

Den sidste serie rækker langt tilbage i min knivhistorie. Den store er lavet i taks. Den med flammehorn er farvet i optyndet narvsværte. Men begge de klodser er købt for over 20 år siden. De har blot ligget og ventet. I går blev dagen. Den røde er masurbirk der er blevet rød. Og så er der den i renopsats. Den blev lidt tyk, men mere slibning ville have åbnet for det porøse i midten af opsatsen. Det skulle ikke ske.

I dag skal gå med at finpudse og justere. Finde ridserne, der først kommer frem, når der er gået et stykke tid. Så ud i solen, med lidt fint slibepapir og måske en kold øl. Herefter skal hver eneste kniv minutiøst gennemgås, og rettes til. Alle skarpe kanter skal væk og gøres smukke. Alle ru overflader skal gøres glatte. Senere skal de alle poleres og fotograferes.

Der skal laves en beskrivelse af hver kniv til Noma. Ikke lang, men lidt historie om kniven: Materialevalget og lidt om vedligeholdelse.

Og så er det en fornøjelse at vide at kniven snart bruges på en af klodens bedste restauranter. At de bliver brugt et sted hvor køkkenet er præmieret til 2 Michelinstjerner – igen. 60 kokke laver mad igen i dag – og sikkert lige så mange er tjenere og medhjælpere. I et hus tegnet af Bjarke Ingels, og indrettet af Jakob Thulstrup. 20 dygtige keramikere har leveret stentøj til service og Nina Nørgaard har blæst 2000 glas... Der bruger man så Mikael Hansen knive. Med den

Kl. 12 kniven. 2019.

første levering nu næsten 70 knive. Jeg er pavestolt. Måske igen kommer der en fotograf og tager billeder. Det skete dengang jeg endte i New York Times. Langt nede i artiklen, der jo handle om mad, men alligevel... Måske det kaster endnu en kunde eller to af sig. Jeg sidder klar ved telefonen og skærmen, hvis ikke allerede jeg er i værkstedet. Dagens billeder er af knivene fra i går og et billede af køkkenuret... 19.45. Et uakademisk kvarter – for jo før tiden... Til aften skal vi have et godt glas rødvin. Vi skal fejre noget. Ikke knivene. Min viv og jeg har været gift i 20 år. Det skal fejres!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere

her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1218 18. juni 2019 Seks er vel også noget?

Jeg er stadig i fuld gang med at lave de 40 knive, der skal leveres til Noma på fredag. Planen var at jeg skulle lave 10 knive i går, men det kunne jeg ikke nå og behøvede det jo sådan set heller ikke.

Jeg skulle lave 5, og planen var at de skulle være med moseeg, og forskellige fronter. Så der er tre med rensdyropsats, en med elg, en med pandebrask fra moskusokse, en med islandsk hestehov. Og så er det moseeg, som Christian Nøhr har fundet og givet til mig. Og selv om det på denne vis er næsten de samme materialer, er der dog kommet 6 meget forskellige knive ud af anstrengelserne... Og ja, der blev 6, for da jeg stod med den tredje i serien, ville det ikke rigtigt lykkes for mig. Det stjal tid, og jeg opgav og lavede den med den sorte klinge i stedet. Da jeg så havde samlet de andre, fik jeg kikket lidt mere på frontklodsen, der var djævlen, kunne en fræser og to minutter alligevel får det hele til at spille. Og så blev den planlagte, senere kasserede og nys genvundne sat i produktion også. Det er den med klingens uden slibefas.

Kl. 18.00 var jeg færdige med de seks knive, de var sat i varm linolie og trak alt det de kunne tage. Olien blev kold, boblerne der viser at olie trænger ind og erstatter hulrum, ophørte med at komme frem. Så kan træet ikke tage mere. Op med knivene, og så skal de svede og overskydende olie langsom tørre op.

Her til morgen var der tid til lidt hurtig morgenfotografering af resultaterne.

Men jeg nåede mere i går, for kl. 20, var jeg tilbage i værkstedet. Der blev tegnet fem nye knive. Materialerne er var valgt, og serien kommer til at hedde Kalundborg. Skæfterne er her fra byen. Mit acacietræ, der i disse dage lyser op med hvide blomster, tabte for nogle år siden en stor gren. Et stykke fra grenen har ligget og tørret nogle år. Den bliver en kniv. En lindeknode fra Lerchenfeld Gods, som Bjarke fandt til mig, bliver også en kniv. Syrenen som Sten i foråret skar ned fra sin have, ender nu som kniv. Naboen havde for nogle år siden et forvokset, men svagtydende æbletræ, der væltede ind mod vores fælles hæk. En dag skar vi det ned... nogle stykker træ endte i min klodskasse. De er forsvundet med tiden, men to var der tilbage. Også de bliver til knive. Det hele blev sat sammen og limet.

Kl. 22.10 lukkede jeg i værkstedet. Limen kunne få lov at hærde færdig. Nu mangler tre timers arbejde, så er 5 kniv mere færdige. Måske er de med på dagens billeder. Dette bliver skrevet kl. 8, inden jeg går i værkstedet...

Nåmen, jeg begynder at kunne se enden på ugens projekt... Kl. 20 i aften er jeg færdig med alle 40 knive. Glæd dig til i morgen, så skal du se resultatet...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1217 17. juni 2019 25 lavet. 15 endnu.

I går fik jeg lavet 5 knive. Det lyder jo ikke af meget, men en rund fødselsdag med stort kagebord, udsatte arbejdet. Det var fint nok. Og særligt tillykke til Gitte, der rundede de første 50. "Fridagen" kunne fingrene få lidt ro, og der kunne ryddes lidt op på værkstedet, ligesom jeg fik skabt lidt overblik over de sidste 15 knive. Materialerne er lagt frem og jeg kan begynde at se en ende på dette vilde knivrush.

Dagens billeder er knive fra i går. Jeg startede i værkstedet 6.20 og var færdig med knivene, som de ser ud kl. 13.28. Så fem knive tager 7 timer. Det er da meget godt.

Hvis du kikker efter, kan du sikkert finde olier, der ikke er hærdet på klinge og skæfte.

Knivserien er med mammut i fronten og spejlskåret masurbirk som skæfte. Skæfterne er slebet ud til korn 1500, har fået sprit, der rejser træet, igen slebet med korn 1500. Derefter i varm linolie i 4 timer. Nu skal de ud i lyset og varmen, for at hærde op. Den sidste finslibning og polering må ske på torsdag. Det er samtidigt med alle de andre...

Den ene har fået rødbrun farve, og lidt mere i den ene ende end i fronten.

En anden kniv har fået sort bejdse som er slebet ned, så det lyse i træet igen træder frem.

Der er brugt skæfteklodser fra to planker, og de er vendt og drejet så der er stor variation i skæftets fine mønster.

Fredag bliver de 40 knive afleveret på Noma...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1216 16. juni 2019 Halvvejs til 40.

I går skrev jeg om min helt vilde ordre, hvor jeg skal levere 40 (fyrre!) knive til Noma - og det helt åndssvage: de skal leveres på fredag! Ordren tikkede ind torsdag, så der er en uge til opgaven. Jeg har før lavet tre knive på en dag. Men 40 knive på en uge, vil faktisk sige 10 om dagen, hvis der også skal være tid til finjustering og olien skal hærde bare lidt... 10 knive om dagen! Håndlavet og unika!

Nu er det søndag middag. Jeg er i gang med 5. serie med 5 knive. Nr. 21 - 25.. De er dages sidste billeder. Lavet i masurbirk og mammutfront.

Sent i går aftes blev jeg færdig med 4. serie - og altså 20 knive. Serien med masurbirk og moskuspandebark som front. Så to dage i træk har jeg lavet 10 knive!

En gang i går var jeg panisk, om jeg kunne blive færdig og om jeg havde materialer nok. Jeg har nok af det hele og tiden, ja, den bliver knap, men der er nok...

To er knive med øjne, jeg ved ikke, om det er en del af det, der kan sælges, men der skal jo være noget der er særligt...

Hver kniv er rimelig vellykket, og kunne udstyres med skede og være til all round brug, men det skal jeg ikke tænke på. Så der er også nogle med facon, hvor det ville være vanskeligt at få en rigtig tilpasset skede.

Jeg har en masse andet nyt at skrive om, men mon ikke der kommer mere opfølgning i morgen på denne ordre?

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1215 15. juni 2019 Den vildeste ordre nogensinde!

"Hej Mikael.

Jeg ved godt jeg er lidt sent ude, men har du nogle knive, vi kan bruge på Noma? "

Sådan lød åbningsspørgsmålet. Det var torsdag og godt på den anden side af middag. Mit svar var selvfølgelig "Nej!" og "...men..."

Mette, der er leder af forsøgskøkkenet på Noma, ringede. Den vegetariske sommermenu er klar på søndag, og det viste sig, at der skulle bruges flere knive, af den fine slags, end de lige havde regnet med. Og så har man jo et problem.

Jeg har jo før leveret til Noma og synes bestemt det er et fantastisk sted, at have sit håndværk liggende og blive brugt. Det kaster desuden i ny og næ en ny ordre fra sig.

"... men, jeg kan da lave nogen. Hvor mange vil du have?"

Og Mette kunne lidt tøvende svare, at det jo i hvert tilfælde var 25 knive. I det kendte design. Lidt forskellig og lidt ens. Ikke sølv og alt for vildt. Ikke for blankt og ikke noget med mønstre i klingerne...

Men det kunne også være de skulle have nogle flere, og hvis ikke jeg kunne levere, kunne de jo tage nogle af de finske...

Om jeg ville have den ordre? Ja, for dølen! Jeg regnede på en pris, der kunne dække mine udgifter.

Hun skulle lige tjekke med baglandet og økonomien.

Og det er så der, jeg blev fanget på gårdagens billeder. Der hvor jeg sætter flaget op, bliver der også snakket i telefon. Her løb ordren ind. 40 knive. 40 knive til Noma! Helt vildt!

Og hvornår skal de leveres? Ja, på fredag. Fredag morgen, så jeg også kan nå til Sting-koncert i Holstebro.

Torsdag eftermiddag, en time efter ordrens indløb, var jeg hos Poul Strande. Fik 48 klinger med mig. Jeg kom retur, var en tur i biffen med min viv, for at se en absolut uduelig film, der havde premiere og handlede om nogle mænd, der ikke kunne synge - eller lave en seværdig film, hvorefter værkstedet blev ryddet op.

Fredag morgen kl. 7.30 var jeg i gang med den første serie med 5. Den var færdig kl. 13.30. Den næste serie kunne startes kl. 16.00 og var færdig 22.30. Så de første 10 er lavet. Og når dette bliver sendt ud, er der måske lavet 5 mere. Stadig 25 tilbage, og meget der kan gå galt. Men på vej, med 40 nye knive til Noma.

Heldigvis skal der ikke laves skeder til knivene, så det er bare at klø på.

Ikke mere skriveri lige nu. Hvert minut er dyrt for tiden. Jeg skal lave flere knive....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforening.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1214 14. juni 2019 Nyt på reklamefronten, en ny kniv og en ny skede. Og den første flig om en ny ordre...

I går kol GLS manden med en pakke, som jeg jo godt vidste, hvad indeholdte, for jeg havde jo været med i bestillingen...

Kl. 12 kniven. 2019.

Et beachflag. Og det ser i blive pakket ud på dagens billeder. I øvrigt kan du se, at jeg i løbet af monteringen af flaget lige tager telefonen. Hmm... der er 5 sekunder i mellem billederne. Samtalen drejede sig om salg af nogle knive, som du helt sikkert vil komme til at se mere til på disse sider...

Jeg synes det er et fint flag, der skal bruges på sommerens udstillinger. Så bliver man da set!

Inden pakkemanden kom var jeg i værkstedet og fik lavet den sorte fuldtangskniv, der nu mangler en skede.

Og ja, så skal du lige have en forpremiere på den røde wengékniv. Den har nemlig fået sig en rød skede med røde striber.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1213 13. juni 2019 En hyldest til Jens-Ole

Forleden var jeg i Esbjerg, hvor jeg kunne købe materialer og klinger af Jens-Ole, der er stoppet med at lave knive. Materialerne han havde samlet for mange år siden, lå bare og lå, som han sagde. Det gav stik af dårlig samvittighed, der ikke kunne undslippe, da han ikke længere havde det, der kunne være et værksted. Jeg købte to kasser materialer, blandt det et fint stykke masurbirk og den kling, der indgår i denne kniv.

Så der skal nok blive lavet knive ud af materialerne, der allerede nu er lagt sammen med dem jeg havde i forvejen. Så materialerne vil efterhånden blive brugt spredt på klinger og nye klodser, gamle klinger og nye klinger. Og bearbejdede efter mine ideer. Men denne kniv er lavet med Jens-Ole i tankerne.

Klingen er lavet af norske Arnfinn Skaug. Klingen har ligget i mange år og er købt ved Niels Schmidt, der for længst er ophørt med salg. En typisk norsk kling, lamineret og slebet mat med korn 220, men skarp og egnet til all round brug. På ryggen af klingen er der lavet et filemønster.

For og bagstykker er rensdyropsats, jeg havde liggende. Midterstykket et spejlskåret masurbirk fra den stor planke, der indgik i handlen. Den er farvet med tan narvsværte, der desværre løb ukontrolleret rundt om skæftet ved indfarvningen. De runde tilpasninger er svære at lave tætte og skjult med noget birkebark.

I enden af kniven endnu en upoleret messingstav, der holder sammen på kniven.

Der blev taget billeder af kniven torsdag lidt før dagens historie blev sendt ud, og da var der stadig masser af olie på kniven. Den vil inden for de nærmeste dage hærde op. Derefter kan kniven poleres.

Skeden kom til i tirsdags, men tog imod noget af olien fra skæftet. Om lidt tid bliver det hele farvet i brune farver.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>
Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1212 12. juni 2019 Merry Christmas

Midt i det der ligner en regntid i Danmark, er der tid til at forberede sig, til det der er værre. Julen nærmer sig, og jeg er naturligvis klar... En anelse før min moster, der sikkert ikke endnu har pakket de første ting og strøget slikjulekalenderen til børnebørnene... Men jeg er med!

En dag i værkstedet kan give underlige udslag, og da jeg fandt den indstøbte grankogle frem, var det tydeligt, at den skulle bruges til julesager.

Den røde farve var så fin.

Grøn er jeg ikke vild med på knive, men en skive acryl i den hæslige farve kan illudere gran. Det kan akkurat gå.

Så er det bare at lave en skede med rødt, guld og kristornblade... Den er faktisk på vej, omend farven endnu mangler... Syningen er lavet i rødt gavebånd...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1211 11. juni 2019 Rød wenge, version 2

Forleden fik jeg mig lavet en kniv i stabiliseret farvet wenge. Mit bor gik for dybt og havde taget en drejning, hvor hullet uklædeligt endte uden for skæftet. Det måtte blive en ommer.

2. pinsedag fik jeg piske en stemning op i mit lille værksted og fik lavet kniv igen.

Og den første sag var for længst skåret op, og limen fjernet i rigelige mængder acetone. Så klingens klinge kunne genanvendes.

Jeg fandt det rødeste stykke wenge denne verden endnu har set frem. Borede forsigtigt et så lille hul som muligt og pressede så klingens klinge i det nye hul, der inden havde fået noget stærkt lim.

Derefter var det jo blot at slibe det der ikke var kniv bort og pudse og polere til det ønskede resultat.

Klingen er en damasksgang fra Poul Strande. Der er langsgående lag, der lægger sig i et smukt mønster. Og de linjer ville jeg gerne udnytte i skæftet der også har nogle fine linjer. Så en omhyggelig tilpasning af forventet linjegang, var afgørende for hullets placering.

Og det gik helt som det skulle denne gang. Verdens første (arh! det er så den anden, men det ved kun du...) røde wengekniv.

Kniven har lidt ridser hist og her endnu, men de bliver først synlige efter et stykke tid. Så der skal bare lidt overfladisk efterbehandling til...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1210 10. juni 2019 Avanceret og enkelt, kapitel 2

Igen til morgen kunne der blive tid til lidt flikkeri i værkstedet. Kniven fra i lørdags kunne blive færdig og bliver så præsenteret nu.

Skæftet var et stykke rensduropsats, der blev delt i tre. Den midterste del blev filet lidt i og så blev det hele sat sammen igen, dom med et stykke birkebark imellem.

Klingen er lavet af Poul Strande. En sjov og stærk facon på en kling, der har en 1000årig tradition i Danmark. Overfladen er dog vist noget Poul har udviklet. Det ligner noget med en roterende stålbørste.

Den stille morgenregn tillod at jeg holdte mig inde under overdækningen for at tage dagens billeder. Nu mangler den en læderskede, der skal matche linjer og overflader på kniven.

Og så skal der på denne plads lyde en tak til en af mine faste læsere og likere, som jeg var på besøg hos i går. Jens-Ole har stille opgivet knivmageriet, da haven er blevet værkstedet og fysikken ikke kan holde til det. Så jeg var omkring Esbjerg og fik lov at tage et par kasser skæfteklodser og nogle klinger med mig hjem. Vi fik en god snak om knive og muligheder. Vi fik handlet og var begge tilfredse med prisen. Jens-Ole skal nu ikke længere se på sine sager med dårlig samvittighed. Jeg kan glæde mig til at arbejde med nogle materialer, der har fået lov til at lagre. Tak for samtale og tak for handel.

Og så nåede vi omkring Esbjerg. Fik set Wiig Hansens Mennesker ved havet. Vi fik en pariserbøf på Posthuset. Aldrig før har jeg sat mine ben i Esbjerg. Det blev der så lavet om på. Jeg tror jeg skal tilbage til byen en dag i godt vejr og hvor der er mere leben i byen. Det er jo egentligt ikke så langt væk...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1209 9. juni 2019 Avanceret og enkelt

I går skrev jeg om at jeg var startet tidligt i værkstedet. For at farve en skede. Men der var jo tid til overs inden jeg blev kaldt til morgenmad.

Så jeg flikkede lidt i en ny kniv, der foreløbigt ser således ud. Limen er vel endnu ikke hærdet og der er noget slibearbejde endnu. Tilpasninger med videre skal gerne gå i flow, hvis der er noget der hedder det.

Klingen er en Poul Strandesag. Skæftet er et stykke rensdyropsats, der er savet i tre stykker, den ene er der filet lidt i og så er det hele limet sammen, med noget birkebark imellem. Noget ala dette er det der er gået til Noma.

Og så mangler der en skede. Men der var ikke mere tid... jeg skulle til Århus, for at mødes med Phil og nogle mekanikere...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1208 8. juni 2019 Brun blev skeden!

Tidligt op en lørdag morgen. Jeg syntes jeg var tyst, men min viv, der sover lige på den anden side af min tallerkensliber, der ikke er så stille som min snorken, hørte min aktivitetsstart i værkstedet. Det var noget før kl. 7. Men det kunne jeg ikke tage mig af. Den nye kniv var i går kommet i skede og tørrede hurtigt op i sommervarmen. Nu skulle den farves. Per der allerede har købt kniven syntes at den skulle være brun. Og det er den blevet. Mere i top og bund end i midten, der er farvet op med airbrush, og det har givet et fint antiklook, foruden det er lidt lysere end resten af skeden.

Narvsværten skal lige fordampe, og så skal der gnubbes noget mere med falsebenet for at få en lækker glat overflade på læderet, der siden skal have lidt læderfinish og fedt. Dagens sidste billeder er taget i bekymrende regnvej (Jeg skalk til Phil Collinskonzert senere på dagen) og yder ikke fuld retfærdighed.

På mandag bliver den pakket, så den tirsdag morgen kan afhentes af pakkeposten...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1207 7. juni 2019 Kniv og skede på vej

Sent i aftes tikkede en besked ind... om dagens kniv var sådan en, der kostede noget, og om den var til salg? Det havde jeg jo faktisk ikke rigtigt overvejet, men der skulle jo tages en beslutning... og selvfølgelig var denne kniv blot en sag, der skulle videre inden den satte sig fast.

Så fredag formiddag tæt på deadline af denne dags historie er jeg nu i gang med at sy en skede til kniven. Syet oppefra og ned. Med en postskrue som fæster for ophænget og ja, så mangler der noget dekoration og farve. Det må komme senere på dagen.

Med lidt held kan den sendes fra Danmark og til Belgien på tirsdag. Det vil glæde mig meget...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1206 6. juni 2019 Grundlovsdag, valg, indsamling - og kniv.

Der var fredag i går i anledning af Grundlovsdag. Det gav mulighed for at lave noget vigtigt. Det vigtige var et valg, hvor der skulle stemmes. Ingen der kender mig kan vel være i tvivl om at jeg har prikket på den røde side. Og da denne dags historie blev skrevet en times tid efter valghandlingen, stod det til at det var vi flest, der syntes at vejens skulle drejes hen i samme retning.

Det er et godt resultat,

Jeg stod ved mit valgsted tre timer med en raslebøsse for Red Barnet. Det er jo umuligt at vide hvor mange penge, der gled i indsamlingensposen, som blot blev tungere og tungere. Jeg tror der er 1000 kr. i posen + 200 kr på MobilePay. Det er også et godt resultat

Og så blev der tid til at gå lidt i værkstedet. En klinge af Mogens Loft Svendsen. Et stykke opsats fra et rensdyr. Delt med svung, hvor der er lagt en skive birkebark ind. Det hele slebet op og poleret. Lift mere finish og så en skede til den mangler naturligvis, men...

Kl. 12 kniven. 2019.

Det er da også et godt resultat.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1205 5. juni 2019 Valgdag i Danmark og en ny kniv

Sent i aftes fik jeg flikket en kniv sammen. Noget lykkedes. Men noget lykkedes ikke.

Derfor er dagens billeder det, du kommer til at se kniven. Den bliver senere i dag hakket op, selvom den er fin fin fin på den ene side, men på den anden er der en alvorlig fejl.

Mit bor er gået langt ned i skæftet - og der har boret arbejdes sig ud i en skæv retning. Lidt lim var ikke nok til at redde situationen.

Det er ellers en fine kniv, hvor retninger og materiale spiller smukt sammen. Klingen er en damaskklinge af Poul Strande. Fronten er et lille stykke mammut. Og skæftet er wengé. Det er stabiliseret og inden kogt ud i brintoverilte.
Det er mit valg i dag.

Og så er der folketingsvalget. Jeg er en af de første på mit valgsted, da viven og jeg er ude på mission med Red Barnet. Jeg skal samle gysser ind til nogen der har brug for støtten. Kommer du forbi et stemmested med en indsamler, skal du ikke tøve med at lægge lidt i indsamlingsbøssen - eller give bidrag med sms eller mobilepay.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1204 4. juni 2019 Ny kniv og teløk med min viv...

Min viv har fødselsdag i dag. Det er vældigt rundt og det er blevet fejret efter alle kunstens regler. Og det betyder at manden i huset ikke har haft tid til at lave nyt i værkstedet. Kl. 12 kniven har været lidt stillestående de seneste dage. Det blev der lavet om på i går, hvor der lige kunne klemmes en kniv ud efter nedtagningen af festteltet og forberedelserne af aftensmaden.

Klingen er en sag fra Mogens Loft Svendsen. Fronten er et stykke stellars søko. Og skæftet er sort og orangefarvet spejlskåret masurbirk.

Nu mangler den en skede. Men den må komme.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1203 3. juni 2019 Kom til Skjern

Om lidt mere end 4 måneder, er der efterårsferie. Kastanieryd og haveoprydning. Dage med gråt og den første kulde på kinderne. Det bliver en højtid. For den sidste weekend i ferien er der SkjernSeminar, hvor gerne 100 knivmagere fra hele Norden samles for at snakke knive.

Programmet er udsendt og kommer i det kommende foreningsblad. I løbet af den kommende uge kommer der programmer rundt i lokalklubberne og til annoncerne.

Har du et sted eller en begivenhed, der skal have brochurer til uddeling, skal du bare henvende dig...

Jeg linker i dag til SkjernSeminarets brochure,

<https://knivforeningen.dk/cms/Clubdanskknivforening/ClubImages/Arrangementer/Skjern-motivation-2019-8%20sider-A4-150dpi.pdf>

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1202 2. juni 2019 Septemberknive

Sidste år i september var jeg vist produktiv... mine optegnelser er ikke systematiske, og dagens billeder bærer præg af det. Men billederne er taget i løbet af august og september... nogle af knivene har fået nye ejere og andre ligger endnu og venter på et ejerskifte.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1201 1. juni 2019 Den trebenede kniv...

Dagen historier er blot om den trebenede kniv, der er en enkel og lidt sofistikeret kniv.

Klingen er sort - bruneret - og blank. Den er lavet af dygtige Poul Strande. Skæftet er ibenholt og lidt sølv.

Skeden er lavet i sort rårandlæder.

Kniven er til salg, men bliver først leveret i slutningen af august, da den skal være blikfang for en udstilling, der skal afvikles på Galleri Kordel i Kalundborg. Meget mere om den udstilling senere.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Maj

Kl. 12 kniven # 1200 31. maj 2019 1200 historier kl. 12.00

Det er en rund dag i dag. Der er kun at bringe lidt billeder fra de mange historier det hidtil er blevet til.

Jeg bliver naturligvis ved, og har stille besluttet med mig selv, at jeg ikke stopper, før end jeg har skrevet flere historier, end jeg har følgere. Det er meget demokratisk. Så skal jeg fortsætte efter den 8. oktober, - hvor der er 1330 historier og lige nu 1330 følgere - skal du bare dele, like og brede ud. Så flere følger. Des flere der følger, des flere historier om verdens mindste nyhedshjørne... daglige efterretninger om knive og afledte historierne fra værkstedet og andre steder.

Du kan oven i købet ønske noget beskrevet på siden, så skal jeg se, om jeg kan indfri ønsket.

Jaja, nogen er klimatosser. Jeg er knivtossen!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1199 30. maj 2019 Turkniven fik lidt nye billeder.

Jeg fik lavet denne kniv i løbet af februar. Lyset har været der nogle gange, men forleden var det igen klart og der blev taget nye billeder.

Klingen er lavet af Poul Strande. Det er en vikingetidsinspireret sag, men en nubret overflade. Der er ikke nogen lige kant på den klinge. Derfor er det et mindre helvede at lave en frontklods der bare passer. Jeg tror nok at det blev tredje forsøg, der lykkedes. Fronten er lavet i hvalrostand. Den var ikke helt tæt. Det kunne betyde at stumpen skulle smides ud. Det var den for fin til. Det kunne betyde at den skulle fyldes med klar sekundlim. Men det ville give synlige klare plamager. Den kunne fyldes med hvid sekundlim, men jeg er løbet tør for det. Det kunne sikkert ellers nok skjule alt utæthed. Men jeg valgte at dryppe et par sorte dråber sekundlim i. Det kan tydeligt ses. Herligt!

Skæftet er lavet i birk, der er nedbrudt, hurtigt tørret og sprækket. Derefter stabiliseret i klar orange bærestof. Der kan derfor ses lys igennem skæftet på visse steder. Ret fint.

Skeden er den anden, da den første ikke var stram nok. Kniven ville selv falde ud. Derfor en ny, i fin brun farve, der i top og bund har fået lidt mørkebrun.

En stærk kniv, der vil kunne bruges til lidt af hvert og have et langt liv.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1198 29. maj 2019 Wenge som vingummi

Forleden viste jeg en kniv jeg har lavet i stabiliseret wengé. Wengé er en afrikansk træsort, der er pænt brun og sort. Som brændt kaffe. Det har et vildt mønster, hvis man rammer det rigtigt - nærmest som en fjer. Se på den store brune klods, som dagens sager ligger på. Det er Wengé. Uden finslibning, oliering og polering, der ville gøre det ret smukt.

Kl. 12 kniven. 2019.

Wengé er olieholdigt og så varmebestandigt at Hereford Beefstouw bruger det som serveringsfade til deres bøffer. Bøfferne bliver spist, men fadet går en tur igennem industriøkkenets opvaskemaskine inden det igen kommer ud til servering. Det er der næppe andre træsorter, der kan holde til. De ville krumme sammen af vand og varme, og desuden blive spist af sæben.

Min gode ven Jens Jørgen kan ikke lide Wengé, men fik vist forkøbt sig på et stort parti. Han købte sig nogle liter brintoverilte og lagde passende afskårne stykker i blegemidlet. Træklodserne fik en behandling som intet andet træ vist har fået før. Det kunne det naturligvis ikke lide. Mistede farve og struktur. Blev som en badesvamp. Nytteværdien blev lig nul.

Men det er jo intet problem, når man har noget af Danmarks mest sofistikerede anlæg til at tørre og stabilisere i. Og tillige en uhæmmet trang til at lægge nye farver i. Dermed kunne en klods blive sort - som det ses på kniven.

Men også blå, grøn, rød og gul! Gul wengé? Ja! Det findes nu, og det kommer snart i en af mine knive.

Kunne man dog ikke bare have taget noget andet og givet gul? Både ja og nej. Om jeg synes det er totalt vildt? Også i den grad!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1197 28. maj 2019 Knivgalleri

Der er af forskellige årsager kort med tid. Jeg bringer derfor kun billeder i dag. Men det er billeder af knive, der er til salg...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1196 27. maj 2019 Bestyrelsesmøde

Mandag er der bestyrelsesmøde i Dansk Knivforening.

Der er spændende sager på dagsordenen. Der skal snakkes om Skjertræffet, evaluering af træf og DM i Hillerød, andre træf i ind og udland i løbet af sommeren - og vigtigst naturligvis "en forening i forandring". Der er nok at tale om og sørge for at det der skal ske, er så forberedt og gennemtænkt som muligt.

Men der skal også snakkes om knive. Det er jo derfor vi har en forening. Jeg tager nogle af mine nye knive med... jeg viser i dag nogle af dem, der ligger i tasken...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1195 26. maj 2019 Folkemødet i Høng

Det er altid rart at møde andre mennesker, og særligt synes jeg, at det er fint at kunne give dem gode oplevelser. Så derfor var det en stærk fornøjelse at bruge dagen i går i Høng, hvor jeg viste knive og delte bolcher ud.

Under en sort pavilion kunne jeg stille mine borde og lægge mange knive ud. Jeg solgte ingen knive, men delte rigtig mange "visitkort" ud, der sikkert med tiden kan kaste noget af sig. Interessen var der bestemt.

Og så kan du nyde mine nye rolls ups. De skal med på sommerens udstillinger.

Udstillingen strakte sig til kl. 17.00 men forbavsende mange udstillere valgte at pakke tidligere ned. Uh! Det er en uskik, nå alt pakkes ned om ørene på en. Vi har jo alle afsat dagen til arrangementet, og hvorfor skal de der kommer sidst have der ringeste tilbud? Ofte er de sidste minutter de bedste: der er næsten altid omsætning. Og jeg fik solgt en bog i de sidste minutter. Herligt.

Jeg fik taget nogle billeder i mellem bølgerne af tilskuere, desværre ikke med gæster på, da jeg ikke kunne forlade bordet og de dyre sager for længe - jeg var jo alene på min plads.

Jeg havde en fin dag. Jeg er med igen, trods kritikken.

Jeg sender nogle søndagsbilleder med af knive.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1194 25. maj 2019 Folkemøde i Høng.

Uh. Tidligt op for en lørdag. Et hurtigt bad og to håndmadder. Afgang til Høng. Der er folkemøde. Politikere, godtfolk og handlende samlet i den sydlige forpost i Kalundborg kommune.

Jeg skal vise knive og min datter skal synge i kor.

Jeg bliver så sikkert nok den eneste knivmager, der viser sager frem, og markedsfører mig med landets største visitkort. Jeg håber på lidt salg, men regner ikke med det. Det kommer nok efterfølgende...

Jeg bringer billeder af aktuelle knive, der bliver lagt frem til salg.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1193 24. maj 2019 Medvirken i Ovnhus og nogle billeder af knive.

Torsdag lå der en tung konvolut i postkassen. Det er jo efterhånden sjældent at den slags sker, så den blev hurtigt lukket op.

Ovnhus kunsthåndværkermarked i Nykøbing Sjælland! Der skal jeg medvirke! I telt nr. 20 sammen med en guldsmed og to keramikere. Jeg glæder mig rigtigt meget, og har været produktiv, for at have mulighed for at fylde bordet op med seværdige og smukke knive...

Se mere her: <https://ovnhaus.dk/index.html>

Udstillingen forløber den sidste weekend i juli. Der skal nok komme mere omtale og flere invitationer.

Og da muligheden for en tur til den lokale badeanstalt kunne ske efter åbningen af konvolutten, fik jeg hanket op i min pose og et kamera. Der kom billeder ud af anstrengelserne...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1192 23. maj 2019 Mammutkniv fik sig en skede

Regnen satte ind, og væden fra foregående dag var ikke dampet af. Jeg blev sendt tidligt hjem. Der blev tid til lave en skede til den kniv jeg fik lavet forleden.

Tirsdag aften havde jeg fået farvet skeden i mange toninger fra lysebrun, over mørkebrun og rødbrun til sort.

Og så skulle det jo prøves. At lave en kniv med en såkaldt D-ring. Og jeg troede at jeg havde alt til processen, men kan jo se, at jeg mangle det, der hedder postskruer. Det må følge. I morgen bliver revolverskruen slebet ned, men skeden skal lige sætte sig.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1191 22. maj 2019 Folkemøde i Høng.

Så for Søren, nu starter det for alvor! Jeg skal afholde nogle udstillinger i løbet af sommeren, og dette er vist den første, da sommermånederne jo er i sigte.

Folkemøde i Høng er et kommunal arrangement der løber af stablen på lørdag. Mange foreninger og små erhvervsdrivende har fået lov til at købe stande og vise de bedste sider frem. Og da jeg med eget firmanummer kommer i den kategori, syntes jeg også at jeg ville være med i løjerne.

Se mere her: <http://folkemoede-kalundborg.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Jeg har bannere og foldere klar og en masse smukke knive. Kom og se dem, og bliv i øvrigt beriget med politik og erhvervsliv her fra det vestsjællandske...

Så i går var jeg i gang med at sy skeder til et par nye knive til mødet med folket...

Den ene er lidt spraglet, men passer meget godt til den nye jeg fik lavet i sidste uge. Og den sorte skede passer til den kniv, der blev lavet i stabiliseret wengé. Kniven sidder dog så hårdt i skeden at kniven først kommer ud på fredag, hvor læderet er tørret og krymper endnu mere om kniven. Den skal sikkert sprættes op og sys igen.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1190 21. maj 2019 Mammut kniv på 6. dagen.

I går skrev jeg at der var 7 dage i en uge. Det er for så vidt stadig rigtig. Men da teksten blev skrevet var det jo sådan set kun 5. dag i den uge. Nu bliver teksten for tirsdag skrevet. Det er lørdag. Om lidt er der moledi grandeprix i TVet. Ikke et ondt ord om det, eller folkefølgelsen i arrangørlandet.

Men på 6. dagen i ugen - det bliver helt bibelsk - fik jeg flikket kniv. Det blev til denne sag, hvor det meste er elfenben fra mammut. En skive sølv indgår.

Klingen er en stærk sag fra Poul Strande.

Jeg synes det er en herrekniv...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1189 20. maj 2019 En produktiv uge...

Sidste uge havde 7 dage. Det er sket før. at den slags sker. Faktisk er det vel mere reglen end undtagelsen. Selv om der både var en fredag og en storebededag. Men de faldt sammen i samme dag. Ikke mere om kalenderfilosofi...

Jeg havde tid til at lave knive, og nys hjemkommet fra træffet i Frederikshavn, var der desuden inspiration og nye materialer, der skulle prøves af.

Derfor blev det til disse fire knive, der i dagens anledning er kommet på geled.

Den ene er i wengé, der i den grad har fået ændret sin struktur efter mange og lange bade i stærk brintoverilte. der har blegget og taget alt fedtstoffet i det ellers olieholdige træ. Det er derefter farvet sort, men lyset trænger dybt ind i den næsten glasagtige skæfte. Måske endnu den eneste kniv i verden i det materiale. Fronten er rustfrit stål i to lag, der er adskilt med en sort lag papir. I samlingen er der filet et dybt spor, der giver greb.

Klingen er lavet af en ung og dygtig tysk klingesmed.

Kl. 12 kniven. 2019.

Klingen med noderne på er lavet af samme smed.

Fronten er den hvide tangent fra et uddødt klaver... og skæftet er en jordfundet kindtand fra en mammut. Den har fået farve og er stabiliseret. Emaljen er stadig lige hård efter de mange år i jorden.

En norsk inspireret brugskniv med en klinge af Jørn Sønderskov Christensen. Fronten er opsats. Og skæftet brunfarvet spejlskåret masurbirk.

Fuglekniven er en grov spøg. Klingen er lavet af Jonas Biegler. Skæftet er moseeg fra Clausholm slots jorde. Det er patineret i gul. Glasøjnene er 8 mm.

I alt 4 knive på en uge. Og ret forskellige, selv om der også er formgivningsmæssige ligheder... der gør at de ligner en Mikael Hansen kniv, som jeg laver dem for tiden.

Fælles for dem er også et der mangler skeder til knivene. Og de må komme. Der er en udstilling på lørdag - Folkemøde i Høng - der skal jeg da gerne deltage med nye knive... Kom og besøg mig på stedet.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1188 19. maj 2019 Ny fuglekniv

Jeg var i går i værkstedet. Der blev ryddet lidt op og det giver jo altid inspiration til at komme igang med at lave endnu en kniv.

I min mappe af klinger fandt jeg en primitivt og grovt smedet klinge af Jonas Biegler. Jeg købte klingen af ham i slutningen af august, og nu måtte det være!

Jonas maver lidt grove smedninger, og er tydeligt inspireret af simpel smedning ala vikingetiden. Det giver et andet udtryk end de mere forfinede klinger jeg ellers bruger. Men det er jo inspirerende. Klingen fejler jo bestemt ikke noget. Tangen lå meget langt nede på bladet og bøjede meget mod syd. Det gav udfordring til formgivningen.

Jeg fik lavet en front i rensdyropsats. Skæftet blev valgt til et stykke moseeg. Og dette er faktisk andet skæfte, for det første blev lavet med et for langt hul, der ikke dekorativt gik ud i skæftet. En ommer. Og denne gang kom årringene også til at følge kniven. Meget bedre.

Og selvom jeg altid - jeg har skrevet bøger om det - vil sige at ryggen på klingen skal gå lige ud i skæftet. så står der også i de bøger at man skal tænke selv - og eksperimentere. Her er et af eksperimenterne.

Kniven blev slebet op og derefter malet gul. Malingen fik lov at tørre nogle timer, hvorefter de væksthuller der er i eg, var fyldt op med gult.

Et hul blev boret med et lille bor, der kunne bruges som styr til et 8 mm træbor - som passede til de glasøjne, der kort inden var farvet til kniven.

Skæftet er imprægneret i linolie, der lige skal hærde noget mere inden den sidste slibning og polering.

Der mangler en skede til denne vakse kniv.

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1187 18. maj 2019 Norsk inspireret brugskniv

17. maj er en passende dag at lave en norsk inspireret brugskniv. Ikke en statskniv - den fine - men bare sådan en dejlig kniv til hverdagsting.

Skæftet er spejlskåret masurbirk, der har fået noget lysebrun farve. På billederne er det endnu blank efter imprægneringen i varm linolie.

Fronten er rensdyropsats og med to lag bark som mellemlæg. Mellemlæg skjuler eventuel manglende tilpasning og bevarer grebet.

Klingen er lavet af Jørn Sønderkov Christensen. Han har ikke nået at sætte sit stempel i klingen, der også er blevet glasblæst og derved fået en mat og lækker overflade.

Der skal naturligvis laves en fine skede til kniven. Den må blive fint lysebrun....

Kniven kan bruges i Norge - og andre steder, og er i praksis uopslidelig...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1186 17. maj 2019 Fed fredag.

Sådan en fredag i formiddagsregn kan ikke bruges i haven. Den kan bruges på værkstedet. Jeg har været derude, men resultatet må vente på sig. Noget med et borehul, der var for langt...

Det kan være at det er bedre at læderarbejde. Jeg er kommet bagud i disciplinen.

Så imens kan der tages billeder af de to seneste resultater, og de har nu stået ude og fået lidt vand på sig... men at få dem til at gro? Næppe...

Den ene er med skæfte i stabiliseret wenge. Lyset i dag er ikke for godt til at vise det helt specielle ved den. I klart lys, er det som om at skæftet er i glas. Man fornemmer at kunne se flere millimeter ind i materialet, der bliver gennemskinneligt. Det er ret vildt.

Siden jeg forleden viste kniven første gang, har jeg filet en detalje på fronten, der nu har fået en hulning. Det giver greb og har en visuel effekt. Skeden skal naturligvis tilpasses denne detalje.

Og den anden har jo det lækre mammuttand som skæfte.

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1185 16. maj 2019 Klaver med mere!

I søndags købte jeg en klods mammutkindtand. Det har ligget umådeligt længe i jorden i Sibirien et sted. Og efterfølgende tørret og stabiliseret. Sjældent? Tjo! Dyrt? Jae... Lækkert? Ja!

Dagen før havde jeg købt en klinge af en dygtig tysk smed, der skulle have lidt til at holde ferie for i Danmark. Fin fin klinge. Jeg ved stadig ikke hvad den hedder, men hvis den jeg viste i går var godt lavet, er denne bare bedre.

Et A... ja, altså tangenten på et klaver! En tynd skive ren fin elefantelfenben. Blev den lyse front.

Udboring af hul til tange foregik i en spand med vand på søjleboremaskinen. Langsomt og uden varme.

Et par timer med slibning, mange afkølinger. Det nye korn 60 bånd er slidt alvorligt op nu.

Nu mangler der en skede. Den må komme snart.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1184 15. maj 2019 Wegen ist neues!

Ahr! Sådan er det sikkert ikke korrekt på skriftlig højtysk, men om lidt vil det give mening!

Jeg var i Frederikshavn i weekenden. Det var dejligt, for der var knivtræf, og jeg fik købt ind.

I går fik jeg startet på at bruge af de nye materialer. Det er det, der bringes billeder af i dag.

Jeg købte en klinge af en ung tysk klingsmed. Han har lovet at sende mig sine oplysninger, men foreløbigt ved jeg det om ham, at han er ven med Tilo, en tysk knivmager, og at han er heroppe i Danmark på ferie i Hvide Sande. Han er ikke - som mange andre tyskere - på FB, så jeg må vente med at bringe navnet.

Klingen fejler ikke det mindste. Det er en fin sag med langstrakt eksplosionsmønster. Sirligt lagt og fint slebet ud. En ætsning har bragt mønstret frem. Det er så fint.

Derfor er vi på tysk overskrift i dag.

Fronten er to stykker stål. Der er lagt et stykke sort papir imellem, og der skal gøres meget mere ved fronten. Der skal slibes, poleres og måske ætses.

Og så er der skæftet. Her er jeg af helt gode grunde på ukendt vand. Af alle brunsorte materialer er dette bleget wengé! Min gode ven Jens har købt et stort stykke wengé, som han syntes var kedeligt. I rigelige mængder brintoverilte med det, over flere omgang, og sikkert noget mere hokus pokus. Derefter farvet sort og stabiliseret. Det står ikke i nogen kogebo

Kl. 12 kniven. 2019.

i stabilisering, at det kan lade sig gøre og om resultatet er acceptabelt. Men det er det! Og jeg tog den kedelige klods først. Flere andre farver vil komme i fremtiden. Det er helt vildt!
Derfor Wegen!

Ist... fordi at dette er nutid. Neues fordi klokke er 10.16, når dette bliver skrevet. Og kniven er langt fra færdig. Der udestår nogle detaljer, lidt mere slibning og en grundigere polering. Og en aftørring med ustøvede hænder. Mon ikke der findes et par timer i dag, til det formål...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1183 14. maj 2019 Kom til Skjern!

Forleden fik jeg præsenteret at Dansk Knivforening holder Skjernseminar i efterårsferien. Men da programmet ikke var udsendt officielt fra foreningen ville jeg ikke præsentere programmet i detaljer.

Men du er det anderledes...

Programmet er sendt ud og allerede nu, er der flere der har tilmeldt sig. Det er herligt....

Her er brochuren: <https://knivforeningen.dk/cms/Clubdanskknivforening/Clubimages/Arrangementer/Skjern-motivation-2019-8%20sider-A4-150dpi.pdf>

19 gode undervisere har givet tilsagn om medvirken.

Der er mad og kaffe undervejs.
Linnedpakken er med i prisen.

Vi håber på 100 deltagere.
Knivmagere. Knivsamlere. Knivmaterialesælgere. Knivsmede. Knivslibere. Knivtosser.
Det bliver herligt nørdet!
Og så koster det kun 1400 kr.

Et fund til prisen. Høj kvalitet.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1182 13. maj 2019 Knivholt

Shopping er ikke det jeg er vildst med. Mange timer har jeg stået på gaden og ventet troligt foran H&M butikker over det meste af Europa. Indiska i Sverige. Skobutikker i Holland og parfumebutikker i Belgien. Singualle i Tyskland. Sådan var det ikke i denne weekend.

Jeg var i Frederikshavn, der nok har Flying Copenhagen, H&M, Neye og Sko. Men de blev ikke frekventeret.

Kl. 12 kniven. 2019.

Der var vigtigere ting til. Kniv i Nord. Her er fristelserne større og ligger tættere... og da jeg var alene afsted, var der ikke utålmodighed udenfor....

20 nye skæfteemner i alle de skæve farver og forsøgene fra stabiliseringens overdrev. Nye klinger fra en upcomming tysker, jeg ikke fik navnet på, men to smukke klinger. Still going strong Jørn Lund også et par klinger.

En skive mammut og en klods mammutkindtand.

Knivmagerens bog, jeg vist aldrig har fået købt. Nu har jeg den da vist.

Masurbirk, D-ringe og falseben i Læderiet.

Og en elg! Eller dog forenden af sådan en, som jeg aner må være afgået ved døden. Om den skal bevares eller den snart skæres op til materialer? Tja, det må sommerens udstillinger bestemme. For plads i stuen får den næppe og der er ingen gavl på vores hus, der skal beriges med dekorationen. Det ved jeg allerede, at hende jeg venter udenfor H&M-butikken for, vil sige....

Der er altså projekter nok til en rum tid frem. Følg med i verden gang og bearbejdning af stumper i den kommende tid her...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1181 12. maj 2019 Knivholt indtryk fra lørdag.

Mit kamera med mig i baggrunden har været rundt ved bordene i løbet af lørdagen for at tage billeder af ditten og datten. Jeg bringer nogle udvalgte.

Jens Arne vandt publikumsprisen for en fin kniv. Den bliver der taget billeder af i senere.

Min brochure er blevet rigtig fin og jeg har delt ud af dem i en stille strøm

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1180 11. maj 2019 Knivholt 2019

I dag og i morgen er vi samlet rigtigt mange knivmagere i Frederikshavn, Og stedet hedder Knivholt. En gammel gård med nogle store tomme lader er rammen om træffet.

Desværre er internetforbindelsen på stedet ikke for god. så derfor denne opdatering uden billeder fra dagens begivenheder.

Jeg bringer lidt billeder

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1179 10. maj 2019 Skjernseminaret....

I dag er der release på Skjernprogrammet. Det kan snart ses på Foreningens hjemmeside.

Jeg har gjort mit for at programmet bliver fint. Der er lavet aftaler med 19 oplægsholdere (mig selv inklusive) og af dem er der tre større leverandører af knivrelaterede materialer.

DanaLim - der leverer limløsninger.

Carls.nu - der leverer slibebånd,

Sikkerhedsgiganten - der sælger støvmasker, handsker og ørepropper...

Der er 8 - 9 leverandører af knivmaterialer, klinger, klodser, dimser og dutter, der åbner en forretning på stedet...

Og stedet er naturligvis Efterskolen for håndværk og design - husflidsefterskolen - i Skjern. Og det er i oktober: 18. - 20.

Tilmelding og betaling sker på Dansk Knivforenings hjemmeside. Betaling sker med betalingskort og man skal være logget ind på siden - det vil sige at man skal være medlem af Dansk Knivforening, for at være med. Naturligvis.

Se programmet her: <https://knivforeningen.dk/cms/Clubdanskknivforening/ClubImages/Arrangementer/Skjern-motivation-2019-8%20sider-A4-150dpi.pdf> Peter er på forsiden!

Der skal samle omkring 100 medlemmer.

Det bliver nørdet. Det bliver så godt!

Jeg bringer billeder fra tidligere seminar.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1178 9. maj 2019 Overraskelse til mig selv

I går kom jeg til at lave denne kniv... Sådan bare lidt i kedsomhed mens Freddie Mercury sang triste sange om livet på Barcelonapladsen.

Klingen er en sag af Uwe Molzen. Fronten er sort oksehorn. Skæftet er blåsort stabiliseret birkeknode - vil jeg tro...

Og det der overrasker mig er at jeg er kommet til at lave et facetslebet skæfte. Det er længe siden jeg sidst har lavet noget af den slags. Mest fordi der skal så meget ordenssans til. Der skal specialværktøj til at slibe kanten sikkert ud.

Det gik denne gang.

Der kommer en skede til sagen snart.

Kl. 12 kniven. 2019.

Og så sidder jeg sikkert et sted på den jyske motorvej, når dette udsendes: jeg er på vej til Frederikshavn, til Knivholt. Forårets største knivmesse er meget på trapperne. Kom endelig omkring....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1177 8. maj 2019 PR til Hansen

Min kalender er booket med sjove udstillinger i de kommende måneder. Og selv om det talte ord er godt til forretning, skal der laves passiv opmærksomhed også Det handler dagens historie om...

Jeg om mine knive kan træffes:

11. - 12. maj på Knivholt i Frederikshavn. Knivmesse.

12. juni. Arbejdende stand på Galleri Kordel.

25. maj Folkemøde i Høng, hvor jeg som erhvervsdrivende har købt mig en stand.

10. - 13. juli Knivveckan i Ludvika, Sverige

26. - 28. juli: Ovnhus Kunsthåndværkerudstilling. Censureret udstilling med 71 andre dygtige kunstnere.

1. - 31. august: Udstilling på Galleri Kordel i Kalundborg. Månedens kunstner.

Min nye fine folder, som jeg først får se på papir på fredag kan ses her:

http://mikaelhansenknive.dk/CustomerData/Files/Folders/17-salgsfolder-4-sider/444_mh-folder-4-sider-a4-4-4-vers-2.pdf

Så har jeg selv lavet en plakat, om udstillingen i Galleri Kordel. Den kan ses her: <https://mikaelhansenknive.dk/>

Så er der ved at blive lavet rolls ups... Men den er så lang og stor at den ikke rigtigt kan gengives her. Der kommer billeder af den senere.

Og så skal jeg have lavet mig et beach flag også. Det må komme.

Og så ligger der visitkort i produktionen også...

Jeg bringer i dag nogle billeder af de knive, jeg for tiden har til salg...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1176 7. maj 2019 Nye knive til kommende udstilling

For en måned siden var der knivudstilling i forbindelse med Jagt, vildt og Våbenmessen i Hillerød.

Weekenden efter holdt jeg kursus, og det blev til en kniv.

Siden er det blevet til disse knive, der er på dagens billeder. Det hører med i historien, at den lilla/blå plingbing kniv en gang var grøn og at der er solgt en kniv til Per.

De er 11 knive på en måned. Og der er lavet skeder til de fleste, ligesom andre har fået nye. Så der er mindst lavet 13 skeder i perioden... Jeg har jo også lavet andet end knive...

Kl. 12 kniven. 2019.

Og noget forskellige der blevet, men det viser vel blot min skaberglæde udi knivmageriet. Og at der ikke fine en eneste rigtig løsning, selv om alle de fremlagte knive er den rigtige løsning lige i den sammenhæng. Det er fantastisk.

Det er ikke alle, der endnu har fået skede, men det burde kunne nås, så alt kan sælges - hvis der er købere - i Frederikshavn i kommende weekend.

Så dette er også en opfordring til at komme til Knivholt Hovedgård, der ligger udad Hjørringvejen, lige uden for byskiltet i Frederikshavn. Tro det eller lad være: Det er Skandinaviens centrum fredag, lørdag og søndag, hvor alle de der synes de vil noget med knivene mødes til storkøb, lidt salg og masser af hygge.

Se mere om træffet her: <http://vendsysselknivmagerlaug.dk/index.php>

Jeg plejer at indlede teltsæsonen i forbindelse med dette træf. Jeg bliver gammel og jeg synes ikke vejret arter sig til sligt. Så derfor er jeg krøbet i luksusklassen: overnatning på vandrerhjemmet i rent linned og med bad. Det sidste er nyt og sikkert noget der vil værdsættes.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1175 6. maj 2019 Masurbirkkniv

Jeg har haft travlt og laver knive til kommende udstillinger. Og forleden blev det til denne der fik skede og farve i går.

Skæftet er masurbirk, der blot har fået linolie.

Fronten er rensdyropsats.

Klingen er lavet af Jørn Sønderskov Christensen, i RWL34 og vist glasblæst for at få den lækre matte overflade.

Skeden er rårandlæder, der er farvet gulbrun.

En fornem brugskniv, der i praksis er uopslidelig.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1174 5. maj 2019 Trebenet kniv nu i kulørt skede.

Jeg viste denne trebenede kniv i går og den fik herligt mange positive reaktioner. Og tak for dem. Jeg synes også det er en hel vellykket kniv.

Jeg lovede, at jeg i dag ville lave en skede til kniven og få den farvet og gjort klar til i dag... Og det har jeg nået. Jeg var tidligt oppe og fandt på værkstedet sort og rød farve frem.

Den sorte er den kendte nye og gode fra Læderiet. Den røde er mere uprøvet og en tyktflydende sag på vandbase! Men modellerer man lidt med penslen når farven smøres på, han det tilsyneladende beholde et mønster. Det er det jeg har forsøgt med denne farvning...

Kniven er klar til salg, og vil blive præsenteret på Knivtræf i Nord, der forløber kommende weekend...

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1173 4. maj 2019 Trebenet kniv på vej

Tja, hvad pokker skal man kalde den ellers, den kommer jo ikke når man kalder på den alligevel, for nu at citere Monrad og Rislund, der kunne fortælle det samme om en hund.

Nuvel dette skal handle om kniv. Forleden fik jeg fundet en fin klinge frem. Og et stykke - tror jeg - australsk træ - og hvad det hedder? Umuligt at vide. Det var pænt brunt til den kedelige side, men med en masse smukt spil.

Jeg skal spare dig for alle mellemregninger og beskrivelser og kun vise nogle få udvalgte.

Min deкупørsav kom på arbejde med tre snit. Noget hvidt mellemlægsplastk blev limet ind i savsporet. Processen gentaget tre gange, men rimeligt resultat.

Kniven blev slebet ud.

Kedelig var den. Men da fin.

Så blev den malet med narvsværte. Noget fik rød og andet fik sort. Så blev der slebet lidt igen og givet mere farve.

Så kom den finere kniv i tynd linolie.

Og så ligner det jo noget...Ikke?

Skeden er ved at blive lavet. Måske er den færdig i morgen...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1172 3. maj 2019 Kniv til Per, kapitel 3.

Så er kniven til Per ved at være færdig og klar til afsendelse. Det må ske senere i dag. I går var der tid til anden farvning af skeden, der fik nogle andre farver end egentligt planlagt.

Kniven sidder dybt i skeden men er trods det let at trække op. Og så man sætter kniven i skeden, er det med et klart klik. Det er ikke altid til at skab, med den facon kniven har, men denne gang gik det.

En brugskniv, der i designlinje ligner hvad der bliver brugt på Noma. Klingen er lavet af Poul Strande. Skæftet er masurbirk der er imprægneret i linolie. Front og bagstykke er moskusoksehorn.

Kl. 12 kniven. 2019.

Og skeden er lavet i ortopædisk rårandlæder. Er stilistisk P - for Per - er formet op og farvet rødt.

Kniven er skærpet og klar til brug. Og den kan holde længe.

Per har i skrivende stund ikke godkendt kniven. Så like i dag, lægger pres på manden - og måske mig...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1171 2. maj 2019 En blå kniv er det blevet til

Forleden dag blev der lavet kniv. Den er blandt andet blå. Se den på dagens billeder. Der mangler lige en skede til sagen, men den må vel komme.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1170 1. maj 2019 NOMA knive i dagens anledning

På denne dag for to år siden tikkede en mail ind: Vi har set dine knive. Sådan nogle vil vi gerne have til vores nye restaurant. Har du mulighed for at lave nogle flere knive.. Vi hedder forresten Noma... Sådan cirka var mailen. Man tror jo ikke på alting, så den skulle da lige synkes...

Men det blev en aftale. Jeg fik lavet nogle knive til Noma. De åbnede senere og fik allerede første år to Michelinstjerner. Og måske på vej igen til at blive verdens bedste restaurant... Det er herligt at have knive på det sted. Det giver somme tider sjove omtaler og lidt mere omsætning.

Jeg takker for mailen og ordren - og kvitterer i dag med billeder af knive leveret til Noma...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

April

Kl. 12 kniven # 1169 30. april 2019 Det blev en ommer!

I går viste jeg en grøn kniv med krystaller. Grøn er ikke min favoritfarve og krystallerne sad ikke rigtigt. Så selv om der var en der gerne ville købe kniven, blev den hakket op. Den grønne var lavet til Phil Collins. Den nye er lavet til Sade... Promise.

Indfatningen at krystallerne er gået bedre. Men jeg ved ikke helt om det er godt nok. Jeg synes der mangler noget pling i dem. Måske jeg skal male hullerne hvide inden montering... Det må være næste forsøg.

Denne får lov til at overleve lidt længere... Nu skal der laves en passende skede...

Klingen er fortsat en Per Glerup sag. Skæftet er flerfarvet polyester med metalsvæv. Fancy!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1168 29. april 2019 Hjælp søges i mit netværk!

Solen var tidligt oppe. Mine piger var hurtigt ude af huset, som jeg så havde for mig selv. Tændte for radioen. På P1 var der nyheder. Fint at følge med. På P2 der bare er klassisk musik var der morgenandagt og noget med Gud. Det var jo ikke til at holde ud. Så jeg tog Phil Collins Hits med på værkstedet.

Da den havde spillet færdig var der kommet en grøn kniv ud af støjen.

Og grøn er jo ikke lige min farve, og der er ret meget grund til at advare om denne kniv- Det er vel mest blevet en forårsspøg, der kan holde til lige efter sommeren. Hvis ikke den er solgt til den tid bliver den naturligvis hakket op og klingens genanvendt. Hånende indlæg er ikke på sin plads i nogen tråd :-)

Men grim var den og sidst jeg var i München (har kun været de een gang, men det er mere pralende at skrive det på den måde) var jeg omkring en forretning der hedder Swarovski, der sælger slebet krystal. Jeg købte også en kasse plingbing. Og det er her jeg har brug for hjælp. For hvordan skal de monteres uden der kommer fr meget lim frem og så de stadig blinker?

Jeg forsøgte og har lært lidt, men er ikke helt tilfreds... Så hvad gør mit netværk når de monterer plingbing?

Skæftet er noget plastikstads fra Danstab. Klingen er en lille fin ting fra Per Glerup. Der er naturligvis endnu ikke lavet skede til sagen.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1167 28. april 2019 Fundet! Og ny om Pers kniv.

Ikke at den var væk, for jeg havde helt glemt, at jeg havde den, men nu er den fundet igen!

Kl. 12 kniven. 2019.

En lille kniv har ligget i min taske mindst det sidste halve års tid. Og den er så bare stille og roligt blevet glemt. Men det er da dumt, når det er sådan en fin lille sag.

En buksehængt lille kniv, der i sig selv er en dekoration i spændstige kurver.

Skæftet er et stykke moseeg, tværskåret og stabiliseret.
Fronten er et stykke hvid mammut.
Og klingene er en lille damaskklimnge, som Poul Strande har lavet.

Det er da herligt at finde den frem igen.
Nu skal jeg sørge for, at den ikke upåagtet forsvinder igen...

Kniven er naturligvis til salg.

Og så er der fremskridt med Pers kniv. Lidt mere prægearbejde er lavet og nu mangler blot farvning. Jeg tror den skal være rød i top og bund. Sort i midten / på prægningen, og lys brun på de store arealer.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1166 27. april 2019 Per skal have en kniv, kapitel 2

Jeg skrev forleden om Per og en kniv som han nu efterhånden vist meget gerne vil have... og at jeg mangler at lave skede til den.

Lørdag formiddag var ikke meget værd, sådan vejrmæssigt og havearbejde var helt udelukket uden dykkerudstyr. Så jeg fik tid til at flikke denne skede sammen, der endnu er under udvikling. Læder sættet sig ikke som det skal, før det er tørt nok til det. Og lige nu er det så vådt, og blødt, at det kun er syning og grundformning, der kan laves.

Jeg lovede at sætte Pers initialer i, men kombinationen af PCH var ikke lige at til at løse. Så der er kommet et stilistisk P på skeden, der lige skal manipuleres mere på plads inden farvningen af den kan komme på tale....

Det kan blive i morgen eller på mandag, når læderet igen er tørt nok.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1165 26. april 2019 Pierpaolo skal da have en kniv...

I går viste jeg en kniv jeg er i gang med at lave til Per. Han likede på siden her (det må man gerne - for det animerer til nok et indlæg) og han må have vist sit like eller billedet af kniven til andre. For en der var ven med Per likede også og fortalte at det da lige var en kniv for ham. For initialerne passede til ham.

Kl. 12 kniven. 2019.

Well, min fingre kriblede, og forleden var jeg jo hos Poul Strande og købe klinger, og fik også taget lidt andre med end kun til Per. Og den sad jo i mit nervøse nervesystem. En sort klinge.

Og på kurset forleden lavede Johnny en lækker kniv med en sort klinge og noget sølv. Og Thorbjørn lavede også en, der ligner på et kursus på den anden side kommunalsammenlægningen - det er længe siden. Men det var inspirerende at finde modellen frem igen.

Så i kassen med eksotisk træ fandt jeg et sort stykke træ. Ibenholt. Og i sølvkassen noget 0,8 mm sølv.

Mike Oldfield, QE2, på spillen. To gennemspilninger, så var kniven i profil. Tubular bells på: så var kniven slebet ud og poleret til første gang. En masse sliberidser findes endnu, så der skal slibes en gang mere på udvalgte steder, så helligdage forsvinder til blank glat overflade...

Nu er der en kniv til Pierpaolo... Han ved det ikke endnu... Og måske er det slet ikke ham, der skal have den. Men det klør ikke så meget i mine fingre mere...

Keep it simple. Keep it smart: tre materialer: En klinge i stål. Et skæfte i ibenholt og dekoration i sølv. Der mangler endnu en skede til sagen, men den må komme.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1164 25. april 2019 Per skal have en kniv.

Per har været på Noma og syntes vist om stedet (som undertegnede) og syntes det var nogle fine knive, der kom på serveringen til sidst (som undertegnede) og han vil gerne have en magen til.

Vi har snakket lidt sammen over mail og er enedes om noget der følger designlinjen fra Noma. Den har jeg trods alt forstand på....

Men jeg havde ikke en passende størrelse klinge i det rigtige design, så jeg måtte en tur til Poul. Det fortalte jeg vist også om i går. Ikke at det var en dramatisk tur, men lidt usædvanlig, det var den da, for på en af strækningens smukkeste udsigter var den taget af... en sandstorm...

Vel hjemme kunne kniven designes og blive godkendt. Og det blev den.

Og så har jeg ellers været i gang med en simpel og robust kniv...

Klingen er en lamineret klinge fra Poul Strande. Fronten og bagenden er moskusoksehorn. Og så er der en skive rødt imellem.

Per er ret tilfreds med moskussen, da den passer med jævnlige ture til Grønland...

Nu mangler der en skede. Det kunne blive en fredagsopgave....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1163 24. april 2019 Skede er næsten færdig.

Min tid blev forkortet i går. Der var sager, der skulle nås og oven i købet skal jeg på arbejde i dag, når dette bliver sendt....

Jeg var tidligt i gang med at lave skede, men så skulle jeg have skiftet til sommerhjul på min lille bil. Minutterne hvor læderet er "åben" for syning er kort, og jeg vidste jeg ville få spildtid. så jeg tog den ikke færdigsyede skede med til dækfirmaet. Så imens mekanikeren hersede med dæk og bolte, kunne jeg stå i den lune garage - i læ - og sy de sidste 40 sting, der manglede.

Jeg skulle videre, og fik hentet flere klinger hos min gode ven Poul Strande, og vel hjemme kunne skeden så justeres med falseben og skalpel. Varmen i går var også tør. og det trak sammen i læderet. Og allerede i løbet af aftenen var læderet mere tørt. og jeg fik taget et par billeder....

Det ser da meget fint ud. Men om det er godt nok, det ved jeg ikke helt endnu....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1162 23. april 2019 Skedesyning

Hun har ikke sagt det, min viv, men jeg ved hun synes at jeg roder i vores lille stue. Men der bliver lige lave skeder og det trækker lidt ud. I går var forsinkelsen lidt havearbejde, og en trampolin, der blev skilt ad og sendt på skrot...

I dag er der taget endnu et tilløb til denne skede, der egentligt også har været på vej nogle dage, og oppe og i vandet, så læderet måske har ændret sig. Det vil tiden vise, så må den sys om igen. Foreløbigt er det kun 3. skede til denne kniv...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1161 22. april 2019 Sidesyning på ny skede

De sidste par dage har jeg gået og brygget lidt på denne skede. Farven er lavet med tan som grundfarve, hvorpå der er lagt jordbrun i pletter.

Skedens design er en konsekvens af knivens design. Klingen går lidt længere ude end jeg tror går, hvis jeg skulle lave en sædvanlig syning, skjult på bagsiden.

Nåja, så kan dette vel også gå. Tråden er en gul...

Klingen er Poul Strande mester for. Skæftet er orangestabiliseret poppel. og fronten er hvalrostand.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kniven er nu til salg.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1160 21. april 2019 Rødblå kniv kom i skede

Jeg fik lavet skede i går. I løbet af dagen er den formet til og tørret til. Og særlig natten var gunstig... jeg skulle kun lægge mig på ryggen, så gjorde naturens gang sit til at læderet tørrede helt op - det er dog fantastisk, hvad der kan ske, hvis blot man venter!

Skeden er farvet i blå og rød narvsværte. Der er et enkelt præget mønster på forsiden af skeden og en fin overflade på læderet.

Selve kniven har jeg haft lavet færdig siden kort efter nytår. Klingen er Poul Strande mester for. Fronten er sort horn og skæftet er lavet i tofarvet masurbirk, der er stabiliseret.

Kniven er klar til salg...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1159 20. april 2019 Knivskede startes op

Sidste weekend holdt jeg kursus. Og det var vældigt. Der er kommet billeder ind fra flere glade deltagere. Og det er dejligt at se, at der er vellykkede resultater - også nu hvor skederne er ved at tørre op og skal have den sidste finish de kun kan få, når læderet er tørt nok til det.

Selv må jeg hellere i gang med at få indhentet skedesyningen, så jeg har flere knive klar til salg...

Og i den forbindelse har sidste uges kursus mokket rundt i mine kasser, så jeg skal genfinde favoritværktøjet og få lagt det tilbage i den lille læderkuffert med det nødtørftige værktøj.

Om lidt bliver der fundet et stykke læder og formet en skede over denne kniv. Den skal bemaales og pyntes, og den del skal sikkert ske inden læderet bliver vædet i vand.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1158 19. april 2019 Pinsesnippet...

Nu er der vel 40 dage til pinse, hvor der traditionelt skal præsenteres nye klæder. Jeg synes ikke at jeg skal kloge mig på den slags... En ny kittel står end ikke på min ønskeseddel, men man kan jo altid bruge en kniv til...

Så der er tid til at finde knive til at skære pinsesnippet... ja, hvordan skal man lave snippet uden en kniv?

Dagens kniv er af den fancy slags. Stabiliseret fyrsvamp. Stabiliseret i hvidt bærestof. Front i noget gammelt mammut og klinger af helt uforlignelige Poul Strande...

Lad blot pinsen komme...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1157 18. april 2019 Need to have...?

I går fortalte jeg om resultaterne af en køretur "på landet" - det vil sig Odsherred, hvor det blev til en barberbladssliber på kanten til det anvendelige.

Nå, med i handlen gik også denne knivskærper fra, der formentligt og måske også har været brugt i barberkredse. En smart sag, som jeg har i andre udformninger også. Men denne er alligevel den mest avancerede af slagsen.

Et stykke kernelæder vædet og fedtet ind i noget slibemasse - måske juvelerrødt? - langt oven på endnu et lag kernelæder, oven på et tykt lag filt. Det hele monteret på et træskaft med tre savspor i, så det hele er fleksibelt og bøjeligt,

Bagsiden er en ren træklods, der også har noget slibenøget på sig. Jeg er klar til at lime noget fint slibepapir på...

Pinden er gammel, „men som det ses af billederne, er det effektiv slibning af kniv....

Prisen på sliberen var 20 kr. Absolut rimeligt...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1156 17. april 2019 På kanten af "need to have"?

Der er "need to have" og der er "nice to have". Og i min knivmagerverden er der rigtigt meget der er need to have. Man er vel nørd og verden skal ses ud fra, - hvordan knivene skal behandles og laves...

Kl. 12 kniven. 2019.

Så i går da jeg men min dejlige viv var på landet, kom vi også til en marskandiser, der kunne sælge lidt af hvert. Den gamle 1. generations Toshiba CD afspiller, der står i mit værksted, har sine udfald. Den kan ikke spille, når det er koldt og der er også visse cd'er den ikke længere kan fange sporet på. Så da en gammel brun Technichs var til salg for 100 kr, var pungen jo oppe. Den er afprøvet. Nu kan jeg igen høre Pink Floyd på trillen. Glædeligt!

Og i disken havde den skaldede marskendiser nogle knive og en næsten ny fyldepen. Det blev også mine. En Parkerfyldepen. Endnu en fyldepen. Nice!

Og så lå der denne maskine!

Pakken må være lige så gammel som jeg selv - mindst - og inde i den lå en barberbladsskærper. Sådant en har jeg aldrig set før, og prisen på de 200 var noget urealistisk. Jeg fik pranget om prisen og vi fandt til enighed i noget, hvor han fik penge i kassen, lidt plads på hylden og jeg fik mine sager med mig.

Her til formiddag måtte jeg prøve sliberen af.

To snoede vanger styrer barberbladholderen, som trækkes hen over to sten, der sliber på hver sin side af barberblade. De to sten, der endnu er lidt fedtede efter sæbe skærper så skæret. Og et par træk, så har man igen et skarpt barberblad. Fikst og ren recykling!

Et nyt barberblad koster så lidt at jeg de sidste mange år helt automatisk skifter blad, når jeg laver en ny skede. Og jeg har samlet mange barberblade, der kommer i en lille æske, der sendes til destruktion. Den trafik er der ændret på nu... Indtil videre. Jeg må lige finde ud af om det er need to have... eller bare endnu en sjov gimmick i knivmagerens verden...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1155 16. april 2019 Ny kniv på vej.

Forleden fik jeg den 3. frontklods til at passe med den vanskelige klinge.

På kurset i weekenden var den forsøgsoffer, og den instruktioner blev givet på. Det kan let betyde at det er en kniv, der bliver skæv eller ikke helt som ønsket, da den både skal laves hastigt og mens man skal koncentrere sig om noget andet. Det gik. Det gik. Lige akkurat.

I går fik jeg slebet og poleret på sagen, der endnu mangler lidt finish.

Fronten er en bid hvalrostand, der har fået sort lim i de naturlige huller den havde. Mellemlægget er gråt micarta. Skæftet er orangetabiliseret vistnok måske og jeg er ikke helt sikker; birk.

Der mangler en skede, der bliver særlig.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1154 15. april 2019 Afslutning på knivkursus

Søndag morgen blev det sidste ved knivene gjort færdigt. Og 8 mand kunne kaste sig ud i skedesyningens mysterier.

Det er en vanskelig proces, og som helt ny er der så mange ubekendte at det er vildt svært. Det lykkedes dog for de fleste.

Jeg fik taget nogle hurtige billeder i de sekunder hvor farvningen af læderet blev foretaget. Det skete på tørt læder og der kom mange fine flerfarvede resultater ud af anstrengelserne. Så sjovt!

Jeg takker for et vildt fint kursus. Tak for lån af 8 mænd, der har kastet sig ud i den ultimative hobby: at lave knive.

Der blev pakket så hurtigt ned, at knivene ikke blev fotograferet. Hvis deltagerne selv læser med her, er man velkommen til at skyde et mobilfoto af sin kniv og lægge den i tråden.

Søndag formiddag blev min bil lettet for sin last, der langsom og systematisk blev stillet på plads i de hjørner og kroge, som det plejer at stå i og på.

Dermed er orden ved at vende tilbage og jeg kan kaste mig over selv at lave en kniv eller to. Følg med i de kommende dage.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1153 14. april 2019 Sidstedagen på weekendens kursus

Fredag aften var der næsten mytteri. Lørdag morgen havde mine 8 kursister - ligesom jeg - sovet uroligt. Tænkt på knive og hvad det var vi var igennem, og om man kunne nå det hele, der var så forbasket kompliceret....

Lørdag morgen havde Hans sørget for en kaffemaskine. Svend og jeg havde sørget for morgenbrød. Blodsukkeret blev justeret og jeg viste billeder af den kommende proces og kunne fortælle at vi nok skulle nå i mål... Der blev grinet over gnisleriet...

Uha og så gik det over stok og sten. Der blev lavet kreative løsninger. Ikke kun den nemme løsning - sådan som det skal være første gang man laver kniv - det skal jo være selvstændigt og unikt. Det bliver alting under alle omstændigheder. Der skal tages så mange valg undervejs så uanset evner og udgangspunkt bliver det unikt arbejde....

Jeg bringer i dag billeder af processen fra i går. Når dette bliver udsendt sidder vi fordybet i syning af skeder. Jeg ved at det er en helt anden stille disciplin end det vi lavede i går i støv og støj... Det er nu, det er sjovt at lave knive...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1152 13. april 2019 Første melding fra knivkursus: Det går godt!

Der afholdes knivkursus i Ringsted i denne weekend. 9 håbefulde kandidater og undertegnede flikker i knive og herser. Det er fint. Fredag aften gik i gnissel som den slags aftener gør, Det er svært at designe og tegne og planlægge og utålmodigheden er stærk for man skal jo også blive færdig. Instruktøren - mig - har lovet at man får travlt og der ikke er tid at spille. og samtidigt går det laaaangsomt, med fælles instruktioner og valgt af de mange muligheder der er....

Selv havde jeg så travlt at jeg ikke fandt mit kamera frem undervejs. Men nogle få skud blev det da... Jeg bringer alt og nogle billeder af nogle knive. Det er jo lørdag.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1151 12. april 2019 Pakker til kursus.

Mens det sagte sner fra oven, holder jeg varmen ved at pakke min bil med alskens sager og stumper, for kl. 14.30 at køre mod Ringsted, så jeg i god tid kan være der til kl. 16. Så jeg i good tid kan pakke ud og gøre klar til kursusstart kl. 18.

Bilen ligner noget der er halvt fyldt, og det er ikke godt, for jeg tror jeg mangler mere end halvdelen!

Kursusmapperne er pakket med papir og blyanter. Noget fra Dansk Knivforening og andre småtterier, der bliver brug for undervejs.

Mit værksted ser ikke tømt ud, og det er bekymrende... Det skal jo være i bilen... Uh!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1150 11. april 2019 Gang i værkstedet på en tidlig torsdag

Flere gange har jeg været i gang med denne frontklods til en kniv. Men den har ikke rigtigt villet som jeg ville, så det er en ommer. Tredje gang er tilsyneladende lykkens gang.

Bladet der er ved at blive skæftet er lavet af Poul Strande. Klingens er voldsomt inspireret af nogle af de klinger Aage Frederiksen lavede. Dem laver han ikke så mange af mere, så det er ok at Poul tager tråden op.

Men de er vanskelige at lave et passende hul i en frontklods til. Der er ingen lige sider, alt er krumt og bunde forsvinder ud i ingenting.

Hullet er mærkeligt trapezformet og med runde kanter inde i hullet. Det tog en times tid at passe dette stykke hvalrostand til. Det er i øvrigt resten af det forrige kasserede stykke. Inden det noget mammut... Fin skal det jo være, men det skal også passe.

Hullet bag klingens er også fyldt med hvid maling og slibestøv. Det sidste fixeret med sekundlim.

Kl. 12 kniven. 2019.

Nu bliver fronten gjort færdig, og så stopper jeg, for så har jeg noget at vise på, når der i weekenden bliver knivkursus i Ringsted.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1149 10. april 2019 Opløb til kursus!

Nu! skal du tilmelde dig hvis du skal med på mit kursus i kommende weekend. Og det er nu fordi, der skal bare een mere med end der står lige nu. Jeg er så klar som man kan være, mangler kun at pakke bilen og flytte den til Ringsted.

Jeg har i forløbne weekend været på storindkøb og har købt klinger til mig selv, som jeg uden fortjeneste sælger videre på kurset. Klinger fra Poul Strande, Mogens Loft Svendsen, Per Glerup og Jørn Sønderkov Christensen. Alle har lavet klinger så gode at de har vundet på knive i Danmark, Norge og Sverige. Toppen af poppen...

Se mere om kurset her: <https://lof.dk/ringsted/kurser/kunsthandaerker-haandarbejde/lav-din-egen-kniv-med-noma-leverandor/id/191301>

Tilmelding og betaling på LOF Ringsteds hjemmeside...

Og så lovede jeg flere billeder af den kniv, jeg pyntede på i går...

Der mangler endnu lidt læderfedt, men så er kniven klar til salg....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1148 9. april 2019 Tag på kursus.

I morgen er det sidste chance for rettidig tilmelding.

LOF Ringsted har i kommende weekend hyret mig til at lave knivkursus på Valdemarskolen i Ringsted centrum. Prisen for kurset er overkommelig med 750 kr.

Vi starter fredag kl. 18.00 ... nej se meget mere her: <https://lof.dk/ringsted/kurser/kunsthandaerker-haandarbejde/lav-din-egen-kniv-med-noma-leverandor/id/191301> Jeg skrev jo om det i sidste uge,

Og hvad man kan lave? Sådan en som den kniv jeg viser i dag! Kniven blev lavet forleden søndag, og under messen i Hillerød fik jeg flikket en skede sammen. Den har fået lov at tørre. Her til formiddag fik den den første gang farve. Der kommer mere på...

Klingen er lavet af Uwe Molzen. Skæftet er masurbirk med gulbrun farve. Fronten er en stump mammut. Skeden er i rårandlæder med en diskret prægning, der skal have noget mere farve, og måske også lysnes her og der...

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1147 8. april 2019 Knivbilleder

Efter at have tilbragt godt 2 døgn i en tidsboble i Hillerød, skal jeg lige tilbage på sporet, men det er ikke lige nu... Så derfor bliver det blot en stribe knivbilleder, der kommer med i dag...

I morgen bliver det bedre...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1146 7. april 2019 Kom til Hillerød og se Henriks billeder

Der er stadig gang i jagtmessen i Hillerød. Og for de af mine læsere der bor tæt nok på: Haven skal nok vokse sig vild nogle dage endnu, men snart er årets største jagtmesse slut. Og den kommer først igen om to år...

Jeg bringer nogle billeder fra i går...hvor vi fik 12 nye medlemmer registreret. Det er herligt.

Desuden skal du da se hvad min svoger har begået ... om mig! Den ligger på denne lette adresse:
https://spark.adobe.com/page/ez0SkQVfP4bBE/?w=3_4779&fbclid=IwAR0m762IHF4Eh-kY-qv2INPuyU5JaAoPiAc8EKmPkL_K91qyqnFeHzT_CYk

Tak til Henrik for nogle fine fine billeder.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1145 6. april 2019 Kom til Hillerød i dag til årets største jagtudstilling.

I går fik vi starter årets største jagtudstilling. Og i den forbindelse blev årets DM i kniv afgjort. Der blev uddelt diplomer til de dygtige knivmagere. Kom og se 46 helt fantastiske knive.

Kl. 12 kniven. 2019.

Jeg bringer nogle billeder fra i går og også et stille morgenbillede. Om lidt starter udstillingen, og der kommer tryk på og mange gæster. Jeg vil håbe på mere omsætning end i går, hvor der ikke var meget der gav indtægt. Til gengæld har jeg købt klunger til mange knive...

Foreningens stand bliver passet af Lasse, som også sørger for at nye kan melde sig ind i foreningen. Der er i denne weekend en konkurrence i gang, hvor man kan vinde en knivbog, en smuk kling fra Michael West og en klods, så man kan komme i gang med knivmageriet.

Så dagen opfordring er at komme til Hillerød. Der kan man ikke fortrød!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1144 5. april 2019 Pakning til Jagt, vildt og våbenmessen i Hillerød
Kl. er i skrivende stund noget, der nærmer sig kl. 8. Jeg har pakket min bil med blade, knive, el, papirer, bannere, slibere ... udstillingsgrej. Jeg er på vej til Hillerød, og bilen kører så snart jeg har fikset mig selv op i friskt tøj.

Og dermed er dagens kl. 12 kniv en invitation til at tage med til Hillerød i den kommende weekend, hvor landet og årets største jagt og fiskerimesse afvikles i Frederiksborgcentret på Milnersvej i Hillerød.

Masser er der at se på, Der kan pranges om at det viste og stemningen bliver ikke ringere af en hurtig handel. Og om ikke andet kan man blive inspireret i høj grad på noget der er vigtigt: fritidssystemernes drømmeopfyldelse...

Ikke mere snak. Jeg vender tilbage i morgen med friske billeder. Idag er billeder af knivbussens pakning - og et par af de udstillede knive.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1143 4. april 2019 Jagtkniv med tre hvide striber

Her til morgen og ude i indkørslen var der det helt rette lys for at tage tre friske billeder af denne kniv med tre hvide streger i de grå stabiliserede birketræsskæfte.

Fronten er et stykke mammut.

Og klinger er lavet af Jørn Sønderkov Christensen.

Kniven er nypudset og kan i de kommende dage ses på Jagt, vildt og våben, der er årets største jagt og fiskerimesse. Den afholdes i Hillerød fredag, lørdag og søndag.

Omkring 20 knivmagere viser deres resultater og vil sælge hvad de har på bordet, hvis jeg forstår konceptet rigtigt.

Selv bringer jeg mere med end der sikkert bliver solgt. Og dette er så en af dem...

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1142 3. april 2019 Jagtkniv i blå.

Den skulle lige luftes, da det vist er langt tid siden jeg har vist den....

En fiks damaskklinge af Poul Strande. Ikke stor, men smuk og med gode brugsegenskaber.

Fronten er et stykke mammutelfenben, der har ligget i mulden i mange tusinde år, hvorfra den så har taget farve.

Skæftet er stabiliseret birketræ, der ved stabiliseringslejligheden vist fik sort farve, der er blandet op fra blå. Det giver en blå tone i skæftet.

Skeden er i sort rårandlæder.

Kniven tages med til Jagt, vildt og våbenmesse i Hillerød i kommende weekend, og kunne ved den lejlighed naturligvis skifte ejermand...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1141 2. april 2019 Tag på kursus!

Det er på sæt og vis at score selvmål, at afholde kursus i knivmageri. Det er på grænsen af dumt at øse af sin viden, at smitte med skaberglæde og lære andre at gøre det man er gladest for - og man ind imellem kan sælge en færdig kniv, så der bliver råd til at købe stumper til endnu en. Ikke desto mindre er det lige det jeg gør i næste weekend...

Og jeg glæder mig!

Jeg afholder knivkursus i Ringsted i weekenden 12. - 14. april,

Kurset plejer at være en succes, når jeg følger denne plan, der dog kan varieres efter kursisternes ønsker...
nedenstående fra LOFs hjemmeside... <https://lof.dk/ringsted/kurser/kunsthandaandvaerk-haandarbejde/lav-din-egen-kniv-med-noma-leverandor/id/191301>

Knivkursus

med Mikael Hansen

For begyndere og øvede, der har mod på at lave smukke og gode knive.

Lær at lave en kniv, så den helt opfylder dine ønsker for en perfekt kniv til jagt, fiskeri, andre fritidsformål. Du bliver ledt igennem alle faser i knivmageriet: design, materialevalg, skæftning, udslibning, skedesyning og finish.

Instruktør: Mikael Hansen, forfatter til "Den store knivbog". Næstformand i Dansk Knivforening. Mikael har lavet knive i 20 år og afholdt mange kurser.

Tid og sted:

Kl. 12 kniven. 2019.

Fredag den 12.04.19 kl. 18:00 - 22:00

Lørdag den 13.04.19 8.30 - 17.00

Søndag den 14.04.19 8.30 - 16.00

Valdemarskolen, Sløjlokalet - lokale 113, Skolegade 9, 4100 Ringsted

Arrangør og tilmelding: LOF Ringsted

Kursuspris: 745 kr. + materialeforbrug: 250 kr. + klinge og skæfte.

Kursusprogram:

Fredag

Kl. 18.00 Vi mødes. Præsentation. Kursets tilrettelæggelser. Noget om design. Design af knive. Frontklods fremstilles.

Lørdag

Kl. 9.00 Frontklods færdiggøres. Skæftet forberedes. Sølvarbejde? Der limes.

Kl. 12.00 Middag. Limen hælder. Om den kommende proces.

Kl. 12.30 Der laves falseben.

Kl. 13.00 Udslibning af skæftet. Finpudsning. Oliebehandling og overfladebehandling af skæfte.

Kl. 18.00 Afslutning?

Søndag

Kl. 8.30 Indledende om lædearbejde

Kl. 11.00 Skedesyning, farvning af læder. Formning af læder. Vedligeholdelse af kniv og skede.

Kl. 15.00 Oprydning

Kl. 16.00 Afslutning. Fotografering af færdige knive. Udstilling

Kursuspris:

Materialeforbrug: 250 kr. pr. deltager. Det dækker forbrugsstoffer (lim, slibepapir, smergellærred, læder, diverse mellemlæg og andet småtteri)

Kursisterne skaffer enten selv klinge – eller køber af Mikael, der tager en stak forskellige klinger med (priser fra 50 – 400 kr)

Dyrere skæfteemner afregnes med Mikael. (priser fra 40 – 300 kr) Sølv afregnes til 20 kr. cm².

Jeg har hentet billeder fra et kursus afholdt i Kalundborg for et par år siden.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1140 1. april 2019 En ny kniv på vej.

Jeg har i ugen skrevet at jeg havde min svoger på besøg i anledning af et fotoprojekt han er i gang med. Det kommer du til at høre mere om senere.

Han ville gerne have at jeg viste hvordan man laver en kniv.

Dagens kniv er resultatet af anstrengelserne... Et blad af Uwe Molzen. En front i brun mammut, en skive micarta og masurbirk i skæftet. Skæftet har fået noget gulbrun narvsværte.

En lækker smal og klein kniv. Let og ret handy, hvis man kan sig så.

Kl. 12 kniven. 2019.

Nu mangler der en skede.

Med lidt held kunne den være klar til kommende udstilling i Hillerød.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Marts

Kl. 12 kniven # 1139 31. marts 2019 Rettelse....

Det var ikke en fejl at jeg i går skrev at jeg i næste weekend tager til Hillerød. Det var ikke en fejl at skrive at det arrangement jeg deltager i sammen med Dansk Knivforening hedder Jagt, vildt og våbenmessen, og at det hele foregår i Frederiksborgcentret i Hillerød. Jeg fik desværre ikke skrevet at det koster lidt at komme ind, men at der er gode parkeringsforhold. Det var ikke fejlen..

Der er heller ikke løbet meldinger ind på om det var en fejl at det er 4. gang at Knivforeningen deltager, og at der ved lejligheden afvikles DM i kniv. Knivene blev i sidste weekend bedømt, og der er mange - nok til en seværdig udstilling....Og at udstillingen afvikles i foyeren og på den åbne førstesal. Velkommen til!

Det ikke forkert at sige at vi skal overnatte - os der er der med knivforeningen - på Vandrerhjemmet og at vi skal have morgenmad på stedet. Og vist en avis.

Og det er heller ikke en fejl at vise nogle af de knive, jeg udstiller på stedet, med salg for øje. Og jeg sender flere billeder med i dag, nogle kommer sikkert ikke med til Hillerød, fordi de er solgte, men så har jeg nogle der ligner...

Men der var en fejl i citatet fra ShuBiduas sang, der hedder tryk på. Den går naturligvis som nedenstående.

Jeg bringer billeder af flere knive, som jeg tager med til Hillerød, og undskylder naturligvis misseren.

Jeg ta'r til Hillerød og køber morgenbrød
Og henter min avis
Så ta'r jeg hjem igen for at læse i den
Og glæder mig naturligvis

[Vers 2]
For der' så meget godt, og det er trykt så flot
Det' sgu billigt til den pris
Og når kaffen er klar, så ta'r jeg en 'gar
Og læser lidt i min avis

[Omkvæd]
Og der' tryk på sensationen, tryk på
Du kender tonen
Lidt dur og lidt mol, lidt kys og lidt vold
Og en splitternøgen kælling, side tolv

[Vers 3]
Der' en fed kronik om en ny barok musik
Og en leder af Karl Baj
Som siger kernekraft og solbærsaft
Må isoleres hver for sig

[Vers 4]
En nekrolog om Ho, der si'r han lever endnu
Og en rubrik om vildt begær
Og en fotokonkurrence, hvor ingen har en chance
For dommeren har fået stær

[Omkvæd]
Men der' tryk på sensationen, tryk på
Du kender tonen
Lidt dur og lidt mol, lidt kys og lidt vold
Og en splitternøgen kælling, side tolv

[Keyboard-solo]

Kl. 12 kniven. 2019.

[Omkvæd]

Men der' tryk på sensationen, tryk på
Du kender tonen
Lidt dur og lidt mol, lidt kys og lidt vold
Og en splitternøgen kælling, side tolv

[Vers 5]

En mand med guld i mund og hus ved Øresund
Vil bytte guld og gods
For en gammel kælk og en halv liter mælk
Og et billede af Stirling Moss

[Vers 6]

Og så på sidste side får du alt at vide
Om Lucky Luke og Barske Bill
Og når du' træt af mosten i morgenposten
Ka' du svøbe den omkring din sild

[Omkvæd + outro]

For der' tryk på sensationen, tryk på
Du kender tonen
Lidt dur og lidt mol, lidt kys og lidt vold
Og en splitternøgen kælling, side tolv
Og en splitternøgen kælling side tolv
Og en splitternøgen kælling side tolv
Og en splitternøgen kælling side tolv
Og en splitternøgen kælling side tolv
Og en splitternøgen kælling side tolv
Og en splitternøgen kælling side tolv
Ja, en splitternøgen kælling side tolv
Og en splitternøgen kælling side tolv.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1138 30. marts 2019 Jeg tager til Hillerød

Næste weekend skal jeg ud at luften knivene. Dansk Knivforening deltager i Jagt, vildt og våbenmessen i Frederiksborgcentret i Hillerød. Vi bliver omkring 20 knivmagere der viser knive og sikkert er til at prange med om priserne.

Det er vist 4. gang vi deltager i arrangementet og vi fylder godt op i overetagens foyer.

Der afvikles samtidigt DM i kniv med mere end 50 bidrag. Derfor bliver det festligt og helt i orden.
Resten af udstillingen er også værd at se, særligt hvis man har interesse i jagt og fiskeri. Det er jo årets største af sin art.

Og så for at gøre indledningen færdig.. det er jo startens af ShuBiDuas Tryk på.efter morgenbrød og henter min avis, Så tager jeg hjem igen, og glæder mig naturligvis. For der er tryk på. Sensationen tæt på,,,

Vi tager morgenmaden i vandrehjemmet... og jeg glæder mig.

Kom og se os på udstillingen. Jeg bringer i dag billeder af nogle af de knive, jeg har taget med.

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1137 29. marts 2019 Fotosession 5

Jeg havde min svoger på besøg søndags. Han ville gerne tage billeder af knivmageren og min verden... Den indbefatter at der tages billeder af knive, så jeg brugte chancen og det klare vejr til igen at tage billeder af nogle af mine knive.

Bettesnassen i blå platan. En lille fiks snittekniv, hvor bladet er lavet af Poul Strande. Et stykke front i mammutelfenben og så stabiliseret platan som skæfte. Den ligger lige op ad den lille bæk, der pladrer i Kalundborg Fjord. Og den rustne farve på det gamle rør passer så fint, vil jeg mene...

Der hører en lille rund skede med til kniven.

Og hermed er jeg nået til afslutningen af denne fotosession. Jeg samler lidt flere knive, fra de sidste dage med i dagen udpluk.

Billederne er taget på en af mine favoritlokationer til fotografering af knive..På kysten nogle kilometer ude af Røsnæsvejen og så til venstre.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1136 28. marts 2019 Fotosession 4

Jeg havde min svoger på besøg søndags. Han ville gerne tage billeder af knivmageren og min verden... Den indbefatter at der tages billeder af knive, så jeg brugte chancen og det klare vejr til igen at tage billeder af nogle af mine knive.

Solsikkekniven kom i fokus

Jeg bringer billeder i dag fra verdens første kniv lavet på solsikkens blomsterstand, som er blevet stabiliseret i blå farve... Og så kom Henrik med på disse billeder....

Billederne er taget på en af mine favoritlokationer til fotografering af knive..På kysten nogle kilometer ude af Røsnæsvejen og så til venstre.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1135 27. marts 2019 Fotosession 3

Jeg havde min svoger på besøg søndags. Han ville gerne tage billeder af knivmageren og min verden... Den indbefatter at der tages billeder af knive, så jeg brugte chancen og det klare vejr til igen at tage billeder af nogle af mine knive.

Dagens historier handler om den hvide birkepoesvamp og en kartoffel.

Jeg elsker kontraster når jeg tager billeder af knive. Herunder er vand et af de virkemidler der er fint til en tør og helt ny kniv,, Og denne birkespoesvampeskæftede kniv, kunne godt lægges i vand. Bladet er Poul Strande mester for. En front i noget rensdyropsats og et par skiver sølv og en tykkere skive tin... og så altså det stabiliserede skæfte.

Og det ligger i den lille bæk, der pladrer ud i Kalundborg Fjord. Det kan give våde sko at hente et billede hjem her, men det må det så koste, for fotomuligheden er ret unik...

Og kartofflen? Jo det er den som min knivholder er stukket ned i. Dybt begravet under de våde sten er den der. Den kunne ikke helt holde den tunge kniv, der derfor lettere ukontrolleret drejede rundt og fandt et naturligt leje for knive, der så druknede endnu mere. Det blev billederne ikke nødvendigvis ringere af... Du får dem her.

Billederne er taget på en af mine favoritlokationer til fotografering af knive..På kysten nogle kilometer ude af Røsnæsvejen og så til venstre.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1134 26. marts 2019 Fotosession

Jeg havde min svoger på besøg søndags. Han ville gerne tage billeder af knivmageren og min verden... Den indbefatter at der tages billeder af knive, så jeg brugte chancen og det klare vejr til igen at tage billeder af nogle af mine knive.

Dagens knive den hvide i mammut. Der er faktisk for meget lys på billederne til at man kan se det cremfarvede spil, der er i skæftet.

Og så er der en fuglekniv, men øjne. Det billede er taget i vandkanten og man kan se bølgerne så ind på kysten - og kniven.

Billederne er taget på en af mine favoritlokationer til fotografering af knive..På kysten nogle kilometer ude af Røsnæsvejen og så til venstre.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1133 25. marts 2019 Fotosession

Jeg havde min svoger på besøg søndag. Han ville gerne tage billeder af knivmageren og min verden... Den indbefatter at der tages billeder af knive, så jeg brugte chancen og det klare vejr til igen at tage billeder af nogle af mine knive.

Dagens kniv er den hvide fyrsvampekniv. Kniven har en sort skede der passer fint til kniven. Klingen er lavet af Poul Strande. Fronten er et stykke mammut. Og skæfter - som det fremgår - af stabiliseret fyrsvamp. Stabiliseret i hvidt brestof. insekter har spist af svampen, hvorfor der er fine hvide plamager - og et mønster der giver associationer til kevlar og kulfiber.

Billederne er taget på en af mine favoritlokationer til fotografering af knive..På kysten nogle kilometer ude af Røsnæsvejen og så til venstre.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1132 24. marts 2019 Oprydning til fotosession

Min svoger har skaffet sig et nyt kamera, og er i den forbindelse under uddannelse i det. Det er klogt, godt og ambitiøst. Hidtil har han været makker med en velskåret pige og de har med linse undersøgt overflader i Odense, hvor kurset foregår. Det ser fint ud.

Nu skal de så lave personlige projekter, og makkeren har sat sig for at udforske kvindekroppen. Det skal der nok komme fotogent udtryk ud af.

Min svoger har udset mig som hans objekt for objektiverne. Imidlertid er mandekroppens hemmeligheder ikke min svogers tema.

Men han vil tage billeder af en knivmager. Og det er jo lige mig. Så jeg stiller værksted og fingre til rådighed.

Derfor har dagens opgave været at rydde op og puste væk. Luft ud for svævestøv og skjule skarn.

Nu kan han så bare komme, så skal der flikkes kniv sammen.

Dagens billeder er fra mit værksted, hvis overflader - som Odense - er blotlagte for tilskueren.

Mandekroppen bliver beskyttet af varme klude, da porten står pivåben. Faktisk er der endnu så koldt at min gamle CDafspiller ikke kan starte.... Freddie bliver derfor i coveret en tid endnu...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1131 23. marts 2019 Redaktionsmøde

Bilen er pakket. Den ruller hen over vestsjælland. Over landtangen de kalder Fyn, Vejle Herning, Holstebro og så til Skive...

Kl. 12 kniven. 2019.

Jens er vært for årets andet redaktionsmøde...

Sidste blad er udsendt til medlemmerne. Vi tager en runde på resultatet. Det er jo ikke perfekt men skal laves i en ny udgave, der ikke er dårligere end det seneste blad.

Redaktøren er Carsten. Han har efterhånden vist stået for 25 blade. Men Jens og jeg har siddet med i redaktionen i mere end 20 år...

Det er stadig sjovt at lave blad, fordi det er sjovt at lave knive.

Dagens historie er den der blev bragt i seneste blad om hvordan man kan lave tre striber i en kniv... nstruktionsartikel

Indlæg i skæftet
Af Mikael Hansen

Indledning

"Adidas!" siger hun og tager kniven op. "Det ser vildt ud! Men hvordan har du lavet den?"

Jeg stod i Frederikshavn og havde lagt mine knive frem til salg. Ud af 20 knive på bordet havde hun taget den - lige som nogle stykker før hende - kniv med de tre striber.

"Ja, nu skal du høre..."

Man finder først en kling, der kan tåle at blive forstærket med linjer i skæftet. Så tegner du din kniv ud, så de ved hvordan den skal se ud. Det er vigtigt at have en tredimensionel fornemmelse af, hvor kniven kommer til at være tykkest. Det er den formentligt $\frac{1}{3}$ del nede på skæftet. Her skal den midterste af indlæggene ligge. ([Billede 252](#))

Den beskrevne teknik, kan naturligvis forenkles således at kun en eller to indlæg limes ind. ([Billede 015 alternativ](#)) Ellers gøres sværere ved at lave fire eller flere indlæg. Desuden kan indlægget naturligvis vendes på andre retninger, men det er uden for denne artikels begrænsede plads at beskrive, men det udelukker ikke, at man kan kaste sig ud i eksperimenter.

Tegn derefter de andre linjer ind. Vær særlig omhyggelig med at tegne pænt jævnt og parallelt hvor linjerne mødes. Og de skal naturligvis ikke røre hinanden.

Jeg tegner en kopi på mellemlægspapir - der kan også bruges madpapir eller laver en kopi. ([billede 262 og 264](#)) Denne metode er godkendt af Jens Rahbek, og både billigere og hurtigere end andre metoder.

Så skal skæfteklodsen forberedes. Det er vigtigt, at over og underside er pænt parallelle. Jeg har hidtil mest brugt ret gamle og dermed formentligt afspændte og formstabile skæfteklodser ud fra en sontring om, at så ville materialerne arbejde mindst mod hinanden. Jeg har brugt ibenholt, palisander, bubinga, amboina, stabiliseret poppel, oliven og sikkert mange andre - med succes. Men masurbirk og eucalyptus har jeg prøvet med mindre succes. Jeg tilskriver det at de to sidste er for bløde til eksperimenterne.

Det er klart, at der sker noget nyt i en klods, der bliver finertynd, og skal limes op imod noget, der har en anden spænding, og som i øvrigt formentligt ikke reagerer som det oprindelige skæftestykke. Derfor må der også påregne efterslibninger, når kniven er næsten færdig. Jeg vender tilbage til dette senere.

Så limes kopien jeg tegnede for lidt siden på den ene side. ([Billede 272](#))

Er der retning i træet? Altså er der årringe, vækstlag eller andet der følger de den retning som mellemlæggene skal placeres i, skal de følges. Skal. Ellers ryger hele effekten med det vi er ude i her. Meget kan rettes ved at klodsen blot vendes rigtigt og fronten slibes i den rette vinkel. Med en øvet hånd er dette på plads i en ruf. Men kopien på, og lad limen hærde.

Mellemlæg/materialevalg.

Jeg bruger primært mircartapapir som mellemlæg. Det fås i rød, sort, hvid og grå. Det er nogenlunde formfast og farveægte.

Der kan også anvendes pap og papir, men de er ikke så farveægte.

En enkelt gang har jeg brugt finer. Jeg har også anvendt sølv og tin i henholdsvis 0,8 mm og 1 mm. Når sølv bores ud udvikles der kraftig varme, hvorfor jeg vil advare om at bruge araldite i den limning, da det ellers vil slippe og give

Kl. 12 kniven. 2019.

uventede problemer. Tin udvikler ikke den samme varme. Tin er noget lettere at forme, og står ikke så flot blankt som sølv, men det blanke kan let komme igen med en klud eller lidt fingernubberi..

Tykkelsen på de indlagte materialer skal nøje stemme overens med savklingens tykkelse. Min båndsav laver, med en helt ny klinge, et spor der passer til 0,8 - 1,0 mm. Dekupørsave har en lidt tyndere klinge, men med friske tænder og langsom (sikker) savning, bliver det også til den åbning.

Det er naturligvis saven. der bestemmer tykkelsen af det, der kan komme ind i slidsen, og har man valgt noget for tykt, er der et på valg at tage: find noget tyndere eller tynd indlæg op. Savsporet kan sikkert åbnes med slibepapir, hvilket er en teknik jeg endnu ikke har været ude i.

Husk at vælge kontraster og i min designverden: hold dig inden for den samme farve (med mindre kniven er fransk/norsk/engelsk og vil se godt ud i en rød/hvid/blå kombination! Lad os se nogle eksperimenter!

Jeg klipper mellemlæggene på min papirsaks i en bredde, der er et par mm bredere end klodsen, men særlig den ene side klippes pænt i 90 grader, der er den vinkel, man må forvente at båndsaven spiser sig ind i skæftet med. Der skal helst ikke være hul ved enden af mircartaen. Og så skal indlægsstumpen bare være lang nok.

Lidt om lim.

Åhja, så skal jeg have fat i noget lim... Jeg anvender tyndtflydende sekundlim. Des tyndere des bedre. Løber det lige igennem klodsen, er det perfekt, der skal nok blive noget tilbage. Inden for de seneste år er der kommet sort og hvid sekundlim (cryolat), som er noget mere tyktflydende. Jeg anvender den sorte lim på de billeder, der følger denne artikel, men jeg kunne godt have valgt en klar tyndtflydende. Havde jeg valgt en hvid, ville det være en ulykke, da savsporet så bliver synligt og farvekontrasten også forsvinder.

Jeg har i de første knive jeg lavede af denne slags anvendt Araldit, hvor jeg smurte limfladerne med lim. Lagde en pølse lim i på enden af kniven og trak mircartaen på plads. Det kan sagtens lade sig gøre, men det bliver noget grat og med den lange hærdetid, kan man ikke gøre det på en dag, med min valgte teknik. Så det har jeg droppet.

Måske kan almindelig hvid trælím også bruges, hvis det kan hæfte på indlægget, skulle det kunne anvendes.

Nu har kopien på klodsen fået sat sig fast. Det er tydeligt, hvor der skal saves. Med en båndsav og en deкупørsav er det dog lettest at komme ind i en klods fra 90 grader, og da denne kniv skal have indlæggene ind fra bagenden, saver jeg først bagenden til, så den er nogenlunde som den kommer til at være på den færdige kniv. Læg blot et par millimeter til tegningen, så er der nok at give af. [\(billede 276\)](#)

En dyb indånding. Saven tændt. En sikker hånd og en fornemmelse af, at man selv bestemmer, hvor klingens skal hen. Klingestyret så tæt på emnet som muligt. Og så i gang! Følg den øverste streg. [\(billede 279\)](#) Drej med og slut præcis hvor det er bestemt, men lad klingens arbejde et ekstra sekund der, så klingens kommer i lodret. Træk klodsen hurtigt ud uden at stoppe saven og uden at lave nye savspor. [\(billede 282\)](#)

Så klemmes det første indlæg i. Sæt det korrekt og sørg for at der er kontakt ved front så der ikke er hul. Det kan godt være at mircatastykke så kommer til at sidde skævt i bagenden, men det er ligegyldigt, for det skal jo blot slibes væk. [\(billede 288 og 290\)](#)

Så limer jeg fra bagsiden og lader limen trænge ned. [\(billede 293\)](#) Limen bliver efter nogle sekunder lettere flydende og suger sig selv langt ned i klodsen. [\(billede 294\)](#) Lim også på forsidesiden og efterfyldt, så man ved at der er lim nok på vej ned i klodsen. [\(billede 296\)](#)

Sæt klodsen i klem. En skruestik er fremragende, men her vælger jeg da det er en lille klods der skal være skæfte en lille spresskruetvinge. [\(Billede 298\)](#) Den kan eventuelt også "massere limen ned, hvis man åbner og lukker et par gange. Limfuget "spiser" limen. [\(Billede 303\)](#) Klem så godt til igen, Kommer der lim ud, er det fint. Des mindre lim, des bedre limkontakt.

Så sprøjter jeg hærder/accelerator på, og lader limen hærde nogle minutter. [\(billede 312\)](#)

Derefter gentages processen. Hvis der har sat sig lim, eller mircartaen kommer ud på bagsiden, slibes det bort på en plansliber.

Jeg har prøvet at save alle tre spor og derefter sætte tre mellemlæg i og derefter lime. Men det er vanskeligt at undgå at knække de tynde udsavede materialer i skæftet.

Der er rasende svært at få helt ens afstand mellem indlæggene. Det er vanskeligt ikke at ryste lidt på hånden, og derved lave en utilsigtet bølgegang i indlæggene. Øvelse gør mester, og inden denne serie blev vellykket var tre klodser gået til... Så fortvivl ikke. De færdige resultat kan bære en perfekt udførelse!

Kl. 12 kniven. 2019.

I disse billeder er indlæggene trukket ind fra bagsiden, men det er for så vidt ikke vanskeligere at gøre det fra fronten, hvor der med øvelse endda kan gøres tættere mellem indlæggene. Det udføres med samme teknik. Det ser blæret ud, når linjerne fra Mogens Loft Svendsens klinger ligger lige der i linje... ([Billede Acidaskniven](#))

Og så starte processen forfra. ([billede 325](#))

På et tidspunkt ser det måske kompliceret ud, men bevar roen ([billede 360 og fler efterfølgende](#))

Når så alle tre limninger hærdede godt igennem, og her er et døgn den rigtige tid, kan arbejdet fortsættes. ([billede 407](#))

Det øverste indlæg bestemmer hvilken retning ryggen har. Den skal - med mine designideer - ligge parallelt med ryggen af kniven. Derfor skal frontholk og kontaktfladen til skæftet have den rigtige retning. Og her skal der ofte slibes en del, for at få det hele til at passe med frontholken. Se sidste blad, hvor Jens fortalt om plane samlinger. Sådan skal man gøre det.

Udboringen i klodsen sker på sædvanlig vis, men gør det med forsigtighed, da de indre strukturer i skæftet er voldsomt ændrede. Styrken består jo nu mere af lim og papir end fast ved. Så den lim der kommer i hullet skal være holdbar. ([billede 417 & 419 & 425](#))

Udslibningen foregår på samme vis som når at normalt skæfte slibes ud, men vær særligt opmærksom på at limen er med i alle hulrum. Hvis ikke efterfyldes og slibes igen. Sørg for at slibe så meget på tværs af mircartaen som muligt, da den ellers kan lægge sig som en uskarp og fnuldret kant. ([Billede 589](#))

Særligt tin og sølv skal man være opmærksom på at slibe på tværs af længderetningen af indlæggene. Og så skal der anvende friskt slibepapir fra korn 400 uden at metalstøv lægger sig som sorte plamager i lyst træ. Afslut eventuelt i korn 3000 eller 5000 og poler med bagsiden af sandpapiret eller en polerklud.

Som beskrevet før kan skæfteklodsen og mellemlæg arbejde forskelligt alt efter fugtighed, oliemætning og andet. Metallerne ændrer sig sikkert kun i forbindelse med varmemforskelle - og så er vi vist ude i en langhåret diskussion. Men ikke desto mindre kan disse forandringer give mærkbare overgange, og så er der ikke andet at gøre end at slibe ned igen, og polere op til afsluttet finish. ([Billede 607](#))

Polering af skæftet gøres i almindelig poleringsproces: grovpolering, finpolering og til sidst kanaubavoks.

Og så er der skeden. Hvis man kan få de samme linjer i skeden ser det rigtigt godt ud. Det komplicerede er her at få lagt svajet rigtigt i læder der tørrer, da det også trækker sig sammen. Hvilket betyder at selv om det er lagt rigtigt ved starten af bearbejdningen, så bestemt ikke ender der... Og er der nu kommet fugtighed fra skeden og over i skæftet, er det sandsynligt, at der skal en ekstra afsluttende slibning til, efterfulgt af ny polering...

Og så er vi tilbage i Frederikshavn.

... det er ikke så svært. Du kan selv prøve. Jeg holder kursus i den slags og det kan godt nås på en weekend....." hørte jeg mig sige...

Hun havde fået en mindre grundig forklaring, end du har fået her. Kniven blev forsigtigt lagt tilbage.

"Den er fin!" I sit stille sind, har hun nok tænkt sit, med en konklusion om, at de er tåbelige, de knivmager, for det var jo bare en kniv med tre streger... ([billede 623](#))

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1130 22. marts 2019 Stenøksen...

I går likede Mickey historie #85. Det er en bedrift at gå så langt tilbage i kl. 12 knivens arkiv. De færreste vil sikkert gøre det, men Mickey fandt historien så god at den fik et "thumbs up".

Nu har min side noget mere end 1000 følgere, der dagligt får en dosis kniv, Da historien blev bragt var der måske 100, så i dag får i en gentagelse fra 15. maj 2018

Kl. 12 kniven. 2019.

Dengang bragte jeg kun det ene billede. Jeg sender lige nogle flere med i dag.

Tak til Mickey for liket!

Kl. 12 kniven # 85 15. maj 2016
Stenøksen!

1 million dage siden. Så længe skal vi tilbage. Da var denne sten toppen af poppen i Danmark. Det fremmeste stykke værktøj. Siden er der sket lidt af hvert...Øksen - tror jeg - er fra den periode, da den har skulle konkurrere med bronzens nye kvaliteter og finish.

Jeg forestiller mig flinten til denne økse er fundet ved Glatved, lidt nord for Grenå, her findes noget af det fineste af den slags. Tæt ved har der været værksteder, der har forarbejdet stenen til en smuk lang kassefacon (inden der var noget der var kasser), og med meget lige sider. Så er stenen blevet slebet på overfladerne. Det er sket i en "maskine" der har kunne holde stenen på plads, og lagt tryk på slibeprocessen. En tung træstamme har sikkert været udgangspunktet, og så er der blevet slebet. Det må have taget nogle timer. En uge? eller to? Jeg ved det ikke. Det har været effektivt, man kan stadig se slibesporerne på bagenden af øksen.

Det kan næppe være een mand, der alene har lavet hele øksen. Det er arbejdsopgaverne for specialiserede til. Det har været en familie eller et firma, der har stået med produktionen. Det har taget år at udvikle processerne til det helt fantastiske resultat øksen stadig er.

Øksen er blevet færdig og derefter transporteret (løftet hele den lang vej?) til Viborgkanten, hvor den engang i starten af forrige århundrede er blevet udgravet fra en stensætning. Det er, hvad jeg ved. Jeg arvede den efter min morfar, der fik den af en bondemand, som jeg husker jeg har besøgt til en festmiddag. Jeg har ikke været særlig gammel... det må have været i 1974 eller så... Han havde mange økser, så det har været et rigt fund, der jo desværre så ikke er blevet registreret af kyndige museumsfolk. På sin vis trist. Men jeg har øksen.

Øksen har ligget i jorden i de mange år. Stedet må have været lidt beskyttet for fugt, da den har beholdt sin flotte blågrå farve. Hvorfor den blev placeret der, hvorfor man har ofret en stadig meget fornem og brugbar økse, og til hvem, står hen i det uvisse. Jeg ville gerne give noget for at få historien. Men den er vasket væk i tidens gang.

På mange måder er 1 million dage en grotesk fornemmelse. Vi er i yngre bronzealder. 724 år før Kristi fødsel. Man har haft bronzeværktøj og stenværktøj samtidigt. Mennesker intelligens har ikke ændret sig fra den gang, så de var lige så kloge som du og jeg. Gik sikkert op i noget andet, havde ikke samme ordforråd og begrebsverden som vi har, men har haft politiske kriser og skænderier som nu. Og sunget sange og festet. Men også frosset og sultet og levet i mørke og uvished om mange ting. Kommer solen op i morgen? Er der el i stikkontakten så mobilen kan lades op, jeg skal tale med en i New York i morgen?

Det gik op for mig hvor forskellig en verden det var, da jeg skulle sætte øksen ind i et historisk korrekt miljø til det der er dagens billede. Jeg stod i min have, Den gamle sol og himmel var der stadig, en million dage senere, men alt andet var forandret: Skoven var væk. En klippet græsplænen næppe en historisk korrekt rekvisit. Jeg have en træstub, men den var savet over! En flise i beton... heller ikke godt. Blomster.. forædlet til ukendelighed på de mange dage. Jeg fandt et bart stykke jord. Tarveligt, men det eneste der kunne binde mig til fortiden.

På den million dage har øksen ikke forandret sig: er ikke blevet rusten, ændret facon, nedbrudt på nogen vis. Hvor meget efterlader vi os, der kan holde så længe uforandret?

Del eller abonner på denne side og få hver dag kl. 12 en ny kniv eller en ny historie i din indbakke.

...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Kl. 12 kniven. 2019.

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1129 21. marts 2019 Jævnøgn - sommeren er nærmere...

Ja, det er jo for så vidt ingen nyhed. Men da dette blev skrevet i går aftes var det i stearinlysets skær og på batteriets ydeevne... strømmen var gået i dele af Kalundborg. Og historien skulle være en anden end denne, men der var så kulsort, så forehavendet måtte opgives.

Jeg bringer nogle sommerbilleder af knive, hvis ellers jeg kan få tingene til at fungere uden wifi og på en noget træg mobilhotspot...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1128 20. marts 2019 Dansk, svensk, norsk og finsk knivblad er udkommet i marts...

Liggetiden - tiden fra man lægger sig til øjnene fyldes med sand - bruges i denne tid på fire blade, der er kommet fra hele Norden.

Det er sjovt at sammenligne de fire perspektiver og traditioner der findes i vore nabolande. Og så er det ny inspiration til flere knive.

Selv bidrager jeg med alt for mange sider i det danske magasin, men sådan blev det denne gang. Og det blad kan man få, hvis man melder sig ind i foreningen... Dansk Knivforening.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1127 19. marts 2019 Hvid mammut i ny skede

Nogle knive er længere tid undervejs end andre. Noget kan drille og andet bliver uinteressant undervejs. Nogle kommer bare til at ligge uden skede en tid. Eller at man en periode glemmer at lave knive. Sådan er det ikke med denne kniv,

Kl. 12 kniven. 2019.

Det er andre overvejelser der ligger til grund: Det skal bare være i orden. Jeg har nu lavet 2. skede til kniven, men ophængt var ikke ordentligt gennemtænkt. Derfor skal der en ny skede til.

Farven af skeden er jeg dog tilfreds med. Den er malet op mit air brushanlæg. Der er anvendt tre farver. Det kan sikkert ikke blive helt lige som denne, men det kan komme til at ligne...

Lyset i dag var dog med, og et par fine skud blev det til...

Der går nogle dage inden den næste skede er lavet...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1126 18. marts 2019 Udstilling i Greve

Jagt jakt er ved at flytte i egne lokaler på Agenavej 39C i Greve. Inden den reelle indflytning kunne der holdes roadshow med Lux Jagtrejser og andre.

Jeg kunne vise mine knive og prale lidt historier... Og det gjorde jeg...

Tak for en herlig dag i det østsjællandske... Tak til de der tog sig tid til at tage hænderne frem for at mærke og synes godt om...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1125 17. marts 2019 Kongeligt!

Jeg skrev i fredags om at jeg skulle på Noma, for at spise, og at jeg glædede mig. Stort. Forventningerne blev indfriet. Suverænt. Mine ord vil aldrig kunne blive dækkende for oplevelsen.

En jagt på at nå frem til tiden fra Kalundborg til Refshaleøen i myldretidstrafik. Vi var der 3 minutter over 17. Vi meldte vores ankomst og fik besked om, at vi kunne komme ind. Der var gjort klar til os. Vi var 8 og aftenens største selskab. Vi havde god tid til at trisse frem mod adgangsdøren. Henrik tog billeder og vi stod op ad bålstedet, hvor regnen for en kort bemærkning vist var stoppet. Og så gik vi ind. Men du godeste! 60 kokke og tjenere stod lige indenfor og kastede deres opmærksomhed på os. Aldrig har jeg fået sådan en velkomst. Noget der ligner verdens fineste restaurant tog sig tiden til at byde os velkommen. Ingen var i tvivl om at vi var ankommet. Vi blev vist til bord, og Rene Redzepi trak stolen ind under mig, og vi fik en snak om mine knive og min stolthed over at levere knive til Noma og Inua.

Og så fik vi ellers noget heeeelt fantastisk mad. Små velsmagende bidder og dråber. Fantastisk vin og læskende birkesaft. 17 fantastiske serveringer. Vid, humor kontraster og velsmag. Jeg ved det er dyrt, men det er pengene værd, som min svigerfar fik sagt godt halvvejs inde i middagen.

Og dette skal handle om knive.

Kl. 12 kniven. 2019.

17 og sidste servering er stegt torskeskind med chokoladeovertræk. Chokoladen er fra Mexico og der er urter på. Der hører kaffe til. Finalen! Det skal bruges en kniv til at dele chokoladen. Mine knive!
Efter at have spist det ypperste af det ypperste. Spist fra smukke tallerkener. Drukket af fine fine hånddrejet lertøj, ja så bruges mine knive i sidste servering. Jeg er så stolt og overvældet.... Måske forstår jeg det ikke helt.

Der bringes billeder af nogle af de smukke serveringer og 17. og sidste, Den med knivene...

Jeg håber at jeg igen kan komme på Noma og smage og nyde... Det er værd at prøve.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1124 16. marts 2019 Knive....

Kom og se disse knive og andre knive fra mine hænder på Lux Jagtrejsers roadshow i Greve...

Kom til Agenavej 39 C

Se mere her: www.facebook.com/events/252871388977504/

Du kan også købe signerede bøger....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1123 15. marts 2019 Nomaknive.

Nogle få timer efter denne historier er udsendt, sidder jeg til bords på Noma. Og skal bruge min egen kniv på et tidspunkt, når det chokoladeovertrukne torskeskind skal deles.

I november 2017 leverede jeg spiseknive til Noma. Knivene var nøje udvalgt af Rene Redzepi og fulgte en designide med nordiske materialer. De har nu været brugt i et års tid siden restauranten åbnede i februar sidste år. Et par stjerner ved Michelin er det kommet til og jeg tror det er god mad.

Men det er ikke anledningen til at vi skal spise high end... Grunden er at Inger og Svend Erik har lavet birkebarksdåser til Noma. Og de vil så gerne se dem blive brugt og det sted de bliver brugt. Så de har givet maden til hele familien. Selv spæder vi vin og overnatning i hovedstaden til. Det skal nok både blive hyggeligt og helt uforglemmeligt.

Hele familien glæder sig stort til oplevelserne.

I dagen anledning bringes billeder af nogle af de leverede knive.

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1122 14. marts 2019 Tag på udstilling!

På søndag står jeg på udstilling i Greve.

Og i weekenden 5. - 7. april er jeg med på Jagt, vildt og våbenmessen i Hillerød.

Og det er en køretur værd...

Da dette blev skrevet var det stadig usikkert om vejret i kommende weekend er til udendørssjov eller man skal holde sig inde. Imidlertid har jeg et tilbud, der kan kombinere det behagelige med det fornøjelige. Tag på udstilling på Agenavej 39C i Greve, hvor Lux Jagtrejser afholder roadshow .

Se mere her: www.facebook.com/events/252871388977504/

Vil du se flere knive, er det blot at vente nogle dage, og vende bilen i en anden retning. Der mødes nemlig Dansk Knivforening i Hillerød, i Fredenborgcentret, hvor der afholdes DM i kniv med rigtigt mange udstillere.

Se mere her: <http://www.jagt-vildt-og-vaaben-jagtmessen.dk/>

Se mere her: <https://knivforeningen.dk/>

Der bringes billeder fra seneste DM i kniv, der blev afholdt i Horsens i efterårsferien.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1121 13. marts 2019 Knivbladet er undervejs.

Inden for de nærmeste dage vil 700 medlemmer af Dansk Knivforening modtage årets første blad. Jeg har skrevet noget af bladet og giver i dag et indblik...

Tips og tricks

Elastiktov

Forleden var jeg ved at lime en lang skede sammen inden den skulle stikkes og syes. Jeg har gjort det før, og smurt kontaktlim på, som naturligvis er blevet så nappende som muligt inden sammenklemningen. Og hidtil har jeg brugt et arsenal af små limklemmer, der klemmer så hårdt, at de kan sætte mærker, og ved blot lidt forkert kontakt springer af og ender i den anden ende af værkstedet.

Jeg ville prøve noget nyt. Og frem fandt jeg mit vrinkel elastiktov. I den ene ende rulle jeg blot over snasen. Og så lagde jeg med et jævnt træk elastikken hen over køkkenrulle (for at undgå kontaktmærker) med ca. 1 cm mellemrum. Der blev for meget overs, så jeg kørte lidt retur, og fikserede enden ved at trække den ind under en af de nys vundne omgang.

Kl. 12 kniven. 2019.

Efter nogle timers tørring vrinklede jeg den anden vej. Og tjekkede for kontaktmærker: Der er færre og de er nemmere at jævne ud. Og vigtigst: limen sidder som den skal.

Elastiktov kan blandt andet købes i Biltema, hvor det hedder gummiline og findes i bådafdelingen. En rulle koster 60 kr.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1120 12. marts 2019 Lille fugl med øjne

Forleden var jeg på kysten og tog billeder af knive.
Og det blev også til denne med øjne og styrhjelme....

Klingen er mesterligt lavet af Poul Strande. Det er damaskstål der er poleret og bruneret.
Skæftet er stabiliseret platan.
Fronten er et lille stykke mammut.
Og skeden er lavet i rårandlæder...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1119 11. marts 2019 Forunderligt foto...

Forleden var jeg på kysten for at tage billeder af knive.... Dette blev en af dem.

Kniven er en lille snas af en kniv. Klingen er et lille mesterværk af Mogens Loft Svendsen. Fronten er det sidste stykke hvaltand i kassen - næsten - men som var så lille, at der ikke er slebet en millimeter af materialet. Den skulle bare være der, og i den retning. Skæftet er pink. Stabiliseret birketræ, formentligt en heksekost.

Og så er der de første billeder, der trækker ud i meget mørkt i toppen. Det ser fantastisk ud. Særligt når der sammenlignet med det sidste store billede... det mørke er skyggen af de andre sten. Stenen lige over hvor kniven ligger. Jeg stod ikke en meter fra vandkanten. De grønne alger er ofte under vand. På denne stille dag var de næsten tørret ud. Billedet viser meget godt de mikromiljøer, jeg opsøger for at tage det billede af en kniv...
Der skal jo ikke mere til. Resten af verden kommer ikke med på et knivbillede...

Kniven har en lille lækker lilla skede, der lukker sig om toppen af kniven... Det hele er til salg. Vil du ikke selv have den, kan den gives væk til en du holder af.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1118 10. marts 2019 Tag på kursus

Jeg afholder kursus i knivmageri i dagene
12. - 14. april på Valdemarsskolen, Ringsted.

Det tegner til at kurset gennemføres, men der skal flere på det! Så ud af busken. Eller send en der trænger til at lære mere. af sted.

Arrangør og tilmelding: LOF Ringsted. Se mere her: <https://lof.dk/ringsted/kurser/kunsthandaendvaerk-haandarbejde/lav-din-egen-kniv-med-noma-leverandor/id/191301>

Kurset indeholder:

- Design og funktion af knive
- Fremstilling af kniv
- Materialevalg
- Udarbejdelse af kniven: frontholk, udboring af skæfte, limning, udslibning af skæfte
- Overfladebehandling
- Fremstilling af skede
- Udarbejdelse af model, farvning af læder, syning, formning og efterbehandling
- Foto og vedligeholdelse
- Våbenlov og etik
- Og meget mere...
- Kursus afvikles i eget valgt lokale, der kan holde til støv og støj.

Kurset afvikles over en weekend.

Kurset:

For begyndere og øvede, der har mod på at lave smukke og gode knive.

Lær at lave en kniv, så den helt opfylder dine ønsker for en perfekt kniv til jagt, fiskeri, andre fritidsformål.

Du bliver ledt igennem alle faser i knivmageriet: design, materialevalg, skæftning, udslibning, skedesyning og finish.

Instruktør:

Mikael Hansen, forfatter til "Den store knivbog". Mikael har lavet knive i mere end 20 år og afholdt mange kurser.

Program

Fredag

Kl. 18.00

Vi mødes. Præsentation.

Om kursets tilrettelæggelser.

Noget om design.

Design af knive.

Materialevalg

Frontklods startes

Kl. 22.00 Slut for i dag.

Lørdag

Kl. 9.00

Frontklods færdiggøres.

Skæftet forberedes

Lave hul til tangen og limning. Sølvarbejde?

Kl. 12.00 Middag.

Limen hærder. Om den kommende proces.

Vedligeholdelse af kniv og skede. Skærpnings af klinger. Tag dine køkkenknive med!

Kl. 13.00

Kl. 12 kniven. 2019.

Udslibning af skæftet. Finpudsning.
Oliebehandling og overfladebehandling af skæfte.
Polering af skæfte
Og færdig kniv!
Kl. 17.00 Dagens officielle afslutning ..

Søndag
Kl. 9.00
Indledende om læderarbejde. Knive gøres færdige.
Kl. 10.30
Skedesyning, farvning af læder. Formning af læder.
Kl. 15.00
Oprydning. Alle deltager!
Kl. 15.45
Afslutning. Afregning. Evaluering. Fotografering af færdige knive.

Mikael medbringer alt værktøj til processen: Design, limning, frontmaterialer, slibning, sølvsmedje, læderarbejde og meget mere. Bøger, blade og andet knivrelateret.
Kursister må gerne medbringe værktøj, der kan lette processen :-)

Materialeforbrug:

250 kr. pr. deltager, der betales ved kursets afslutning.
Det dækker: Forbrugsstoffer, (lim, slibepapir, smergellærred, læder, diverse mellemlæg og andet småteri, slid på værktøj, dutter og dimser og meget mere.)
Kursisterne skaffer enten selv klinge/skæfteklods mv - eller/og Mikael tager under alle omstændigheder en stak klinger/skæfteemner mv med til frit til valg (priser fra 50 – 400 kr og sikkert også nogle dyrere håndlavede/handsmedede op til 800 kr.).
Skæfteemner - lækre og egnede - med priser fra 0 – 300 kr, kan naturligvis også købes.
Sølv afregnes til 20 kr. /cm².
Mammut afregnes til stykprisen.

Der kan desuden købes noget værktøj, eksotiske materialer - og noget til din næste knive...
Så: I princippet kan du komme fra kurset med en kniv til ca. 300 kr. (+ kursusprisen), men regn med mere, hvis du gerne vil kaste dig ud i håndlavede klinger, dyrt træ og faglige udfordringer med sølv og andet.

Indkøb afregnes med Mikael ved kursets afslutning. Betaling til Mikael kan ske på Mobil Pay: 53577230 eller kontant.

Kontakt:

Mikael Hansen, J. Th. Lundbyesvej 7, 4400 Kalundborg.
Tlf.: 53577230. Email: Mikael@mikaelhansenknive.dk
Hjemmeside: www.mikaelhansenknive.dk

Der bringes billeder fra et kursus afholdt i Odense for et par år siden.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1117 9. marts 2019 Roadshow og ny kniv

Torsdag aften tikkede der en invitation ind i min mailbox. Vi laver roadshow og jagt og rejser. Vil du være med med dine knive?

Jotak. Jeg kan være med på søndag i Greve.

Kl. 12 kniven. 2019.

Se mere her: www.facebook.com/events/252871388977504/

Det hele er arrangeret af Lux Jagtrejser. Der er gratis adgang.
Så kom omkring Agenavej 39C i Greve på søndag d. 17. marts. Der er åbent kl. 10 - 17. Og kl. 17 holder Freddy Wollf foredrag om bjørnejagt med kniv og andre vist fantastiske historier....

Og så lovede jeg nye billeder af kniven jeg fik lavet torsdag aften. De første blev taget i en meget våd og endnu koldere regnbyge, der tre minutter senere var afløst af opklaring... Så nye billeder blev taget. Du skal ikke snydes for nogen af dem..

Mogens har lavet den sjove klinger. JensJørgen har lavet det sjove plastik materialer der er skæfte. Og jeg har lavet den sjove kniv. Der i øvrigt er ret fin at holde ved. Så det er ikke kuns for sjov!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1116 8. marts 2019 Det kriblede i fingrene

Nu er vi kommet en uge hen i marts, og så opdagede jeg, at jeg ikke har lavet en kniv i næsten en måned! Det dur jo ikke, hvis man er knivmager...

Så efter aftensmaden og inden der kom alene i vildmarken fik jeg flikket denne kniv sammen.

Der er mere plastik end så meget andet i denne kniv. Klingen har Mogens Loft Svendsen lavet. Fronten er noget af en hvid billardkugle.

Skæftet er noget af JensJørgens sammenrør af polyester.
Jeg synes det er nogle friske farver.

Uh, man kan nå meget på en torsdag aften...

Der mangler en skede til sagen, eller noget andet... det må tiden vise...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1115 7. marts 2019 All roundkniv i solskin og vand - igen

Der var en fejl på min Facebook editor, der gjorde at billeder ikke kunne komme med. Det må indhentes... Det ser nemlig ud til at det hele virker igen...

Dagens kniv har en lækker kling af Poul Strande. Fronten er et stykke mammut og et skæfte i stabiliseret birk...

Kniven ligger i den kolde bæk, der pladrer ud i Kalundborg Fjord...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1114 6. marts 2019 All roundkniv i solskin og vand

Dagens kniv har en lækker kling af Poul Strande. Fronten er et stykke mammut og et skæfte i stabiliseret birk...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1113 5. marts 2019 To knive, der ligner hinanden

Jeg havde fundet en fantastisk rød stabiliseret klods i JensJørgens bil. Klodsen var lidt stor i det. Nok til to knive, hvis man gjorde det rigtige.

To ens klinger fra Mogens Loft Svendsen.

Fra den samme klods mammut kunne der laves to frontklodser.
Tja, også læderet er farvet op samtidigt og delt på midten.

Jeg kan stort set ikke se forskel på knivene.... men forskellige er de, for de passer ikke i hinandens skeder.

Og her er de så lagt i den lille bæk, der pladrer ud i Kalundborg fjord...

Se godt efter der er to knive. De kan sælges som par. Ellers går de blot hver for sig...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1112 4. marts 2019 P. A. B. kniv renoveret

Tom var ved mig forleden dag. Han havde for nogle år siden fået en smuk kniv i fødselsdagsgave. Han syntes den trængte til fornyelse, og overlod mig ansvaret for det.

Først måtte jeg tænke mig om. Hvem havde lavet kniven og hvad var det jeg skulle gøre?

Tom vidste ikke så meget om kniven. Jo, den var norsk...

Jeg var ved at skrive på et af de norske knivfora, for at efterlyse PAB... og idet jeg skrev det, gik en prås op for mig. Per Arne Berg! Ham måtte det være. Og så begyndte historier og minder at dukke op. Per var til en gang midt i nullerne en flittig gæst på danske knivtræf. Han var en personlighed og sad ofte i nærheden af en anden norsk koryfæer: Leif Reiersen. Per Arnes knive var mindst lige så fine som Leifs, men med mindre sølvarbejde. Prisen har været henad den samme. Per Arne nød de frie forhold i det danske knivmiljø. Det gjorde ham ikke specielt ædru undervejs i et træf. Men det gav liv!

Per Arne var norsk storentreprenør, og måske fra Stavangerkanten. Her tjente han gode penge i olieindustrien. Så gode, at han havde råd til en Rolls Royce cabriolet, der kunne trille rundt i oliebyen. Bente Lund fra Horsens har vist haft æren at køre i slæden. Hendes mand - Jørn - der er en dygtig knivsmed fra Horsens fik ikke lov at prøve.

Jeg planlagde en tur til Nordkapp og spurgte han til råds om, hvad jeg skulle standse op for at se. Han var jo verdensmand og kendt alle vegne i Norge... Svaret kom prompte og på klart norsk: "Nei,, Du skal se det hele..." Ikke meget hjælp fra ham.

Per Arne lavede fantastiske knive, og jeg huske at han ofte tog priserne i de konkurrencer han deltog i.

Jeg har googlet ham og hans knive. Der findes nogle få aftryk. De sidste er det triste: en dødsannonce fra 19. december 2018, fortæller om et stille farvel.
Æret være hans minde.

Og så tilbage til dagens kniv, Klingen er slebet ud af Per Arne. Hvilket slags stål har jeg svært ved at afgøre, men det kunne være RWL34, der er kendt for sine brugsegenskaber. Hårdt, sejt, rustfrit stål, der kan skærpes og holde skæret længe.

Fronten er hvaltand. I Norge er stadig til at få fat i og anvende, da hvalfangernationen ikke har ratificeret sig med Citesreglerne. Og for 15 år siden brugte vi det alle. Det var let at få fat i - restlagrene var stadig store i Norge - og det var billigt. En hel tand kostede fra en 100 kr. seddel og op. Den hvide tand har fået en uaftagelig brun plet. Det er til at leve med.

Så er der et lag rød micarta og et lag sølv. I midten Som mellemlæg er der en skiver rød micarta, en skive sølv, en skive blå micarta, en skive sølv og en skive rød micarta. Jeg er ikke i tvivl om at det symboliseret noget norsk. Den ene sølvskive har fået et hak efter brug.

Skæftet er efter min vurdering ibenholt. Udtørring og brug har lysnet på træet, der er ude af skeden. Kniven sidder ikke dybt i skeden, som akkurat strammer nok om skæftet til at kniven bliver i den, også hvis den vendes. Man kan ryste kniven ud af skeden, hvis den vendes. Jeg ville nok have valgt en dybere skede, men det er en smagssag. Skæftet har fået fine brugsspor. Det er fint. En enkelt sprække er fremkommet i enden af skæftet. Det kan lukkes med sekundlim, men kræver derefter mere slibning, som ikke vil være sporløst. Så hellere sprækken.

Skeden er i rårandlæder. Det har tabt lidt af sin stivhed efter brugen. Den er syet sammen med sirlige og helt ens perlesyning. En usædvanlig systingtype på norske knive fra den tid. Der er en enkelt prægning på skeden. Ophænget er svækket med en del dekorative huller, der så er forstærke med flad lædertråd. Samlet ikke det stærkeste ophæng. Men det har jo holdt i 15 år, så forkert er det jo heller ikke.

Jeg har kikket på kniven nogle dage. Hvad skal der gøres? Ja, naturligvis mindst muligt, for at patina og kniv bevares så originalt som muligt.

Kl. 12 kniven. 2019.

Så det jeg har lavet er, at jeg har pudset fronten med en sølvpolishklud. Det har blanket sølvet, men ikke fjernet materiale.

Jeg har pudset skæftet i sandpapir korn 2000, Poleret med bagsiden af slibepapiret.

Givet skæfte tre dråber linolie.

Poleret med en "tør" canaubavokspudsekrive.

Skeden har fået ultralidt lædervoks.

Klingen havde en krølle på spidsen. Måske efter et fald eller tab. På en meget fin keramisk sten, er krøllen slebet væk. Klingen er ikke slebet.

Æggen står en lille smule rå, men den kan skære. Jeg vil overlade den daglige skærping til Tom. Han har holdt knive forbilledligt ved lige i 15 år.

Jeg har næsten ingenting gjort, alligevel er kniven blevet renoveret. Der skulle så lidt til. Det tog ikke 10 minutter med billeddokumentation.

Pas lige så godt på kniven de næste år. Den er uopslidelig som der hidtil gjort ved kniven...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1111 3. marts 2019 Det er jul i marts!

Min lille geschäft med salg af bøger, har så travlt, at man skulle tro det var jul!

Fredag, da jeg kom hjem fra arbejde stod de her.. genoptrykket af Den store Knivbog. Een omtale i går på dette sted har sat gang i den ellers stillestående butik. I løbet af eftermiddagen tikkede 5 ordrer ind. De er pakket og klar til forsendelse. Med lidt held og trykken kommer de til Claus, Torben, Birgitte, John, Casper og Preben med det danske postvæsen en gang i løbet af den kommende uge. Casper havde bestilt i torsdags... hvis du ikke kan få regnskabet til at gå op.

Og sådan er det med den mest almindelige danske bog - i mit hjem, hvor der for tiden er mere end 100 af slagsen - den kan sendes til dig med en venlig hilsen fra Dansk Knivforening. Foreningen vil gerne have flere medlemmer, og for at få et godt indblik i det fine blad, kommer nogle eksemplarer med. Der er plads i pakken, der ikke bliver dyrere at sende. Jeg håber naturligvis at alle 6 pakker, hver skaber mindst et medlem til....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1110 2. marts 2019 Den store knivbog er genoptrykt og igen til salg.

I går var min indkørsel optaget af en palle bøger, der blev bjerget og åbnet. Dejligt igen at kunne sende gode bøger til glade knivmagere...

Kl. 12 kniven. 2019.

179 siden knivmageri i den store knivbog er nu genoptrykt. Der er kun få ændringer i forhold til 2. genoptryk: Noget om knivloven, der er kommet til siden sidst.

Resten er ren gentagelse af hvad, der tidligere er skrevet og taget billeder af...

Jeg har valgt at tre leverandører af materialer til knivmagere kan sælge bogen: Linaa i Silkeborg, Læderiet i Risskov og Naturgalleriet/ The good stuff shop i Holte. Bogen kan ikke købes i boghandlere eller via Saxo.

Og så sælger jeg den selv, med dedikation og sendt i sikker pappakke. Bogen koster hos mig 300 kr incl. moms + forsendelse. Bestil den her på facebook eller på min hjemmeside.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Købe Den store knivbog? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1109 1. marts 2019 If only Prince were here...

Sådan hedder denne kniv. Den er jo lilla og var der noget The Artist var, så var det lilla. Purple Rain... Jeg bliver så glad, når man hører de synkoperede rytmer... Jeg har set ham sidste gang han afholdte koncert. Det var i Herning, da Boxen var helt ny. Nu ved jeg jo ikke hvor meget Prince brugte kniv, men skulle han vælge frit, er jeg sikker på, at han ville have valgt denne sag... Han tog for mange smertestillende piller, da hoften og knæet var slidt op, efter for lang tid i plateausko, for dog at være lidt højere. Ja, den forfængelighed. Han burde have lavet musik i flade sko...

Nok om Prince, kniven er lilla. Lavet i lilla stabiliseringsmateriale. Klingens klinge er lavet af Jørn Sønderkov Christensen. Skeden er farvet lilla og rød...

Dagens billeder er taget på Røsnæs. Kniven ligger i en lille kold bæk, der løber i fjorden.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven. 2019.

Februar

Kl. 12 kniven # 1108 28. februar 2019 Mangroverod

På den yderste dag i februar er vi også kommet til noget der er den yderste kant af knivmageriet... Klingen er såmænd lavet af Poul Strande. Det er ikke vildt, men godt.

Fronten er lavet i hvid billardkugle. Det er sjovt.

Og skæftet er lavet i mangroverod, der er stabiliseret i mælkehvid bærestof... Jeg har set een anden kniv lavet i dette fine materiale, der ligner spagnum i yoghurt...

Skeden er naturligvis tilpasset kniven...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1107 27. februar 2019 Vilde farver på kniven...

Træ, horn og elfenben er jo ikke nødvendigvis kedeligt, men nogle gange er der altså nogle der er sjovere. For eksempel dette sammenrør af stabiliseringsvæsker i flere farver og med metalsvæv i sig...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1106 26. februar 2019 To striber i solen

Søndag var jeg tilbage på spottet på Røsnæs, hvor jeg også i sidste uge tog billeder af knive. Sol var igen med mig og om muligt var vandet mere stillestående end i sidste uge. Bølgeskulp var der en gang imellem. Formentligt dønninger fra både, der har haft travlt på den blanke overflade...

Nåmen dette handler jo om knive, og ikke så meget om det våde element...

Jeg har lavet en kniv med to stykker sølv i. Fint sterlingsølv med en tykkelse på 0,8 mm er limet ind i en klods orange birkeknude. Eller poppel. Eller noget andet. Fint og finurligt er det stabiliserede træ.

Og så er der en mesterlig damaskklinge på kniven. Mogens Loft Svendsen har lavet den. Uh, det er fint.

Skeden er lavet. Holder nogenlunde farven som skæftet. Ved brug vil den komme til at ligne mere, Fedt og snask giver patina og oparbejder skønhed.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kniven kan blive din...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1105 25. februar 2019 Black Camp fire - eller den sorte lejrkniv...

Man kan bruge økse og man kan bruge en stor tung kniv, til at skabe hygge omkring et lejrål, når småpinde skal fyres op under bålet. Knivmageren vælger en kniv. Smadremænd vil vælge en økse,

Jeg har lavet en kniv, der kan dele og hakke. Klingen er en stor og tung sag fra Helle. Klingen bliver brugt i det nordmændene kalder en huggert. En buskrydder. En junglekniv. En machete.

Skæftet er stabiliseret moseeg.

Skeden er i rårandlæder med stort mønster i punslet kurvefletmønster. Ophænget er tæt på kniven, så skeden ikke slasker om hoften.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1104 24. februar 2019 Girafkniven luftet en søndagsmorgen

Dagen i dag skal bruges på fornuftige ting... så jeg skal lave kniv... Et af projekterne er at tage billeder af knive til den kommende uge og skrive lidt tekster. Imens jeg venter på at solen kommer lidt højere op og giver lidt varme fra sig, sneg jeg mig på altanen og tog disse billeder.

Klingen er en stor sag fra Poul Strande og skæftet er et par skaller girafforben... Kniven er lavet til en storvildtsjæger, der skal på tur, men han har endnu ikke henvendt sig...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1103 23. februar 2019 Årets første forårsdag faldt på en lørdag

Der var stille og varmt, som var det en forårsdag i april. Det var det ikke, men en fin lørdag i februar. Solen stod klar, Vinden havde lagt sig. Bølgerne på fjorden var af den lille slags, der blot taktfast og umanerligt støjende på kun den måde vand kan gøre det, har så beroligende og lisegivende måde. 10 meter fra kysten hørtes slaget ikke.

Jeg havde taget mit kamera med og en lomme uld knive, der kunne blive til denne uges historier.... Nogle lokationer på størrelse med 2 ark frimærker skulle findes til hver kniv. Det var så let, så flere af knivene fik flere ture op af lommen.

Uwe Molzen har lavet den lille lækre klinge, der er monteret med et stykke mammutkindtand, der har fået noget klar blå farve. Skæftet er noget prydbusk fra min have. Aner ikke helt hvad det er, men jeg har skåret hårdt til det, og fandt et så stort stykke, at det var værd at farvestabilisere... Skeden er farvet turkis.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1102 22. februar 2019 3 års jubilæum

For præcis 3 år siden sendte jeg et billede ud på denne side. Uden tekst. Bare et billede. Og fordi det var lige inden frokostpausen, og det var fusk på kontoret, blev beskeden sendt kl. 12.00. Jeg fandt ud af, at man kan forskyde forsendelsen.

Og dagen efter sendte jeg så et billede mere. Og lidt tekst. Og igen dagen efter. Og sådan er det så bare gået... Dag for dag. 1102 dage i træk. Eller det vil sige... tager man 365 dage, som der er i et år og ganger med 3 får man 1095... Enten er der noget galt med min nummerering - eller også har jeg vist flere knive end der er dage...

I dagens anledning viser jeg billeder af knive fra de sidste 3 år.

Tak for at du kikker med.

Der kommer en ny historie i morgen. Kl. 12.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1101 21. februar 2019 Årets første forårsdag faldt på en lørdag

Der var stille og varmt, som var det en forårsdag i april. Det var det ikke, men en fin lørdag i februar. Solen stod klar, Vinden havde lagt sig. Bølgerne på fjorden var af den lille slags, der blot taktfast og umanerligt støjende på kun den måde vand kan gøre det, har så beroligende og lisegivende måde. 10 meter fra kysten hørtes slaget ikke.

Jeg havde taget mit kamera med og en lomme fuld knive, der kunne blive til denne uges historier.... Nogle lokationer på størrelse med 2 ark frimærker skulle findes til hver kniv. Det var så let, så flere af knivene fik flere ture op af lommen.

Kl. 12 kniven. 2019.

En kniv skal være blå. Denne er lavet til en særlig lejlighed, og lavet helt til mig selv. Jeg ved at kniven vil blive set og beundret, men mere om det senere...

Skæftet er blåstabiliseret poppel. Fronten noget rensdyropsats og klingens er af Mogens Loft Svendsen. Skeden er farvet op i sort, men har også en staffering i blå, turkis og gul.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1100 20. februar 2019 Årets første forårsdag faldt på en lørdag

Der var stille og varmt, som var det en forårsdag i april. Det var det ikke, men en fin lørdag i februar. Solen stod klar, Vinden havde lagt sig. Bølgerne på fjorden var af den lille slags, der blot taktfast og umanerligt støjende på kun den måde vand kan gøre det, har så beroligende og lisegivende måde. 10 meter fra kysten hørtes slaget ikke.

Jeg havde taget mit kamera med og en lomme fuld knive, der kunne blive til denne uges historier.... Nogle lokationer på størrelse med 2 ark frimærker skulle findes til hver kniv. Det var så let, så flere af knivene fik flere ture op af lommen.

I kommende knivblad bliver der en artikel om hvordan man laver en kniv med tre striber. Jeg skal ikke på denne begrænsede plads fortælle om den omstændelige proces, men blot vise at man kan gøre det... Klingens har Jørn Sønderskov Christensen lavet. Fronten er noget mammutelfenben. Og skæftet er stabiliseret birk. Kniven er til salg.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1099 19. februar 2019 Årets første forårsdag faldt på en lørdag

Der var stille og varmt, som var det en forårsdag i april. Det var det ikke, men en fin lørdag i februar. Solen stod klar, Vinden havde lagt sig. Bølgerne på fjorden var af den lille slags, der blot taktfast og umanerligt støjende på kun den måde vand kan gøre det, har så beroligende og lisegivende måde. 10 meter fra kysten hørtes slaget ikke.

Jeg havde taget mit kamera med og en lomme fuld knive, der kunne blive til denne uges historier.... Nogle lokationer på størrelse med 2 ark frimærker skulle findes til hver kniv. Det var så let, så flere af knivene fik flere ture op af lommen.

En novemberdag fik jeg lavet denne særlige kniv, der jo bare er en kniv...med øjne. Klingens er lavet af Mogens Loft Svendsen. Skæftet er noget orangestabiliseret birk.

Jeg har problemer med at lave skede til sagen, men det gør ikke så meget...måske ender kniven i Japan og skal bruges på et serveringssted i verdensklasse...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1098 18. februar 2019 Årets første forårsdag faldt på en lørdag
Der var stille og varmt, som var det en forårsdag i april. Det var det ikke, men en fin lørdag i februar. Solen stod klar, Vinden havde lagt sig. Bølgerne på fjorden var af den lille slags, der blot taktfast og umanerligt støjende på kun den måde vand kan gøre det, har så beroligende og lisegivende måde. 10 meter fra kysten hørtes slaget ikke.

Jeg havde taget mit kamera med og en lomme fuld knive, der kunne blive til denne uges historier.... Nogle lokationer på størrelse med 2 ark frimærker skulle findes til hver kniv. Det var så let, så flere af knivene fik flere ture op af lommen.

Jasminen i min have er gravet op. Heldigvis blev noget af den stabiliseret i blå farve. oG det er der kommet en kniv mere ud af.

Fronten er mammut.

Og skeden er bare lidt sort...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1097 17. februar 2019 Årets første forårsdag faldt på en lørdag
Der var stille og varmt, som var det en forårsdag i april. Det var det ikke, men en fin lørdag i februar. Solen stod klar, Vinden havde lagt sig. Bølgerne på fjorden var af den lille slags, der blot taktfast og umanerligt støjende på kun den måde vand kan gøre det, har så beroligende og lisegivende måde. 10 meter fra kysten hørtes slaget ikke.

Blå og hvid maling. Stabiliseringsvæske og en grankogle. Og en klinge af Poul Strande... Men det da fantastisk ud.

Jeg havde taget mit kamera med og en lomme fuld knive, der kunne blive til denne uges historier.... Nogle lokationer på størrelse med 2 ark frimærker skulle findes til hver kniv. Det var så let, så flere af knivene fik flere turer op af lommen.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1096 16. februar 2019 20008 år

Jeg købte et stykke mammutelfenben af Mogens. Han fortalte at det var 20000 år. Det er 8 år siden, så nu er klodsen 20008 år. Det er fantastisk at noget så smukt har ligget gemt så længe uden at tage skade... Den største skade er den jeg har påført klodsen, for at forme det til den fine kniv, det er blevet. Klingen er et mesterstykke af Poul Strande...

Der hører en skede med til kniven, som er lavet, men ikke er fin nok. Den må du se en anden dag. Imens kan du overveje, om du vil købe kniven...

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1095 15. februar 2019 Roterende værktøj...

I går fik jeg mail fra en glad svensk mand, der læser i min bog, og som selv er i gang med knivmageriet. Han spurgte til og ville have et råd om roterende værktøj....

Jeg skrev dette til ham:

Hej Adam

Tak for de fine ord. Jeg bliver altid så glad, når nogen får glæde af mine skrivelser.

Jeg har selv 4 - 8 små fræsere. Og jeg har købt de billige på tilbud. 150 - 200 DKr. Og de har derfor en pris, så jeg monterer dem med eet værktøj, og kun sjældent skifter stifter. Så ved jeg den blå er den med 3,4 mm fræsere og den grå et mindre... Den røde til diamanter/glas... Biltema, Jem&fix, Lidl og andre har dem.
De bliver skæve og slidte - og smidt ud, når det er tiden...

Og så kommer vi til Dremmel/Proxxon.

Jeg fik tidligt i min knivmagerkarriere en grøn Proxxon, med 220 Volt. Den er stærk. Borepatronen kan tage noget fra under 0,3 mm og op til 5 mm. Det hele kan spændes sammen uden brug af værktøj. Borepatronen bliver på et tidspunkt slidt. En ny koster under 100 kr.

Jeg sled fronten/huset op efter mange år og købte en ny... Og det er også mange år siden... 10 måske :-). Og den holder. Og så har jeg en borestander til den. Den er god!

Der er kommet nye batteridrevne til. Og der er nogen med en omformer/trafo. Jeg har set dem. Jeg har ikke arbejdet med dem, og ved ikke om de holder.

Og faktisk har jeg det på samme måde med Dremmelmaskiner.

For 25 år siden valgte jeg dem ikke, fordi der var for mange reklamer med, hvad de kunne. ... Et firma der havde så stort et reklamebudget, har ikke råd til at lave lige så gode maskiner, til den samme pris som konkurrenterne - tror jeg.... Og så er resten religion. Det kan være, at jeg skal prøve at købe en, så jeg ved hvad jeg snakker om...

Men Dremmel laver fremragende værktøjer. Deres fræsere er superfine. Særlige den mellemgrove 3,4 mm fræser er rigtigt god.

Med venlig hilsen

Mikael

Jeg har efterfølgende været i værkstedet og taget nogle billeder... I får i dag det hele med...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1094 14. februar 2019 Træf i forsommeren

I dag er det billeder fra Frederikshavn, der er forsommerens store træf. Her mødes vi for at prale med nyt, købe nyt og grine...

2. weekend i maj skal reserveres...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1093 13. februar 2019 Træf i efteråret...

I går viste jeg billeder fra en udstilling i sommeren.. Udstillingen foregik i Gram. Dagens billeder er fra en udstilling i efterårsferien 2016 og nogle kilometer nordligere. Fra Horsens, hvor der var udstilling.

Næste større udstilling af knive bliver i Hillerød. I den første weekend i april, hvor Jagt, Vildt og Våbenmessen afholdes.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1092 12. februar 2019 Vinterovervejelser om sommertræf...

Dagene er kolde og korte. Få drister sig ud i solen for at nyde varmen, der i denne årstid er så langt væk, at man skal betale for at få den...

Jeg bringer nogle varme billeder fra en udstilling i Gram i august 2016...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1091 11. februar 2019 Tag på kursus!

Jeg afholder knivkursus i Ringsted i weekenden 12. - 14. april,

Kurset plejer at være en succes, når jeg følger denne plan, der dog kan varieres efter kursisternes ønsker...
nedenstående fra LOFs hjemmeside... <https://lof.dk/ringsted/kurser/kunsthandaendvaerk-haandarbejde/lav-din-egen-kniv-med-noma-leverandor/id/191301>

Knivkursus

med Mikael Hansen

For begyndere og øvede, der har mod på at lave smukke og gode knive.

Lær at lave en kniv, så den helt opfylder dine ønsker for en perfekt kniv til jagt, fiskeri, andre fritidsformål. Du bliver ledt igennem alle faser i knivmageriet: design, materialevalg, skæftning, udslibning, skedesyning og finish.

Instruktør: Mikael Hansen, forfatter til "Den store knivbog". Næstformand i Dansk Knivforening. Mikael har lavet knive i 20 år og afholdt mange kurser.

Tid og sted:

Fredag den 12.04.19 kl. 18:00 - 22:00

Lørdag den 13.04.19 8.30 - 17.00

Søndag den 14.04.19 8.30 - 16.00

Valdemarskolen, Sløjdlokalet - lokale 113, Skolegade 9, 4100 Ringsted

Arrangør og tilmelding: LOF Ringsted

Kursuspris: 745 kr. + materialeforbrug: 250 kr. + klinge og skæfte.

Kursusprogram:

Fredag

Kl. 18.00 Vi mødes. Præsentation. Kursets tilrettelæggelser. Noget om design. Design af knive. Frontklods fremstilles.

Lørdag

Kl. 9.00 Frontklods færdiggøres. Skæftet forberedes. Sølvarbejde? Der limes.

Kl. 12.00 Middag. Limen hælder. Om den kommende proces.

Kl. 12.30 Der laves falseben.

Kl. 13.00 Udslibning af skæftet. Finpudsning. Oliebehandling og overfladebehandling af skæfte.

Kl. 18.00 Afslutning?

Søndag

Kl. 8.30 Indledende om læderarbejde

Kl. 11.00 Skedesyning, farvning af læder. Formning af læder. Vedligeholdelse af kniv og skede.

Kl. 15.00 Oprydning

Kl. 16.00 Afslutning. Fotografering af færdige knive. Udstilling?

Kursuspris:

Materialeforbrug: 250 kr. pr. deltager. Det dækker forbrugsstoffer (lim, slibepapir, smergellærred, læder, diverse mellemlæg og andet småtteri)

Kursisterne skaffer enten selv klinge – eller køber af Mikael, der tager en stak forskellige klinger med (priser fra 50 – 400 kr)

Dyrere skæfteemner afregnes med Mikael. (priser fra 40 – 300 kr) Sølv afregnes til 20 kr. cm².

Jeg har hentet billeder fra et kursus afholdt i Kalundborg for et par år siden.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Kl. 12 kniven. 2019.

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1090 10. februar 2019 Kniv hos West

Uh vi hygger os og har det sjovt. Der er da blevet lavet noget kniv. Martin syr stadig på en ny skede - min gik i brok. Carsten sliber på klinger.

Loui og Jesper var her omkring i går og fik knive. Herligt og nu håber jeg at de 5 knive får masser af liv og bliver brugt.

Vi har fået meget mad og flere øl...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1089 9. februar 2019 Kniv hos West

I går aftes var der fernisering i West knivværksted. Jeg bringer billeder af begivenheden...

Vi skal lave lidt kniv i dag... Solen er oppe og vi har overlevet første ben i ølsmagningen...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1088 8. februar 2019 Pakke til weekendtur

I dag og de nærmeste kommende dage er ordet "disponibel" ikke ret meget værd... Jeg er ved at pakke bilen. Jeg skal en tur til Jylland. Til Klejtrup ved Hobro, hvor Michael West bor. Og der mødes vi en halv dusin mænd til hyggeligt samvær. Vi skal lave kniv, sådan bredt fortolket. Jeg har en plan om at lave en klinge. Og også noget med salg af et par knive...

Og så skal vi deles om nogle øller.

Jeg ved der bliver billeder i oplevelserne, og der skal nok komme nyt i morgen fra seancen...

Dagens billeder er fra dagens pakning af bil og billeder fra andre gange vi er mødtes i det fine hus på kanten af Skals Å....

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1087 7. februar 2019 En kniv ved Noma

Dagens billede er en kniv jeg leverede til Noma for et stort års tid siden... Kniven er men en klinge af Uwe Molzen. Der er lidt brunt mammut forrest og så er den skæftet med bregnerod fra min egen have. Roden er stabiliseret. Der er lavet 12 - 14 knive i dette materiale. Jeg har givet et par stumper væk og de jeg havde blev rub og stub taget af Noma. Jeg tror de har 7 knive, med dette skæfte En er gået til efter en tur i en for varm opvaskemaskine.

Rene Redzepi, bossen, lagde billedet på sin Instagram siden forleden med en forklaring om at det spiselige på dette billede er kogt torskeskind med chololadeovertræk. Det er ikke noget jeg selv er kommet på i mit køkken. Havde jeg forsøgt ville familien nok også protestere. Jeg tror det smager godt. Jeg skal selv smage det om en måneds tid. Hele familien skal på Noma. Vi skal se vores ting blive brugt på den velrenommerede spiserestaurant... Jeg glæder mig stort... Jeg vil sidde i det hjørne som Justin Timberlake brugte da han brugte min kniv... Se her: https://www.instagram.com/p/BmCO5ROFFRt/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=1hb0p95uwe55o

Jeg bringer billeder af andre knive leveret til Noma...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1086 6. februar 2019 Lidt blandede billeder....

Jeg har fundet nogle knivbilleder frem...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen

Kl. 12 kniven # 1085 5. februar 2019 Lille kniv fik sig en skede...

En rest læder, der vist egentligt er lidt for tyk, fik forleden lidt farve. I går fik stumpe en tur i vand. Blev prikket lidt på og syet sammen. Ophænget er også på vej...

Det passer fremragende med resten af kniven, der jo også er sådan noget der er fejlet op fra gulvet...

Kl. 12 kniven. 2019.

Klingen er en Helle Ola. Fronten er et stykke rå rensdyropsats. Skæftet er stabiliseret moseeg. Og skeden er tan og sortfarvet rårandlæder...

Kniven tørrer endnu i skeden, og solen var for længst gået i skjul, så du må vente og senere se en opdatering med kniv og skede lavet i smukt dagslys. Værkstedet lys er ikke helt retvisende... Men det kommer...

Vil du købe sættet kan det blive dit...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1084 4. februar 2019 Hvad limer du med? spurgte en forleden

Jamen, jeg limer med lim. Lidt limnørd er man vel, når jeg kan vise dagens billede...

Der er Superlim der limer på sekunder. Det er den jeg bruger til at lime klingen i skæftet.
Der er sekundlim tyndere end svensk øl. Den kan lukke huller og trænge ind overalt...
Der er tyktflydende gel sekundlim. Smart til småt der kun skal have een dråbe, måske kun en halv...
Der er to-komponent epoxy, der få lov til at blive gammel
Der er sort sekundlim.
Der er trælim
Der er udendørs trælim.
Der er PVUlim, der hærdes med vand..
Og spraylim til papirmontager
Små små tuber.
Og kontaktlim i literflaske. Det er til opfyld i limbeholderen.

Og jeg bruger det hele - lidt - og en gang imellem. Omend tokomponentlimen nok ikke bliver brugt. Den er ikke sund at arbejde med, og så sidder der uhærdede snask overalt...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1083 3. februar 2019 Billedkavalkade

På en trist vintergråvejrsdag skal du friskes op med nogle billeder af knive fremstillet af mig inden for noget der ligner det sidste års tid... De kommer i blandet orden og tja... er knive som jeg kan lide at lave dem...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Kl. 12 kniven. 2019.

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1082 2. februar 2019 2 i 2. Det er den anden februar!

Ja, uanset hvordan det var i går, hvor jeg også viste denne kniv, bliver mine læsere nødt til i dagens anledning at gennemleve denne dårlige joke. Det er jo Ole Olsens fødselsdag i dag og den anden i anden passer også til disse knive... Og de er nødtørftigt taget ud af skeden og det understøttende tape er taget af. Der mangler lidt finpudsning, som kommer i løbet af i dag...

Den store kniv har klinge af Claus Bernhardt. Front og ende i noget rensdyropsats. Og midterstykket er en egegren. Egen har stået her på min gade.

Den lille kniv har klinge af Poul Strande. Front og ende af rensdyropsats. Og midterstykket af den samme gren...

Knivene sidder godt fast i skeden. Og skeden vil komme til at sidde tæt ved kroppen, uden at knivættet vil fylde for meget. Loui, der skal have knivene har formantet mig om, at det skulle være muligt at kravle igennem krat og skov, når han med sit gevær er på jagt... JEg tror det bliver et fornemt sæt, der vil blive brugt meget i de kommende år.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1081 1. februar 2019 Dobbeltskede knive....

Jeg har moslet og brokket. Jeg har kæmpet og glædet mig. Det har været svært og udfordrenden... Men nu er det ved at være enden på kampen... To sæt dobbeltskede knive til Loui, der skal leveres næste weekend. De er så småt ved at være færdige.

Det lille sæt er stadig under tørring. Knivene kan tages ud, men er stadig lagt i beskyttende tape, der kan holde skede udvidet. Det kommer væk på onsdag. Så skal knivene poleres og skærpes... Og læderet have noget finish og fedt...

Det store sæt er blevet færdigt. Klingen på den store kniv er en Helleklinge. Fabrikslavet og holdbar, som bare det. Fronten er messing. Skæftet er stabiliseret poppel.

Den lille kniv har en klinge af Strømgeng. Jeg har selv hentet den i Karasjok. Et sted længere væk, end de fleste fatter, med flere myg end nogen fatter. Smukt og kulturelt med norsk Sameting, men forhelvede, der er mange myg... Tilbage til kniven... Front i messing og rensdyropsats. Skæfte i stabiliseret poppel.

Tja... et par gode sæt knive... Tak for kampen!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Januar

Kl. 12 kniven # 1080 31. januar 2019 Den skulle lige med... den sidste dag i januar havde en kniv i sig.

Jeg var tidligt på værkstedet, da huset skulle endevendes... Så jeg fik sat varme på og ryddede lidt op. Og egentligt skulle jeg ikke lave kniv, men blot færdiggøre de to knivsets, der skal afleveres i næste weekend. Der skulle ryddes lidt op, og på en eller anden måde, må jeg jo have kommet til at rage ved mine briller, der længe har været lidt løse i det. Og det ene glas faldt ud. Og borte var det. Ned at kravle på gulvet. Støvsugeren med, for det er langt tid siden, at det har været magsvejr til rengøring med åben port...Linsen var væk. Og selv om jeg har mange arbejdsbriller, har jeg kun et sæt til læsning og skærmarbejde... Jeg er ved at være afhængig af dem.. Så den skulle findes.. Mere skubben væk og stadig flere detaljer på gulvet kom frem. Og der lå et papetui fra Helle. Den norske knivklingefabrik. Men hov! Den var stiv. Der lå en klinge i den. Den har ikke været væk, men jeg vidste heller ikke, at jeg lige havde den... Så den var jo helt ny.

Næsten under skraldespanden! Der lå den ensomme brilledel!

På med nogle stærkere briller. I med glasset, som så mange gange før, men nu efterspændt på den lille maskinskrue, der kan holde dem på plads, til de igen bliver løse. Jeg tænker tit på Loui Nielsen, der må tjene penge på at ting falder fra hinanden....

De andre knive blev gjort færdige...

Og så lå den der jo stadig, den lille nys opdagede klinge. Et par hurtige skitser. En lille klods stabiliseret moseeg. En front i noget rensdyropsats. En lille times arbejde. Og her er den så...

Den oprindelige arbejdstegning sagde, at der skulle øjne på. Men skal der det?

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1079 30. januar 2019 Solen er fremme, med der laves stadig skeder...

Uh! Den tager tid, de dobbeltskede jeg har kastet mig ud i, men det bliver også den endelige til knivsettet!

Meget kan gå galt når man bruger langt tid på noget, og dette er et eksempel... Småfejl er rettet undervejs, og resultatet skal såmænd nok blive fint, når det har fået farve og finish, men negle, nåle og prikkere har sat mærker på det tørrende læder og der skal bearbejdes lidt mere, for at begge knive komme lidt længere ned i skeden. Men det kommer i løbet af i dag. Knivsettet skal være færdig til aflevering på næste lørdag. Så det nås.

Jeg er ved at være færdig med fletningen langs kanten af skeden. Der er mange huller. De er boret ud med et 2 mm bor, der har efterladt materiale i hullet. Derfor er det svært at lægge den flade 3 mm flettråd igennem hullet. Tråden skal imidlertid igennem to gange - en gang på fremturen og en gang på tilbaketuren. I første omgang i hvert andet hul med 3. tur i de resterende... Der er 7 lag læder, hvor det er tykkest... Jeg har langt ny flettetråd ind, da først 8 gang længden var alt for lidt. Derefter 12 gang længden. Det var ikke helt nok. Jeg har lige fornyet med 2 nye meter. Så noget med 22. gange længden er kommet igennem de små huller.

Kl. 12 kniven. 2019.

Og så er der billeder af den skede, der også bliver færdig i løbet af i dag...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1078 29. januar 2019 Klingetilpasser

Forleden viste jeg vist ved et tilfælde min klingetilpasser. Reaktionen var at der var en der gerne ville se mere... Om det er det værktøjet hedder kan jeg være i tvivl om. men her er der et par nærbilleder af den i funktion.

Klinger fås fint bearbejdede i klinge og på overflader. Smede og slibere har også ofte gjort sig umage med at sætte overgangen til den smalle klinge pænt over for hverandre, men det er ikke altid at vinklen passer med det design man har lavet. Hvis designet ikke skal laves om, må man jo ty sig til at lave om på klingen. Den har man jo trods alt købt og betalt. Og den slibes man så til, på klingetilpasseren. Det er i princippet blot to stål klodser med huller og gevind og et par passende unbrako skruer....

Billederne taler for sig selv, hvis man i forvejen er lidt inde i knivmageriet...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1077 28. januar 2019 Stadig gråvej, stadig knivskeder...

I går og i dag, har jeg lavet 4. skede til en dobbeltkniv. Uha, det er noget værre noget. Hidtil har jeg forsøgt mig at lægge to næsten lige store knive uden på hinanden. Jeg har ikke været tilfreds med resultatet. I går forsøgte jeg at lægge dem ved siden af hinanden. Det kræver meget læder, der skal limes sammen, og til sidst holdes sammen med fletlæder.

Der bringes billeder af processen. Og jeg er ikke færdig, men det nærmer sig...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1076 27. januar 2019 Gang i læderværkstedet i går.

I anledning af en mere medieomtalt nedbørsbegivenhed end der reelt var tale om - sne i op til 30 centimeter er allerede blevet til sjap og sorte veje - kunne jeg tilbringe det meste af dagen på min brede røv, for at lave skede til den kniv, som jeg viste i går.

Det blev en fine skede, der blev til den løse side. Nu skal der lige ses, hvor meget den trækker sig sammen, ellers må den blive lavet om... Men her er den og et par billeder taget under processen.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1075 26. januar 2019 Blå kniv i sneen

På disse kanter af landet falder sneen. Det giver et særligt lys, der kan udnyttes til billeder af knive... For at få farven frem i skæftet skal hastigheden ned. Og jeg fik ikke taget stativet med ud, så de viste billeder er ført med rolig hånd. Kniven blev lavet forleden dag. I dag skal laves en skede til den... For dølen jeg har lines mine grundlæggende værktøjer præsenteret op.

Jeg ved at i det jyske er der gang i to knivarrangementer. Dem kan du med lidt ihærdighed nå at deltage i, hvis du slipper skærm og telefon, når denne besked tikker ind. Midtjyskknivtræf på Naturskolen i Viborg er der samlet mange knivmagere og flere materialesølgere. Gratis adgang og frikadelleburgere.
I Over Fussing - på landevejen mellem Viborg og Randers har DanStab med Jens Jørgen i spidsen sat gang i et åbenthusarrangement og sælger ud af gode stumper.

Begge steder kan anbefales... Men pas nu på i trafikken...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1074 25. januar 2019 Tag på kursus!

Jeg afholder knivkursus i Føllenslev d. 22. - 24. februar. Arrangør og tilmelding: LOF Nordvestsjælland

Kurset plejer at være en succes, når jeg følger denne plan, der dog kan varieres efter kursisternes ønsker...
nedenstående fra LOFs hjemmeside...

Knivkursus
med Mikael Hansen

For begyndere og øvede, der har mod på at lave smukke og gode knive.

Lær at lave en kniv, så den helt opfylder dine ønsker for en perfekt kniv til jagt, fiskeri, andre fritidsformål. Du bliver ledt igennem alle faser i knivmageriet: design, materialevalg, skæftning, udslibning, skedesyning og finish.

Kl. 12 kniven. 2019.

Instruktør: Mikael Hansen, forfatter til "Den store knivbog". Næstformand i Dansk Knivforening. Mikael har lavet knive i 20 år og afholdt mange kurser.

Tid og sted: 22- - 24- februar på Firhøjskolen i Føllenslev. Sløjdlokalet.

Arrangør og tilmelding: LOF Nordvestsjælland <https://lof.dk/nordvestsjælland/kurser/de-kreative/knivkursus/knivkursus/id/191200>

Kursuspris: 995 kr. + materialeforbrug: 250 kr. + klinge og skæfte.

Kursusprogram:

Fredag

Kl. 18.00 Vi mødes. Præsentation. Kursets tilrettelæggelser. Noget om design. Design af knive. Frontklods fremstilles.

Lørdag

Kl. 9.00 Frontklods færdiggøres. Skæftet forberedes. Sølvarbejde? Der limes.

Kl. 12.00 Middag. Limen hærder. Om den kommende proces.

Kl. 12.30 Der laves falseben.

Kl. 13.00 Udslibning af skæftet. Finpudsning. Oliebehandling og overfladebehandling af skæfte.

Kl. 18.00 Afslutning?

Søndag

Kl. 8.30 Indledende om læderarbejde

Kl. 11.00 Skedesyning, farvning af læder. Formning af læder. Vedligeholdelse af kniv og skede.

Kl. 15.00 Oprydning

Kl. 16.00 Afslutning. Fotografering af færdige knive. Udstilling?

Kursuspris:

Materialeforbrug: 250 kr. pr. deltager. Det dækker forbrugsstoffer (lim, slibepapir, smergellærred, læder, diverse mellemlæg og andet småtteri)

Kursisterne skaffer enten selv klinge – eller køber af Mikael, der tager en stak forskellige klinger med (priser fra 50 – 400 kr)

Dyrere skæfteemner afregnes med Mikael. (priser fra 40 – 300 kr) Sølv afregnes til 20 kr. cm².

Jeg har hentet billeder fra et kursus afholdt i Kalundborg for et par år siden.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligt medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1073 24. januar 2019 Blå kniv fra værkstedet

Den her kniv kommer du kommer til at se meget mere til. Klingen er lavet af Mogens Loft Pedersen, klingens stabiliseret poppel og fronten er rensdyropsats...

Jeg bringer nogle billeder fra tilblivelsen...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Kl. 12 kniven. 2019.

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1072 23. januar 2019 Christian laver skede

For et par år siden kom jeg i kontakt med Christian. Han ville købe en blå koglekniv af mig. Det blev gjort. Siden er der kommet et par knive mere til, til den ihærdige spejder.

I løbet af efteråret gravede han et stykke egetræ op af jorden. Det havde ligget så længe at det var blevet mørk - til moseeg. Ved fælles hjælp fik han stabiliseret det hos Jens Jørgen og en af klodserne skulle bruges til at Christian kunne lave sin egen første kniv på.

En stor sag, hvor det oprindelige skæfte ikke havde de kvaliteter, som Christian synes det skulle have... Og kort før jul var kniven færdig. Men den manglede en skede.

Så jeg blev igen kontaktet og spurgt om jeg kunne hjælpe. Lidt ærgerlig over at have mistet en stabil kunde. Meget glad for at knivmageriet har smittet af.. Han skulle få lov at lære..

Mandag aften var min viv til trut, og vi mødtes ved mit store spisebord for at lave kniv. Jeg havde på forhånd farvet et stykke læder. Så fik det kort lidt vand og så blev der kikket på knivens muligheder. Vi blev enige om, at der skulle en kantsyet skede til.

Men Christian kunne udfordres og derfor skulle der naturligvis punsles på læderet. Det er svært, for punsling er sirligt arbejde, tilsat store kræfter. Og når først læderkøllen er faldet på punslen, kan der ikke rigtigt gøres om.

Men Christian er metodisk og ud på læderet blev slået mange slag. Flot arbejde.

Så skulle skeden syes. Vi var omhyggelige med den forcerede sammenlimning, men det gik. Et spor blev skåret i læderet, i hvilket der blev prikket mærker til sylningen. EN manende instruktion i at lave ens lodrette huller blev givet, og Christian gik i gang med sylningen. Flot udført. Derefter syning. Mere tilpasning og lidt forarbejde på det endnu ret våde læder med falsebenet....

Og så var den aften gået i godt selskab. En flot skede kom ud af komsammen... og se lige den syning. Han har ikke syet i læder før... Dang! Det er flot! Bagsiden er lige så fin.

Læderet skal tørre lidt mere. Der skal laves lidt mere finish i toppen, når der vides, hvor meget det hele spænder uden tale og støttelæder på klingens.

Tak for en herlig aften, Christian...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1071 22. januar 2019 Blå kniv - nu med færdig turkis skede.

Forleden bestilte jeg materialer ved Læderiet. Det er en forretning i Århus, hvor der ikke er bund i fristelserne, så da Morten tilbød mig turkis narvsværte, måtte jeg jo have... Ikke at jeg nogensinde troede jeg skulle komme til at bruge det, men så alligevel...

Kl. 12 kniven. 2019.

Og det kom så til at ske hurtigere end lige regnet med. Jeg havde prøvet farven af på noget pap. Det så voldsomt ud, men der var alligevel noget over det.

Så skar jeg et stykke læder ud og farvede det op. Fra tørt og det fik to lag, for at blive pænt jævnt.

Og så blev der syet skede... Jamen jeg synes det er nydeligt til den blå kniv... Klingen er lavet af Uwe Molzen. Skæftet er noget busk fra haven, der har fået blå farve i stabiliseringen. Og fronten er et stykke mammutkindtand. Blå.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1070 21. januar 2019 Dobbeltknive...

Jeg har før fortalt om at jeg er i gang med at lave to sæt dobbeltknive... Nu er det ene sæt ved at nærme sig en afslutning...

I fredags syede jeg skeden sammen med 6 meter flettråd. Det tog det meste af dagen, da det første forsøg skulle gøres om. Jeg havde sprunget et hul over, og så går det ikke op... Så om igen. Skeden er farvet over flere omgange og har nu vist sin blivende farve. Den skal have noget læderfinish og lidt læderfest, for at komme til at se rigtigt godt ud....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1069 20. januar 2019 Raritetskufferten nr. 6 de danske

Jeg ryddede lidt op forleden. Og jeg fik lavet det der måske er begyndelsen på en samling af knive... Altså sådan en, hvor hver enkelt kniv bliver beskrevet og husket og værdsat og beundret... Foreløbigt er de kommet i en alukuffert med en acrylplade i, der heldigvis er gennemsigtig. Nu kan der komme flere i kufferten, og de udvalgte knive ligger ikke og roder med min andre knive, der er til salg eller bare er der...

Dagens billeder er det næste greb i kufferten.

I dag ligger der to gange to knive...

Dennis Jedig og jeg lavede en bytteudfordring før jul. I julen fik vi byttet. Her er den fine kniv jeg fik af ham. Skæftet er elmeknude. Fronten noget ben. En skive tin. Klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen. Og så en helt fantastisk fin skede, med perlesyning og prikkearbejde. Flot. Den kommer nok næppe til at blive brugt...Men solgt. Nej, for pokker.

Den anden med det lysere skæfte er lavet af Tage Jakobsen, den store mand fra Frederikshavn, der var en meget dygtig knivmager. Han var specialist i at lave denne enkle brugskniv, hvor der er et skæfte en kling og en fine skede. Jeg ville nok ikke have købt en kniv af Tage, men til et lotteri på Knivholt, hvor jeg købte eet lod til 10 kr. og vandt på det, der kan det vel gå.

Og så er der mine to knive fra far. Vel ikke noget særligt, men et minde der ikke rigtigt skal laves om på. Det er et par år siden han døde, og hjemmet blev ryddet, men der er stadig tanker, der ryger den vej, når han kommer i hu...

De sidste 6 dage har jeg tømt min knivsamling. I morgen kommer der friske knive til..

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1068 19. januar 2019 Raritets kufferten nr. 5 Turistknivene

Jeg ryddede lidt op forleden. Og jeg fik lavet det der måske er begyndelsen på en samling af knive... Altså sådan en, hvor hver enkelt kniv bliver beskrevet og husket og værdsat og beundret... Foreløbigt er de kommet i en alukuffert med en acrylplade i, der heldigvis er gennemsigtig. Nu kan der komme flere i kufferten, og de udvalgte knive ligger ikke og roder med min andre knive, der er til salg eller bare er der...

Dagens billeder er det næste greb i kufferten.

Der ligger igen tre knive.

Turistknivene

Jeg var på Nordkapp i 2002. Det er en lang tur. Smukt op i gennem Norge og hurtigt tilbage i gennem Sveriges skove. Det er 3 uger i bilen. Lidt mere end 6500 km. Men oplevelserne ligger tæt og man skal gøre det en gang eller to i livet. Mange stop undervejs i turistbutikkerne. Jeg går altid til udstillingsmontrerne og ser efter de fine knive, der findes mange steder. Og flere steder knap så fine sager. De fine sager er dyre. De knap så fine kan jeg selv lave finere og til en anden pris. Nuvel, vi kom til Moskosel, der ligger lige syd for Kiruna. Vi havde været der før og ville have kanelbullar på den lille station. Og der var der også knive. Så den store med læderskede og rensdyropsats er købt på stationen. 450 kr. Lokal knivmager. KV. Jeg har vist lært navnet en gang, men det er glemt igen. En rigtig fin kniv, som jeg har nænnet at bruge rigtigt meget. Klingen er vist måske lokal fra Karasuenda. Skeden er i rensdyrlæder. Det er typen af halvhornsknive, så der er også rensdyr på skeden. På det er der skåret et simpelt men traditionelt mønster. Herlig kniv.

10 år senere var vi på turen igen. En lidt større bil. Dagmar var kommet til og Hedvig kunne runde Nordkapp for anden gang i en alder af 12. Man skal næsten være lokal for at slå den. Andre turiststop. Set på flere knive. 10 år mere kritisk. Turen stadig skøn. Uha, og lyset! Solen er med hele tiden. Så vildt og skønt. Ikke altid hedebløge, men bestemt en fed måde at holde sommerferie på. Flere dages regn og tung regn betyder at teltet bliver i bilen og man tager en hytte. Kan anbefales.

Vi var i Moskosel igen. Kanelboller og kaffe på den lille station. Men ingen knive. Videre til Avidjaur. En turistkiosk ved stationen havde knive (og min bog) og igen måtte jeg købe. Fristelsen og den iboende ironi var for stor. Så den lille kniv blev min. Prisen: igen 450 kroner.

Jeg kunne drømme om at tage turen igen i 2022. Men hvis alting er blevet så meget dyrere, skal jeg da vist have den store pung med...

Anderledes er det med den sidste kniv. Mine svigerforældre var for nogle år siden i Mexico. De bragte sager med hjem. Og til knivmageren blev det en kniv fra Santiago. Om det er en by eller det er knivmageren ved jeg ikke. Men det er da en herlig kniv. Et firben på skeden, der er syet med 7 sting i med en murersnor er i sig selv et lille mesterværk. Uglen på skæftet med rulleøjne er så fin. Det hele er lavet i noget keramikoget. Og siden malet. Klinen er fra Brasilien og er vældig egnet som måltidskniv.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1067 18. januar 2019 Raritetskufferten nr. 4. De norske knive

Jeg ryddede lidt op forleden. Og jeg fik lavet det der måske er begyndelsen på en samling af knive... Altså sådan en, hvor hver enkelt kniv bliver beskrevet og husket og værdsat og beundret... Foreløbigt er de kommet i en alukuffert med en acrylplade i, der heldigvis er gennemsigtig. Nu kan der komme flere i kufferten, og de udvalgte knive ligger ikke og roder med min andre knive, der er til salg eller bare er der...

Dagens billeder er det næste greb i kufferten.

Der ligger igen tre knive. De tre norske.

Inges kniv. Arilds kniv. Leifs kniv.

Inges knive er den i moseeg og runetegn på. Kniven har jeg byttet med Inge for mange år siden, da vi stod på Knivholt og udstillede knive. Der var ikke så meget salg og Inge - der jo er en voksen mand - havde sine knive med. Jeg tror faktisk det var første gang han var udstiller i Frederikshavn. Han kom over. Om vi kunne bytte? Kniv for bog? Jeg kunne selv vælge hvilken kniv jeg ville tage. Jeg var ikke i tvivl. Klingen er en stærk Helle Fjording klinge. Skeden lidt grov i udtrykket. Fed kniv.

Leif Reiersen var en årrække Norges førende knivmager. Han har lavet knive altid- Siden en gang i tresserne. Han er sikkert selvlærd sølvsmed. Og han kunne lave knive med de fineste sølvbeslag. På en udstilling i Horsens hvor jeg fik solgt godt, var der kapital til at købe en af hans fine sager. Ikke det fineste, men dog noget... Ibenholtskæfte. Klinge af Håvard Bergland. Fine sølvbeslag på både kniv og skede. Jeg gav 1.600 kr for kniven. Jeg fik en god handel!

Og så er der Arilds kniv. Se lige den fantastiske skede. Den må have taget tid at lave. Fornemt arbejde. Arild er min gode ven fra Farsund i det allersydligste Norge. Jeg er rigtig glad for den smukke kniv..

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1066 17. januar 2019 Raritetskufferten nr. 3

Jeg ryddede lidt op forleden. Og jeg fik lavet det der måske er begyndelsen på en samling af knive... Altså sådan en, hvor hver enkelt kniv bliver beskrevet og husket og værdsat og beundret... Foreløbigt er de kommet i en alukuffert med en acrylplade i, der heldigvis er gennemsigtig. Nu kan der komme flere i kufferten, og de udvalgte knive ligger ikke og roder med min andre knive, der er til salg eller bare er der...

Dagens billeder er det næste greb i kufferten.

Der ligger igen tre knive.

Rensdyr.... er fælles for disse stykker.

Anders Fankki er mester for den ene. Den anden er Sven-Erik Lampinen mester for. Den sidste er Thomas Nørgaard mester for.

Anders Fankki var knivmager oppe i Nord i midten af forrige århundrede. Han lavede knive til lokale og til tilfældige turister. Og dette er vist sådan en. Ophænget har ikke holdt til brugen igennem årene, og er blevet erstattet af en

Kl. 12 kniven. 2019.

uklædelig nylon snøre. Kniven er ikke rigtig en gemmesag. Hvis jeg kommer til Ludvika til sommer, vil den formentlig indgå i en hyggelig byttehandel med noget mere moderne. Jeg fandt kniven på et loppemarked i Kalundborg i efteråret og har ikke rigtig veneration for sagen.

Det samme med Sven-Eriks kniv. Kan var vist lidt mindre produktiv, men lavede også til sin samtid... Den har holdt sig lidt pænere. Også den må komme over disken ved førstkommande lejlighed...

Den sidste bliver aldrig solgt. Den er lavet af Thomas Nørgård, der en menneskealder har været landsbysmed i Hyllested lidt nord for Ebeltoft. Han lavede i 1990'erne rigtig mange klinger, som blev solgt til særdeles rimelige penge. Stærke klinger, der var kopier af en smed, der har huseret på egen for hen ved 1000 år siden. Thomas kom tæt på klingerne, da han blev smed for de lokale museer. Skeden er formentlig lavet af Thomas' kæreste, Helle, men også det fortæger sig... Jeg har arvet kniven efter Andrea, der fik kniven i fødselsdagsgave da hun blev 40... Det kan godt være i 1995, eller deromkring. Kniven er brugt som turkniv i de græske og på hendes pilgrimstravetur på Caminoen. Fin lille kniv...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1065 16. januar 2019 Raritetskufferten nr. 2

Jeg ryddede lidt op forleden. Og jeg fik lavet det der måske er begyndelsen på en samling af knive... Altså sådan en, hvor hver enkelt kniv bliver beskrevet og husket og værdsat og beundret... Foreløbigt er de kommet i en alukuffert med en acrylplade i, der heldigvis er gennemsigtig. Nu kan der komme flere i kufferten, og de udvalgte knive ligger ikke og roder med min andre knive, der er til salg eller bare er der...

Dagens billeder er det næste greb i kufferten.

Der ligger igen tre knive.

Den ene har jeg selv smedet bladet til. Det var den anden weekend i maj og det var i 1998. Bjarne Rasmussen var instruktør og vi var en 6 - 7 stykker mere. Kurset foregik på Stenagergård, på Stålvvej 4 i Vorup. Tidspunktet er til at huske for det er helt sammenfaldende med det første knivtræf i Nord. Jeg deltog med Bjarne og flere i middagen. Men vi var ikke på udstillingen med visning og salg...

Nåmen kniven... jeg er ikke vild med smedning. Jeg synes det er voldsomt. Og jeg kan ikke finde ud af det med temperaturer og rækkefølger. Udslibningen af klingens fas, er noget Bjarne sørgede for. Jeg havde ikke udstyret og evnerne...

Frontholken er lavet i nysølv. Det er noget forfærdeligt noget at arbejde i. Lige så billigt det er, lige så bøvlet er det. Og se nu bare: det anløber med grøn farve. Skæftet er æbletræ, der har stået i linolie en uges tid. Det var længe om at hærde op.

Skeden er i rårandlæder.

Den gule kniv har min far lavet. Han blev aldrig god til det med knive. Jeg gemmer kniven, for at mindes ham -og for at vise kursister, at man kan lave firkantede knive med runde hjørner... og det skal man ikke...

Den røde har min datter Dagmar lavet. Hun var 9 år og vi skulle til Nordkapp. Hun skulle have sin egen kniv med. Den skulle hun selv lave. Hun var sguda go! Hun var selv vildt glad for at sy i læderet, og da vi fik fundet det store D frem, var hun bare stolt. Skæftet er det lækre røde satine. Fronten er vist noget tand af en art.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1064 15. januar 2019 Raritetskufferten nr. 1

Jeg ryddede lidt op forleden. Og jeg fik lavet det der måske er begyndelsen på en samling af knive... Altså sådan en, hvor hver enkelt kniv bliver beskrevet og husket og værdsat og beundret... Foreløbigt er de kommet i en alukuffert med en acrylplade i, der heldigvis er gennemsigtig. Nu kan der komme flere i kufferten, og de udvalgte knive ligger ikke og roder med min andre knive, der er til salg eller bare er der...

Dagens billeder er derfor min "nye" kuffert. Og så er der min tre første knive.

Bruslettoen er den første kniv jeg købte. Den er købt på en sommerferie med familien, hvor vi var i Sverige for første gang. Det må have været 1975 eller deromkring. Jeg havde sat mig for at jeg ville have en norsk kniv. Om dem vidste jeg at de var gode. Well, vi endte i en - som jeg husker det - en meget lille våbenbutik i Jönköping. Den venlige mand havde mange dyre og fine knive. Ville helst sælge en svensk. Jeg fik denne sag. Prisen har været højere end mine penge rakte, men der er sikkert blevet betalt af... min far lagde ud.

Skæftet er i palisander, der stadig har antydningen af den fine rosenduft.

Det samiske præg, er blot hvad en glødebrænder har kunnet gøre. Håndskrevet, dog.

Jeg har brugt kniven rigtigt meget. Den har været på utallige fisketurer og mange vildmarksvandreturer.

Der er masser af brugsmuligheder i den kniv endnu...

Den anden kniv er den første jeg selv lavede.

Min første egetfremstillede eksemplar af en kniv er den med den røde dut. Lavet omkring 1. maj 1994, med Jan Lykke som instruktør.

Den 3. kniv er min første give-væk-kniv.

Til min daværende kæreste og nuværende kone... Derfor hjertet på skæftet. Klingen er lavet af Jan Lykke. De er gjort meget for at den kunne blive skarp, men det er ikke rigtigt muligt mere. Kniven bliver heller ikke brugt så meget for tiden, så den får fast plads i kufferten...

Der kommer i de følgende dage flere beskrivelser om knive fra raritetskufferten...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1063 14. januar 2019 Pakke fra Læderiet

I fredags fik jeg brugt de sidste stumper læder jeg havde til skede. Inden fik jeg bestilt noget mere. Posten var her i dag... Herligt, nu kan jeg komme videre!

Og så er der nye farver med Tan, Gulbrun. Rød og turkis!

Det bliver sjovt!

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Kl. 12 kniven. 2019.

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1062 13. januar 2019 Sprødt sollys på mammutkniven...

Jeg er i gang med at lave en fornem kniv. Den blev startet d. 31. december, og det næste der skal ske med kniven er at der skal laves en sort sort skede til fyren. Det må komme, men forleden morgen var solen oppe. Det samme var jeg og sammen med at kamera blev dagens billeder sat i kassen...

Og så er der nogle af de andre billeder, der allerede er taget af sagen...

En dejlig kniv, ikke?

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1061 12. januar 2019 Gang i værkstedet - kapitel 2

I går viste jeg starten på et sæt dobbeltknive. I dag nærmer sig afslutningen...

Knivene blev slebet ud på plansliberen i går. I dag vises hvad der derefter skete.

Jeg fik lavet lidt filework på den lille kniv. Opsatsstykket mellem messingskiverne er filen ned i et skråmønster, hvor overfladen er plan med det øvrige skæfte og filemønstret er rund fra en lille nålefil. Der ligger en hvid skive papir imellem messing og opsats, for at holde den hvide farve i opsatsen. Dekorationen er samtidigt fingergreb på en sølet kniv...

For at bevare filemønstret nogenlunde hvidt, smurte jeg vaseline i hullerne inden den sidste slibning og den første polering. Vaselinen sikrer at ikke meget sætter sig fast - og kan efterfølgende vaskes ud med sæbe - her svarfega. Lidt vand og en børste gør underværker...

Og så er knivene næsten færdige. De sidste energi fra det der må have været solen, blev fanget i baghaven...

Den store mangler endnu lidt finpudsning. Nu kommer projektet med at lave skeder til begge sæt.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven. 2019.

Kl. 12 kniven # 1060 11. januar 2019 Gang i værkstedet.

Jeg er i gang med at lave to sæt dobbeltkniv i en bestillingsopgave. Det er to meget forskellige sæt. Forleden viste jeg starten på det ene sæt.

I dag er det starten på det andet sæt.

Den store kniv i dette sæt er en stor Helle-klinge. Den skal bruges halv som økse og halv som kniv. Men en slags buskrydder er vel ikke forkert at beskrive den som. Den skal holde til nogle tæsk. Og efter kundens ønske skulle det være med front i messing. Skæftet skal være stort og med en godt naturligt greb, hvor kniven ikke let glider ud af hånden. Derfor en markant afslutning, som på en lille økse.

Jeg valgte noget stabiliseret poppel, der er mørkt af natur, men hvor det var den lyseste jeg valgte. Der er spor af svampeangreb, Så fint.

Det hårde brug in mente var det et ønske at der går en nitte igennem skæftet. På disse billeder i starten i 3 mm stål, men den blive skiftet til en 3 mm messing, så tingene matcher.

Den lille er også efter kundens ønske med messing forrest. Derefter kommer et stykke rensdyrgevir og igen et stykke messing. På den færdige kniv, bliver det en smuk detalje... Se med i morgen!

Og her et skæfte i stabiliseret poppel, og også med en gennemgående nitte. Her mere af æstetiske årsager... den skal ligne sin storebror.

Der er et væld af billeder fra processen... de færdige knive bliver præsenteret når de er færdige... Måske i morgen.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1059 10. januar 2019 Metal til frontholk

Jeg er i gang med at lave to sæt dobbeltknive. Det ene sæt blev præsenteret i går og nu arbejdes der på det andet sæt. Imidlertid skulle jeg have noget messing til den ene store kniv, Jeg var løbet tør for stumper og ville så bare tage ud til Lemvig-Müller og Munck (eller sådan noget). De har hovedkontor i Randers, og der i gamle dage hed S. C. Sørensen... Altså firmaet. Ikke byen. De sælger stål og metal i stor stil. Faktisk ikke i mindre portioner end 600 kg. Det er er lige lovligt meget for mig, så jeg tog på tur rundt til andre steder.

Brdr. Dahl har en afdeling i Kalundborg. De har ikke massivt messing. Og det kunne også være lige meget, for køb krævede CVR.nummer eller rekvisition.

Så jeg gik i byens loppeforretninger for at finde messing. Stager, mortere og andet i det gule metal findes der. Og det er såmænd ikke så dyrt, men det er jo sjældent massivt. Det tætteste jeg kom på det var støderen (det hedder det, selv om den også kan være gammel!) til mortere. Og de koster fra 59 og op til 105 kr. Med morder... og så er det alligevel ikke helt godt nok.

Nåmen, der var også en stor erindringsmønt. I anledning af 50 året for den danske Landbobanks etablering. Der er i 1921 udgivet en stor mønt. Den kunne bruges. Den skal bare hakkes op, jævnes, pudses og poleres. Imidlertid kan den gamle knivmager ikke lide at ødelægge noget før det er dokumenteret, så jeg begyndte at pudse på mønten. Tage den ud af dens stander og pudse den også. Mønten er 91 mm i diameter og vejer 334 g.

Og så var der igen guld i sigte... Ikke at det er guld. Men blankt blev det dog, og jeg er nu mere sikker på at det er messing og ikke bronze, der kunne have været lige så godt.

Og så fik jeg kikket lidt mere på sagen... På den ene side er forklaringen på mønten. 50 år. 1920. Og så er der et typiske landbobillede. En mand bag sin plov og sine heste. Fine smukke klejne hest. Ikke de tunge jyske. Hvorfanden er

Kl. 12 kniven. 2019.

traktoren?, tænkte jeg. Nåhja, den er slet ikke trukket på jorden endnu! Vi er tættere på stenalderen, end vi lige går og tænker på! 100 år senere ræser landmænd med 6 furede vendepløve med 15 km i timen hen over samme overflade. Hesten er hobby. Økologi er nødvendigt at tænke på. Det kommer ikke af sig selv, selv om kunstgødning og sprøjtegifte jo heller ikke gør!

På forsiden findes en ung blond pige (tror jeg) der med lidt aks og frugt ser på byens havn, hvor en skonnert ligger til kaj. Master og sejl. Bag hende også en motordrevet coaster. Det hele topmoderne i 1921. Ingen containere. Ingen gaffeltrucks og masser af kulos.

Landbobanker har måske været almindelige, selv om kun en stadig findes. Ringkjøbing Landbobank. Men det passer ikke rigtigt med min mønt og deres etableringsår, så nu bliver den gamle messing delt op. Det bliver til fronter i kommende knive.

Hvad den kostede? Med sokkel og montage... 65 kr... Hvilket vist kun er lidt over metalprisen for skabelsen, der ligger ved salg til skrothandler på omkring 25 kr. pr. kg. På de numimanske sider er den for et par år siden solgt med salær for 57 kr. Med god samvittighed: den bliver hakket op.

Det endte så i øvrigt med, at jeg fandt en lille rest messing i min metalrestkasse. Den blev til frontholken til den store klinge.

Dagens historie kom ikke til at handle så meget om knive... Men der bringes dog billeder fra værkstedet og et par knive fra den seneste tid.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1058 9. januar 2019 Start på dobbeltknive

I går var jeg på værkstedet og fik flikket kniv sammen. De er nu tiden, hvor den kan præsenteres. Sammen med den anden, som de to, der skal sættes i samme skede.

Det er den store knive, der her er den nye. Klingen er lavet af Claus Bernhardt fra Horsens. Det er en lamineret klinge, men en råsmedet overflade. Klingen er klejn, selv om den er lang...

Fronten er et stykke rensdyropsats.

Så kommer der et stykke birkebark.

Og midten af skæftet er lavet af en gren af det egetræ, som for til et par år siden stod på den anden side af gaden. Vejsalt og andet må have givet elendige vækstbetingelser, for træet var jo dog i sin pure ungdom, formentligt ikke mere end 60 år, men havde sine svagheder. Toppen var gået ud. Det truede med at falde ned oven i min bil. Det kunne ikke gå. Så en dag kom to mænd, med save og trailer. Jeg fik reddet en gren og noget stamme, inden de kørte af til forbrændingen... Og alt det er en heelt anden historie. Men det er jo en historie, der hører til kniven...

Og så er det igen en skiv bark og noget mere opsats.

Billedet er taget lige ved min postkasse - en stenkast fra hvor egetræet stod...

Der er billeder af den færdige kniv, men også optagelser af tilblivelsen...

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1057 8. januar 2019 Kniv på en ikke planlagt fridag

Fabrikken ville ikke have mig på arbejde, og der er sager nok, der kribler i fingrene, så det er kærlighed. Der er tændt for varmen i værkstedet og der kan laves kniv...

Jeg er i gang med en bestillingsopgave... Jeg var i det jyske i lørdags og der blev det til et par opgaver, der sikkert kan gøres noget ved i dag. Jeg er startet med et knivsæt med dobbeltkniv, hvor den lille allerede for længst er lavet, men hvor der skal passes en større ind til. Efter kundens ønske skulle det være den slanke kling fra Claus Bernhardt. Jeg vidste at jeg havde eet stykke træ mere fra samme gren fra egetræet, der har stået på den anden side af gaden, men som for et par år siden blev skåret ned, da det var ved at gå ud. Det skal være centerklods. I front og bag skal være noget rensdyr, og de to knive skal naturligvis ligne hinanden. Kniven bliver færdig i løbet af eftermiddagen.

Så må der komme en skede til dem senere... det skal nok både blive sjovt og vanskeligt...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1056 7. januar 2019 Lidt blandede billeder af knive fra 2018

Det er vel næppe en overraskelse at vi er kommet ind i 2019, og at der ikke er blevet lavet så mange knive endnu i dette år. Men sidste år blev det jo da til nogle stykker... Jeg bringer billeder af knive, der er lavet sidste år...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1055 6. januar 2019 En slags forsinket juleaften...

Torsdag kom der besked i indbakken på telefonen, at der var kommet en pakke. Jeg fik ikke hentet den før fredag eftermiddag... Pakken kom fra DanStab. Jens Jørgen havde pakket en kasse med dejlige sager. Jeg vidste jo godt at den kom og jeg har da også betalt for den... Men det er altid spændende at se rigtigt med fingrene, når det ellers kun er besigtiget over en håndholdt telefon...

Kl. 12 kniven. 2019.

Der kom mere end 20 klodser i min samling af fine skæftestykker. De fineste er blå masurklodser. Men der er også nogle fineste sager i stabiliseret platan.

Det bliver både lettere og sværere at lave knive i de kommende dage. Lettere fordi der igen bliver nemt at vælge en god klods. Sværere fordi der er så mange muligheder og det derfor bliver svært at vælge lige den rigtige... Det er vel et luksusproblem... Jeg kommer over det!

Nåhja, og så noget sort sekundlim, der skulle holde længere i flasken... Men fredag blev også god.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1054 5. januar 2019 Mammutkniv

Nytårsdag var der så meget blæst at skyerne var borte. Det gav en lavthængede sol, der sent på eftermiddagen passede med fotos af den kniv, der var lavet nytårsaftensdag.

Skæftet er blevet slebet flere gange. Når man arbejder med tand er det ofte at ridserne først kommer når der er færdigpoleret. Man kan ikke se dem inden, selv om jeg arbejder systematisk. Tre fire gange måtte jeg gentage slibningen fra korn 400, og finere og finere blev resultatet. Det skal være absolut ridsefrit, når det er så fornemt materiale... Mammutelfenben...

Klingen er lavet af Poul Strande.

Nu mangler der blot en passende skede til kniven. Den skal være så sort....

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1053 4. januar 2019 Nytårsaftens formiddag var jeg i værkstedet...

Der skulle lige laves en kniv.

Jeg har i løbet af året lavet mange knive, og mine hænder vender rigtigt efter træningen. Det giver grund til at vælge de gode og dyre materialer frem. Jeg fandt en af Poul Strandes fine damaskklinger, Den er voldsom fin og godt lavet. Den kan bære dyrt skæftemateriale...

Og frem fra kassen med unika fandt jeg et stykke absolut perfekt hvidt mammutelfenben. Jeg har haft klodsen i fire fem seks år og jævnlige kikket på den.

Kl. 12 kniven. 2019.

Det er op og ned på sådan et stykke, der har været noget af en lang tand. Heldigt er det, at jordens farver ikke har sat sig i materialet. Overfladerne kan i nogle tilfælde med held bevares, men her var de blot let brune uden lækkert farvespil. Skæftet facon skal lige i den rigtige retning, og skærer man forkert ud, vil linjerne ligge forkert. Det vil skæmme... Der er nok af overvejelser inden man sætter saven i sådan en klods... og der er ingen vej retur, eller plads til ups'er. Den skal være der første gang.

Jeg bringer billeder af processen... i morgen er der billeder af den færdige kniv.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1052 3. januar 2019 Rød og blå kniv

Som jeg skrev om i går. var jeg på havnen på Røsnæs forleden dag. Jeg tog billeder af knive i den lavthængende sol.

Jeg havde også en anden kniv med, som trængte til nogle fine billeder i klart lys...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1051 2. januar 2019 Blå kniv

"Man kan altid lave en ny skæv kniv!" sagde Michael i forgangne år om det at skulle lave en ny kniv på et mislykkedes forsøg. Og det samme kan så siges om denne kniv. Den blev lavet en gang før sommerferien. Og der var lavet skede til den. Den har ligget på min hjemmeside og haft en visuel fylde... Men som tiden er gået, har jeg også lagt et mere kynisk blik på sagen. Og den var gal. Klinge og ryg gik ikke lige over i hinanden. Det er noget med millimeter af for meget materiale, i noget hvor der i forvejen ikke var for meget. Der er ikke andet at gøre end at hakke den op... Og det blev den så i mellem jul og nytår...

Og der kom en anden kniv ud af de første anstrengelser. Fronten - blå mammutkindtand - sad så fint og er så kostbart at det ville jeg gerne bevare på Uwes fine klinge. Så skæftet kom af. Der blev rensset op, så der ikke var limrester tilbage.

I klodsekassen kikkede jeg efter noget der kunne bruges som skæfte. Jeg fandt noget, der var stabiliseret. En prydbusk fra haven, der havde fået blå farve i imprægneringen. Det er helt umuligt at vide om der er lykke i sådan en klods, så der er ikke andet at gøre end at prøve af.

Forsøget var vellykket. Skæftet er blåt. Der er flækker, der er fyldt med stabiliseringsmateriale, og som giver mørke partier på skæftet.

Forleden var jeg ved Røsnæs havn. Min viv ville vinterbade, og det er jo noget der er hurtigt overstået, så der blev hurtigt tid til at jeg kunne tage billeder af min frembringelse.

Nu mangler der en skede til kniven. Den må komme.

Kl. 12 kniven. 2019.

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.

Kl. 12 kniven # 1050 1. januar 2019 Kniven til Dennis

Forleden fik jeg jo en vanvittig fin kniv af Dennis i årets juleudfordring. Jeg har også lavet kniv til Dennis. Den var længe undervejs og aldrig har jeg lavet så mange "ommere" for at nå til et resultat, som jeg er tilfreds med.

Klingen er en råsmedet sag fra Mogens Loft Svendsen. Fronten er sølv. Det tog nogle forsøg at lave den. Og skæftet er noget stabiliseret birkeknode, elmeknode eller måske masurbirk. Det har fået blå og sort farve ved stabiliseringen og er blevet helt fint.

Skeden er rårandlæder, der er farvet blå og med en frimærkesvamp farvet sort i et herligt ustruktureret mønster...

Del, like og følg hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag... I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12.00 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive" Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv....

Købe en kniv? Se mere på <http://mikaelhansenknive.dk/>

Mikael Hansen er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>
Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster, der kun koster 350 kr om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen.