

Skjerp sansene dine


BRUSLETTO
MADE IN NORWAY

LIVSTIDS
GARANTI



ALLTID VED DIN SIDE

Kniver fra Geilo med et personlig preg og umiskjennelig håndverkskvalitet. Etablert i 1896.

Ta den lange veien

- nærmere opplevelsene.



Brusletto kniver

- alltid ved din side.

LIVSTIDS
GARANTI



Tradisjon og kvalitet i over 100 år.

I 1896 etablerte Rognald Brusletto det som skulle bli knivfabrikken Brusletto & Co AS på Geilo. Han var en håndverker og industribygger som startet industriutviklingen på Geilo med sin maskinhammer. I dag, 113 år senere, er Brusletto & Co AS fortsatt et familieselskap og vi ligger på den samme plassen den dag i dag som da Rognald Brusletto begynte å smi lå og kniver. I hans ånd lager vi i dag kun finere tur- og sportskniver til bruk for alle som ønsker å ferdes utendørs.

Kniven er menneskets eldste og viktigste redskap for å overleve. I steinalderen ble knivene laget av flint og materialene har endret seg opp igjennom historien etter hvert som mennesket behersket den nødvendige teknologien i de forskjellige tidsepoker. Veien har gått fra flint via kobber, bronse og til dagens stål i forskjellige varianter. Mennesket har fra tidlig av i historien alltid hatt et nært forhold til sine redskaper til jakt og fiske. Kniver er også en del av den tradisjon og kultur som utviklet seg rundt om i verden der næringsgrunnlag og bruk har bidratt til forskjellig utforming av kniven. I Hallingdal har vi siden tidenes morgen hatt kniven som en av våre viktigste redskaper og det er denne tradisjonen vi i Brusletto fører videre i våre kniver. Det er en tradisjon og formgivning som de aller fleste nordmenn kan kjenne seg igjen i, noe vi også kan se da vår Hunter er den mest solgte kniven i Norge gjennom tidene med mer enn 1,3 millioner solgte eksemplarer i løpet av 47 år!

En kniv er fortsatt det viktigste redskapet vi kan ha med oss på tur utendørs i Norge. I Brusletto er vi heldige og har verdens flotteste testlaboratorium rett utenfor døren. Vi har villmark i form av alpine fjell, dype skoger, fiskevann og elver der kniver kan testes og brukes. Vi bruker egne erfaringer som jegere, fiskere og turgåere når vi designer og lager nye knivmodeller. Denne nære koblingen til natur gjør oss veldig opptatte av miljø og vår egen innvirkning på dette. Knivene våre har en så miljøvennlig produksjonsprosess som mulig og vi bruker naturlige og gjenvinnbare materialer der det lar seg gjøre. Vi forsøker hele tiden å redusere forbruk og avfallsmengde samt å bidra til økt bruk av økologiske materialer, inkludert denne katalogen som er trykket på miljøvennlig Svanemerket papir.

Stålet vi bruker i våre kniver varierer noe, men er for det meste Sandvik 12C27. Ingen av stålene vi bruker er laminerte stål. Laminert stål har sin opprinnelse i en tid da man ikke klarte å lage et knivstål som var både hardt og tålte belastninger uten å brette. Enten var stålet seigt, og holdt eggen dårlig, eller så var det hardt og knakk lett fordi det var sprøtt. Etter hvert løste man dette, men stål av høy kvalitet var fortsatt veldig dyrt. For å motvirke dette smidde

man inn en bit hardt eggstål i et seigere stål slik at kniven både kunne være skarp, holde godt på eggen, og samtidig være seig nok til å tåle belastninger, til en overkommelig kostnad. Moderne stål er både hardt og seigt, laget med den beste metallurgiske og kjemiske design vi kjenner til. Dette er ståltypen som brukes til å lage stanseverktøy for å stanse ut deler til medisinske presisjonsverktøy, deler til passasjerfly, ståldeler til karosseri og gearbokser for biler og helikoptre etc. Vannresistente kulelager av aller ypperste kvalitet er laget av ståltypen 440C. Stanser som blir brukt til å stanse ut knivblader lages av ståltypen som 440C og ATS-34, D2 og Vandis 4. Stålet vi bruker i våre blader, Sandvik 12C27, er et spesialstål som er designet for knivblader. Etter herding er dette et hardt knivstål som har svært god korrosjonsbestandighet og svært høy slitestyrke. I knivstålet Sandvik 12C27 er det de harde kromkarbidene som gjør at kniven holder godt på eggen. Vi har valgt å kombinere det tradisjonelle med ny teknologi der vi kan for at våre kniver skal være best mulig for deg som bruker.

Å lage en Bruslettokniv er et håndverk som krever erfaring og godt håndlag. Våre dyktige håndverkere sorterer og plukker ut råvarer til skaft, slire og blad, og bearbeider dette til den ferdige kniven. Dette gjør at ingen kniver blir helt like, men alle våre kniver er laget for å vare lenge. Det er bra for kunden, men er også bra i en større sammenheng. Økt produktivitet gir redusert forbruk av råvarer og energi, og gir mindre avfall. Vi har som mål å lage bra kniver med lang livslengde og som bevis for denne målsetningen gir vi derfor livstidsgaranti mot fabrikkasjonsfeil. Går noe galt så reparerer vi kniven dersom det er mulig, hvis ikke får du en ny kniv og vi sørger for at den gamle blir resirkulert.

Vi er stolte av våre kniver, og bruker de selv når vi er på tur. De er laget av dyktige håndverkere med lang erfaring som viderefører gamle tradisjoner fra Hallingdal. Om du jakter, fisker, klatrer, står på ski eller snowboard, vandrer eller sykler så har vi en kniv som passer for deg. Vår grunntanke er at en kniv er en følgesvenn på tur, et godt verktøy som skal hjelpe deg med å løse både store og små oppgaver.

Den skal være ved din side..... alltid!

Ken Ove Nyhus
Administrerende Direktør, Brusletto & Co AS



I år lanserer **Brusletto** en ny kategori kniver under fellesnavnet **XTRM**. Først ute er de to knivene **Sevr** og **Ty**. De er produsert i et nytt spesialstål med ca. 20% krom og en metallurgisk oppbygging som skal gi en skarp og holdbar egg i et svært slitesterkt og seigt stål. Dette er ekstreme kniver for ekstreme situasjoner. Les mer om **Ty** og **Sevr** på våre hjemmesider www.brusletto.no



NYHET!

LIVSTIDS
GARANTI



NYHET!

SEVR

En skeletonkniv i umiskjennelig Brusletto-kvalitet. En ny og innovativ kniv i spesialstål. Bladlengde 6.4 cm. Leveres med slire i kordura. Kniven er klar for levering våren 2009.

TY

Vår nye overlevelseskniv er oppkalt etter den norrøne krigsguden Ty. Ty er vår første fulltangekniv og er laget i spesialstål. Bladlengde 10.9 cm. Leveres med slire i Kordura. Slire i lær kan bestilles ekstra. Kniven er klar for levering våren 2009.

Hunter Premium

Dette er gaveutgaven av Norges mest solgt kniv gjennom tidene. Denne versjonen er bakkslipt slik at den kan brukes på tennstål. Bladet er silkematt. Skaftet er spesialbehandlet slik at mønsteret i treet kommer til uttrykk. Leveres i eksklusiv gaveeske.

Nyhet!

Hunter

Smalt konslipt blad med lengde 13.5 cm. Holk i aluminium. Farget okselærslire med sikkerhetsinnlegg. Solgt i over 1,3 millioner eksemplarer. Allroundkniven fremfor noen!

Norges mest solgte!

Storbukken



En stor flott brukskniv, med tyngde og størrelse som gjør kniven til en god allrounder. Bladet måler 15.1 cm. Sliren i sort lær, selvsagt med sikkerhetsinnlegg.

Bamsen



Kraftig kniv med god tyngde. Bladlengde 12.5 cm. Holker i aluminium. Farget okselærslire med sikkerhetsinnlegg.

Tiur

Best i test!

Frilufsmagasinet UTE nr. 3-2008.



Mellomstor allroundkniv med slankt blad. Skaft i nøtetre-rot. Rustfritt knivstål, 9.5 cm. Holk i nysølv. Farget okselærslire med sikkerhetsinnlegg.

Framtidskniven



Skaft av Thermoflex med fingergrep. Rustfritt keramisk blåst blad på 9 cm. Kniven har sort slire i kordura med sikkerhetsinnlegg. En av fem kniver i tusenårsserien. Ypperlig brukskniv for alle oppgaver.

Gi deg tid

- nyt øyeblikket



Norgeskniven



Ypperlig allroundkniv. Bladlengde 9.5 cm. Holk i nysølv. Farget okselærslire med sikkerhetsinnlegg. Kniven kan låses i sliren. Slank kniv for de fleste oppgaver.

Rognald



Konslipt rustfritt knivstål, bladlengde 7 cm. Farget okselær i slire med sikkerhetsinnlegg. Godt skaft for voksne hender. Det er denne kniven som er den offisielle 100 års kniven til Brusletto & Co AS.

Speiderkniv



Sikker og god speiderkniv med parerklinge. Bladlengde 9 cm. Holk i aluminium. Farget okselærslire med sikkerhetsinnlegg.

Sølvgutten



Gave/jubileumskniven fremfor noen. Holk i ekte 925 sølv og bladlengde 7 cm. Farget okselærslire med sikkerhetsinnlegg. Kniven leveres i en lekker trekasse med utskjæringer i lokket.

Vi har laget kniver i 113 år.
Det er fortsatt et håndverk som
utføres av dyktige håndverkere.

LIVSTIDS
GARANTI



Gjør et spikk!
www.spikk.no

Spikkekniv

Fantastisk kniv til å forme rått trevirke. 2500 lærere og 150 000 elever har gjennom kurs og aktiviteter testet denne kniven. Skaftet passer både voksen og barn. Blad i karbonstål med lengde 6.2 cm.

Samarbeid med Flyktningerådet
der deler av kjøpesummen går til
humanitært arbeid.

Nansen



Skaft i beiset og oljet masurbjørk. Holker i nysølv. Bladlengde 9.5 cm. Farget okselærslire med sikkerhetsinnlegg. Kopi av Fridtjof Nansens kniv som han fikk av eskimoer på Grønland.

Hallingskarvet



9. august 2008 åpnet Statsminister Jens Stoltenberg Hallingskarvet Nasjonalpark. Vi har laget en ny liten tollekniv oppkalt etter nasjonalparken. Bladlengde 7.3 cm. Holke i nysølv. Farget okselærslire med sikkerhetsinnlegg.

Bruslettokniven



Enkel brukskniv med skaft i vanlig bjørk. Rustfritt blad med lengde 9.5 cm. Holke i nysølv. Farget okselærslire med sikkerhetsinnlegg.

Balder



Balder er vår minste kniv. Selv med en lengde på bare 13 cm totalt er det fortsatt en fullverdig kniv. Balder har holke i nysølv og slire i farget okselær uten sikkerhetsinnlegg. Bladlengde 5.2 cm.

Følg instinktet

- godt forberedt

Rypa



En liten kniv til småarbeid. Kanskje spesielt for småviltjakt, men også for de som liker en liten kniv med godt grep. Bladet er konslipt og måler 6.5 cm. Skaftet har fått litt farge gjennom beising.

Falken



En svært god jaktkniv med konslipt blad. Bladlengde 8 cm. Farget okselærslire med sikkerhetsinnlegg.

Skinner



Jakt og fiske nr. 4/05



Kniv med skaft i Thermoflex som gir et svært godt grep selv når det er vått. Knivbladet er en kopi av et gammelt flåblad fra Hallingdal og er 2.8 cm bredt på det bredeste. Bladlengde 10.5 cm. Kniven har sort slire i kordura med sikkerhetsinnlegg.

Sprettern



Jakt og fiske nr. 4/05



Testvinner med skaft i Thermoflex. Bladlengde 12.5 cm fra skaft til tupp. Svart korduraslire. Denne bukåpneren har eggen på oversiden av bladet og er også svært god til sløyging av fisk. Kniven har et veldig godt grep selv når skaftet blir vått.



Kniven er et av menneskets eldste verktøy.

Med bruk av moderne teknologi fører vi tradisjonen videre.

LIVSTIDS
GARANTI

Fiskern



Skaftet er laget av kork og bjørk. Det gjør at kniven flyter om du skulle miste den i vannet. Bladlengde 12.5 cm. God kniv til å sløye fisk med. Kniven har sort slire i kordura med sikkerhetsinnlegg.

Fiskespretter'n



Svært god kniv til å sløye fisk. Den har et veldig godt grep selv når skaftet blir vått fordi skaftet er laget i Thermoflex. Kniven kan også brukes som bukåpner for vilt. Svart korduraslire. Bladlengde 12.5 cm.

Fjord



Fjord er en kniv fra Brusletto med tanke på fritidsbåtmarkedet. Den har skaft i mahogny med lasergravert mønster. Sort korduraslire med sikkerhetsinnlegg. Bladlengde 7.5 cm. Total lengde på Fjord er 19.5 cm

Samekniver



Vi forhandler samekniver fra Strømgang i Karasjok. De finnes med blader fra 13 – 23 cm lengde, med og uten fingervern. Bladet på de fleste knivene er laget i carbonstål

og må derfor tørkes godt av etter bruk dersom den har blitt våt/fuktig. Slik unngår du rust. Dersom kniven ikke skal brukes på en tid bør bladet oljes før den legges vekk. Skaftet er laget i bjørk og sliren i brunt okselær.

Diamantbryner



DMD-KIT For å slipe opp og bryne en kniv med perfekt resultat anbefaler vi å bruke et diamantslipesett. Når du bruker et slikt sett blir vinkelen konstant når du sliper og bryner eggen. Det er mulig å kjøpe løse diamantbryner til settet når de blir utslitt og det finnes også ekstra grove bryner for settet.

M Dette er et suverent sammenleggbart turbryne som leveres i lørslire.

S En liten superlettvekt med tre funksjoner. En flat side for bryning av vanlig egg, en rund side for serratering og spor for å bryne fiskekroker.

36F og 36M Et lite og meget bra bryne i medium eller fin gradering med spor for bryning av fiskekrok. Leveres i lærpung.



Hvordan få kniven til å vare

Når du har gått til det skritt og kjøpt deg en håndlaget kvalitetskniv fra Brusletto & Co AS så har du en kniv som vil vare i mange år. For å holde kniven pen anbefaler vi at du rengjør den etter bruk med rent vann eller kanskje litt svakt såpevann og tørker godt av den før du setter den tilbake i sliren.

Normalt vil ikke skaffet trenge noen etterbehandling på lang tid, men dersom det er nødvendig kan du bruke en god møbelolje. Sliren kan ved behov settes inn med fett for lær.

Det er fire ting som avgjør hvor godt kniven holder seg skarp:

1. Stålkvaliteten
2. Hardheten
3. Eggens utforming
4. Hva kniven brukes til

De fleste av våre knivblad er laget i svært rustbestandig knivstål Sandvik 12C27 som er herdet til en hardhet på 56-58 Rockwell. Det finnes ikke noe stål som er 100% rustfritt, men avhengig av ståltypen er de mer eller mindre rustbestandige. Det er derfor uansett en fordel at bladet på kniven din blir holdt rent og tørt. Bladene våre har forskjellig type sliping avhengig av hva de har som bruksområde. Noen er hulslipt, andre er konslipt og andre igjen har vanlig rett slip.

Under bruk er det særlig to prosesser som sløver eggene. Det ene er hard belastning som bryter løs små stykker av eggen og gjør den sagtakket. Det andre er at eggen legger seg. Dette kan rettes opp med noen drag med knivstål. Etter noe tids bruk vil kniven uansett bli sløv og vi skiller mellom å slippe og å bryne kniven. Når en kniv blir sløv så betyr det at den mister den koniske formen den har blitt gitt under produksjonen. Bryning av kniven vil midlertidig kunne gjenopprette denne. Ved større hakk eller

skader må knivbladet slipes.

Det kan gjøres med diamantbryner eller på en slipestein. Diamantbryner er nå så gode at selv vanlige knivbrukere med et diamantslipesett kan slippe og bryne kniver slik at de blir superskarpe. Bruker du slipestein er det viktig at temperaturen ikke blir for høy slik at du ødelegger herdingen i bladet. Det har alltid vært en diskusjon om man skal slippe med eller mot bladet. Det som er viktig er at eggen blir rett, ikke buet, og da må du slippe med samme vinkel hele tiden på begge sider av bladet. Her er slipesettene til uvurderlig hjelp. DMD-Kit har en holder som sikrer at du har korrekt og konstant vinkel hele tiden når du sliper eller bryner.

Når kniven skal brynes på et vanlig bryne anbefaler vi at du holder brynet stille og fører kniven over brynet som om du vil skjære tynne skiver av det. Bruker du et diamantslipesett har du kniven i holderen og fører diamantbrynet i små sirkler over bladet. Ved å bytte til bryne eller diamantbryner med stadig finere korning vil du få en finere og skarp egg. Bryn kniven til du synes den er tilstrekkelig skarp.

For ytterligere å finpusse og lage en superskarp egg kan du dra kniven over et lærbryne eller en filtskive med polermiddel. Bryning av eggen på lærbryne eller filtskive må alltid skje med eggen. Gjør du det mot eggen har du ikke noe lærbryne eller filtskive lenger.

Skjerpestål må brukes med samme vinkel som under sliping. Hold kniv og skjerpestål slik at du har kontroll på dette og dra kniven rolig i en buebevegelse fra skaft til spiss. Bytt side for hvert drag. Start med litt trykk og avslutt forsiktig.

Ha omsorg for kniven din og den varer i generasjoner.

Noe å stole på

Når du ferdes i skog og mark er en god kvalitetskniv en viktig del av en trygg og positiv opplevelse.
Nyt naturen med en Bruslettokniv ved din side.



Brusletto & Co A/S
Lienvegen 123
3580 Geilo

tlf. 32 09 69 00
brusletto@brusletto.no
www.brusletto.no



ALLTID VED DIN SIDE

En Bruslettokniv er i hovedsak håndlaget med den største kjærlighet og kunnskap om faget.

Alltid ved din side

Bamsen rotnøtt

Hunter Damask



Hunter Premium



Tiur silkematt



Våre knivmakere lager spesialvarianter av standardmodellene våre. Vi bruker andre typer materiale/tre i skaftene, andre typer blad og holker. Som dette viser blir uttrykket i en Hunter annerledes med damaskblad og messingholk. Eller hva med en Bamse med et mer amerikansk preg når masurbjørken i skaftet er byttet ut med amerikansk rotnøtt. Det er spesielle kniver som blir håndlaget i lite antall og utvalget vil variere avhengig av hva våre knivmakere til enhver tid lager.

LIVSTIDS
GARANTI

En kniv skal vare lenge. Derfor har våre kniver livstidsgaranti. Det vil si så lenge kniven er i produksjon. Er kniven utgått vil du få tilbud om tilsvarende kniv.



ALLTID VED DIN SIDE