

Instrukcja i wskazówki użytkowania noży

Dziękujemy za dokonanie zakupu w naszym sklepie. Mamy nadzieję, że kupione noże spełnią Państwa oczekiwania i będą bezawaryjnie służyły przez długi czas. Każdy nóż, nawet najlepszy i najdroższy będzie kiedyś wymagał ponownego naostrzenia.

Przygotowanie do użycia:

Przed pierwszym użyciem nóż należy umyć miękką gąbką z płynem do mycia naczyń a następnie wypłukać i wytrzeć do sucha.

Użytkowanie:

- zachowaj ostrożność podczas krojenia, noże są bardzo ostre i wymaga to przyzwyczajenia
- podczas krojenia nie wyginaj noża na boki, nóż nie służy również do skrobania
- nożem nie należy kroić kości (do tego służy tasak lub wyjątkowo noże typu Deba)
- nie kroić zamrożonej żywności
- należy unikać krojenia na twardych powierzchniach jak szkło, kamień czy metal (przyśpiesza to tępienie noża , może prowadzić do wyszczerbienia ostrza)
- unikać wysokich temperatur (np. trzymania noża przy ogniu)
- nie otwierać nożem puszek, butelek słoików

Pielęgnacja:

- przechowywać nóż czysty i suchy , nie pozostawiać brudnego noża (może spowodować odbarwienie stali)
- Nie przetrzymywać noża długo w wodzie lub brudnego noża w zlewie
- nie dopuszczać do całkowitego stępienia noża, ostrzenie będzie wtedy trudniejsze i może być mniej skuteczne (zależnie od sposobu ostrzenia)
- jeśli producent dopuszcza mycie w zmywarkach to noże powinny być myte w osobnym koszyczku, ostrzami do góry. Po skończonym cyklu wyjęte i wytarte to sucha.
- Każdy dobry nóż zaleca się jednak myć ręcznie, wydłuży do czasu jego użytkowania oraz czas między ostrzeniami. Mycie ręczne noży nie wymaga wiele siły ani czasu

Ostrzenie noży

Najprostszym, najszybszym i dosyć skutecznym rozwiązaniem są ostrzałki szczelinowe.

Dobra ostrzałka szczelinowa to taka, która ma wysokiej jakości mechanizm ostrzący, często dwustopniowy. Najlepsze ostrzałki zachowują odpowiedni kąt ostrza noża tak aby go nie zniszczyć i nie zmienić właściwości, które zostały nadane w procesie produkcji.

Wskazówki odnośnie ostrzenia na ostrzałkach szczelinowych:

- nie należy dopuszczać do mocnego stępienia noża, lepiej podostrzyć nóż częściej a mniej agresywnie
- gdy nóż nie jest mocno stępiony przy użyciu dobrej ostrzałki, wystarczy 3-5 delikatnych pociągnięć aby naostrzyć nóż
- przeciągaj nóż przez ostrzałkę równomiernie
- siła nacisku podczas ostrzenia powinna być uzależniona od stopnia stępienia noża, zbyt mocne dociskanie zmniejsza żywotność ostrzałki i deformuje krawędź ostrza (lepiej jest więcej razy przeciągnąć nóż po ostrzałce ze słabszym dociskiem)
- znaczące zmiany docisku oraz prędkości przeciągania noża przez ostrzałkę mogą spowodować nierówności na ostrzu

Kamienie do ostrzenia:

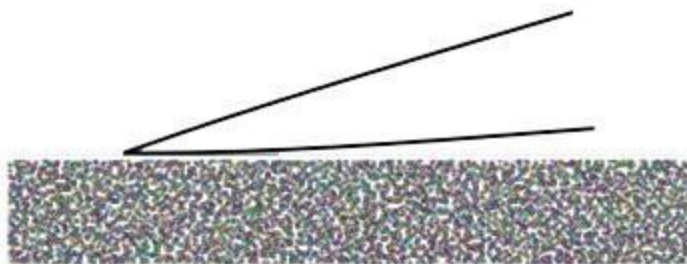
Biorąc pod uwagę jakość ostrzenia, kamień ceramiczny jest ciągle niedościgniony. Ma wiele zalet. Dość szybko ściera materiał ale nie w sposób agresywny, nie przegrzewa ostrza. Pozwala w największym stopniu uzyskać ten sam kąt i jakość szlifowania na całej długości ostrza.

Kąt ostrzenia:

Najbardziej optymalnym kątem dla noża kuchennego jest kąt 15-20 stopni. Dla wszystkich, którym wydaje się to abstrakcyjne lub zwyczajnie nie nabrali jeszcze wprawy polecamy specjalną nasadkę na nóż, dzięki której uzyskujemy stały kąt podczas całego procesu ostrzenia. W ten sposób mamy pewność, że nóż będzie ostrzony we właściwy sposób a sam proces ostrzenia staje się bardzo prosty.

Wyjątkiem w tym przypadku są noże jednostronnie ostrzone (klasyczne japońskie kształty noży jak Yanagiba czy Deba) , które z jednej strony mają wyraźnie zaznaczony kąt ostrza (szlifowanie odbywa się właśnie pod tym kątem) a z drugiej są płaskie (w drugiej kolejności szlifujemy tę stronę noża na płasko, równoległe do kamienia)

Na kamieniu ceramicznym ścieramy metal równomiernie na dużej powierzchni klingi, przez co grubość klingi również będzie się zmniejszała przy każdym kolejnym ostrzeniu, co pozwoli zachować nam pierwotną ostrość.



Granulacje kamieni:

Dostępne są kamienie o różnej ziarnistości, zależnie od potrzeb:

Ziarnistość 200 - 240	szlifowanie wstępne mocno stępionych noży lub niewielkie naprawy
Ziarnistość 800 - 1000	standardowe i regularne ostrzenie dla wszystkich noży
Ziarnistość 3000	dla perfekcyjnej ostrości - stosować po użyciu kamienia 800 -1000
Ziarnistość 6000- 8000 kamienia 3000	polerowanie, idealna powierzchnia - stosować po użyciu kamienia 3000

Polecamy ostrzyć noże kombinacją kamieni granulacji 800 -1000 (wstępne ostrzenie) oraz następnie ok 3000. Stosując kamienie o wyższej granulacji możemy bardziej je wygładzić i przedłużyć tzw. "trzymanie ostrza" i dzięki temu kolejne ostrzenie będziemy mogli wykonać w dłuższym odstępie czasu. Dostępne w naszej ofercie dwustronne kamienie o granulacjach 1000/3000 lub 1000/3500 będą najlepszym rozwiązaniem aby zachować ostrość noży zbliżoną do fabrycznej.

Częstotliwość ostrzenia noży, to bardzo indywidualna sprawa. Przy normalnym, domowym użytkowaniu, często wystarczy naostrzyć noże raz na 3-6 miesięcy. Profesjonalni kucharze ostrzą noże znacznie częściej.

W przypadku jakichkolwiek pytań lub wątpliwości skontaktuj się z obsługą sklepu FrankHerbert.pl:

Sklep stacjonarny, Szczecin: 91 48 45 203

Sprzedaż internetowa: 502 27 37 97

E-mail: sklep@frankherbert.pl



www.FrankHerbert.pl