

Instrukcja użytkowania noży japońskich

Dokładne zapoznanie się z instrukcją pozwoli cieszyć się zakupionym nożem przez wiele lat oraz zapobiegnąć uszkodzeniu lub rdzewieniu noża.

Podstawy użytkowania

Noże japońskie posiadają bardzo cienką krawędź tnącą, ponieważ są ostrzone fabrycznie pod kątem 10-15 stopni. Aby cieszyć się zaletami takich ostrzy, należy bezwzględnie dbać o nóż. **Noże kuchenne nie służą do krojenia produktów zamrożonych lub bardzo twardych, w tym kości** – do tego stworzony został specjalny tasak ostrzony na większy kąt. Jeżeli nóż przypadkiem natrafi na twardego element, którego nie można przekroić, najlepiej powoli go wysunąć ruchem poziomym w linii prostej.

Nie wolno kręcić klingą, gdyż grozi to jej wygięciem, ukruszeniem lub złamaniem. Z tego samego powodu **nie należy kroić produktów na bardzo twardych powierzchniach: kamiennych, metalowych, marmurowych, szklanych czy ceramicznych** tyczy się to szczególnie blatów oraz desek wykonanych z powyższych materiałów.

Noże kuchenne **nigdy nie powinny zastępować narzędzi** typu śrubokręt, łom lub szczypce do cięcia drutu. **Nie powinniśmy używać noża do mieszania** czy sprawdzania twardości warzyw, czy mięsa w gotującym się bulionie.

Czyszczenie

Wszystkie noże kuchenne należy czyścić ręcznie, używając w tym celu łagodnego płynu do mycia naczyń i wody. Noży nie należy przed myciem namaczać, zwłaszcza w roztworach substancji agresywnych chemicznie.

Zabronione jest mycie noży w zmywarce, bardzo szybko ulegają stępieniu, a silne detergenty w przypadku drewnianych rękojeści są dla nich zabójcze. Po dłuższym czasie krawędź tnąca może stać się bardzo krucha i nawet podczas ostrzenia czy krojeniu produktów ulega wykruszeniu. **Mycie noże w zmywarce skutkuje zwiększoną podatnością na wykruszenia oraz utratą gwarancji.**

Konserwacja noży kuchennych

Informacje dotyczące stali zawarte są w karcie produktu

Noże kuchenne ze stali nierdzewnej - po użyciu należy je umyć i najlepiej wytrzeć do sucha. Jeśli trzymamy noże w bloku to najlepiej wkładać je tam, kiedy już są suche. Jeśli zostawiamy nóż na dłużej bez używania, nie zaszkodzi mu nasmarowanie go jakimś olejem jadalnym (unikajmy tylko tych szybko jełczejących jak olej lniany). **Mimo że stal określona jest jako nierdzewna w nie sprzyjających okolicznościach może pokryć się patyną**, jeśli nie będziemy o nóż dbali. Brak zachowania podstaw konserwacji może spowodować pojawienie się małych kropek rdzy na klindze.

Noże kuchenne ze stali rdzewnej - podstawową zasadą konserwacji takich stali jest, aby po ich użyciu nóż wytrzeć do sucha i najlepiej na czas przechowywania natłuścić. **Zostawianie noża ze stali węglowej do samodzielnego wyschnięcia po umyciu NIE będzie zatem dobrym pomysłem**, tak samo, jak przechowywanie go w bloku niewysuszonego wcześniej. Do konserwacji najlepiej używać olejku kameliowego. Oczywiście możemy też do konserwacji stosować inne preparaty i oleje, ale musimy

pamiętać, by przed użyciem noża dokładnie go z nich wyczyścić (raczej jest to zalecane na długie przechowywanie lub transport noży), ponieważ preparaty te nie powinny mieć kontaktu z żywnością. **Środowisko kwaśne będzie sprawiało, że nóż ze stali węglowej rdzewieje jeszcze szybciej niż od wilgoci.** Krojenie cytrusów może zostawiać na nożu ciemniejsze ślady patyny. Jeśli będziemy chcieli samodzielnie usuwać, przebarwienia możemy do tego użyć delikatnych preparatów do czyszczenia blatów kuchennych takich jak mleczka (np. cif) i gąbki do czyszczenia teflonu (zwykła gąbka może zostawiać mikro ryski).

Deski do krojenia

Z pewnością muszą Państwo unikać desek szklanych oraz kamiennych. Jest to szczególnie ważne w przypadku noży wykonany z twardszych stali, krojenie może doprowadzić do wyszczerbienia noża. **Kamień i szkło są znacznie twardsze od stali, a co za tym idzie tępią noże w zastraszającym tempie,** a noże ceramiczne mogą doprowadzić do kruszenia, a nawet złamanie. Dlatego nie radzimy wykorzystywać w krojeniu kamienne i szklane podłoże.

Wykluczając powyższe materiały pozostają nam dwa do rozważenia i ciężko określić faworyta – drewno i tworzywo sztuczne.

Deski z tworzywa sztucznego mają różne kształty i kolory. Główną zaletą takich desek jest to że są bardzo łatwe w czyszczeniu. Nie wchłaniają wodę co zapobiega rozmnożeniu bakterii. Waga w porównaniu do innych rodzajów desek jest bardzo lekka i często ma nie wielką grubość, taka deska będzie łatwa do wykorzystania i nie będzie zajmować dużo miejsca.

Drewniana deska jest ekologicznym produktem. Deskę z drewna możemy idealnie dopasować do wykończenia kuchni, kolorem czy nawet kształtem. Wybór takich desek jest ogromny, jeżeli producent podaje jakie drewno jest wykorzystane do produkcji kierujemy się w stronę miękkich gatunków jak np. Sosna, topola, balsa czy dagleżja. Jeśli mamy wątpliwości co do twardości, możemy w Internecie sprawdzić gęstość gatunku – zalecamy gęstość poniżej 500 kg/m³.

Deska drewniana może tępić nóż wolniej nawet od syntetycznej, trzeba jednak określić kompromis między twardością deski a częstotliwością jej odnawiania. Drewno olejowane nie jest wodoodporne i należy o tym pamiętać przy użytkowaniu. **Nie powinno się pozostawiać nieumytej deski, a umytą od pozostawiania na suszarce lepiej wytrzeć ręcznikiem.** Przechowywać ją najlepiej będzie na ścianie lub zwyczajnie na blacie, w szufladzie brakuje cyrkulacji która uchroni deskę przed wilgocią i dosuszy.

Gwarancja

Gwarancja udzielana jest **na okres 24 miesięcy od daty zakupu.** Gwarancja obejmuje wyłącznie uszkodzenia wynikające z ukrytych wad produkcyjnych lub materiałowych pod warunkiem, że:

- narzędzie było użytkowane zgodnie z instrukcją obsługi i przeznaczeniem oraz odpowiednio konserwowane,
- stosowane było w zalecanych przez producenta warunkach.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia wynikające niewłaściwej eksploatacji.