

ÚVOD

Každý typ nože má své vlastnosti, ale základní pravidla péče jsou podobná. Správnou údržbou zajistíte, že nůž zůstane ostrý, bezpečný a vydrží roky. Patina, drobné stopy používání nebo opotřebení nejsou chybou – jsou přirozeným výsledkem práce a času.

ZÁKLADNÍ TYPY NOŽŮ PODLE TVARU

JAPONSKÉ NOŽE

Gyuto – univerzální nůž (japonská obdoba kuchařského nože).

Santoku – nůž na maso, zeleninu i ryby, kompaktnější tvar.

Nakiri – nůž s rovným ostřím a lehce zakulacenou špičkou na zeleninu.

Petty – malý nůž pro drobné práce.

Bunka, Deba, Yanagiba, Sujihiki, Kiritsuke

– specializované nože pro konkrétní techniky a suroviny.

ZÁPADNÍ NOŽE

Chef's knife (kuchařský nůž) - univerzální nůž pro většinu prací

Paring knife - malý nůž pro drobné krájení a loupání

Bread knife - zubatý nůž na pečivo

Boning knife, Fillet knife - specializované nože pro vykostování, filetování apod.

TYPY OCELÍ

UHLÍKOVÁ OCEL

(Drží ostří déle, snadno se brousí, ale vyžadují citlivější zacházení.)

Japonské nože: Shirogami, Aogami, SK-4, SK-5, ZDP-189, Hitachi Super Blue

Západní nože: Vysoce uhlíkové oceli (např. 1095, C75) – u prémiových modelů.

NEREZOVÁ OCEL

(Odolné proti korozi, méně náročné na péči.)

Japonské nože: VG10, AUS-8, AUS-10, R2/SG2, ZDP-189

Západní nože: X50CrMoV15, 1.4116, 440A, 440C, 14C28N – běžné u kvalitních kuchyňských nožů.

ZÁKLADNÍ PRAVIDLA ÚDRŽBY

MYTÍ

Myjte ručně vlažnou vodou a jemnou houbičkou. Ihned osušte měkkou utěrkou. Nedávejte do myčky – hrozí poškození ostří, rukojeti i povrchu čepele.

BROUŠENÍ

Japonské nože: vodní brusné kameny

Západní nože: vodní kameny, ocílky, kvalitní ruční brousíky.

Úhel broušení

15°–20° pro japonské nože.

20°–25° pro západní nože.

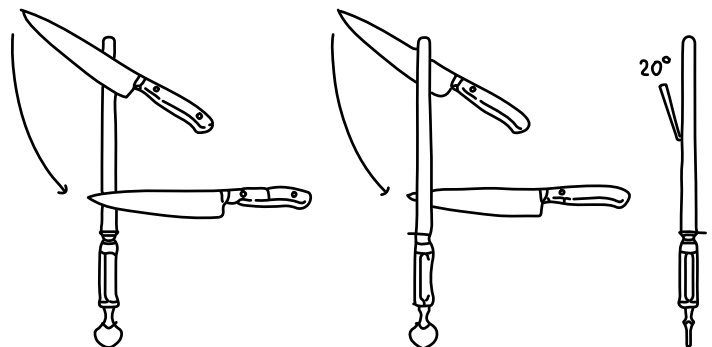
Elektrické brousíky používejte s rozvahou – jemné ostří mohou poškodit.

POUŽITÍ

Krájejte na dřevěném nebo plastovém prkénku. Nůž není určen k páčení, řezání kostí ani mražených surovin – je určen ke krájení potravin. Nechte ostří pracovat bez zbytečného tlaku.

SKLADOVÁNÍ

Skladujte na magnetické liště, v bloku nebo pouzdře. Volně v zásuvce se ostří snadno otupí nebo poškodí.



SPECIÁLNÍ PÉČE PODLE OCELI

UHLÍKOVÁ OCEL (JAPONSKÉ I ZÁPADNÍ NOŽE)

Po každém použití osušte a dbejte na to, aby čepel nezůstala vlhká.

Po krájení slaných nebo kyselých surovin (např. citrusy, rajčata, ryby) nůž opláchněte vodou a důkladně osušte

Pro ochranu oceli doporučujeme po každém použití nebo před delším skladováním potřít čepel tenkou vrstvou oleje – ideálně kaméliového nebo minerálního.

Pokud kaméliový olej nemáte, dobře poslouží kvalitní potravinářský olej s neutrální chutí a vůní (např. hroznový nebo rýžový).

Krátkodobě lze použít i slunečnicový nebo olivový olej, ale mají tendenci žluknout a olivový olej zanechává výraznou vůni – nejsou vhodné pro dlouhodobé skladování.

Patina, která se na čepeli časem vytvoří, je přirozená a chrání ocel.

Rez jemně odstraňte melaminovou houbičkou nebo gumou na rez.

NEREZOVÁ OCEL

Odolnější vůči korozi. Stačí běžná péče a pravidelné broušení.

TYPY RUKOJETÍ

Dřevěné rukojeti (japonské i západní):

- Nevystavujte dlouhodobě vodě.
- Jednou až dvakrát ročně natřete přírodním olejem (kaméliový, tungový, lněný), aby dřevo zůstalo pevné a nepraskalo.

Kompozitní/plastové rukojeti

Snadná údržba, stačí běžné mytí a osušení.



NA ZÁVĚR

Nůž, o který se staráte, vydrží roky. Časem se objeví patina, drobné známky používání, možná i škrábanec. To vše je součástí jeho přirozeného stáří. Péče není složitá – stačí pár jednoduchých kroků. Oceníte to při každém použití.

ADRESS Slovinská 19 ,Praha 101 00
PHONE +420 773 707 811
MAIL info@tokyotools.cz
WEB tokyotools.cz

TOKYO TOOLS
TOOLS FOR INTENTIONAL LIVING