

Pokyny pro používání nožů

YAXELL Z DAMASCÉNSKÉ OCELI

Kvalitní nůž je dobře vynaloženou investicí. S patřičnou péčí Vám vydrží celý život.

ÚDRŽBA nožů

Nenechávejte na noži ulpělé zbytky kyselých potravin (např. citrón, hořčice, kečup, aj.), které by případně mohly způsobit nepatrnou ztrátu lesku čepule.

Pokud se však na čepeli vyskytnou nějaké známky skvrn, použijte na vyčištění neabrazivní leštěnku na kov, stejnou jako používáte např. na nerezové příbory.

Nože neumývejte v myčce nádobí. Mohly by se při nárazu na jiné náčiní nebo nádobí poškodit, a navíc vysoká teplota a agresivní čisticí prostředky neprospívají rukojeti. Místo toho otřete nože ve dřezu mokřým hadříkem, případně použijte běžný mycí přípravek. Poté ihned nůž dobře osušte, směrem od konce nože k ostří.

Nekrájejte nožem kosti ani jej nepoužívejte na dlabání, páčení a oddělování či krájení mražených potravin.

Nepoužívejte nůž jako šroubovák nebo otvírák. K tomuto účelu nebyly nože navrženy, mohlo by dojít k prohnutí či zlomení čepule nebo ostří.

Na nesprávné použití a špatné zacházení se záruka nevztahuje.

Správné uskladnění nožů

Nože musí být uloženy na bezpečném místě tak, aby bylo ochráněno ostří a zabránilo se případnému zranění. Z těchto důvodů jsou ideální na uskladnění kvalitních nožů dřevěné bloky na kuchyňskou linku anebo dřevěné zásuvkové kazety na nože.

Krájecí desky a povrchy

Krájecí desky by měly být hladké a snadno omyvatelné, měly by dobře „navázat kontakt“ s ostřím nože.

S ohledem na snadnou údržbu a hygienické hledisko doporučujeme používat **dřevěná prkénka a kvalitní polyetylenové krájecí desky.**

Zapamatujte si, že všechny krájecí desky by měly být řádně umyty ihned po použití, aby se zabránilo růstu nebezpečných bakterií.

Zabraňte kontaktu nože s tvrdými povrchy, které by mohly poškodit ostří nože, jako jsou např. porcelán, keramika, laminátové desky, sklo a nerezové plochy kuchyňských linek.

Ostření nožů

Nože nezůstanou ostré navždy. Pokud byste nůž zkoumali pod mikroskopem, zjistíte, že jeho ostří se skládá z tisíců malých řezacích zubů. V průběhu používání dochází k vychýlení jemných zubů, které má za následek ztupení nože. Proto je nezbytné zuby narovnávat, tedy nůž pravidelně brousit, aby se obnovilo ostří.

Kvalitní nůž snadno nabrousíte s použitím Yaxell ostříče nožů. Nepoužívejte jej však na vroubkované nože na pečivo, které by měly být ostřeny profesionálem.

K ostření nožů Yaxell nikdy nepoužívejte ocilku!

Jak používat Yaxell ostříč nožů:

1. Sundejte průhledný kryt a nalijte do nádoby trochu vody. Nasadte kryt zpátky.
2. Uchopte nůž a vložte ostřím kolmo do jedné z drážek. Mírným tlakem táhněte nůž směrem k sobě přibližně 10×.
3. Postup zopakujte ve vedlejší drážce.
4. Po naostření umyjte nůž ručně v horké vodě.
5. Nůž (v poloze ostřím nahoru) důkladně utřete měkkou utěrkou. Nádobku vypláchněte tekoucí vodou a nechte oschnout.



Desatero pro bezpečné použití nožů:

Ze zřejmých důvodů je nezbytné zacházet s nožem s maximální možnou opatrností. Případnému zranění zabráníte dodržováním následujících praktických bezpečnostních zásad:

1. Udržujte nože naostřené! Ostrý nůž je bezpečnější než tupý, jelikož při krájení vyvíjíte menší tlak. Ostrý nůž se tak snadno nesmekne a Vaše ruka se tak rychle neunaví jako při používání nože nenaostřeného.
2. Držte nůž pevně v ruce a krájejte směrem od těla.
3. Používejte dřevěná prkénka nebo polyetylenové krájecí desky.
4. Po použití odložte nůž na přehledné místo, ostřím a špičkou od těla a v bezpečné vzdálenosti od okraje stolu či krájecí plochy.
5. Nenatahujte ruku po noži nepozorně ani poslepu, ale uchopujte rukojeť rozvážně. Pokud podáváte nůž druhé osobě, vždy jej směřujte k dané osobě rukojetí.
6. Nesnažte se nikdy zachytit padající nůž!
7. Ostré nože by měly být umývány odděleně. Neumývejte nože společně s dalším náčiním. Každý nůž by také měl být jednotlivě dokonale osušen, přičemž je nutné stále držet ostrou krájecí hranu směrem od ruky. Utírejte nože od zadní hrany k ostří.
8. Neskladujte nože volně v zásuvce! Pokud nůž zrovna nepoužíváte, mějte ho uložen ve stojanu nebo zásuvkové kazetě. Pokud používáte magnetický držák, ujistěte se, zda je magnet dostatečně silný, aby nože bezpečně udržel a zda jsou nože zcela čisté. Mastný nůž k magnetické liště náležitě nepřilne.
9. Udržujte nože bezpečně z dosahu dětí.
10. Nikdy nezkoušejte ostrost nože přejížděním prsty po ostří.