

## Грижа и употреба – Стоманени ножове „IVO Cutelarias“

За да поддържате ножовете си в перфектно състояние, те изискват определени грижи.

**ВНИМАНИЕ:** Ножовете са много остри, затова ги използвайте внимателно и ги съхранявайте далеч от деца.

1. След употреба, изплакнете ножа под течаща вода и с мека гъба и препарат за съдове. Подсушете го.
2. Измийте ножа веднага след рязането на кисели плодове и зеленчуци, за да избегнете поява на петна или корозия по острието. Остатъци от храна, дресинг и горчица също трябва да се отстраняват веднага.
3. Висококачествените ножове с дръжки от изкуствен материал могат, но не е препоръчително да се мият в съдомиялни машини. Ако миете ножа в съдомиялна машина, уверете се, че в нея няма твърди предмети, които биха могли да се ударят в ножа и увредят острието. След миене веднага извадете и подсушете ножа, за да избегнете евентуална поява на петна по острието.
4. Ножовете с дървени дръжки **не** могат да се мият в съдомиялни машини.
5. Препоръчително е да миете ножовете със специално покритие (позлатени; цветни; с кристали Swarovski) на ръка поради фината им изработка и деликатност.
6. Ножовете не са напълно устойчиви на ръжда, тъй като това е характерно за метала, който дава възможност на острието да се поддържа много остро. Ако оставите ножовете в контакт с вода продължително време, могат да започнат да се образуват петна от ръжда.
7. Използвайте всеки нож според предназначението му. Не режете кости и замразени продукти. Не използвайте ножа като сатър, отвертка или отварачка за консерви.
8. Никога не режете с ножа върху твърди дъски (керамика или стъкло). Препоръчва се използването на дървена или пластмасова дъска.
9. Намерете добър специалист, който да заточва ножовете ви: некачествено заточване може да прегрее острието, а високите температури унищожават твърдостта на острието. Освен това, при неправилно заточване веднъж, острието може да бъде повредено и да стане невъзможно заточването му до желаната острота.
10. Почистването, полирането и смазването на ножовете помагат за безопасността, качествено представяне и дългия живот на ножовете.
11. Не излагайте острието на ножа на топлина или огън – високите температури могат да унищожат еластичността и гъвкавостта на стоманата.
12. Не съхранявайте ножовете свободно в чекмедже, тъй като могат да се ударят един в друг, причинявайки си щети и драскотини, а освен това, това е опасно и за вас, тъй като можете да пострадате, докато търсите нож из шкафа.
13. Ножовете трябва да бъдат съхранявани в блокове за ножове, върху магнитна стойка за ножове, или в кухненски шкаф, по начин, по който не могат да се надраскат.

### Заточване на нож с камък за заточване:

#### ○ **Напречна позиция**

Потопете камъка за заточване във вода за 10 минути преди употреба.

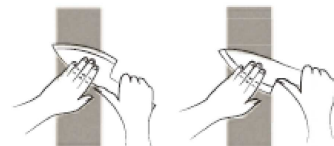
Поставете камъка на плата, перпендикулярно на тялото си.

С лявата ръка натиснете острието здраво и равномерно срещу камъка и според правилния ъгъл (20°).

Плъзнете острието бавно до другия край на камъка (движението трябва да бъде от върха на ножа към основата).

Обърнете острието от другата страна и повторете същата операция.

Изплакнете ножа след заточването.



#### ○ **Надлъжна позиция**

Потопете камъка за заточване във вода за 10 минути преди употреба.

Поставете камъка на плата, успоредно на тялото си.

Дръжте ножа с дясната си ръка. Острието на ножа трябва да бъде в десния край на камъка.

С лявата ръка натиснете острието здраво и равномерно срещу камъка и според правилния ъгъл (20°).

Плъзнете острието бавно до другия край на камъка (движението трябва да бъде от върха на ножа към основата).

Обърнете острието от другата страна и повторете същата операция.

Изплакнете ножа след заточването.



### Заточване с масат

#### ○ **Най-добрият метод за начинаещи – статичен масат**

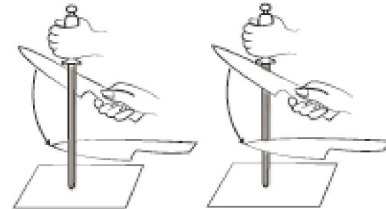
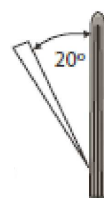
Дръжте масата с лявата ръка, при ъгъл 90 градуса на кърпа върху плот.

С дясната ръка хванете ножа и позиционирайте задната част на острието на върха на масата под ъгъл от 20°.

Плъзнете острието бавно до другия край на масата (движението трябва да бъде от основата към върха на ножа).

Обърнете острието от другата страна и следвайте същите указания.

Повторете операцията 6 пъти от всяка страна, докато острието е заточено.



#### ○ **Най-добрият метод за истинско съвършенство – с масат в ръка**

Хванете масата за дръжката с лявата ръка.

С дясната ръка хванете ножа и поставете гърба на острието на върха на масата, под ъгъл от 20°.

Плъзнете острието бавно до другия край на масата (движението трябва да бъде от основата към върха на ножа).

Обърнете острието от другата страна и следвайте същите указания.

Повторете операцията 6 пъти от всяка страна, докато острието е заточено.

