

Kuchyňské nože

Rychlý tahák · přesně 2 strany



Který typ zvolit

Typ	Nejlépe zvládá	Poznámka
Santoku	Zeleninu, maso bez kostí, bylinky	Univerzální nůž pro většinu práce.
Nakiri	Rovné krájení zeleniny	Tenká vysoká čepel není sekáček na kosti.
Deba	Ryby a porcování kolem kostí	Robustní japonská geometrie; vyžaduje správnou techniku.
Sujihiki	Dlouhé čisté řezy masa a ryb	Úzká delší čepel pro tažený řez.
Malý nůž	Loupání a drobné přesné práce	Ovládá se snadno na malých surovinách.

Bezpečný základ

Používejte vhodný a ostrý nůž na stabilním prkénku. Krájejte od těla, nenechávejte nůž ve dřezu a padající nůž nikdy nechtejte.

Před nákupem

- Zvolte typ podle nejčastější práce, ne podle vzhledu.
- Ověřte pohodlný úchop a dostatek místa pro klouby.
- Vzor damaškové oceli sám o sobě nezaručuje kvalitu řezu.

Výběr a péče v osmi krocích



1. Ujasněte si, co krájíte nejčastěji; jeden univerzální nůž bývá lepší začátek než velká sada.
2. Zkontrolujte délku čepele, výšku nad prkénkem a prostor pro klouby.
3. Vezměte nůž do ruky a posuďte úchop, hmotnost i vyvážení.
4. Vyberte ocel podle ochoty pečovat: nerezová snáší běžný provoz lépe, uhlíková vyžaduje rychlé osušení.
5. Používejte stabilní dřevěné nebo plastové prkénko; sklo a kámen ostří rychle ničí.
6. Po práci nůž ručně umyjte, bezpečně otřete směrem od ostří a ihned osušte.
7. Ostří průběžně srovnávejte vhodným nástrojem a skutečné broušení proved'te, když nůž přestává čistě řezat.
8. Ukládejte nůž do bloku, na lištu nebo s chráničem čepele; volně v zásuvce nepatří.

Srovnání, broušení a údržba

Úkon	Kdy	Co hlídat
Srovnání ostří	Průběžně při zhoršení řezu	Neodebírám výrazně materiál; nástroj musí odpovídat oceli.
Broušení	Když srovnání nestačí	Říďte se geometrií nože a doporučením výrobce; neexistuje jeden úhel pro všechny nože.
Mytí a sušení	Po každém použití	Ručně, bez dlouhého máčení; uhlíkovou ocel osušte ihned.
Uložení	Vždy mimo práci	Ostří se nesmí dotýkat jiných kovových předmětů.

Hygiena prkénka

- Pro syrové maso a potraviny určené k přímé konzumaci používejte oddělená prkénka, nebo je mezi činnostmi důkladně umyjte a vydezinfikujte.
- Hluboce pořezaná prkénka vyměňte; drážky se obtížně čistí.
- Po kontaktu se syrovými potravinami umyjte nůž i pracovní plochu.