



Návod k použití | Návod na použitie

ÚDRŽBA NOŽŮ **ZWILLING®**

ÚDRŽBA NOŽŮ ZWILLING

Společnost ZWILLING patří mezi nejznámější výrobce vysoce kvalitních nožů a příborů už téměř 300 let. Aby si nože udržely dlouhou životnost, je třeba jim zajistit

správnou péči, díky které vám vydrží po celý život. Na následujících stránkách vám prozradíme několik tipů, jak o vaše nože správně pečovat.

Základní čištění nože

Správné čištění nože je alfou a omegou péče o něj. Abyste předešli předčasnému opotřebení, které způsobují agresivní mycí prostředky, doporučujeme čistit nůž vlažnou vodou, jemným prostředkem na

mytí nádobí a houbičkou či utěrkou, které nezpůsobují škrábance. Ocelové nože ZWILLING lze mýt v myčce na nádobí do teploty 55 °C a nižší.

Čištění nožů v myčce na nádobí

Pokud se rozhodnete vaše nože mýt v myčce na nádobí, doporučujeme vám je uchovávat odděleně od ostatních položek v myčce. Zabráníte jejich vzájemnému narážení do sebe během mycího cyklu. Tablety do myčky nádobí často obsahují agresivní chemikálie, které mohou poškodit povrch plastu a oceli. Vkládání vašich nožů do

myčky na nádobí může zkrátit jejich životnost a sníží kvalitu ostří.

Rizika mytí nožů v myčce na nádobí:

- agresivní chemické tablety
- vysoké teploty
- nárazy a údery s ostatními předměty
- dlouhé cykly mytí trvající několik hodin

Čištění nožů s dřevěnými rukojeťmi

Nože s dřevěnými rukojeťmi (např. japonské nože ZWILLING) nelze bezpečně mýt v myčce na nádobí a měly by se mýt pouze ručně. Doporučujeme pravidelné ošetření dřeva olejem (např. lněným olejem)

nebo voskem (např. včelí voskem), abyste tak předešli jeho zkrěhnutí a vysušení. Toto ošetření poskytne dřevu účinnou ochranu a zároveň hedvábný lesk a sytou barvu.

Péče o nože s plastovými rukojeťmi

Rukojeti našich nesnýtovaných nožů se vyrábějí z polypropylenu. Jsou jednak měkké a příjemné na držení v ruce a současně odolávají vysokým teplotám, potravinovým kyselinám, alkoholu a solí. Tyto rukojeti se nerozbijí, neroztrhnou a nezadržují vodu. Polypropylen má vlastnosti jako žádný jiný plast a navíc je možné jej bezpečně mýt v myčce na nádobí.

Co dělat, když rukojeť vypadá matně a ušpiněně?

Při čištění nože může plastový povrch rukojeti po určité době zešednout nebo jeho barvy vyblednout. I když se nejedná o aspekt, který by byl nehygienický nebo nebezpečný, nůž působí nehezkým dojmem. Určitou část barvy můžete rukojeti navrátit tak, že do ní jednoduše vetřete kapku stolního oleje, čímž ji opět oživíte a dodáte jí hladký černý lesk. Pokud svému noži věnujete svůj čas, správnou péči a pozornost, pak si jej budete moci užívat po dlouhou dobu. Zásadním ukazatelem správné péče je právě jeho ostří.

OSTŘENÍ NOŽŮ ZWILLING

Držíte v ruce velmi kvalitní výrobek. Pokud mu dáte náležitou péči, bude vám vždy věrným společníkem při přípravě pokrmů. Pokud chcete mít vaše nože v perfektním stavu, rádi vám poradíme, jak je udržet stále ostré jako břitva.

Ostření nožů

Dokonce i dobrý nůž ztratí časem svůj ostrý řezný břit. Čepele se tupí každým použitím, dojde k odstranění malého množství materiálu, což postupem času skončí snížením jejich ostrosti. To platí dokonce i pro nejtvrdší ocel a nože od společnosti ZWILLING, které musí být také čas od času naostřeny. Věděli jste, že ostrý nůž je ve skutečnosti bezpečnější než nůž tupý? Je to proto, že při řezání ostrým nožem vyvíjíte menší tlak. Takový nůž prochází skrze potraviny lépe, nesklouzne a vaše ruka se tak snadno neunaví.

Proč se můj nůž ztupil?

5 největších důvodů, které poškozují ostří:

- Typ jídla: příliš tvrdé nebo tuhé jídlo může váš nůž poškodit.
- Použití krájecích prkýnek, která jsou příliš tvrdá, např. vyrobená ze skla, keramiky nebo kamene.
- Nesprávná technika broušení / špatné držení nože při ostření.
- Čištění nože v myčce na nádobí – agresivní chemikálie a vysoká teplota nůž ničí.
- Nesprávné skladování nože, např. společně s ostatními přibory v zásuvce.

Jak vybrat nástroj k ostření nože

Nikdy neuškodí dát vašemu noži čerstvý přebus. E-shop společnosti ZWILLING je plný praktických výrobků určených speciálně pro tento účel, jako jsou ocílky, brousíky a jiné k ostření určené nástroje. Brusírna nožů tak jednoduše může vzniknout ve vaší kuchyni. Než se však do jejich broušení pustíte, přečtěte si, co vám hlavní výrobky od společnosti ZWILLING mohou nabídnout, abyste si naostřili svůj nůž.

Jak vybrat brousek na nože

Ostré kuchyňské nože jsou absolutní nezbytností. Vyberte si takový typ brousku, díky kterému váš nůž správně naostříte.

Můžete si vybrat z brusných kamenů, ocílek a zvláště u společnosti ZWILLING bloky

pro samoostření nožů. Inspirujte se v našem přehledu, díky kterému můžete nalézt ten pravý brousek pro váš nůž.

BROUSKY NOŽŮ

Klasický brousek nožů

Ostré kuchyňské nože jsou absolutní nezbytností. Vyberte si takový typ brousku, díky kterému váš nůž správně naostříte.

Můžete si vybrat z brusných kamenů, ocílek a zvláště u společnosti ZWILLING bloky pro samoostření nožů. Inspirujte se v našem přehledu, díky kterému můžete nalézt ten pravý brousek pro váš nůž.

Ostření nožů ocílkou

Brousky slouží k tomu, aby navrátily vašim nožům jejich bývalou krásu, zatímco ocílkou se na místo toho používají k udržení ostrosti. Jak to funguje? Ostří nebo také výbrus vašeho nože se použitím deformuje, jinými slovy se ostří zakulacuje. Pro zvrácení tohoto procesu lze použít ocílkou a opětovně narovnat výbrus tak, aby naostřený břit mohl opět bez námahy správně řezat.

Brousek s drážkou ve tvaru písmene V – naostřete svůj nůž jako profesionál

Tento protahovací brousek je inovací společnosti ZWILLING, který lze používat pro ostření evropských i japonských nožů. Brousek s drážkou ve tvaru písmene V zjednodušuje celý proces, díky kterému v mžiku získáte nože ostré jako břitva! Brusné kameny jsou vyrobené z keramiky, vytvoří tak rychle a bezpečně jednodušou ostrost čepele. Brousek s drážkou ve tvaru písmene V je pro vás tím pravým, pokud chcete pohodlný a spolehlivý nástroj pro ostření evropských i japonských nožů.

Blok pro samoostření noží od společnosti ZWILLING

Blok pro samoostření vám usnadní práci s broušením noží. Pokud chcete své nože uchovat delší dobu ostřejší, pak vám doporučujeme právě tento blok na nože. Díky technologii KIS je ostrost noží udržována vložením do otvorů v bloku. Úkon, který provádíte po každém použití při ukládání

noží, zajistí, že ostření se jednoduše stane vedlejším úkolem. Proč pro vaši kuchyni nezískat inovaci od společnosti ZWILLING? Náš blok pro samoostření noží je chytré řešení jak pro uchovávání vašich noží, tak i pro jejich ostření.

OCÍLKY

Ocílky z chromované nerezové oceli

Naše ocílky z chromované nerezové oceli se odlišují tím, že z čepele odebírají relativně minimální objem materiálu. Protože povrch těchto ocílek charakterizuje jemná textura, používá se především na účely posílení: drážkovaná struktura a honovací

tahy slouží k opakovanému nastavení a posílení výbrusu. Tato texturovaná ocílka je při odebrání materiálu jemná a hodí se nejen pro posilování výbrusu, ale také pro mírné ostření.

Keramické ocílky

Keramické ocílky na rozdíl od ocílek z chromované oceli mají mnohem drsnější povrch, který odstraňuje materiál. Navíc keramika je mnohem tvrdší než chrom nebo nerezová ocel a také se lépe hodí pro použití u noží vyšší tvrdosti (tj. 60 a více podle Rockwellovy stupnice) než ocílky vyrobené z

pochromované nerezové oceli. Při přetahování čepele přes ocílku se výbrus nejen narovná, ale také lehce naostří. V zásadě lze keramické ocílky použít u všech kovových noží. Pro dosažení optimálních výsledků je nejlepší naostřený břit ještě později vyleštit například kůží.

Diamantové ocílky

Diamantové ocílky se používají k naostření noží s plochým výbrusem a také pro leštěné čepele. Diamantový prach, který je na kovovou tyč nanesen, se při používání

časem obrousí, proto má tento typ ocílek omezenou životnost. Aby se z ocílký ztratilo diamantového prachu co nejméně, je nejlepší na ni při používání méně tlačit.

Ocílka s vrstvou karbidu wolframu

Karbid wolframu je tvrdý kov, který obsahuje keramiku a může dosáhnout tvrdosti zdánlivě porovnatelné s tvrdostí diamantu. Protože je tento materiál extrémně tvrdý a má jemná zrna, hodí se pro použití u všech kovových nožů a nezpůsobí žádné poškození. Karbid wolframu narovná čepel a současně jemně nože naostří. Z důvodu složitých výrobních procesů je cenová hladina těchto ocílek vyšší, než je tomu u standardních ocílek z oceli.

Nejlepší tipy pro ocílky

Bez ohledu na to, jakou ocílku zvolíte, se držte následujících rad:

1. Ocílka by měla být vždy ostřejší než nůž, na který se používá.
2. Pro dosažení požadovaných výsledků je důležité zachovat úhel broušení přibližně 15 stupňů. Ocílka je ideálním nástrojem, pokud chcete uchovat ostrost svého nože po každém použití. Projděte si naši nabídku, abyste našli svou ideální ocílku, která by odpovídala tvrdosti vašeho nože.

Jak používat ocílku – průvodce krok za krokem

Používání ocílky vyžaduje trochu praxe. Je důležité udržet úhel ostření mezi 15 až 20 stupni a protáhnout celý břit přes ocílku, počínaje od rukojeti až po špičku nože. Jak rychle to provádíte nehraje žádnou roli.

- **Krok 1 – Úhel broušení:** Umístěte ocílku horním koncem dolů na rovný povrch. Umístěte čepel na ocílce podle zobrazení a mezi čepelí a ocílkou vytvořte úhel přibližně 15 až 20 stupňů.
- **Krok 2 – Směr pohybu:** Přetáhněte nůž směrem dolů podél ocílky v pohybu mírně zahnutém do oblouku.
- **Krok 3 – Naostřete obě strany:** Opakujte tento pohyb na druhé straně ocílky, abyste naostřili i druhou stranu čepel.
- **Krok 4 – Opakování:** Opakujte pětkrát až desetkrát kroky 2 a 3 střídavě na přední a zadní straně čepel.

BRUSNÝ KÁMEN

Ostření s brusným kamenem

Pokud byste před ocílkou dali raději přednost brusnému kameni, pak nehledejte nikde jinde než mezi brusnými kameny ZWILLING. Brusné kameny se na čepeli

používají stovky let společně s vodou, aby se snížila míra tření. Tak se z brusného kamene i z nože odebírá optimální množství materiálu.

Z čeho se vyrábí brusný kámen?

Brusné kameny lze vyrábět z různých materiálů. Mezi přírodními materiály se používá granit z pohoří Harz (Harz stone) a běžný granit. Brusné kameny od společností ZWILLING a MIYABI se vyrábějí z oxidu

hliníku. Výhodou tohoto materiálu je, že na rozdíl od přírodních materiálů má každý brusný kámen vysokou kvalitu a velkou přesnost ve velikosti brusných zrn.

Správná velikost brusných zrn

Velikost brusného zrna určuje, jak hrubý je brusný kámen. Naše kameny se vyrábějí s velikostí brusných zrn od 250 do 10 000. Velikost 250 je nejhrubší velikost zrna, která se hodí na kompletní přebus velmi tupých čepelí, zatímco velikost 10 000 představuje tu nejjemnější velikost zrna a používá se pro leštění. Základním principem je, že materiál brousku by měl být vybírán na základě stavu nože. Velikost brusného zrna 250 je hrubá a ideální pro navrácení ostrosti velmi

tupých nožů v případě potřeby vytvoření zcela nového ostří, zatímco velikosti brusných zrn 800 až 1 000 se mohou použít na čepeli, které byly jen mírně ztupeny.

Pro dosažení optimálních výsledků: Pracujte při broušení s hrubým brouskem, a poté použijte brusný kámen s jemnější velikostí brusného zrna pro honování či leštění. Používání brusného kamene vyžaduje dovednost a zkušenost, ale lze jím dosáhnout skutečně vynikajících výsledků.

TYPY NOŽŮ

Na co se nejlépe nejrůznější typy nožů hodí? Zjistěte, jak se jednotlivé nože od sebe liší.

Kuchařské nože

Kuchařský nůž je jedním z nejoblíbenějších nožů v kuchyni. Hodí se pro krájení masa, ryb, zeleniny, pro kolébkové krájení a sekání bylinek. Čepel je obvykle 16 až 26 cm dlouhá, zakřivená a zúžená směrem ke špičce. Špičatý tvar kuchařského nože umožňuje zvlášť jemné nakrájení. Kuchařský nůž by měl příjemně sedět v ruce, a proto je

rovnoměrné rozložení váhy čepel a rukojeti důležitým kritériem při výběru nože šéfkuchaře. Samozřejmě, že ostrost a schopnost udržení ostří, a tedy dlouhá životnost čepel hrají důležitou roli. Japonský nůž řady Santoku je alternativou ke klasickému kuchařskému noži.

Čínské kuchařské nože

Tento čínský kuchařský nůž vyniká díky své velké a tenké čepeli obdélníkového tvaru. Tato čepel je přibližně 18 až 20 cm dlouhá a tenká. Tento typ nože se hodí nejen pro přípravu jídel asijské kuchyně, ale také pro

krájení zeleniny, masa či ryb. Nehodí se na kolébkové krájení, které je populární v Evropě, a na sekání kvůli svému do tenka vybroušenému ostří.

Užitkové nože

Užitkový nůž je skutečně všestranný. Tento řezný nástroj známý také jako všestranný nůž má obecně zubaté ostří a střední délku čepel mezi 11 a 13 cm. Užitkový nůž se nejlépe hodí pro krájení ovoce a zeleni-

ny, např. rajčat, pečiva či čerstvého masa. Stejně jako u všech typů nožů se ujistěte, že je dobře vyvážený a ergonomický, aby pohodlně padnul do ruky.

Špikovací nože

Tento špikovací nůž se mimořádně hodí pro náročnější krájení. Jeho název vychází z původního účelu: zdobení kousků masa. Maso se propíchne nožem s ostrou špičkou a naplní se například kořením. Špikovacím

nožům se říká také nože na zdobení. Hodí se na zdobení jídel jako jsou mrkve, jablka nebo ředkve. Pro tak jemné a náročnější přípravy jídel mají tyto nože dlouhou a špičatou čepel o délce 8 až 13 cm.

Nože na zeleninu

Nůž na zeleninu je navržen tak, aby jej bylo možné použít pro krájení širokého spektra zeleniny a ovoce. Velmi tenká čepel tohoto druhu okrajovacího nože je rovná a relativně krátká v délce 7 až 9 cm. Ve

výsledku tento univerzální řezný nástroj lze skvěle použít pro jemné práce jako je loupaní a odpeckování ovoce a odstraňování semínek zeleniny.

Loupací nože

Ideální nože s krátkým a mírně zahnutým ostřím pro loupaní slupek ovoce a zeleniny, které zjednodušují tuto jemnou kuchyňskou práci. Většinou jsou 5 až 7 cm dlouhé, aby

slupky oddělovaly přesně, a dokonce v tenké vrstvě a po malých kouscích. Pomocí špičaté čepel lze snadno odstranit poškozená místa ovoce a zeleniny.

Plátkovací nože

Plátkovací nůž se hodí pro různé druhy masa, ale také na ryby a krájení dalších přesných plátků nebo kousků. Jeho čepel je obvykle 16 až 26 cm dlouhá se zúženou špičkou. Tento typ nože se často používá společně s plátkovací vidličkou a plátkova-

cí sadou, aby se tak snadno krájely plátky masa. Nůž na krájení šunky je speciálním nožem na krájení masa, který má na čepeleli prohlubně, aby nedocházelo k přilepení jídla na čepel.

Filetovací nože/vykostňovací nože

Filetovací nůž je variantou nože vykostňovacího a je v kuchyni specialistou na přesné krájení a oddělování masa a ryb. Čepel tohoto nože je obzvlášť tenká a pružná s délkou od 14 do 31 cm. Pružnost ostří je mi-

mořadně důležitá při filetování ryb či masa, aby se zajistila příjemná práce a dobré zacházení. Ale pokud tento nůž chcete použít pro uvolnění kostí, pak klasický, kratší a tužší vykostňovací nůž bude lepší volbou.

Steakové nože

Steakový nůž je navržený tak, aby umožnil přesné a snadné krájení steaků a jiných druhů mas. Jeho úzká čepel zakončená špičkou o délce mezi 7 a 12 cm je buď hladká nebo zoubkovaná. Steakové nože se také

často vyrábějí pro stolní sady a při večeři, kdy se podávají steaky, nahrazují běžné příborové nože. Lze proto doporučit, aby se při jejich nákupu dbalo na design, který bude ladil s nádobím a jinými příbory.

Sekáček

Pro sekání potravin byste vždy měli použít speciální sekáček, kterému se říká také kuchyňská sekyrka. Klasické kuchařské nože mají příliš jemnou čepel a mohou se během jejich použití poškodit. Sekáček má obdélníkovou klínovitou čepel, která je mimořádně robustní a obvykle má délku přibližně 15 cm. Sekáček lze použít nejen k rozsekání masa a kostí, ale také na zeleninu a bylinky. Aby bylo možné se sekáčkem dobře pracovat, měl by být ergonomický a dobře vyvážený v ruce.

Nože na chléb

Nůž na chléb je naprosto nezbytný, pokud chcete krájet přesné plátky. Jeho čepel má zubaté ostří, které se podobá pile, a které umožňuje snadné proříznutí pevných kůrek. Mimo klasického zubatého ostří existují také čepel inverzně zvlněné: střídání malých a velkých zubů umožňuje mimořádně snadné krájení bez trhání. Čepel těchto nožů jsou obvykle 20 až 30 cm dlouhé, a proto se hodí i pro velké bochníky chleba. Kromě chleba se tyto nože hodí i pro krájení velkých kusů potravin s tvrdou slupkou jako jsou melouny. Ujistěte se, že rukojeť nože má dobrou ergonomii, aby se vám s ním dobře zacházelo a snadno krájelo.

Nože na sýr

Nůž na sýr je speciálně navržen pro vaše potřeby při krájení různých typů sýrů. Aby se předcházelo přichytávání sýru na čepel, většina nožů na sýr má na čepeli různě velké prohlubně, a tak sýr po čepeli snadno klouže. Tato vlastnost je obzvlášť důležitá pro krájení měkkých sýrů. Existují také nože na krájení tvrdých sýrů, které mají nepřerušovanou kontinuální čepel. Mnohé nože na sýr mají na konci čepel dvojitou špičku, kterou se přímo nabírá ukrojený sýr.

JAPONSKÉ NOŽE

Nože santoku

Japonskou verzí kuchařského nože je nůž Santoku. Japonské slovo Santoku znamená tři ctinosti, a tak nepřekvapí, že se tento nůž obzvlášť hodí pro tři typy jídel: ryby, maso a zeleninu. Délka čepele tohoto nože je mimořádně dlouhá a pohybuje se mezi 14 až 18 cm. Charakteristickými rysy nože Santoku jsou zploštěné zadní strany čepele směrem ke špičce a rukojeť, která typicky

tvorí horizontální linku zadní části čepele. Toto uspořádání vytváří mnoho prostoru pro dobré uchopení rukojetí. Speciální verze nože Santoku je kolébkový nůž Santoku, který má mírně zvedající se ostří. Mimo to existují nože vybavené prohlubněmi, díky nimž může odříznuté jídlo lépe sklouznout z čepele.

Gyutoh

Tento nůž je nožem, který se mezi japonskými noži tradičně používal pro krájení masa. Lze jej ale použít i pro krájení zeleniny a ryb. Jeho čepel je obecně 16 až 24 cm

dlouhá, zakončená špičkou, čímž se podobá klasickému evropskému kuchařskému noži.

Sujihiki

Nůž Sujihiki je japonský plátkovací nůž, který se obzvlášť hodí na krájení jemných plátků, například šunky nebo na přesné

rozdělení masa. Díky své štíhlé čepeli se standardní délkou 24 cm je také ideální pro filetování ryb.

Shotoh

Japonský nůž Shotoh se používá především na krájení ovoce a zeleniny. S čepelí o délce mezi 9 a 14 cm, která ústí do špičky, se

nůž Shotoh obzvlášť hodí pro jemnou práci jako je loupání a krájení všech druhů ovoce a zeleniny.

Nakiri

Tento nůž se díky svému hranatému ostří hodí k jemnému krájení zeleniny a bylinek na drobné kousky. Při krájení lze potraviny nabírat přímo ostřím. Jeho čepel s délkou

mezi 17 až 18 cm z něj vytváří kompaktní nůž. Přestože vypadá podobně jako sekáč, nehodí se kvůli svému jemnému ostří na sekání, nýbrž na krájení s přitlačením.

Distributor ČR:

Potten & Pannen – Staněk group, a.s.
Horáčkova 5, 140 00, Praha 4

www.pottenpannen.cz

ÚDRŽBA NOŽOV ZWILLING

Spoločnosť ZWILLING patrí medzi najznámejších výrobcov vysoko kvalitných nožov a príborov už takmer 300 rokov. Na udržanie dlhej životnosti, je potrebné nožom zabezpečiť správnu starostlivosť, vďaka ktorej vám vydržia celý život. Na nasledujúcich stránkach vám prezradíme niekoľko tipov, ako sa správne starať o vaše nože.

Základné čistenie noža

Správne čistenie noža je alfou a omegou v starostlivosti o neho. Aby ste predišli predčasnému opotrebovaniu, ktoré spôsobujú agresívne umývacie prostriedky, odporúčame čistiť nôž vlažnou vodou, jemným prostriedkom na umývanie riadu a hubkou či utierkou, ktoré nespôsobujú škrubance. Oceľové nože ZWILLING možno umývať v umývačke riadu do teploty 55 °C a nižšej.

Čistenie nožov v umývačke riadu

Pokiaľ sa rozhodnete vaše nože umývať v umývačke riadu, odporúčame vám ich uchovávať oddelene od ostatných položiek v umývačke riadu. Zabráňte tak ich vzájomnému narážaniu do seba počas umývacieho cyklu. Tablety do umývačky riadu často obsahujú agresívne chemikálie, ktoré môžu poškodiť povrch plastu a oceľ.

Vkladanie vašich nožov do umývačky riadu môže skrátiť ich životnosť a znížiť kvalitu ostria.

Riziká umývania nožov v umývačke riadu:

- agresívne chemické tablety
- vysoké teploty
- nárazy a údery s ostatnými predmetmi
- dlhé cykly umývania trvajúce niekoľko hodín

Čistenie nožov s drevenými rukoväťami

Nože s drevenými rukoväťami (napr. japonské nože ZWILLING) nemožno bezpečne umývať v umývačke riadu a mali by sa umývať len ručne. Odporúčame pravidelné ošetrovanie dreva olejom (napr. ľanovým

olejom) alebo voskom (napr. včelím voskom), aby ste tak predišli jeho skrehnutiu a vysušeniu. Toto ošetrovanie poskytne drevu účinnú ochranu a zároveň hodvábnu lesk a sýtu farbu.

Starostlivosť o nože s plastovými rukoväťami

Rukoväte našich neznitovaných nožov sa vyrábajú z polypropylénu. Sú jednak mäkké a príjemné na držanie v ruke a súčasne odolávajú vysokým teplotám, potravinovým kyselinám, alkoholu a soliam. Tieto rukoväte sa nerozbijú, neroztrhnú a nezadržiavajú vodu. Polypropylén má vlastnosti ako žiadny iný plast a navyše je možné ho bezpečne umývať v umývačke riadu.

Čo robiť, keď rukoväť vyzerá matne a zašpinená?

Pri čistení noža môže plastový povrch rukoväte po určitej dobe zošedivieť alebo jeho farby vyblednú. Aj keď nejde o aspekt, ktorý by bol nehygienický alebo nebezpečný, nôž nepôsobí pekným dojmom. Určitú časť farby môžete rukoväti vrátiť tak, že do nej jednoducho vtriete kvapku stolového oleja, čím ju opäť oživíte a dodáte jej hladký čierny lesk. Pokiaľ svojmu nožu venujete svoj čas, správnu starostlivosť a pozornosť, tak ho budete môcť užívať ešte dlhú dobu. Základným ukazovateľom správnej starostlivosti je práve jeho ostrie.

OSTRENIE NOŽOV ZWILLING

Držíte v ruke veľmi kvalitný výrobok. Pokiaľ dáte náležitú starostlivosť, bude vám vždy verným spoločníkom pri príprave jedla. Pokiaľ chcete mať vaše nože v perfektnom stave, radi vám poradíme, ako ich udržať stále ostré ako britva.

Ostrenie nožov

Dokonca aj dobrý nôž stratí časom svoje ostré ostrie. Čepele sa otupujú každým použitím, dochádza k odstráneniu malého množstva materiálu, čo časom skončí znížením ich ostrosti. To platí dokonca aj pre najtvrdšiu oceľ a nože od spoločnosti ZWILLING, ktoré musia byť tiež raz za

čas naoštrené. Vedeli ste, že ostrý nôž je v skutočnosti bezpečnejší než tupý? Je to preto, že pri rezaní ostrým nožom vyvíjate menší tlak. Taký nôž prechádza potravinami lepšie, neskľzne a vaša ruka sa tak ľahko neunaví.

Prečo sa môj nôž potupil?

5 najväčších dôvodov, ktoré poškodzujú ostrie:

- Typ jedla: príliš tvrdé alebo tuhé jedlo môže váš nôž poškodiť.
- Použitie krájacích dosiek, ktoré sú príliš tvrdé, napr. vyrobené zo skla, keramiky alebo kameňa.
- Nesprávna technika brúsenia / zlé držanie noža pri ostrení.
- Čistenie noža v umývačke riadu – agresívne chemikálie a vysoká teplota nôž ničí.
- Nesprávne skladovanie noža, napr. spoločne s ostatnými príbormi v zásuvke.

Ako vybrať nástroj na ostrenie noža

Nie je nikdy na škodu dať vášmu nožu čerstvý prebrus. E-shop spoločnosti ZWILLING je plný praktických výrobkov určených špeciálne na tento účel, ako sú ocielky, brúsky a iné na ostrenie určené nástroje. Brusiareň

nožov tak jednoducho môže vzniknúť vo vašej kuchyni. Skôr než sa do ich brúsenia pustíte, prečítajte si, čo vám hlavné výrobky od spoločnosti ZWILLING môžu ponúknuť, aby ste si naostrili svoj nôž.

Ako vybrať brúsku na nože

Ostré kuchynské nože sú absolútnou nevyhnutnosťou. Vyberte si taký typ brúsky, vďaka ktorej váš nôž správne naostríte.

Môžete si vybrať z brúsnych kameňov, ocielok a obzvlášť pri spoločnosti

ZWILLING bloky na samoostrenie nožov. Inšpirujte sa v našom prehľade, vďaka ktorému môžete nájsť tú pravú brúsku pre váš nôž.

BRÚSKY NA NOŽE

Klasická brúska nožov

Na zachovanie ostroti vášho noža je dôležité, aby ste pravidelne používali dobrú brúsku na nože. Spoločnosť ZWILLING vyvinula radu ľahko použiteľných ručných brúsok nožov, s ktorými si poradia aj začiatočníci. Tieto brúsky sa dodávajú s predna-

staveným uhlom ostrenia a môžu naostríť aj tie najtupejšie nože. Ručná brúska na nože je pre vás tá pravá, pokiaľ chcete spoľahlivý nástroj, ktorý je bezpečný a ľahko sa používa aj pri veľmi tupých nožoch.

Ostrenie nožov ocielkou

Brúsky slúžia na to, aby navrátili vašim nožom ich bývalú krásu, zatiaľ čo ocielky sa namiesto toho používajú na udržanie ostroti. Ako to funguje? Ostrie alebo tiež výbrus vášho noža sa používaním defor-

muje, inými slovami, ostrie sa zagulacuje. Na odvrátenie tohto procesu možno použiť ocielku a opätovne narovnať výbrus tak, aby naoštrené ostrie mohlo opäť bez námahy správne rezať.

Brúska s drážkou v tvare písmena V – naostríte svoj nôž ako profesionál

Táto preťahovacia brúska je inováciou spoločnosti ZWILLING, ktorú možno používať na ostrenie európskych aj japonských nožov. Brúska s drážkou v tvare písmena V zjednodušuje celý proces, vďaka ktorému v okamihu získate nože ostré ako britva!

Brusné kamene sú vyrobené z keramiky, vytvoria tak rýchlo a bezpečne jednoliatu ostrosť čepele. Brúska s drážkou v tvare písmena V je pre vás tou pravou, pokiaľ chcete pohodlný a spoľahlivý nástroj na ostrenie európskych aj japonských nožov.

Blok na samoostrenie nožov od spoločnosti ZWILLING

Blok na samoostrenie vám uľahčí prácu s brúsením nožov. Pokiaľ chcete svoje nože uchovať dlhšiu dobu ostrejšie, tak vám odporúčame práve tento blok na nože. Vďaka technológii KIS je ostrosť nožov udržiavaná vloženíím čepele do otvorov v bloku. Úkon, ktorý realizujete po každom použití

pri ukladaní nožov, zaručí, že ostrenie sa jednoducho stane vedľajšou úlohou. Prečo pre vašu kuchyňu nezískať inováciu od spoločnosti ZWILLING? Náš blok na samoostrenie nožov je inteligentné riešenie nielen na uchovávanie vašich nožov, ale aj na ich ostrenie.

OCIELKY

Ociel'ky z chrómovanej nerezovej ocele

Naše ocieľky z chrómovanej nerezovej ocele sa odlišujú tým, že z čepele odoberajú relatívne minimálny objem materiálu. Pretože povrch týchto ocieľok charakterizuje jemná textúra, používa sa predovšetkým na účely posilnenia: drážkovaná štruktúra

a fáhy, ktoré jemne brúsia slúžia na opakované nastavenie a posilnenie výbrusu. Táto textúrovaná ocieľka je pri odoberaní materiálu jemná a hodí sa nielen na posilňovanie výbrusu, ale tiež na mierne ostrenie.

Keramické ocieľky

Keramické ocieľky na rozdiel od ocieľok z chrómovanej ocele majú omnoho viac drsnejší povrch, ktorý odstraňuje materiál. Navyše keramika je oveľa viac tvrdšia než chróm alebo nerezová ocel a tiež sa lepšie hodí na použitie pri nožoch s vyššou tvrdosťou (tj. 60 a viac podľa Rockwellovej stupnice) než ocieľky vyrobené z pochrómovanej

nerozovej ocele. Pri preťahovaní čepele cez ocieľku sa výbrus nielen narovná, ale tiež ľahko naostrí. V zásade možno keramické ocieľky použiť pri všetkých kovových nožoch. Na dosiahnutie optimálnych výsledkov je najlepšie naostrené ostrie neskôr ešte vyleštiť napríklad kožou.

Diamantové ocieľky

Diamantové ocieľky sa používajú na ostrenie nožov s plochým výbrusom a tiež na leštenie čepele. Diamantový prach, ktorý je na kovovú tyč nanosený, sa pri používa-

ní časom obrúsi, preto má tento typ ocieľky obmedzenú životnosť. Aby sa z ocieľky stratilo diamantového prachu čo najmenej, najlepšie je na ňu pri používaní menej tlačiť.

Ociel'ka s vrstvou karbidu wolfrámu

Karbid wolfrámu je tvrdý kov, ktorý obsahuje keramiku a môže dosiahnuť tvrdosť zdanlivo porovnateľnej s tvrdosťou diamantu. Pretože je tento materiál extrémne tvrdý a má jemné zrná, hodí sa na použitie pri všetkých kovových nožoch a nespôsobí ži-

adne poškodenie. Karbid wolfrámu narovná čepele súčasne a jemne nože naostrí. Z dôvodu zložitých výrobných procesov je cenová hladina týchto ociel'ok vyššia, než pri štandardných ociel'kach z ocele.

Najlepšie tipy na ociel'ky

Bez ohľadu na to, akú ociel'ku zvolíte, držte sa nasledujúcich rád:

1. Ociel'ka by mala byť vždy ostrejšia než nôž, na ktorý sa používa.
2. Na dosiahnutie požadovaných výsledkov je dôležité zachovať uhol brúsenia približne 15 stupňov. Ociel'ka je ideálnym nástrojom, pokiaľ chcete zachovať ostrosť svojho noža po každom použití. Prejdite si našu ponuku, aby ste našli svoju ideálnu ociel'ku, ktorá by zodpovedala tvrdosti vášho noža.

Ako používať ociel'ku – sprievodca krok za krokom

Používanie ociel'ky vyžaduje trochu praxe. Je dôležité udržať uhol ostrenia medzi 15 až 20 stupňov a pretiahnuť celé ostrie ociel'kou, počínajúc od rukoväte až po špičku noža. Ako rýchlo to urobíte, nie je vôbec podstatné.

- **Krok 1 – Uhol brúsenia:** Umiestnite ociel'ku horným koncom dole na rovný povrch. Umiestnite čepeľ na ociel'ku podľa zobrazenia a medzi čepeľou a ociel'kou vytvorte uhol približne 15 až 20 stupňov.
- **Krok 2 – Smer pohybu:** Pretiahnite nôž smerom dole pozdĺž ociel'ky v pohybe mierne zahnutom do oblúku.
- **Krok 3 – Naostríte obe strany:** Opakujte tento pohyb na druhej strane ociel'ky, aby ste naostrili aj druhú stranu čepele.
- **Krok 4 – Opakovanie:** Opakujte päťkrát až desaťkrát krok č. 2 a 3 striedavo na prednej a zadnej strane čepele.

BRÚSNY KAMEŇ

Ostrenie s brúsnym kameňom

Pokiaľ by ste pred ocielkou dali radšej prednosť brúsnemu kameňu, tak nehľadajte nikde inde než medzi brúsnymi kameňmi ZWILLING. Brúsne kamene sa na čepele

používajú stovky rokov spoločne s vodou, aby sa znížila miera trenia. Tak sa z brúsneho kameňa aj z noža odoberá optimálne množstvo materiálu.

Z čoho sa vyrába brúsny kameň?

Brúsny kameň možno vyrábať z rôznych materiálov. Medzi prírodnými materiálmi sa používa granit z pohoria Harz (Harz stone) a bežný granit. Brúsne kamene od spoločnosti ZWILLING a MIYABI sa vyrábajú z

oxidu hliníka. Výhodou tohto materiálu je, že na rozdiel od prírodných materiálov má každý brúsny kameň vysokú kvalitu a veľkú presnosť vo veľkosti brúsnych zrn.

Správna veľkosť brúsnych zrn

Veľkosť brúsneho zrna určuje, aký hrubý je brúsny kameň. Naše kamene sa vyrábajú s veľkosťou brúsnych zrn od 250 do 10 000. Veľkosť 250 je najhrubšia veľkosť zrna, ktorá sa hodí na kompletný prebrus veľmi tupých čepelí, zatiaľ čo veľkosť 10 000 predstavuje tú najjemnejšiu veľkosť zrna a používa sa na leštenie. Základným princípom je, že materiál brúsky by mal byť vybraný na základe stavu noža. Veľkosť brúsneho zrna 250 je hrubá a ideálna na navrátenie ostrosti veľmi tupých nožov, v

prípade potreby vytvorenia úplne nového ostria, zatiaľ čo veľkosť brúsnych zrn 800 až 1000 sa môžu použiť na čepele, ktoré boli len mierne otupené.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov: Pracujte pri brúsení s hrubou brúskou a potom použite brúsny kameň s jemnejšou veľkosťou brúsneho zrna na jemné prebrúsenie či leštenie. Používanie brúsneho kameňa vyžaduje šikovnosť a skúsenosť, ale možno ním dosiahnuť skutočne vynikajúce výsledky.

TYPY NOŽOV

Na čo sa najlepšie najrôznejšie typy nožov hodia? Zistite, ako sa jednotlivé nože od seba líšia.

KUCHÁRSKE NOŽE

Kuchársky nôž je jedným z najobľúbenejších nožov v kuchyni. Hodí sa na krájanie mäsa, rýb, zeleniny, na kolískové krájanie a sekanie bylín. Čepel je obvykle 16 až 26 cm dlhá, zakrivená a zúžená smerom k špičke. Špicatý tvar kuchárskeho noža umožňuje obzvlášť jemné nakrájanie. Kuchársky nôž by mal príjemne sedieť v ruke,

a preto je rovnomerné rozloženie váhy čepele a rukoväte dôležitým kritériom pri výbere noža šéfkuchára. Samozrejme, že ostrosť a schopnosť udržať ostrosť, a teda dlhá životnosť čepele hrajú dôležitú rolu. Japonský nôž rady Santoku je alternatívou ku klasickému kuchárskemu nožu.

ČÍNSKE KUCHÁRSKE NOŽE

Tento čínsky kuchársky nôž vyniká vďaka svojej veľkej a tenkej čepeli obdĺžnikového tvaru. Táto čepel je približne 18 až 20 cm dlhá a tenká. Tento typ noža sa hodí nielen na prípravu jedál ázijskej kuchyne, ale tiež

na krájanie zeleniny, mäsa či rýb. Nehodí sa na kolískové krájanie, ktoré je populárne v Európe a na sekanie kvôli svojmu natenko vybrúsenému ostriu.

ÚŽITKOVÉ NOŽE

Úžitkový nôž je skutočne všestranný. Tento rezný nástroj známy tiež ako všestranný nôž ma všeobecne zubaté ostrie a strednú dĺžku čepele medzi 11 a 13 cm. Úžitkový nôž sa najlepšie hodí na krájanie ovocia a ze-

leniny, napr. paradajok, pečiva či čerstvého mäsa. Rovnako ako pri všetkých typoch sa uistite, že je dobre vyvážený a ergonomický, aby pohodlne padol do ruky.

ŠPIKOVACIE NOŽE

Tento špikovací nôž sa mimoriadne hodí na náročnejšie krájanie. Jeho názov vychádza z pôvodného účelu: zdobenie kúskov mäsa. Mäso sa prepichne nožom s ostrou špičkou a naplní sa napríklad korením. Špikovacím nožom sa hovorí tiež nože

na zdobenie. Hodia sa na zdobenie jedál ako je mrkva, jablká alebo reďkvička. Kvôli jemnej a náročnejšej príprave jedál majú tieto nože dlhú a špicatú čepel s dĺžkou 8 až 13 cm.

Nože na zeleninu

Nôž na zeleninu je navrhnutý tak, aby ho bolo možné použiť na krájanie širokého spektra zeleniny a ovocia. Veľmi tenká čepeľ tohto druhu krájacieho noža je rovná a relatívne krátka v dĺžke 7 až 9 cm. Vo

výsledku tento univerzálny rezný nástroj možno skvelo použiť na jemné práce ako je lúpanie a odkôstkovanie ovocia a odstraňovanie semienok zeleniny.

Lúpacie nože

Ideálne nože s krátkym a mierne zahnutým ostrím na lúpanie šupiek ovocia a zeleniny, ktoré zjednodušujú túto jemnú kuchynskú prácu. Väčšinou sú 5 až 7 cm dlhé, aby

šupky oddeľovali presne, dokonca v tenkej vrstve a po malých kúskoch. Pomocou špicatej čepele možno ľahko odstrániť poškodené miesta ovocia a zeleniny.

Plátkovacie nože

Plátkovací nôž sa hodí na rôzne druhy mäsa, ale tiež na ryby a krájanie ďalších presných plátkov alebo kúskov. Jeho čepeľ je obvykle 16 až 26 cm dlhá so zúženou špičkou. Tento typ noža sa často používa spoločne s plátkovacou vidličkou a plát-

kovacou sadou, aby sa ľahko krájali plátky mäsa. Nôž na krájanie šunky je špeciálnym nožom na krájanie mäsa, ktorý má na čepeľ priehľbinu, aby nedochádzalo k prilepeniu jedla na čepeľ.

Filetovacie nože/vykosťovacie nože

Filetovací nôž je variantou noža vykosťovacieho a je v kuchyni špecialista na presné krájanie a oddeľovanie mäsa a rýb. Čepeľ tohto noža je obzvlášť tenká a pružná s dĺžkou od 14 do 31 cm. Pružnosť ostria je mimoriadne dôležitá pri filetovaní rýb

či mäsa, aby sa zaistila príjemná práca a dobrá manipulácia. Ale pokiaľ tento nôž chcete použiť na uvoľnenie kostí, tak klasický, kratší a tuhší vykosťovací nôž bude lepšou voľbou.

Steakové nože

Steakový nôž je navrhnutý tak, aby umožnil presné a ľahké krájanie steakov a iných druhov mias. Jeho úzka čepeľ zakončená špičkou s dĺžkou 7 a 12 cm je buď hladká alebo zúbkovaná. Steakové nože sa tak

často vyrábajú pre stolové sady a pri večeri, kde sa podávajú steaky, nahradzujú bežné príborové nože. Možno preto odporučiť, aby sa pri ich nákupe dbalo na design, ktorý bude ladíť s riadom a inými príbormi.

Sekáčik

Na sekanie potravín by ste vždy mali používať špeciálny sekáčik, ktorému sa hovorí tiež kuchynská sekerka. Klasické kuchárske nože majú príliš jemnú čepeľ a môžu sa počas ich použitia poškodiť. Sekáčik má obdĺžnikovú klinovitú čepeľ, ktorá je mimoriad-

ne robustná a obvykle má dĺžku približne 15 cm. Sekáčik možno použiť nielen na rozsekanie mäsa a kostí, ale tiež na zeleninu a bylinky. Aby bolo možné so sekáčikom dobre pracovať, mal by byť ergonomický a dobre vyvážený v ruke.

Nože na chlieb

Nôž na chlieb je skutočne nevyhnutný, pokiaľ chcete krájať presné plátky. Jeho čepeľ má zubaté ostrie, ktoré sa podobá píle a ktoré umožňuje ľahké prerezanie pevnej kôrky. Mimo klasického zubatého ostria existujú tiež čepele inverzne zvlhnené: striedanie malých a veľkých zubov umožňuje mimoriadne ľahké krájanie bez trhania. Če-

pele týchto nožov sú obvykle 20 až 30 cm dlhé, a preto sa hodia aj pre veľké bochníky chleba. Okrem chleba sa tieto nože hodia aj na krájanie veľkých kusov potravín s tvrdou šupkou ako sú melóny. Uistite sa, že rukoväť noža má dobrú ergonómiu, aby sa vám s ním dobre zaobchádzalo a ľahko krájalo.

Nože na syry

Nôž na syr je špeciálne navrhnutý pre vaše potreby pri krájaní rôznych typov syrov. Aby sa predchádzalo prichytávaniu syra na čepeľ, väčšina nožov na syr má na čepeli rôzne veľké priehlbiny, a tak syr po čepeli ľahko kľže. Táto vlastnosť je obzvlášť

dôležitá pri krájaní mäkkých syrov. Existujú tiež nože na krájanie tvrdých syrov, ktoré majú neprerušovanú kontinuálnu čepeľ. Mnohé nože na syr majú na konci čepele dvojité špičku, ktorou sa priamo naberá odrezaný syr.

JAPONSKÉ NOŽE

Nože santoku

Japonskou verzíou kuchárskeho noža je nôž Santoku. Japonské slovo Santoku znamená tri cnosti, a tak neprekvapí, že sa tento nôž obzvlášť hodí na tri typy jedál: ryby, mäso a zeleninu. Dĺžka čepele tohto noža je mimoriadne dlhá a pohybuje sa medzi 14 až 18 cm. Charakteristickými rysmi noža Santoku sú sploštenie zadnej strany čepele smerom k špičke a rukoväť, ktorá typicky

tvorí horizontálnu linku zadnej časti čepele. Toto usporiadanie vytvára veľa priestoru na dobré uchopenie rukoväte. Špeciálnou verzíou noža Santoku je kolískový nôž Santoku, ktorý má mierne zdvíhajúce sa ostrie. Okrem toho ešte existujú nože vybavené priehlbami, vďaka nim môže odrezané jedlo lepšie sklznúť z čepele.

Gyutoh

Tento nôž je nožom, ktorý sa medzi japonskými nožmi tradične používal na krájanie mäsa. Možno ho ale použiť aj na krájanie zeleniny a rýb. Jeho čepeľ je všeobecne 16

až 24 cm dlhá, zakončená špičkou, čím sa podobá klasickému európskemu kuchárskemu nožu.

Sujihiki

Nôž Sujihiki je japonský plátkovací nôž, ktorý sa obzvlášť hodí na krájanie jemných plátkov, napríklad šunky alebo na presné

rozdelenie mäsa. Vďaka svojej štíhlej čepele so štandardnou dĺžkou 24 cm je tiež ideálny na filetovanie rýb.

Shotoh

Japonský nôž Shotoh sa používa predovšetkým na krájanie ovocia a zeleniny. S čepeľou medzi 9 a 14 cm, ktorá ústi do špič-

ky, sa nôž Shotoh obzvlášť hodí na jemnú prácu ako je lúpanie a krájanie všetkých druhov ovocia a zeleniny.

Nakiri

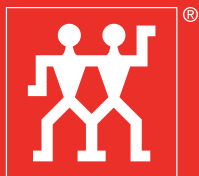
Tento nôž sa vďaka svojmu hranatému ostriiu hodí na jemné krájanie zeleniny a bylín na drobné kúsky. Pri krájaní možno potraviny naberáť priamo ostrím. Jeho čepeľ s dĺžkou medzi 17 až 18 cm z neho vytvára

kompaktný nôž. Hoci vyzerá podobne ako sekáčik, nehodí sa kvôli svojmu jemnému ostriiu na sekacie, ale na krájanie s pritlačением.

Distribútor SR:

Potten & Pannen – Staněk s.r.o.,
Prievozska 6/a, 821 09 Bratislava 1

www.pottenpannen.sk



ZWILLING

ZWILLING J.A. HENCKELS AG

Gruenewalder Strasse 14-22 · 42657 Solingen
Germany · www.zwilling.com