

KAI

Návod k použití, péči a broušení kuchařských nožů a příslušenství

1. Základní informace

Tento návod je určen pro kuchařské nože a vybrané příslušenství značky KAI. Produkty KAI jsou navrženy pro přesnou přípravu potravin a dlouhou životnost při správném používání, čištění, skladování a broušení.

Portfolio KAI zahrnuje kuchařské nože v různých sériích, nože podle typu čepele, brusné a pečující příslušenství, prkénka a bloky na nože, kuchyňské pomůcky a nůžky.

Záruka

Na výrobky značky KAI se vztahuje záruka 2 roky. Záruka se vztahuje na vady původního materiálu, konstrukce nebo zpracování podle platných záručních podmínek.

- Záruka se nevztahuje na běžné opotřebení.
- Záruka se nevztahuje na poškození způsobené nesprávným zacházením, pádem, neodborným broušením, mytím v myčce nebo použitím k nevhodným účelům.
- Záruka se vztahuje na výrobky zakoupené u autorizovaných prodejních partnerů.

2. Před prvním použitím

1. Výrobek vybalte a zkontrolujte, zda není poškozený.
2. Nůž nebo příslušenství před prvním použitím omyjte ručně v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem.
3. Pečlivě osušte měkkým hadříkem.
4. Nůž používejte pouze k účelu, pro který je určen - ke krájení vhodných potravin.

3. Bezpečná manipulace

- Při otírání čepele vždy vedte hadřík směrem od těla a od ostří.
- Nůž neponechávejte volně ve dřezu, pod utěrkou ani mezi jiným nádobím.
- Nůž nepoužívejte jako páčidlo, šroubovák, sekáček na tvrdé materiály ani k otevírání obalů.
- Při předávání nože druhé osobě dbejte na bezpečné uchopení a směr ostří.
- Nože a ostré příslušenství ukládejte mimo dosah dětí.

4. Používání a krájecí povrchy

Pro zachování ostrosti a ochranu čepele používejte vhodnou krájecí podložku.

Doporučené povrchy

- dřevěná krájecí prkénka
- plastová krájecí prkénka

Nevhodné povrchy

- sklo
- kámen
- žula
- keramika a jiné velmi tvrdé povrchy

Tvrdé povrchy mohou způsobit trvalé poškození čepele a rychlé otupení ostří.

Nevhodné použití čepele

- Nože nejsou určeny k řezání kostí, včetně rybích kostí.
- Nože nejsou určeny ke krájení zmrazených potravin.
- Čepele nepoužívejte k sekání tvrdých nebo nejedlých materiálů.

5. Čištění po použití

1. Nůž nebo příslušenství po každém použití bez prodlení umyjte ručně.
2. Použijte teplou vodu a jemný čisticí prostředek.
3. Zejména po krájení kyselých potravin čepel opláchněte okamžitě.
4. Výrobek osušte měkkým hadříkem ihned po umytí.
5. Uložte jej až ve chvíli, kdy je zcela suchý.

Důležité upozornění

Nože, dřevěná prkénka ani bloky na nože nepatří do myčky nádobí. Ruční mytí chrání materiál, povrch čepele, rukojetí i dlouhodobou ostrost.

6. Skladování

Při skladování dbejte na to, aby čepel nepřišla do kontaktu s jinými kovovými předměty. Předejdete tím poškození ostří, vzniku skvrn a zbytečnému opotřebení.

Doporučené způsoby skladování

- blokový stojan na nože
- dřevěná vložka do zásuvky
- dřevěný magnetický držák na nože
- zásuvka s chráničem čepele nebo pouzdrum

Nože ukládejte do bloku pouze zcela čisté a důkladně suché.

7. Péče o rukojeti, prkénka a bloky

- Dřevěné rukojeti, prkénka a bloky nenechávejte dlouho ve vodě.
- Dřevěné výrobky nechte po čištění důkladně vyschnout na vzduchu.
- Dřevěné a olejované povrchy pravidelně ošetřujte vhodným olejem, například kaméliovým olejem nebo neutrálním rostlinným olejem.
- Po ošetření setřete přebytečný olej a výrobek uložte až po oschnutí.
- Dřevěné výrobky nesušte v blízkosti radiátoru nebo trouby, aby nedocházelo k praskání a deformacím.

8. Portfolio nožů a příslušenství KAI

Sortiment KAI je široký a zahrnuje prémiové i praktické řady pro domácí i profesionální použití. Konkrétní dostupnost jednotlivých řad a modelů se může lišit podle trhu a nabídky distributora.

Vybrané řady kuchařských nožů

- Sekimagoroku - rozsáhlé portfolio japonských kuchařských nožů, například Kaname, Composite, Ensei, Shoso, Kinju & Hekiju, Red Wood a Migaki.
- Wasabi Black - praktická řada s dobrým poměrem ceny a výkonu a snadno udržovatelnou rukojetí.
- Michel Bras a Michel Bras Quotidien - designově a funkčně zaměřené řady.
- Tim Mälzer Kamagata - funkční řada s důrazem na robustní kvalitu, ergonomii a praktické tvary čepelí.
- Junior kitchen knife - dětský kuchařský nůž navržený s ohledem na bezpečnější používání pod dohledem dospělé osoby.

Nože podle typu čepele

V nabídce jsou mimo jiné kuchařské nože, Santoku, nože na chléb, univerzální nože, japonské čepele, nože na maso a ryby, zeleninové nože, loupací nože, steakové nože, čínské kuchařské nože, filetovací a vykostňovací nože a porcovací přístroje.

Příslušenství a další sortiment

- broušení a péče: brusné kameny, diamantové brusné kameny, brousky, obtahovací řemeny, oleje a ochrany čepelí
- prkénka a bloky na nože
- kuchyňské pomůcky a příslušenství, včetně řady Select 100
- nůžky a další doplňkové vybavení do kuchyně

9. Kdy a čím nože brousit

Pravidelné broušení pomáhá udržet bezpečný a čistý řez. Tupý nůž vyžaduje větší sílu, hůře se ovládá a může být nebezpečnější než nůž ostrý.

- Nože je vhodné čas od času nechat profesionálně přebrousit, aby se opravily známky opotřebení ostří a obnovila dlouhodobá ostrost.
- Vzhledem k vysoké tvrdosti japonských kuchařských nožů nejsou klasické ocílky vždy vhodné.
- Pro broušení používejte vhodné brusné kameny, diamantové brusné kameny, brousky nebo obtahovací příslušenství určené pro japonské kuchařské nože.
- Před broušením ověřte, zda je nůž broušený oboustranně nebo jednostranně.

10. Návod: broušení na brusném kameni

Příprava

1. Brusný kámen namočte do vody podle pokynů výrobce, u běžných vodních kamenů až do chvíle, kdy z něj přestanou vycházet vzduchové bubliny.
2. Během broušení udržujte kámen stále mokrý.
3. Položte brusný kámen na stabilní podložku, stojan nebo mokrý hadřík, aby se při práci nepohyboval.
4. Pracujte pomalu, kontrolovaně a bez nadměrného tlaku.

Nastavení úhlu

1. Nůž držte tak, aby byl úhel mezi ostřím a brusným kamenem přibližně 45-60° ve směru vedení čepele po kameni.
2. U oboustranně broušené čepele vytvořte mezi hřbetem čepele a kamenem úhel přibližně 15°.
3. Úhel držte po celou dobu broušení co nejstálejší.

Postup pro oboustranně broušené čepele

1. Položte ostří na brusný kámen v doporučeném úhlu.
2. Vedte nůž po kameni plynulým pohybem tam a zpět a využívejte celou délku kamene.
3. Tlačte pouze lehce - zhruba silou odpovídající váze ruky.
4. Pokračujte, dokud se na opačné straně ostří nevytvoří jemný otřep.
5. Stejným způsobem nabruste druhou stranu.
6. Nakonec otřepy jemně odstraňte střídavým lehkým obtahováním obou stran čepele.

Postup pro jednostranně broušené čepele

1. Bruste nejprve vypouklou nebo zkosenou stranu čepele podle tvaru výbrusu.
2. Při broušení rubové strany položte čepel naplocho na kámen.
3. Poté se vraťte ke zkosené straně a jemně doostřete špičku i zbytek ostří.
4. Pro zvýšení odolnosti ostří lze vytvořit jemnou druhotnou fazetu pod úhlem přibližně 30-45°.

Odstranění otřepů a dokončení

1. Po broušení odstraňte otřepy jemným přetažením obou stran čepele přes staré noviny, starou látku nebo kožený obtahovací řemen.
2. Nůž opláchněte, opatrně osušte a zkontrolujte ostrost.
3. Pokud je povrch kamene nerovný, srovnejte jej vhodným srovnávacím kamenem podle pokynů výrobce.

11. Návod: broušení v brousku NEW EDGE

Brousek NEW EDGE je určen pro jemné a rovnoměrné doostření. Kombinuje keramické brusné a leštící kameny s vodicím mechanismem, který pomáhá udržovat přesný a kontrolovaný úhel.

Krok 1 - předbroušení

1. Použijte první keramickou brusnou jednotku určenou pro předbroušení.
2. Nůž protáhněte brouskem přibližně desetkrát.
3. Pohyb ved'te rovnoměrně, bez zbytečného tlaku, pouze vahou nože.
4. Zkontrolujte ostrost například opatrným testem na papíru.

Krok 2 - jemné doostření

1. Použijte druhou keramickou jednotku určenou pro jemné doostření a leštění.
2. Nůž opět protáhněte přibližně desetkrát lehkým tlakem.
3. Tím se ostří zjemní a vyleští.

Obtahování na kůži

1. Pro pravidelnou údržbu ostří použijte kožený obtahovací řemen.
2. Nůž ved'te dozadu, tedy proti směru řezání, aby se ostří nezařízlo do kůže.
3. Použijte o něco plošší úhel, přibližně 12-13°.
4. Provádějte pomalé a kontrolované tahy s lehkým tlakem, obvykle 5-10 tahů na každou stranu.

12. Bezpečnostní zásady při broušení

- Broušení provádějte pouze na stabilním a bezpečném pracovním místě.
- Při práci se soustředte a prsty držte mimo dráhu ostří.
- Vždy pracujte směrem od těla.
- Nepoužívejte nadměrnou sílu. Vyšší tlak nezaručí lepší výsledek a může poškodit ostří nebo kámen.
- Po broušení nůž vždy důkladně očistěte a osušte.
- Brusné a pečující příslušenství skladujte suché a čisté.

13. Rychlý přehled: co dělat a čemu se vyhnout

Doporučeno	Nevhodné
ruční mytí a okamžité osušení	mytí v myčce nádobí
dřevěné nebo plastové prkénko	sklo, kámen, keramika, žula
bezpečné uložení v bloku, vložce nebo chrániči	volné uložení mezi kovovými předměty
vhodný brusný kámen nebo brousek	nadměrný tlak, neodborné broušení
pravidelná péče o dřevo a olejované povrchy	dlouhé namáčení dřeva ve vodě

14. Další služby a informace

Na webových stránkách KAI najdete aktuální informace k produktovému portfoliu, péči o materiály, broušení, servisním možnostem, katalogům a dostupným produktovým řadám.

Distributor:

RÖSLER Praha spol. s r.o.
K Horkám 19/21, 102 00 Praha 10
tel.: 267 188 011, E-mail: info@rosler.cz
www.rosler.cz