

KAI SHUN

Návod k použití, péči a broušení kuchařských nožů

Tento návod shrnuje základní pravidla pro bezpečné používání, čištění, skladování, údržbu a broušení nožů KAI Shun. Dodržování těchto pokynů pomáhá zachovat ostrost, vzhled a dlouhou životnost čepele i rukojeti.

Vyrobeno v Japonsku | Made in Japan

1. Základní informace

Vybrali jste si originální kuchařský nůž značky Shun od výrobce KAI. Nože Shun jsou japonské kuchařské nástroje určené pro přesné krájení potravin. Aby si nůž dlouhodobě zachoval ostrost a kvalitu, je nutné jej používat, čistit, skladovat a brousit správným způsobem.

Záruka

Každý kuchařský nůž značky Shun vyrobený v Japonsku opouští továrnu v bezchybném stavu. Pokud se u výrobku objeví vada původního materiálu, konstrukce nebo zpracování, je možné v průběhu 10 let řešit bezplatnou výměnu nebo opravu podle záručních podmínek.

- Záruka se nevztahuje na běžné opotřebení.
- Záruka se nevztahuje na poškození způsobené nesprávným zacházením.
- Záruka se vztahuje pouze na výrobky zakoupené u autorizovaných prodejních partnerů společnosti KAI.

2. Před prvním použitím

1. Nůž před prvním použitím opláchněte v horké vodě.
2. Osušte jej měkkým hadříkem.
3. Zkontrolujte, zda je čepel čistá a suchá.
4. Používejte nůž pouze k účelu, pro který je určen - ke krájení vhodných potravin.

3. Bezpečná manipulace

- Při otírání čepele vždy ved'te hadřík směrem od těla a od ostří.
- Nůž neponechávejte volně ležet ve dřezu, pod utěrkou nebo 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 ukládejte mimo dosah dětí.

4. Používání a krájecí povrchy

Pro zachování ostrosti a ochranu jemné čepele je důležité používat 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 jemné čepele a rychlé otupení ostří.

Nevhodné použití čepele

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

5. Čištění po použití

1. Nůž 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. Nůž osušte měkkým hadříkem ihned po umytí.
5. Uložte jej až ve chvíli, kdy je čepel i rukojeť zcela suchá.

Důležité upozornění

Nože v žádném případě nepatří do myčky nádobí. Ruční mytí chrání materiál, povrch čepele, rukojeť i dlouhodobou ostrost.

6. Skladování

Při skladování dbejte na to, aby čepel nepřišla do kontaktu s jinými kovovými předměty. Tím lze předejít 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 pouzdem

7. Péče o dřevěné rukojeti

- Nože s rukojetí z přírodního dřeva nenechávejte dlouho ve vodě.
- Rukojeť čas od času ošetřete malým množstvím neutrálního rostlinného oleje nebo kaméliového oleje.
- Po ošetření setřete přebytečný olej a nechte rukojeť krátce zaschnout.
- Nůž ukládejte až po úplném oschnutí.

8. 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 nožů KAI nejsou klasické ocílky vhodné.
- Pro broušení používejte vhodné brusné kameny, diamantové brusné kameny nebo brousek určený pro japonské kuchařské nože.
- Před broušením ověřte, zda je nůž broušený oboustranně nebo jednostranně.

9. Návod: broušení na brusném kameni

Příprava

1. Položte brusný kámen na stabilní podložku, speciální stojan nebo na mokrý hadřík, aby se při práci nepohyboval.
2. Brusný kámen nemusíte předem namáčet, pokud to výrobce konkrétního kamene nevyžaduje, ale během broušení jej udržujte mokrý.
3. Broušení provádějte na barevné straně brusného kamene, pokud je tak kámen označen.
4. Pracujte pomalu, kontrolovaně a bez nadměrného tlaku.

Nastavení úhlu

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

Postup pro oboustranně broušené čepěle

8. Položte ostří na brusný kámen v doporučeném úhlu.
9. Vedte nůž po kameni plynulým pohybem tam a zpět a využívejte celou délku kamene.
10. Tlačte pouze lehce - zhruba silou odpovídající váze ruky. Nepoužívejte nadměrný tlak.
11. Pokračujte, dokud se na opačné straně ostří nevytvoří jemný otřep.

12. Poté stejným způsobem nabruste druhou stranu, dokud se otřep nevytvoří i na druhé straně.
13. Nakonec otřepy jemně odstraňte střídavým lehkým obtahováním obou stran čepele.

Postup pro jednostranně broušené čepele

14. Bruste nejprve vypouklou nebo zkosenou stranu čepele položenou na brusném kameni podle tvaru výbrusu.
15. Při broušení rubové strany položte čepel naplocho na kámen.
16. Poté se vraťte ke zkosené straně a jemně doostřete špičku i zbytek ostří.
17. Pro zvýšení odolnosti ostří proti vylamování lze vytvořit jemnou druhotnou fazetu pod úhlem přibližně 30-45°.

Odstranění otřepů a dokončení

18. Po broušení odstraňte otřepy jemným přetažením obou stran čepele přes staré noviny, starou látku nebo kožený obtahovací řemen.
19. Nůž opláchněte, opatrně osušte a zkontrolujte ostrost.
20. Pokud je povrch kamene nerovný nebo při broušení cítíte odpor, použijte k jeho oživení určený srovnávací nebo čistící kámen podle doporučení výrobce.
21. Kámen i čistící kámen udržujte během této údržby dostatečně vlhké.

10. Návod: broušení v brousku NEW EDGE

Pokud používáte brousek NEW EDGE s keramickými brusnými jednotkami a koženým obtahovacím řemenem, postupujte ve dvou krocích. Vodicí mechanismus pomáhá udržet správný úhel broušení.

Krok 1 - předbroušení

1. Použijte první, bílou keramickou jednotku.
2. Nůž protáhněte brouskem přibližně desetkrát.
3. Pohyb veďte rovnoměrně, bez tlaku, pouze vahou nože.
4. U tohoto brousku lze čepel vést tam i zpět podle konstrukce vodicího mechanismu.
5. Zkontrolujte ostrost například opatrným testem na papíru.

Krok 2 - jemné doostření

6. Použijte druhou, oranžovou keramickou jednotku.
7. Nůž opět protáhněte přibližně desetkrát lehkým tlakem tam a zpět.
8. Tím se ostří zjemní a vyleští.

Obtahování na kůži

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

11. Bezpečnostní zásady při broušení

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

12. Rychlý přehled: co dělat a čemu se vyhnout

Doporučeno	Nedoporučeno
Mýt ručně a ihned osušit.	Mýt v myčce nádobí.
Krájet na dřevěném nebo plastovém prkénku.	Krájet na skle, kameni, žule nebo keramice.
Skladovat v bloku, pouzdře nebo na vhodném magnetickém držáku.	Nechávat čepel volně mezi kovovým nádobím.
Brousit vhodným kamenem nebo brouskem pro japonské nože.	Používat běžnou ocílku u tvrdých japonských čepelí.
Rukojeti z přírodního dřeva pravidelně lehce olejovat.	Nechávat dřevěnou rukojeť dlouho ve vodě.

13. Další služby a informace

Na webových stránkách KAI najdete další informace k péči o materiály, broušení, údržbě, pokynům k broušení včetně videí, servisním možnostem a produktovému portfolio.

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