

Wprowadzenie

W niniejszej instrukcji znajdują Państwo informacje na temat różnych rodzajów noży oraz ich optymalnego użytkowania. Opisaliśmy w niej ponadto różne części wchodzące w ich skład, materiał, z którego są wykonane oraz ich budowę. Podajemy również wskazówki dotyczące przechowywania oraz bezpiecznego użytkowania.

Elementy wchodzące w skład noża



- A Szpic:** zakończenie noża. Używa się go do przebijania i wydrążania. Występują 3 rodzaje zakończeń:
- wysokie: spotykamy je w nożach o zakrzywionym ostrzu i prostym grzbiecie, np. w nożach uniwersalnych. (1399751)
 - centralne: w tym przypadku zarówno ostrze, jak i grzbiet są delikatnie zakrzywione. Występują np. w nożach szefa kuchni (1399768)
 - niskie: powstają, gdy grzbiet został zakrzywiony, zaś ostrze łagodnie biegnie do szpica. Takie zakończenie mają np. noże do warzyw. (1399515)
- B Czubek:** pierwsza część noża, która jest przeznaczona do mniej intensywnej pracy.
- C Ostrze:** cała powierzchnia cięcia noża, część klingi
- Gładkie ostrze pozwala uzyskać jednolite, proste nacięcia. Jest ono przeznaczone do obierania owoców lub warzyw. (1399508)
 - Ostrze ząbkowane jest niezastąpione w przypadku noży przeznaczonych do cięcia lub krojenia produktów o twardej osłonce i miękkim wnętrzu, np. chleba lub pomidorów. (1399645)
 - Ostrze typu granton, czyli ostrze ze wklęsłymi kieszonkami, posiada małe zagłębienia, które ograniczają przywieranie krojonych produktów do noża. (1399690)
- D Grzbiet:** górna, grubsza część klingi, która zwiększa wytrzymałość oraz ciężar noża
- E Nasada:** gruba, metalowa część, która łączy rękojeść i klingę oraz zwiększa ciężar noża i jego wyważenie.
- F Ochrona palców:** część nasady umożliwiająca bezpieczne ujęcie noża.
- g Trzpień:** element klingi, który znajduje się w rękojeści. Zapewnia stabilność i zwiększa ciężar noża. Może być widoczny lub ukryty.
- h Nity:** metalowe bolce, które przytrzymują płytki do trzpienia
- i Ochrona na rękojeści:** wygięta część rękojeści, która umożliwia pewniejsze ujęcie noża i zapobiega ześlizgnięciu się dłoni
- j Końcówka:** zakończenie rękojeści

Materiał, z którego wykonane są ostrza i rękojeści

Na naszych nożach często widnieje symbol X50CrMoV15 lub X30Cr14.

Najogólniej mówiąc, stal to stop żelaza z węglem. W celu nadania temu materiałowi określonych właściwości i parametrów, dodaje się do niego inne substancje.

Nóż oznaczony symbolem X50CrMoV15 jest wykonany ze stali nierdzewnej zawierającej żelazo, 0,50% węgla, 15% chromu oraz pewną ilością molibdenu i wanadu.

Stop ten charakteryzuje wyjątkowa twardość, odporność na korozję oraz łatwość w ostrzeniu.

Węgiel występuje we wszystkich rodzajach stali. Substancja ta odgrywa istotną rolę jeśli chodzi o twardość i wytrzymałość stali. Jego zawartość wynosi przeważnie 0,30%.

Obecność chromu decyduje z kolei o odporności stopu na zużycie i korozję. Stal, w której co najmniej 10,5% stanowi chrom, uznawana jest za „stal nierdzewną”. Zawartość chromu w naszych nożach wynosi 13% lub więcej.

Aby polepszyć właściwości stopu, dodaje się do niego również molibden i wanad.

Dzięki molibdenowi stal jest mniej krucha i bardziej wytrzymała.

Natomiast wanad zwiększa twardość i odporność na zużycie. Ponadto zwiększa ostrość noża, jest wyjątkowo twardy i odporny na korozję.

Nóż wykonany z materiału oznaczonego symbolem 6Cr16MoV zawiera 0,60% węgla, 16% chromu, molibdenu i wanadu. Jest to dobrej jakości stal nierdzewna o dużej odporności na zużycie i korozję.

W przypadku noża ze stopu o symbolu X30Cr14 mamy zaś do czynienia z wytrzymałą i bardzo ostrą stalą nierdzewną o dużej odporności na korozję i przebarwienia.

Rękojeść może być wykonana z materiału syntetycznego, stali nierdzewnej lub (stosunkowo rzadko) drewna. Materiały syntetyczne, takie jak ABS, PP, POM i TPR, gwarantują optymalny poziom higieny, dobry uchwyt oraz niewielki ciężar zapewniający wygodną obsługę.

Skrót PP oznacza polipropylen, POM można rozszyfrować jako polioksymetylen, zaś TPR to guma termoplastyczna. Ze względów higienicznych nie zaleca się stosowania rękojeści drewnianych.

Budowa

Większość noży wykonana jest ze stali kutej lub walcowanej.

Nóż kuty poddawany jest serii zabiegów, które zwiększają jego twardość, gęstość i elastyczność. Jest on także cięższy i lepiej wyważony. Cechą charakterystyczną tych noży jest wyraźna nasada, czyli element znajdujący się pomiędzy klingą a rękojeścią. Noże ze stali walcowanej wykrawane są z arkuszy tego materiału. Poza tym są one lżejsze niż noże kute.

Istnieje kilka metod łączenia rękojeści z klingą:

- wykonany z materiału syntetycznego uchwyt umieszczony jest na trzpieniu i gładko przechodzi w nasadę. Elementy są zespajane poprzez topienie i schładzanie materiału syntetycznego. **1308029**
- rękojeść może być przytwierdzona do trzpienia za pomocą nitów (zazwyczaj trzech) **1320014**
- w przypadku noży o rękojeści bez wypełnienia, elementy uchwytu są przyklejone lub przyspawane do trzpienia. **3700173**

Odpowiednie noże do różnych zadań

Podane wymiary dotyczą ostrzy

Nóż do obierania:

Mały (6-7 cm) i lekki, z zakończeniem skierowanym w dół oraz prostym ostrzem.

Przeznaczony do obierania owoców i warzyw, usuwania plamek oraz wycinania dekoracji

Nóż do skrobania

Mały, lekki i o prostym ostrzu. Przeważnie długości 6-10 cm.

Nóż ten nadaje się do wszystkich rodzajów zadań, jest idealny do obierania i drobnych prac (podobnie jak w przypadku noża do obierania). Wykorzystuje się go często do obierania owoców i warzyw, które można przytrzymać w dłoni.

Nóż uniwersalny

Jego wymiary są pośrednie między nożem do skrobania a nożem szefa (10-18 cm). Posiada proste ostrze.

Nóż do rozbierania

Wyróżnia go cienka, elastyczna klinga, której długość wynosi zwykle 12-15 cm.

Używa się go do oddzielania kości od kawałków mięsa. Cienka klinga gwarantuje dostęp do trudno dostępnych miejsc. Występuje w wersji elastycznej lub sztywnej. Wersja elastyczna znakomicie nadaje się do drobiu i ryb, natomiast sztywna jest przeznaczona do obróbki wołowiny i wieprzowiny.

Nóż do mięsa

Ten duży nóż o długości 20-38 cm wykorzystywany jest do odkrajania cienkich kawałków mięsa. Jest przeważnie krótszy i szerszy niż nóż do krojenia w plastry. Stosowany często w połączeniu z widelcem do mięsa, którym przytrzymuje się pieczeń.

Nóż do krojenia w plastry

Ten typ noża posiada proste lub ząbkowane ostrze. Zwykle dłuższy i węższy niż nóż do mięsa, jest przeznaczony do odcinania cieńszych kawałków mięsa. Jego klinga często bywa elastyczna i zaopatrzona w ostrze typu granton, dzięki któremu cienkie plasterki łatwiej odłączają się od powierzchni noża. Dostępny również w specjalnej wersji przeznaczonej do krojenia łososia/szynki, z ekstrawąskim i elastycznym ostrzem, które pozwala uzyskać wyjątkowo cienkie plastry.

Nóż do pieczywa

Duży nóż o długości 15-25 cm o ząbkowanym ostrzu. Wykorzystywany do krojenia produktów o twardej warstwie zewnętrznej i miękkim środku, np. chleba i innych wypieków. Może być również użyty do krojenia pomidorów.

Nóż szefa

Najczęściej o długości 15-30 cm. Ten rodzaj noża jest używany w kuchni do rozmaitych prac. Skierowane w górę zakończenie ułatwia siekanie na desce. Dzięki szerokiej i ciężkiej klindze może być również użyty jako tasak.

Nóż santoku

Nóż azjatycki o długości 12-18 cm, którego ostrze jest prostsze niż ostrze noża szefa. Wszechstronny nóż do różnych zadań. Szeroka klinga umożliwia wykonywanie dodatkowych czynności, jak rozgniatanie czosnku czy nabieranie ostrzem posiekanych składników. Niektóre noże santoku opatrzone są ostrzem typu granton, które zmniejsza przywieranie krojonych składników do powierzchni noża.

Tasak

“Nóż” o długości 15-18 cm, o szerokiej, grubej, prostokątnej klindze. Wykorzystywany do krojenia dużych kawałków mięsa wraz z kośćmi. W końcowej części często występuje otwór, umożliwiający powieszenie tasaka na haczyku.

Nóż do steków

O ile inne rodzaje noży stosowane są w kuchni do przygotowywania składników, noża do steków używa się przy stole w trakcie podawania steków lub innego rodzaju mięs.

Nożyce do drobiu

Nożyce do drobiu służą do przecinania kości, skóry kurczaka i innych twardych materiałów. Można ich także używać jako nożyc kuchennych przeznaczonych do wielu zadań.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Noże należy zawsze kłaść w miejscu, w którym będą dobrze widoczne, z rękojeścią skierowaną w stronę użytkownika i z dala od krawędzi stanowiska pracy, tak aby nie upadły na podłogę.

Nóż chwycić tylko za rękojeść.

Należy zawsze używać odpowiedniego rodzaju noża – warzywa, mięso, ryby, wędliny i pieczywo wykazują dużą różnorodność pod względem rozmiarów i ogólnego charakteru. Dlatego do każdego zadania przeznaczony jest odpowiedni nóż.

Produkty należy kroić w pewnej odległości od ciała, aby uniknąć zranienia w razie ześlizgnięcia się noża.

Noże myć oddzielnie – szczególną ostrożność należy zachować podczas czyszczenia ostrych noży.

Noży nie wolno czyścić wrzucając je luzem do wody, w której myte są naczynia.

Noże przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Aby zapobiec oparzeniom lub zniszczeniu, noża nie umieszczać na rozgrzanych płytach oraz w pobliżu źródeł ciepła.

Przechowywanie noży

Właściwy sposób przechowywania nie tylko gwarantuje bezpieczeństwo, lecz również pomaga zachować ostrze w nienaruszonym stanie.

Najlepszym miejscem do przechowywania noży jest blok na noże. Zapewnia on wygodę, bezpieczeństwo i higienę. Zestawy noży sprzedawane są zwykle w blokach, jeżeli jednak zgromadzili Państwo swój komplet na przestrzeni kilku lat, istnieje również możliwość nabycia bloku oddzielnie. Osoby, które ze względów estetycznych nie chcą przechowywać bloku na blacie, mogą się zaopatrzyć w blok składany, który po zakończeniu pracy i złożeniu mieści się w szufladzie. [3500803](#)

Jeżeli przechowują Państwo noże oddzielnie w szufladzie, nie należy umieszczać ich wraz z innymi akcesoriami kuchennymi. Próba wyjęcia przedmiotu znajdującego się w pobliżu noża może się zakończyć poważnym skaleczeniem. Bezpieczne przechowywanie umożliwiają wkładki do szuflad.

Pielęgnacja noży

Noże należy czyścić bezpośrednio po użyciu, ponieważ sok z owoców lub warzyw może mieć działanie kwasu.

Małe przebarwienia można usunąć za pomocą standardowych środków do czyszczenia metalu.

Od strony technicznej nasze noże i nożyce są dostosowane do mycia w zmywarkach, ale zalecamy czyszczenie ręczne. Detergenty i sole stosowane w zmywarkach mogą być zbyt silne. Uderzanie noży o inne przedmioty umieszczone w koszu może je ponadto uszkodzić i stępić. Jeżeli mimo to zdecydują się Państwo na mycie noży w zmywarce, należy je ręcznie osuszyć natychmiast po zakończeniu cyklu zmywania. Aby uniknąć stępienia, warto również zabezpieczyć noże przed uderzaniem o inne przedmioty znajdujące się w zmywarce.

Do czyszczenia ręcznego należy stosować łagodny detergent i miękką ściereczkę. Noże myć pod ciepłą, bieżącą wodą (nie wolno wrzucać ich do pojemnika z wodą, w którym nie będzie ich widać w momencie wyjmowania). Należy zachować ostrożność, aby się nie skaleczyć.

Noże wytrzeć miękką ściereczką. Zachować szczególną ostrożność manipulując ostrzem. Aby zagwarantować dodatkową higienę, szczególnie uważnie należy wyczyścić nożyce.

Posługiwanie się ostrzałką: jak naostrzyć noże.

Ostry nóż jest bezpieczniejszy niż nóż tępym, ponieważ krojenie nie wymaga dużego nacisku. Natomiast w przypadku stępionego noża, aby wepchnąć ostrze w produkt potrzebny jest większy nakład siły. Ten dodatkowy wysiłek może prowadzić do wypadków i ześlizgnięcia się noża.

1 Ceramiczną ostrzałkę ująć mocno jedną ręką i ustawić prostopadle do stabilnej powierzchni.

2 Nóż przytrzymać drugą ręką. Ostrze należy ustawić pod kątem 90° do ostrzałki. Nasada noża powinna znajdować się blisko ostrzałki.

3 Następnie, wciąż przytrzymując ostrze przy ostrzałce, zmniejszyć kąt do 45° . Potem znów zmniejszyć kąt o połowę, tak aby ostrze było nachylone pod kątem 22° . 5 Zachowując kąt 22° przeciągnąć nóż z ustawienia 1...

4 do ustawienia 2. Stosować niewielki nacisk. Ze względów bezpieczeństwa opisaną czynność należy wykonywać powoli. Większa szybkość nie powoduje lepszej ostrości.

5 Zmienić strony i powtórzyć kroki 1 do 5

6 Powyższą procedurę zastosować pięć razy na przemian dla każdej ze stron (nie należy zatem przeciągać wzdłuż ostrzałki jednej strony noża pięć razy z rzędu).

Ostrzałką nie należy ostrzyć noży ząbkowanych.

Powierzchnie, na których należy kroić produkty

Desek do krojenia należy zawsze używać przy takich czynnościach jak siekanie, krojenie w plasterki, kostki, itp. Ze względu na utrzymanie ostrości i ochronę przed wyszczerbieniem najlepiej stosować deski drewniane, bambusowe lub syntetyczne (z polipropylenu).

Unikać powierzchni ceramicznych, szklanych lub metalowych.

Ze szczególną uwagą należy zadbać o właściwe odkażenie deski. W tym celu deskę umyć natychmiast po zakończeniu krojenia drobiu, ryby lub mięsa. Deski o różnych kolorach lub wykonane z różnych materiałów pomogą Państwu zapamiętać, dla jakich rodzajów produktów przeznaczona jest dana deska. Dzięki temu łatwo unikną Państwo np. krojenia warzyw na tej samej powierzchni, której wcześniej użyli Państwo do podzielenia surowego mięsa drobiowego.

Sposób ten pozwala uniknąć przeniesienia szkodliwych bakterii z jednego produktu spożywczego na drugi poprzez zabrudzone narzędzia, sprzęt lub ręce.

Zgodnie z prawem, osobom poniżej 18 roku życia nie wolno kupować noży.