

CUTITELE DE CALITATE TREBUIE INTELESE INAINTE DE A FI FOLOSITE!

VA RUGAM SA CITITI CU ATENTIE SI SA PASTRATI ACESTE INSTRUCIUNI.

AVANTAJELE LAMEI CERAMICE:

REZISTENTA

- Isi pastreaza ascutimea de cel putin 10 ori mai mult decat lamele din otel.

PURITATEA

- Are proprietati antibacteriene si nu transfera gust metalic alimentelor cu care vine in contact.
- Nu intra in reactie cu nici o substanta (neutra chimic).

GREUTATE REDUSA

- Usor de manevrat.
- Lama subtire si extrem de ascutita permite taierea neinvaziva, iar porii se inchid mai rapid - alimentele pastrandu-si sucurile si aromele in interior!

SIMPLU DE CURATAT

- Datorita densitatii extreme, nu absorb niciun component alimentar, iar curatarea este foarte facila.

RECOMANDARI DE FOLOSIRE SI PASTRARE

- Cutitele ceramice se ascut NUMAI cu ascutitoare speciale dotate cu role diamantate.
- Cutitele se ascut periodic intotdeauna inainte de a deveni tocite.
- Cutitele ceramice zimtate se reascut numai la producator/distribuitoar sau folosind dispozitive speciale.
- Cutitele ceramice se folosesc pentru a taia carne fara os, legume si fructe (pentru oase se foloseste SATARUL de macelarie).
- Se utilizeaza NUMAI pe plansete din lemn sau plastic (NU taiati direct in farfurie). Plansetele de lemn sunt ideale deoarece sunt foarte rezistente, nu afecteaza taisul cutitelor, sunt usor de curatat si sunt anibacteriene - acizii si taninii din esente ca stejarul, pinul, zada siberiana, bambusul si guminoki inhiba existenta bacteriilor!
- Taierea se realizeaza printr-o miscare usoara de inainte-inapoi, NU prin presare verticala!
- Se curata sub jet de apa calda sau cu un prosop umed.
- Se pastreaza in suport/bloc pentru cutite sau in protectia de lama.
- Pentru a beneficia, pe termen lung, de calitatea cutitului este nevoie de mai mult decat de un tais ascutit. Este necesar un sistem complet format, pe langa cutite, din plansete de tocat de calitate (care protejeaza taisul), dispozitive de ascutit adecvate si din solutii de pastrare potrivite (blocuri, protectii pentru lama, teci, serviete).

A SE EVITA

- Taierea alimentelor congelate (schimbarile bruste de temperatura pot cauza craparea lamei), a branzei tari si a oaselor.
- Lovirea de suprafete dure.
- Desfacerea conservelor, folosirea pe post de surubelnita, etc.
- Spalarea la masina de spalat vase sau lasarea in chiuveta.
- Taierea pe sticla, piatra, marmura, gresie, etc.
- Fortarea laterala. Cutitele ceramice NU sunt flexibile!
- Pastrarea "la gramada" cu alte cutite sau tacamuri.
- *A nu se lasa la indemana copiilor!*

Nota:

- *Cutitele, cu cat sunt de mai buna calitate (lama subtire, ascutime de durata, ergonomie, reascutire facila) cu atat sunt mai sensibile si trebuie intretinute cu mai multa grija; dar performanta lor este inegalabila!*
- *Cutitelor de top nu li se depreciaza valoarea in timp, daca sunt folosite in mod corect!*

"In Europa, bucatarii taie pentru a prepara. Noi taiem pentru a identifica aroma specifica a fiecarui ingredient. Gustul este dat de modul de taiere a fiecarui ingredient, nu de prepararea lui! De aceea, pentru japonezi sunt atat de importante cutitele de bucatarie".

Hirohisa KOYAMA - maestru bucatar japonez si fondator al Nippon Culinary Exchange Institute.