

CUTITELE DE CALITATE TREBUIE INTELESE INAINTE DE A FI FOLOSITE!
VA RUGAM SA CITITI CU ATENTIE SI SA PASTRATI ACESTE INSTRUCIUNI

- Lama poate fi ascutita extrem de fin si isi mentine taisul o perioada indelungata.
- Sunt subtiri si usoare - cu exceptia celor cu design special. Lama subtire si extrem de ascutita permite taierea neinvaziva, iar porii se inchid mai rapid - alimentele pastrandu-si sucurile si aromele in interior!
- Dureaza o viata, daca sunt utilizate si intretinute corespunzator!
- ATENTIE: lamele cu continut ridicat de carbon, de foarte buna calitate, oxideaza si se pateaza - aceasta insemand ca otelul "traieste", iar cutitul este excelent!
- Datorita structurii moleculare specifice, cutitele din otel-carbon de inalta calitate - pe masura ce sunt utilizate si reascutite - devin din ce in ce mai taioase astfel incat, in momentul folosirii, celulele alimentelor nu se mai rup, iar oxidarea este evitata in mare parte.
- Gradul de ascutire initial este mult mai putin important decat calitatea materialului si a prelucrarii. De multe ori, producatorii livreaza cutitele semi-ascutite, in mod deliberat, pentru mai multa siguranta la transport si pentru ca fiecare utilizator sa aiba privilegiul de a le conferi tusa finala!
- Vopseaua cu care este scrisa marca pe lama cutitului, se poate decolora sau sterge fara a afecta in niciun fel calitatea cutitului.
- Micile ciobituri si ondulari ale taisului sunt normale si apar deoarece taisul este foarte fin si sensibil, in special cand se taie alimente dure. Ele se pot remedia folosind pietre de ascutit adecvate (de diferite granulatii, in functie de natura avariilor).
- Manerele din lemn lucreaza in functie de mediu (umed sau uscat), se dilata si se contracta in mod natural - putand aparea numite jocuri -, ceea ce nu reprezinta defect de fabricatie.
- Patina de uzura este normala si de dorit, conferind unicitate fiecarui cutit!

RECOMANDARI DE FOLOSIRE SI PASTRARE

- Cutitele se ascut periodic, intotdeauna inainte de a deveni tocite.
- **Regula de baza:** in mod ideal, bucatarii amatori ar trebui sa-si ascute cutitele de aproximativ 1 - 2 ori pe luna (sau chiar mai des), iar bucatarii profesioniști zilnic!
- Cutitele din otel-carbon se ascut pe pietre umede pentru ascutit cutite, ideal, de catre aceeași persoana de fiecare data. Fiecare persoana are un unghi propriu de ascutire, iar taisul devine mai ascutit de fiecare data cand este ascutit in aceeași maniera, de catre aceeași persoana! **Atentie: Masatul depreciaza taisul, iar dispozitivele de ascutit cu role pot duce la schimbarea unghiului taisului!**
- Cu cat cutitul este de o calitate mai buna, cu atat piatra de ascutit trebuie sa fie de mai buna calitate. Ascutirea pe piatra este extrem de simpla! **Pentru un cutit bine intretinut, sunt suficiente numai cateva trasaturi pe piatra pe fiecare parte a taisului.**
- Cutitele zimtate se ascut fie cu dispozitive speciale, fie la ateliere specializate.
- Cutitele de calitate 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 antibacteriene - acizii si taninii din esente ca artarul, stejarul, pinul, zada siberiana, bambusul si guminoki inhiba existenta bacteriilor!
- Taierea se realizeaza printr-o miscare usoara de inainte-inapoi, NU prin presare verticala!
- Dupa fiecare utilizare, se curata sub jet de apa calda sau cu un prosop umed. Se sterg imediat!
- Alimentele agresive, cum ar fi sucul de lamaie, trebuie spalate imediat dupa taiere.
- Daca apar pete de rugina pe lama, acestea se pot inlatura cu o radiera speciala sau cu o piatra de ascutit cu granulatie foarte fina.
- Se pastreaza in suport/bloc de cutite, in protectia de lama sau pe bara magnetica.
- **Regula de baza: cu cat un cutit este mai scump, cu atat lama este mai sensibila!**
- 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), pietre de ascutit adecvate si din solutii de pastrare potrivite (blocuri, bare magnetice, protectii pentru lama, teci, serviete).

A SE EVITA

- Taierea alimentelor congelate (socurile termice pot cauza craparea lamei) si a oaselor.
- Lovirea de suprafete dure.
- Spalarea cu detergenti puternici si/sau abrazivi deoarece se poate pata lama.
- Desfacerea conservelor, folosirea pe post de surubelnita sau de unealta, etc.
- Spalarea la masina de spalat vase sau lasarea in chiuveta (risc de avariere a taisului si de aparitie a ruginei).
- Taierea pe sticla, piatra, marmura, gresie, etc.
- Fortarea laterala. Cutitele din otel-carbon, in afara de cele cu destinatii speciale, NU sunt flexibile!
- Pastrarea "la gramada" cu alte cutite sau tacamuri.
- Introducerea in flacara sau pastrarea langa foc, deoarece lama se poate decali si se poate arde manerul.
- Stergerea in timpul ascutirii deoarece exista riscul impregnarii particulelor foarte fine de piatra in porii cutitului (se poate pata cutitul)! Se recomanda spalarea imediata si ulterior stergerea.
- *A nu se lasa la indemana copiilor!*

Nota:

- *Cutitele, cu cat sunt de mai buna calitate (lama subtire, tais extrem de fin, 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.

www.ft-shop.ro

www.cutite-global.ro