

PIETRE PENTRU ASCUTIT CUTITE

1. Se introduce piatra intr-un recipient cu apa, aproximativ 10 - 20 minute (pana cand nu mai apar bule de aer). Se scoate piatra si se pune pe o suprafata plana. Exista si pietre artificiale (ceramice) sau cele belgiene naturale (Coticule) care nu trebuie tinute la inmuiat, ci doar se umezesc la suprafata. **In timpul utilizarii, toate pietrele trebuie umezite continuu.** Pietrele ceramice artificiale, deoarece sunt foarte dure (exista riscul supraincalzirii si decalirii taisului) si tocesc rapid lama cutitului, sunt recomandate in special pentru uz casnic: cutitele se ascut rapid dar mult mai rar decat in cazul folosirii profesionale.
2. Se misca lama inainte si inapoi, pe piatra, pastrand un unghi intre 10 si 20° (pentru un tais ideal si pentru a evita zgarierea lamei). Se apasa in momentul impingerii si se reduce presiunea in momentul tragerii! Este cel mai bine sa se inceapa cu ascutirea cu partea dinspre varf a cutitului, apoi partea din mijloc. Ultima treime este cea mai putin importanta (30%).
3. Se va forma o pasta/pilitura pe suprafata pietrei de ascutit, care este indispensabila pentru buna ascutire a taisului cutitului. A nu se indeparta aceasta pasta decat dupa terminarea ascutirii.
4. Cutitele cu tais unilateral (Usuba, Yanagiba/Sashimi, Deba) se ascut, pastrand unghiul (45°) taisului, in proportie de 80% pe partea ascutita, iar 20% pe cealalta parte (pentru a elimina bavura). Cutitele normale se ascut in proportie de 70% pe partea dreapta (pana cand incepe sa se simta bavura pe partea opusa celei ascutite), pentru dreptaci, si 30% pe partea stanga (doar cat sa se inlature bavura). Pentru stangaci, se inverseaza proportiile.
5. Dupa ascutire, se spala cutitele cu apa calda si se sterg cu un prosop de bucatarie.

Cutitele de buna calitate nu sunt in nici un caz pretabile spalarii in masina de spalat vase. Dupa fiecare utilizare, cutitele se spala cu apa calda si se sterg.

Nu asteptati pana cand cutitul devine tocit, cutitul se ascute intotdeauna periodic!

Regula de baza: bucatarii amatori trebuie sa-si ascute cutitele de aproximativ 1 - 2 ori pe luna, iar bucatarii profesioniști de aproximativ 1 - 2 ori pe saptamana (bucatarii japonezi isi ascute cutitele zilnic!).

Cea mai sigura metoda de testare a ascutirii unui cutit este taierea unei rosii coapte sau a unei cepe intregi: un cutit ascutit va taia usor, dintr-o singura miscare, fara a fi nevoie de nicio presiune, ci numai prin propria greutate a cutitului. **Nu testati pe hartie** deoarece aceasta toceste taisul!

Unele pietre de ascutit sunt insotite de "Shusei Toishi" - o mica piatra speciala pentru renivelarea suprafetei pietrelor de ascutit utilizate intens.

Atentie: unele cutite noi, de foarte buna calitate, nu vin ascutite perfect de la producator din dorinta de a permite utilizatorului sa si le ascute dupa preferinta!

Cu cat un cutit este de mai buna calitate, cu atat si piatra de ascutit trebuie sa fie de calitate mai buna!

Cutitele de calitate, pe masura ce sunt utilizate si reascutite, taie din ce in ce mai bine!

Schimband pozitia (fata-spate) pietrei, din timp in timp, se va prelungi durata de viata a pietrei.

Pentru ca piatra sa nu aluneca pe suprafata de lucru, se poate pune pe un suport special sau pe un prosop umed.

Micile crapaturi care pot aparea pe suprafata pietrei, nu afecteaza procesul de ascutire.

Cand incep sa apara pete albe pe suprafata pietrei, este timpul pentru achizitionarea unei noi!

De evitat:

Spalarea cu apa fierbinte si detergent poate afecta capacitatea de ascutire a pietrei. Se recomanda spalarea cu apa calduta si buretele (fara detergent).

Uscarea fortata (in cuptor sau cu ventilatorul) poate duce la aparitia crapaturilor.

Nu lasati piatra scufundata in apa pentru foarte mult timp, se scurteaza viata pietrei.

Piatra nu se lasa afara sau in bataia soarelui, pot aparea crapaturi.

Dupa ce s-a uscat complet, piatra se pastreaza la temperatura camerei, in cutia originala sau intr-o folie de plastic.

Se recomanda ascutirea cutitelor de catre aceeasi persoana deoarece fiecare ascute sub un alt unghi si exercita o presiune diferita asupra cutitului in momentul ascutirii. Cu timpul, ascutind sub acelasi unghi, cutitul devine din ce in ce mai ascutit - este o particularitate a cutitelor japoneze spre deosebire de cutitele obisnuite la care se intampla exact invers. Cutitele zimtate nu se ascute pe piatra ci trebuie ascutite de catre un profesionist sau cu ajutorul dispozitivelor speciale de ascutit elvetiene iSTOR, cu otel rapid.

Longevitatea cutitelor de calitate este exceptionala. Cu timpul veti deveni un adevarat expert si veti fi uimiti de ascutimea cutitelor dumneavoastra.

Pentru rezultate optime, se recomanda urmatoarele granulatii:

Granulatie 120: pentru lamele boante si pentru cele ciobite, poate fi folosita pentru REPARAREA/NIVELAREA pietrelor uzate

Granulatie 200 - 240: pentru lamele tocite care au nevoie de mici reparatii

Granulatie 800 - 1000: piatra ideala pentru o intretinere regulata

Granulatie 3000 - 3500: taisul va taia perfect, se foloseste dupa ascutirea pe piatra cu granulatie 800/1000

Granulatie 5000 - 6500: ascutire fina, taisul va ramane ascutit mai mult timp. Se foloseste dupa granulatia 1000/3500

Granulatie 8000 - 12000: finisare profesionala (luciu de oglinda), dupa folosirea pietrei cu granulatia 3000/6500

"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