

Nóż i ju?, czyli prosta pielęgnacja kuchennego ostrza

Zadajcie sobie pytanie – bez czego nie można obejść się w kuchni? Za co się, że większość z Was na pierwszym miejscu wymieniłaby nóż kuchenny. Bez niego po prostu w naszych kulinariach nic się nie zadzieje. Aby służył on dobrze i długo, trzeba o niego dbać. To trochę jak z samochodem. Bez odpowiedniej pielęgnacji nawet nowe auto potrafi trafić do warsztatu. Oto więc kilka prostych rad, które pozwolą Ci się cieszyć ostrym nożem przez długi czas.

Jak dbać o nóż? Nic prostszego!

Po pierwsze, nóż nie lubi wilgoci. Nie należy ich więc zbyt długo trzymać w zlewie, a także często myć w zmywarce. Najlepiej od razu po krojeniu umyć i przetrzeć do sucha ściereczką. Po drugie, najlepszym przyjacielem każdego noża jest ostrzarka. Gdy czujemy, że nasze ostrze nie tnie już tak gładko, powinniśmy zadbać o jego naostrzenie. Po trzecie, nóż potrzebuje odpowiedniego przechowywania. Zapomnij o wkładaniu ich do szuflady pełnej sztućców. Ostrze nie powinno niczego dotykać, aby po prostu się nie tępiło. Świetnym rozwiązaniem może być powieszenie go na listwie magnetycznej. Po czwarte – jak kroić, to tylko na miękkim podłożu. Drewno czy miękki plastik amortyzują ruchy ostrza i nie powodują jego tępienia. No i na końcu – nóż służy do krojenia, ewentualnie smarowania, nigdy do otwierania puszek czy dokręcania śrubek. Często w roztargnieniu wykorzystujemy ostrze zupełnie niezgodnie z jego przeznaczeniem. Jest to bardzo niebezpieczne, bo nie tylko się tępi, ale przede wszystkim może ułamać.

Jak nóż to tylko z IKEA

Na szczęście dbanie o nóż nie wymaga od nas wielkiego zaangażowania, szczególnie jeśli wybierzemy się do IKEA. Tutaj znajdziemy w pełni wszystko, co potrzebne jest do pielęgnacji naszego ostrza. Ostrzarki ASPEKT, FLAKSA i SKÄRANDE tylko czekają, aby wziąć się za ostrzenie Twoich noży. Listwy magnetyczne GRUNDTAL i FINTORP łatwo zawieszisz i przechowasz na nich swoje ulubione narzędzia – bez problemu będziesz mógł po nie sięgnąć, a do tego zupełnie się nie stępią. Drewniane deski z serii APTITLIG czy PROPPMÄTT sprawią, że krojenie będzie jeszcze przyjemniejsze. Ale to nie wszystko! W IKEA znajdziesz też specjalne noże, o które będzie Ci łatwiej dbać. W seriach VÖRDA, IKEA 365+ i VARDAGEN występują specjalne noże do chleba, warzyw, owoców czy mięs. Odpowiednio przygotowane pod konkretne produkty spożywcze ostrza dłużej zachowują swoje właściwości, a także są trwalsze i efektywniejsze w użyciu.

Dbanie o kuchenne no?e jest proste, przyjemne i sprawia du?o satysfakcji. Warto wi?c po?wi?ci? im chwil?, by ich ostrza s?u?y?y Ci jak najlepiej i jak najd?u?ej.