



BergHOFF[®]

ДЛЯ КАЖДОЙ ЗАДАЧИ СВОЙ НОЖ

ДЛЯ КАЖДОЙ ЗАДАЧИ СВОЙ НОЖ



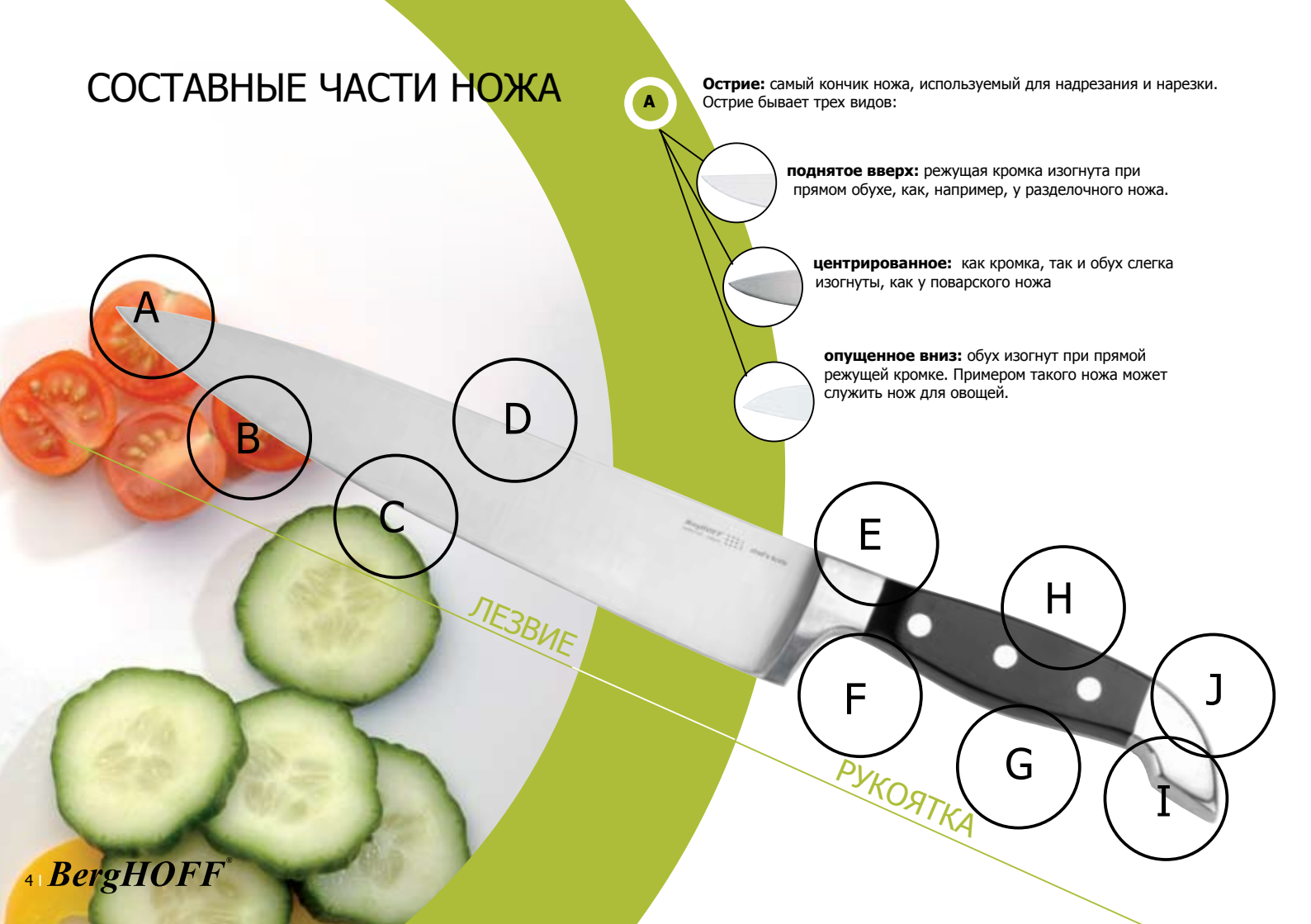
Данная брошюра содержит подробную информацию о различных типах ножей и их назначении, составных частях, исходных материалах и конструкции.

В брошюре также затрагиваются вопросы хранения и обеспечения безопасности.



BergHOFF[®] 13

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ НОЖА



A

Острие: самый кончик ножа, используемый для надрезания и нарезки. Острие бывает трех видов:

поднятое вверх: режущая кромка изогнута при прямом обухе, как, например, у разделочного ножа.

центрированное: как кромка, так и обух слегка изогнуты, как у поварского ножа

опущенное вниз: обух изогнут при прямой режущей кромке. Примером такого ножа может служить нож для овощей.

A

B

C

D

E

H

F

G

J

I

ЛЕЗВИЕ

РУКОЯТКА



Верх режущей кромки: верхняя часть, используемая для мелкой или требующей точности работы.



Кромка: вся режущая поверхность ножа, часть лезвия



острое лезвие гарантирует плавный и ровный разрез. Такой нож необходим для чистки фруктов и овощей



ножи с зазубренной кромкой используются для нарезания мягких внутри и твердых снаружи продуктов, например, хлеба или помидор. С этой задачей также справятся ножи с раковинovidной кромкой.



лезвия с выемкой или двояковыгнутой кромкой имеют небольшие выемки, благодаря которым нарезаемый продукт меньше прилипает к ножу.



Обух: верхняя более толстая часть лезвия, придающая ножу силу и вес



Больстер: толстая металлическая часть, соединяющая лезвие и рукоять, благодаря которой нож тяжелее и сбалансированнее.



Защита для пальцев: часть больстера, обеспечивающая безопасный захват.



Хвостовик: видимая или скрытая часть металлического лезвия внутри рукоятки, придающая ножу устойчивость и дополнительный вес.



Заклепки: металлические кнопки, скрепляющие накладку и хвостовик



Крестовина: выступ для более удобного захвата и предотвращения соскальзывания руки



Задняя кромка: конец рукоятки



МАТЕРИАЛ ЛЕЗВИЯ И РУКОЯТКИ

В общем смысле сталь представляет собой сплав железа с углеродом. Но туда могут входить и другие элементы, предназначенные для придания материалу дополнительных свойств и качеств.

Маркировка X50CrMoV15 означает, что нож изготовлен из нержавеющей стали, в которой помимо обязательного железа присутствуют 0,5 % углерода, 15 % хрома и некоторое количество молибдена и ванадия.

Такой материал очень прочен, устойчив к коррозии и легко затачивается.

Придающий твердость углерод входит в состав всех видов стали. Как правило, сплав содержит 0,3 % углерода.

Хром служит для придания устойчивости к износу и коррозии. Сталь, содержащая 10,5 % и более хрома, считается нержавеющей.

Наши ножи содержат минимум 13 % этого элемента.

Для улучшения свойств сплава используются молибден и ванадий.

Молибден предотвращает хрупкость и укрепляет сталь.

Ванадий придает закаляемость и износостойкость. Благодаря этому элементу можно изготовить лезвие с очень острой кромкой, но в то же время надежное и устойчивое к коррозии.

Нож, выполненный из 6Cr16MoV, содержит 0,6% углерода, 16% хрома, молибден и ванадий. Такая нержавеющая сталь отличается высокой степенью устойчивости к износу и коррозии.

Нож с маркировкой X30Cr14 изготовлен из нержавеющей стали с высокой степенью устойчивости к коррозии и появлению пятен. Такой нож отличается силой и остротой.

Рукоятка может быть изготовлена из синтетического материала, нержавеющей стали или (довольно редко) дерева. Синтетические материалы, такие как АБС, ПП, POM и ТЭП (или ТПР), удобны в пользовании, так как обеспечивают оптимальное соотношение гигиеничности, правильного захвата и легкости.

ПП означает полипропилен, POM – полиоксиметилен, а ТЭП – сокращенное название для эластотермопласта. Деревянные же ручки не рекомендуются, так как они проигрывают в плане гигиеничности.



КОНСТРУКЦИЯ

Большинство ножей изготавливаются путемковки или штамповки.

В процессековки нож проходит через несколько стадий, усиливающих прочность, плотность и гибкость изделия. Такой нож отличается большим весом и лучшей балансировкой. Его можно отличить по выделяющемуся bolsterу – части между рукоятью и лезвием.

Штампованный нож изготавливается из прокатной стали. Такие ножи легче кованных.

Существует несколько типов крепления лезвия к рукояти:



Рукоятка из синтетического материала накладывается на хвостовик и бесшовно присоединяется к bolsterу путем плавки и охлаждения синтетического материала.



Рукоятка может присоединяться к хвостовику заклепками (чаще всего тремя)



Для изготовления ножей с пустотелой рукояткой хвостовик и части рукояти склеиваются или свариваются.



ДЛЯ
КАЖДОЙ
ЗАДАЧИ СВОЙ
НОЖ

Указанный размер означает размер лезвия

Нож для снятия кожуры:

Небольшой, легкий нож, заостренная верхняя часть кромки которого изгибается вниз при прямом лезвии. Подходит для чистки фруктов и овощей, удаления испорченных частей, вырезания украшений для блюд.



Нож для мяса

Большой нож длиной 20-38 см (8-15 дюймов) для нарезания мяса тонкими ломтиками. Как правило, такие ножи короче и шире ножей для нарезания ломтиками. Часто используется вместе со специальной вилкой, поддерживающей мясо при нарезании.

Разделочный нож

Размером между ножом для очистки овощей и поварским ножом, от 10 до 18 см (4-7 дюймов), с прямой кромкой.



Нож для выемки костей

Тонкий, с гибким лезвием, обычно длиной 12-15 см (5-6 дюймов). Подходит для выемки костей из кусков мяса. Тонкое лезвие позволяет работать в узких местах. Бывает гибким и жестким. Гибкие ножи отлично подходят для птицы и рыбы, жесткие – для говядины и свинины.





Поварской нож

Чаще всего длиной от 15 до 30 см (6-12 дюймов). Наиболее часто используемый на кухне нож подходит для многих целей. Благодаря загнутой вверх кромке таким ножом легко нарезать качающимися движениями на разделочной доске. А широкое и толстое лезвие позволяет использовать такой нож в качестве секача.



Топорик

Топорик длиной 15-18 см (6-7 дюймов) с широким прямоугольным толстым лезвием. Подходит для нарезания больших кусков мяса и разрубания костей. На конце таких ножей часто предусмотрено отверстие для подвешивания на стойке.

Нож для нарезания ломтиками

Нож с прямой или зазубренной кромкой. Как правило, длиннее, чем нож для мяса, предназначен для нарезания мяса более тонкими ломтиками. Зачастую имеет гибкое фстончатое лезвие (кромку с выемками), благодаря чему тонкие ломтики легко отстают от лезвия ножа. Специальная разновидность ножа для лосося (ветчины) изготавливается с особо тонким и гибким лезвием для нарезания необыкновенно тонких ломтиков.



Нож для бифштекса

В отличие от остальных ножей, предназначенных для работы на кухне по подготовке ингредиентов, ножи для бифштекса используются за столом при подаче бифштексов или других мясных блюд.

Нож для хлеба

Большой нож длиной 15-25 см с зазубренным лезвием используется для нарезания твердых снаружи и мягких внутри продуктов, таких как хлеб и другие хлебобулочные изделия. Также подходит для нарезания помидор.



Ножницы для разделки птицы

Ножницы для разделки птицы специально предназначены для разрубания костей, куриной кожи и других твердых продуктов. Наши ножницы для разделки птицы можно использовать и как универсальные кухонные ножницы, пригодные для целого ряда сложных задач.



Нож «Сантоку»

Нож в азиатском стиле длиной 12-18 см (5-7 дюймов) с более прямой кромкой, чем у поварского ножа. Универсальный нож, подходящий для целого ряда задач. Широкое лезвие удобно для таких повседневных операций, как раздавливание чеснока и сбор нарезанных ингредиентов на лезвие. Некоторые ножи «Сантоку» имеют фстончатое лезвие (кромку с выемками), снижающую степень прилипания продуктов к лезвию.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

Ножницы всегда кладите на видное место, рукоятку к себе и не на самом крае стола во избежание их падения на пол.

Берите нож только за рукоятку.

Всегда используйте подходящий нож: овощи, мясо, рыба, мясная нарезка и хлеб значительно отличаются по своим размерам и плотности. Именно поэтому для выполнения каждой задачи разработан специальный нож.

Всегда режьте по направлению от себя, чтобы избежать травм в случае выскользывания ножа.

Мойте ножи отдельно. С особой осторожностью очищайте острые ножи. Никогда просто не бросайте ножи в воду.

Храните ножи в местах, не доступных для детей.

Никогда не вытирайте режущую кромку ножа от рукоятки до острия, даже в целях проверки остроты ножа.

Во избежание повреждения или обгорания ножа не оставляйте его на горячей поверхности или других источниках тепла.



ХРАНЕНИЕ НОЖЕЙ.

Надлежащее хранение ножей не только обеспечивает Вашу безопасность, но и гарантирует сохранение качества кромки.

Ножи рекомендуется хранить в специальной подставке: это удобно, безопасно и гигиенично. Набор ножей зачастую поставляется с подставкой. Она также продается отдельно для тех, кто приобретает ножи по отдельности. Если же Вы не хотите загромождать кухонный стол подставкой, можно приобрести складной вариант, который легко помещается в ящик.

При хранении ножей без подставки в ящике держите их отдельно от других кухонных принадлежностей: пытаясь достать предмет, лежащий близко к ножу, Вы можете сильно пораниться. Для большей безопасности используйте специальные корзинки для хранения.



УХОД ЗА НОЖАМИ

Очищайте ножи сразу же после использования: сок фруктов и овощей может действовать как кислота. Пятна можно удалить при помощи стандартного средства для чистки металла.

Технически, наши ножи и ножницы пригодны для мытья в посудомоечной машине, но мы рекомендуем мыть их вручную. Чистящие средства и соли в посудомоечной машине слишком агрессивны. К тому же, ударяясь о другие предметы в корзине для посуды, ножи могут повредиться и затупиться. Если Вы все же решили помыть ножи и ножницы в посудомоечной машине, сразу же после этого протрите их вручную. Также убедитесь, что ножи не ударятся о другие предметы в посудомоечной машине, что может их затупить.

При очистке ножей вручную используйте мягкодействующее моющее средство и мягкую ткань. Лучше всего мыть ножи под струей теплой воды (не бросайте ножи в воду, где их не видно при доставании). Будьте осторожны, чтобы не пораниться. Вытрите нож мягкой тканью. Никогда не вытирайте нож по направлению от рукоятки к острию, будьте особенные осторожны, протирая режущую кромку. Для обеспечения гигиеничности, особое внимание уделите очистке ножиц.

ПОВЕРХНОСТЬ ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ

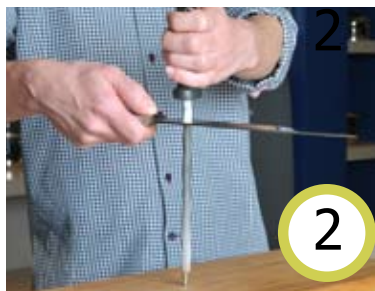
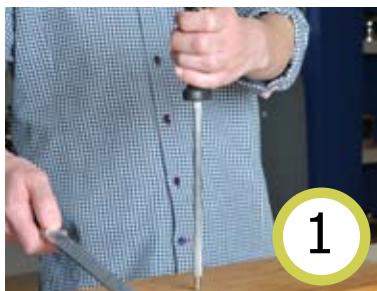
Для шинкования, нарезания ломтиками, кубиками и т.д. всегда используйте разделочную доску. Чтобы нож не тупился и не забуривался, лучше всего использовать деревянные, бамбуковые или синтетические (полипропиленовые) доски.

Избегайте работы на керамических, стеклянных или металлических поверхностях. Особое внимание уделите санитарной обработке разделочных досок. Сразу же вымойте доску после нарезания птицы, рыбы или мяса. Использование разделочных досок разных цветов или материалов поможет запомнить, какая доска для чего предназначена. В результате Вы не начнете нарезать овощи на разделочной доске, на которой недавно побывала сырая птица. Таким образом, Вы предотвратите распространение заражения продуктов вредными бактериями через загрязненные инструменты, приборы или руки (вторичное загрязнение).



ТОЧИЛКА ДЛЯ НОЖЕЙ - МУСАТ: ИСКУССТВО ЗАТОЧКИ.

Острый нож безопаснее, так как не приходится прилагать много усилий для нарезания. Намного больше сил требуется, чтобы разрезать продукт тупым ножом, что может привести к несчастному случаю и выскальзыванию ножа.



По закону продажа ножей лицам до 18 лет запрещена.

1. Крепко держа в одной руке керамическую точилку, установите ее под правильным углом на устойчивую поверхность.
 2. Возьмите нож в другую руку. Поверните лезвие ножа под углом 90° к точилке. Большер нож должен быть близко расположен к мусату.
 3. Затем, все еще держа мусат за край, сократите угол между ним и ножом до 45° . Полученное расстояние уменьшите наполовину, поместив лезвие под углом 22° к точилке. Слегка надавливая, перемещайте нож под углом 22° из положения 1...
 4. в положение 2. Из соображений безопасности осуществляйте описанную выше процедуру медленно и не спеша. Совершая быстрые движения, Вы не сможете улучшить качество заточки ножа.
 5. Переверните нож и повторите шаги 1-5.
6. Выполняйте описанную процедуру 5 раз поочередно (а не подряд!) для каждой стороны лезвия.



Не используйте мусат для заточки зазубренных ножей.

BergHOFF[®]

BergHOFF Worldwide (Headquarters)
Boterbosstraat 6/1 - Industrierrein Zolder-Lummen 2114
3550 Heusden-Zolder, Belgium

E-mail adres: easturopeansales@berghoff.be

