

Кухонные ножи Fiskars

Обслуживание и уход



Коэффициент твёрдости всех ножей Fiskars равен 52-56 единицам по шкале С. Роквелла. Благодаря этому поддерживается острота заточки лезвий, которая существовала на момент покупки, и регулируется с помощью точилки, в зависимости от применения ножей. Именно поэтому они идеально подходят для повседневного использования. Лезвия ножей выполнены из нержавеющей стали, которая гарантирует их долговечность. Рукояти большинства ножей Fiskars отлиты и смонтированы под давлением, тем самым обеспечивая плотное соединение и препятствуя размножению бактерий. Качество рукоятей настолько высокое, что они не становятся скользкими, даже если на них попадет вода или масло. Кроме того, на многих ножах Fiskars имеется большой упор для пальцев, благодаря которому риск соскальзывания пальцев на лезвие практически сводится к нулю.

Чем лучше Вы ухаживаете за своими ножами Fiskars, тем реже Вам придется их затачивать. Однако, если вы будете затачивать нож через равные промежутки времени – он всегда будет оставаться острым и готовым к работе. Нож будет дольше оставаться острым, если вы будете использовать его на мягкой поверхности, например, на деревянной или пластмассовой доске для разделки. Никогда не используйте ножи на твердых кухонных поверхностях, чтобы не затупить лезвие.

Если положить нож в ящик без чехла, он быстро затупится, поскольку лезвие повреждается от движения и контакта с другими твердыми предметами. Чтобы ножи Fiskars всегда оставались острыми, их следует вставлять в специальный блок или подвешивать на магнитной стенной стойке.



После каждого использования ножа профессиональные повара используют мусат, чтобы подготовить нож к использованию в следующий раз. В обычных домашних условиях нет необходимости затачивать ножи так часто. Достаточно затачивать их регулярно или по мере необходимости. Коэффициент твердости ножей Fiskars равен 52-56 единицам по шкале С. Роквелла, поэтому они идеально подходят для ежедневного домашнего использования. Чем тверже лезвие ножа, тем дольше оно остаётся острым. С другой стороны, высокая твердость затрудняет затачивание ножа и требует использование мусата. И

наоборот, более мягкое лезвие легче заточить, но оно затупляется быстрее, поэтому его приходится затачивать чаще, хотя этот процесс происходит значительно легче. Благодаря качеству изготовления ножи Fiskars останутся острыми длительное время после затачивания. Затачивание станет особенно легким, если использовать точилку Fiskars Roll-Sharp или мусат. Работа с мусатом требует применения специальной техники. Общий угол заточки ножей Fiskars составляет 30 градусов. Используя мусат, следует затачивать нож с обеих сторон под правильным углом 15 градусов, выполняя длинные, равномерные движения. В качестве альтернативы можно использовать точилку Fiskars Roll-Sharp, с помощью которой можно наточить нож быстро и легко: поставьте роликовую точилку Fiskars Roll-Sharp на плоскую поверхность, вставьте в паз точилки лезвие ножа и выполните 3-4 равномерных движений ножом вперед и назад. Это гарантирует, что процесс затачивания происходит под правильным углом. Важно двигать нож вперед и назад - так он будет затачиваться с обеих сторон. Независимо от того, какой способ затачивания ножей Fiskars вы предпочитаете, помните, что после процедуры затачивания необходимо ополоснуть нож горячей водой и сразу его высушить.



Все ножи Fiskars можно мыть в посудомоечной машине. Однако, мы рекомендуем все же мыть их вручную. Так они дольше будут оставаться острыми, а значит, Вы извлечёте максимум выгоды из своей покупки. При мытье ножей вручную их следует хорошо ополоснуть после использования и высушить сразу после мытья. Никогда не замачивайте ножи Fiskars. Кроме того, не допускайте высыхания остатков пищи на ноже – со временем, кислоты, содержащиеся в остатках пищи, способны разъесть поверхность ножа. Если вы все же решите мыть ножи Fiskars в посудомоечной машине, проверьте, чтобы они не соприкасались с остальными принадлежностями, блюдами или столовыми приборами, поскольку такой контакт может повредить лезвие.



В посудомоечных машинах всех видов иногда присутствует небольшое количество ржавчины. Она может распространяться в процессе работы машины. Такие пятна ржавчины могут образовываться внутри самой посудомоечной машины или на предметах, которые в нее закладываются для мытья. Кроме того, они могут остаться в машине после предыдущего мытья. Если вы все-таки предпочитаете мыть ножи Fiskars в посудомоечной машине, всегда открывайте дверцу после мытья, чтобы выпустить из нее образовавшийся пар. Также после завершения цикла посудомоечной машины рекомендуется высушивать ножи с помощью сухого полотенца. Если пятна ржавчины все же появятся на ваших ножах, вы можете удалить их с помощью специального средства для чистки стали.