



Noże, które powinny zagościć w Twojej kuchni

Kuchnia to serce domu i kręlestwo każdego, kto lubi gotować. Pośród niezbędnego wyposażenia kuchennego nie może zabraknąć noży. Zarówno uniwersalnych, jak i tych, które posłużą do zadań specjalnych. Teoretycznie jesteśmy w stanie poradzić sobie, używając jedynie uniwersalnych noży. Jednakże inwestycja w dobry nóż do mięsa, nóż do sera czy też nóż do warzyw i owoców, to zdecydowanie większy komfort przygotowywania potraw. Przyjrzyjmy się, co oferuje rynek i na co zwracać uwagę podczas zakupu noży kuchennych.

Inwestycja w dobry produkt

Najlepsze noże potrafią kosztować kilkadziesiąt złotych za sztukę albo i więcej. Mamy jednak na uwadze, że jest to sprzęt, który posłuży nam przez długi czas, jeśli będzie prawidłowo eksploatowany. Poza tym zapewni bezpieczeństwo stosowania, jak i maksymalny komfort pracy w kuchni.

Na jakie noże warto stawiać?

nóż szefa kuchni, który charakteryzuje się szerokim i sztywnym ostrzem. Wystaje ono poniżej rękojeści, natomiast sam w sobie jest stosunkowo duży. Zwykle największy pośród wszystkich, jakie wybieramy i posiadamy w swojej kuchni. Można nim siekać, kroić na kawałki bądź plastry nóż do chleba posiadający ostre ząbki, dzięki czemu doskonale kroi nawet świeży chleb, nóż do obierania warzyw charakteryzujący się krótkim spiczastym ostrzem, nóż do sera z drobnymi ząbkami i podwójnym czubkiem. Posiada niewielkie otwory, dzięki którym ser nie przylepia się do noża podczas krojenia, nóż ma szerokie i sztywne ostrze, niczym nóż szefa. Rękojeźni się jednak ostrzem, które jest prawie proste, a cała konstrukcja sprawdza się podczas krojenia twardych warzyw oraz owoców.

Dobrej jakości wyposażenie kuchni DoGotowania.pl, w tym noże kuchenne, to nie tylko kwestia ostrza i jego wykonania, ale również rękojeści. Ta powinna trzymać się w dłoni pewnie i nie ślizgać się. Musi dobrze przylegać, by podczas operowania nożem nie doszło jego „poślizgnięcia” się i uszkodzenia palca czy nawet całej dłoni.

Noże w zestawie czy pojedyncze?

Właściwie nie ma różnicy czy wybierzemy komplet wysokiej jakości noży i od razu będziemy mogli brać się za obróbkę różnych produktów spożywczych, czy też zakupimy noże osobno. Komplet może odpowiadać osobom, które patrzą również na estetykę wykonania i wygląd. Chcą, by cała kuchnia, nawet w najdrobniejszych detalach, była spójną i harmonijną. Zaletą takich kompletów jest również to, że często są to noże umieszczone w specjalnych bloczkach. Eliminuje się zatem problem przechowywania, a do tego całość wygląda efektownie.

Na co zwracać uwagę podczas zakupu?

Jak zwykle w przypadku produktów do kuchni, liczy się przede wszystkim jakość. Kupno najtańszych noży będzie tylko pozorną oszczędnością. Szybko się stępią, a rękojeść może ulec uszkodzeniu, całość zaś nie zapewni możliwości bezpiecznego operowania.

Dużą wagę przykładamy do materiałów, z jakich zrobione są noże. Dobrze sprawdza się stal nierdzewna oraz stal węglowa. W sklepie sprawdzimy, jak nóż leży w dłoni, do czego jest przeznaczony i czy można go myć w zmywarce. Mając na względzie te wskazówki, finalny zakup z pewnością będzie satysfakcjonującym.

