Noże, które powinny zagościć w Twojej kuchni

Kuchnia to serce domu i królestwo 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, użytkując 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 zakupów 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, nóż 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 santoku, ma szerokie i sztywne ostrze, niczym nóż szefa. Różni 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 zakupów

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 sprawdźmy, 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.