

ПОВАРСКИЕ НОЖИ

ОБРАЩЕНИЕ С НОЖАМИ

Для безопасности:

- Не торопиться тогда, когда это не нужно.
- Грамотно держать нарезаемое изделие, подгибая фаланги пальцев для их защиты.
- Класть нож всегда острием от себя.
- Передавать нож ручкой вперед.
- При передвижении с ножом в руках опускать последний вниз лезвием.

Для сохранения заточки и увеличения срока службы:

- Резать ножом допустимо лишь на деревянной либо пластмассовой доске. Резать на металлическом столе нельзя, иначе затупится лезвие.
 - Нельзя бросать нож на стол или в мойку. Его следует аккуратно класть, иначе повреждается кромка.
 - Нельзя открывать ножом консервные банки (для этого есть спец. ключ).
 - Не следует использовать рабочие ножи для целей, не связанных с нарезкой ингредиентов.
-

ПОДДЕРЖАНИЕ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ ЗАТОЧКИ

Поддержание заточки (правка):

Для поддержания заточки следует регулярно использовать мусат.

Мусат в меньшей степени точит нож, а в большей – просто «правит» его.

Он выравнивает кромку ножа, которая повреждается после каждого нарезания.

После использования мусата:

- микроповреждения на кромке ножа выравниваются
- ход ножа становится легче, плавнее

Править нож мусатом можно до нескольких раз в день.

Как править мусатом?

Следует протягивать лезвие ножа от основания к концу (острию) полукруглым плавным движением, попеременно каждую сторону от 4 до 8 раз. Операцию следует проводить под углом ~20 градусов.

После правки мусатом - его нужно протереть, как нужно протереть и сам нож для удаления возможной металлической стружки.

Восстановление заточки (заточка):

Заточка отличается от правки тем, что она не просто выравнивает, а именно **формирует** режущую кромку ножа за счет удаления n-го количества металла.

Для заточки ножа следует использовать точильный камень.

Точильные камни бывают трех видов: грубые (зернистость от 100 до 600), средние (от 800 до 2000) и финишные (от 3000 до 5000+).

Грубые и средние камни способны точить, финишные же функционально сродни мусату.

Чем грубее камень, тем сильнее он точит и тем выше скорость выработки металла. Именно потому, что заточка предполагает выработку металла, ее следует проводить лишь по необходимости.

На данный момент в заведении используются **два водных точильных камня**: один - зернистостью 1000 для непосредственно заточки, второй - зернистостью 3000 для последующей доводки (удаления грубых рисок).

Как точить водным камнем?

Для заточки лезвие ножа неоднократно протягивается по всей плоскости камня тысячной зернистости в поперечном направлении или близком к нему. Допускаются движения лезвием взад-вперед без отрыва от камня и с сохранением угла затачивания. Угол затачивания ~20 градусов.

Заточка должна производиться равномерно по всей плоскости режущей кромки и, разумеется, с двух сторон лезвия.

При этом водный камень не должен работать всухую. Перед затачиванием камень замачивается в воде на ~10 минут, а также ополаскивается водой во время затачивания.

После работы на камне зернистостью 1000, следует сделать несколько финишных протягиваний на камне зернистостью 3000.

По завершению работы как камень, так и нож оmyваются водой для удаления металлической стружки и суспензии.

БАЛАНС:

На данный момент в заведении служат следующие ножи:

Европейский шеф нож 200 мм – 5 шт

Нож Tramontina 127 мм с зубьями – 2 шт (заточке не подлежат)

Нож универсальный 127 мм – 1 шт

Ножи могут быть докуплены или заменены по инициативе коллектива.