

Obecné informace - KDS

KDS Sedlčany - Nožiřské výrobní družstvo je český výrobce.

KDS vyrábí široký sortiment kvalitních výrobků určených pro běžné používání v domácnostech, ale i pro profesionální použití. Vybírat můžete ze širokého sortimentu, který zahrnuje kuchyňské, řeznické a kuchařské nože a náčiní, nůžky pro domácnost, nůžky krejčovské, vyšívací, holičské, náčiní pro zahrádkáře, pro manikéry a pedikéry, a dále řezné díly pro masové strojky a kuchyňské roboty a spoustu dalších specifických produktů. Při výrobě se používá hutní materiál převážně zahraniční provenience, a to zejména z Francie.

Dranžírovací nože a sekáče KDS jsou vyrobeny z kvalitní oceli a slouží ke krájení, porcování a plátkování masa. Rukojeť je plastová nebo dřevěná. Můžete si tedy vybrat co vám více vyhovuje.

Dranžírovací nože a sekáče jsou určeny pro zpracování nebo opracování masa v domácnostech, řeznictvích, ale i v masokobinátech. Tyto výrobky jsou hygienicky nezávadné a splňují všechny požadavky kladené na obdobné výrobky, které přicházejí do styku s potravinami.

Nože a sekáče, které mají plastovou rukojeť se mohou mýt v myčce nádobí. Nože a sekáče, které mají dřevěnou rukojeť není vhodné mýt v myčce nádobí. Zajistíte si tak dlouhou životnost výrobku. Údržba je jednoduchá. Stačí voda se saponátem a papírová utěrka na otření. Výrobky, které jsou určeny ke krájení potravin, používejte podle jejich určení a nepoužívejte je k jiným účelům.

Péče o nože KDS SEDLČANY:

Před prvním použitím nože umyjte v teplé vodě s přísadou neagresivního mycího prostředku např. jaru. Nepoužívejte agresivní mycí prostředky, které mohou poškodit ostří a povrch nožů. Také na nožích nenechávejte zaschnout potravinové kyseliny (hořčice, marinády, ovoce, kompoty atd.). Při delším nebo intenzivním působení těchto kyselin bude napadeno ostří a mohou na nožích vzniknout neodstranitelné skvrny. Nerezové nože lze mít v myčkách. Podmínkou je používání přísad, které doporučuje výrobce myčky a jejich správné dávkování. Doporučujeme výrobky po umytí ihned vyjmout a otřít do sucha. Výrobky by mohli být poškozeny, pokud by byly v myčce ponechány uschnout nebo vystaveny kondenzaci vodních par. Je dobré po každém umytí nože utřít jemnou utěrkou do sucha.

Údržba kuchyňských nožů KDS SEDLČANY:

Kuchyňské nože není nutné nějak zvlášť udržovat. Nezákladnější údržbou nožů je broušení. Výrobky uchovávejte v suchém prostředí a chraňte ostří, aby se nepoškodilo. Broušení na brousku je metodou nejstarší a nejjemnější. Brousek zvlhčete podle materiálu vodou. Čepel se klade na plochu kamene v úhlu 15 - 18 stupňů. Úhel broušení ostří musí být pravidelný a symetrický po celé délce čepele nože. Vlastní obtažení se provádí pohyby po celé délce ostří a proti ostří, z obou stran. Broušení na ocílce je velmi rychlá metoda. Je praktická a účinná pro kuchyňské a řeznické nože. Používání různých ostříčů se nedoporučuje, poněvadž zde dochází k destrukci ostří. Použijte jen ostříče výrobců speciálně zkonstruované pro tento účel.

Jak na kuchyňské nože - KDS

Základní péče o kuchyňské nože

Před prvním použitím nože umyjte v teplé vodě s přísadou neagresivního mycího prostředku (jar, pur apod.) Opláchněte je a jemnou utěrkou otřete do sucha.

Nepoužívejte agresivní mycí prostředky, které mohou poškodit ostří a také leštěný i jemně broušený povrch nožů. Ani nerezové nože nelze bez výhrad doporučit pro mytí v automatických myčkách na nádobí. Podmínkou je používání přísad, které doporučuje výrobce myčky a jejich správné dávkování. Přesto mohou být výrobky myčkou poškozeny, zejména pokud by byly v myčce ponechány oschnout, nebo vystaveny kondenzaci vodních par. Doporučujeme výrobky po umytí ihned vyjmout a otřít do sucha jemnou utěrkou. Na nožích nenechávejte zaschnout potravinové kyseliny (hořčice, marinády, ovoce, kompoty atd.). Při delším nebo intenzivním působení těchto kyselin bude napadeno ostří a mohou na nožích vzniknout neodstranitelné skvrny. Kyselé zbytky proto ihned po použití z nožů opláchněte a povrch osušte jemnou utěrkou. Nože, které jsou určeny ke krájení potravin, používejte podle jejich určení a nepoužívejte je k jiným účelům.

Údržba kuchyňských nožů

Kuchyňské nože, bez ohledu na tvar a velikost, se po delším používání různě opotřebují. Forma opotřebenosti je ovlivněna pracemi, ke kterým byl nůž používán. Opotřebenosti se projeví především otupením ostří. Nejzákladnější údržbou je samozřejmě broušení, které vyžaduje obratnost, nechceme-li nůž ještě více ztupit.

Broušení na brousku:

metoda nejstarší, ale nejjemnější. Úhel broušení ostří musí být dokonale pravidelný a symetrický po celé délce čepel. Snadno se to říká, ale obtížně provádí. Brousek musí být podle materiálu zvlhčen vodou. Vlastní obtáčení se provádí pohyby po celé délce ostří a proti ostří, z obou stran. Čepel se klade na plochu obtahovacího kamene v úhlu 15 - 18 stupňů.

Broušení na ocílce:

velmi rychlá metoda, kterou používá řezník, než uřízne plátek masa. Je praktická a účinná pro kuchyňské a řeznické nože. Pokud pochybujete o svých schopnostech nabrousit nebo správně udržovat nůž, svěťte ho raději profesionálovi. Neriskujte, že ho definitivně zničíte. Používání různých ostříčů nedoporučujeme, poněvadž zde dochází k destrukci ostří. Zde lze doporučit ostříče některých značkových výrobců, které jsou pro tento účel speciálně konstruovány.

Zdroj informací KDS Sedlčany - Nožířské výrobní družstvo.

