

Как ухаживать за керамическими ножами?

Качество керамических ножей уже не поддается сомнению, но, как и любая хорошая вещь, такие ножи нуждаются в правильном уходе. К слову, ухаживать за керамическими ножами очень просто, в быту они не доставляют никаких хлопот.

1. ХРАНЕНИЕ

Хранить керамические ножи лучше в специальной подставке, или ящике. Старайтесь держать их отдельно от других столовых приборов и ножей. Так как неаккуратные «столкновения» могут повредить лезвие. Извлекая нож из подставки, будьте аккуратны, не повредите кончик лезвия. Также керамические ножи можно хранить в ножнах, мягкий материал которых защитит острие.

2. ПРИМЕНЕНИЕ

Используйте только для нарезания и шинкования нетвердых продуктов, например, овощей, не замороженного мяса и фруктов, морепродуктов без костей.

При использовании ножей пользуйтесь разделочными досками из дерева или пластика. Избегайте нарезания на других поверхностях, они повреждают лезвие.

3. МОЙКА

Не стоит мыть такие ножи в посудомоечной машине, лучше вручную ополоснуть лезвие и вытереть мягкой тканью.

Для очистки ножей можно использовать любые моющие средства.

4. ОСТОРОЖНО

Избегайте падений керамических ножей на твердые поверхности, они могут разбиться, или повредиться.

Избегайте выгибания лезвия, керамика – материал не гибкий, таким образом, очень легко повредить острие.

Остерегайтесь держать нож у открытого огня или источника высокой температуры, керамика – очень хороший проводник, в результате чего вы можете обжечь руки.

Соблюдение данных рекомендаций поможет Вам избежать неприятных ситуаций при использовании.