



## NJEGA I ODRŽAVANJE

Ne ostavljajte noževe u sudoperu. Ne samo da je opasno za onoga tko pere suđe, već je loše i za vaše noževe - oštrica se može ogrebat i još gore, vrh se može saviti ili slomiti. Čim završite s upotrebom noža, operite ga, osušite i odložite na sigurno mjesto.

Ne spremajte noževe u ladicu za pribor za jelo. Spremanje noževa u bilo koju ladicu, pomiješanu s drugim priborom, jedna je od najgorih stvari koje možete učiniti. Oštrica se lako može ogrebat i udubiti od guranja u ladicu svaki put kada je otvorite. Ako nemate drugo mjesto za pohranu noževa, barem upotrijebite omotač ili zaštitu za oštricu.

Noževe uvijek perite ručno. Perilica posuđa može biti prikladna, ali postoji veliki rizik da će se oštrica oštetiti tijekom ciklusa pranja. Operite noževe ručno i oštrica će vam biti zahvalna.

Ne ostavljajte noževe da se osuše na sušilu za suđe. Riskirate otupljivanje oštrice kada je nož zajedno s drugim priborom na sušilu. Osušite nož odmah nakon pranja kako biste spriječili stvaranje plijesni i odložite ga.

Naoštrite oštricu noža. Postoji mnogo načina da to učinite: pomoću brusnog čelika, brusnog kamena ili ga dajte profesionalcu za oštrenje.

Uvijek režite na daskama za rezanje. Nemojte rezati na radnoj površini - molimo nemojte to raditi. Mramor, granit ili bilo koja čvrsta površina pretvrda je za oštricu. Držite se drvenih dasaka za rezanje, one su najnježnije.

Suzdržite se od rezanja tvrdih i/ili smrznutih predmeta. Na primjer, nemojte rezati kosti, sjemenke, metal itd. To je vrlo štetno za oštricu, može uzrokovati listanje ili drugo oštećenje ruba oštrice.

Čist pokret. Prilikom rezanja koristite čiste, glatke pokrete rezanja. Nemojte okretati nož dok je na sredini reza, posebno kada režete tvrđu hranu poput tikvica ili mrkve. Ne pokušavajte savijati nož. To može uzrokovati listanje ili pucanje oštrice.