

„KAI“ PEILIŲ NAUDOJIMAS

Kas ir kur gamina KAI produktus? KAI rankų darbo įrankiai gaminami KAI gamykloje Japonijoje. Jau daugiau kaip 100 metų patyrę KAI meistrai gamina labai aukštos kokybės peilių ašmenis, vadovaudamiesi tradicinių Japonijos šaltųjų ginklų gamintojų patirtimi. KAI stengiasi visuomet atsižvelgti į trijų savo pirkėjų kartų pasiūlymus ir patarimus, tikėdamiesi, kad KAI sukurti įrankiai padės jiems susikurti skoningesnį ir turiningesnį gyvenimą. KAI peiliai iš kitų virtuvinių peilių išsiskiria savo puikiu dizainu ir itin aštriais ašmenimis. Peiliai gaminami vadovaujantis Seki kardų gamintojų patirtimi. Kiekvienas peilis gaminamas patyrusių specialistų. Gaminimo procesą sudaro bent 100 rankomis atliekamų etapų. Tradiciniai japoniškų durklų ir kardų gaminimo metodai kasdien įkvėpia KAI gamyklose dirbančius meistrus. Ginklų gaminimo tradicijų, naujausių technologijų ir puikios kokybės medžiagų derinys garantuoja, kad kiekvienas pagamintas peilis būtų tikras funkcionalus meno dirbiny.

Ar galima aštrinti ir galąsti KAI ? Taip, galima. Šiuos peilius naudojantys žmonės dažnai bijo pažeisti ašmenų dangą. Tačiau kadangi aštrinsite ir galąsite tik pačią peilio briauną, kur šios dangos nėra, galandimas peiliui nepakenks. Visuomet įsitikinkite, kad galandate tik pačią ašmenų briauną (16° abiejose pusėse).

Kokias pjaustymo lenteles reikėtų naudoti kartu su KAI peiliais? Norėdami, kad KAI (ar bet koks kitas) peilis ilgai išliktų aštrus ir jo ašmenys neskilinėtų, naudokite tinkamas pjaustymo lenteles. Naudokite pjaustymo lenteles iš medžio ar minkšto plastiko, nes šios gana minkštos medžiagos lengvai pasiduoja pjaustymui. Jeigu peilis palieka pjūvio žymes lentelėje, ji pagaminta iš pakankamai minkštų medžiagų. Nepjaustykite maisto ant keraminių paviršių, plytelių, marmuro, granito ar akrilo. Šios medžiagos greitai atšipins Jūsų peilius, jų ašmenys gali pradėti lūžinėti.

Kaip tinkamai pagaląsti KAI peilį? Norint, kad peilio ašmenys puikiai pjautų ir ilgai Jums tarnautų, svarbu reguliariai juos galąsti. Tačiau yra didelis skirtumas tarp galandimo (honingavimo) ir smailinimo (aštrinimo). Naudojant specialius peilių galandimo įrankius, palaikoma puiki ašmenų būklė. Iš naujo pergrupuojami ašmenų mikrokraštai, taip užtikrinant efektyvų peilio veikimą. Tokiu būdu peilis paruošiamas aštrinimui, kurio metu nuo ašmenų pašalinamas metalas, formuojant naują peilio briauną. Reguliariai galandant peilį, pailgės peilio tarnavimo laikas.

Numetus peilį, jis buvo apgadintas arba sulūžo. Ar galios peilio garantija? Gamintojo garantija negalioja, kai peiliai apgadunami atsitiktinai. Jei kreipsitės į mus, bandysime pataisyti ir/ar iš naujo išaštrinti peilio briauną. Tačiau jei liksite nepatenkinti gautu rezultatu arba jeigu peilio pataisyti nepavyks, KAI nėra įpareigotas pakeisti peilį nauju.

Kaip turėčiau laikyti ir saugoti peilius? Laikykite peilius specialiuose stovuose, laikikliuose, magnetiniuose laikikliuose, dėkluose, stalo įrankių padėkle arba originalioje dėžutėje. Įdėjus peilius į stalčių be papildomo padėklo, jie gali atšipti. Galite pakenkti peilių ašmenims, be to, imdami peilius iš stalčiaus, rizikuojate susižeisti.

Ko negalima pjaustyti KAI peiliais? Nenaudokite KAI peilių kaulams, sausgyslėms ir šaldytiems maisto produktams pjaustyti. Dauguma KAI peilių yra skirti tiksliam pjaustymui, o ne kietų produktų kapojimui ir smulkinimui.

Kaip pailginti peilio tarnavimo laiką? Tinkamai naudojant KAI peilį, jis Jums tarnaus labai ilgai. Svarbu suprasti, kad nepakanka vien tik tinkamai prižiūrėti ašmenų ir žinoti, kaip galąsti peilį. Svarbu ir mokėti kasdien tinkamai naudoti peilį.

Smarkiai nespauskite peilio ašmenų į apačią. Tokiu būdu ne tik pavargs Jūsų rankos raumenys, bet ir galite apgadinti ašmenis, jie gali pradėti lūžinėti. Pjaustykite maistą lokomotyvo principu: judinkite peilį pirmyn arba atgal. Pastumiant peilį pirmyn, o ne žemyn, peilis pats atliks pjūvį, neapkraudamas Jūsų rankos raumenų. Tokiu pačiu būdu ištraukite peilį. Taip sumažinsite raumenų apkrovą ir užtikrinsite, kad Jūsų peilio ašmenys visuomet būtų nepriekaištingos būklės.

Kodėl ilgai peilis pradeda greičiau atšipti? Ar tokiu atveju galioja garantija? Peilio ašmenų galandimas, neleidžiant jiems atšipti, - įprastinės peilio priežiūros dalis, už kurią atsakingas pats peilio savininkas. Tai – ne defektas.

Aštrinant peilį, pašalinama dalis ašmenis sudarančių medžiagų. Tai reiškia, kad kuo dažniau aštrinate KAI peilius, tuo labiau kinta ašmenų kraštų forma ir tuo dažniau reikės galąsti peilius. Jei norite, kad peiliai ilgiau išliktų aštrūs, naudokite minkštesnes medines arba plastikines lenteles, judindami peilį atsargiais, švelniais judesiais, lyg raikydami maistą griežinėliais.

Tinkama pjaustymo technika taip pat padeda ilgiau išlaikyti ašmenis aštrius. KAI įrankiai skirti maistui atsargiai ir tolygiai perskusti, o ne jam kapoti, energingai judinant peilį aukštyn ir žemyn.

Pjaustykite maistą lokomotyvo principu: paspauskite peilį į priekį ir žemyn, kad perpjautumėte maistą, tada patraukite peilį į viršų ir link savęs, kad paruoštumėte jį kitam pjūviui. Judinkite peilį taip, lyg pjautumėte medieną rankiniu pjūkle: paspauskite jį į priekį ir žemyn, tada atgal. Kadangi KAI peiliai yra aštrūs kaip skustuvo ašmenys, šie veiksmai neturėtų pareikalauti daug pastangų. Nepamirškite būti visuomet atidūs ir nelaikyti pirštų arti peilio ašmenų.

Jeigu KAI peiliai yra pagaminti iš nerūdijančio plieno, kodėl ant ašmenų atsiranda rūdžių?

Nerūdijančio plieno peiliai taip pat gali pradėti rūdyti. Rūdys atsiranda dėl ant ašmenų susikaupusių skysčių. Rūdys atsiranda ne dėl gamintojo kaltės. Po kiekvieno naudojimo peilį nuplaukite ir atsargiai nusauskite.

DĖMESIO! Šių peilių negalima plauti indaplovėje.