

# Nerūdijančio plieno virtuviniai peiliai

## originaliosios naudojimo instrukcijos

### Atsargumo priemonės:

- Prieš pradėdami naudoti gaminį atidžiai perskaitykite instrukciją.
- Peiliai yra aštrūs ir pavojingi, jie turi būti laikomi saugiai. Naudodami arba valydami atkreipkite dėmesį į pjovimo briauną ir laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nenaudokite virtuvinių peilių kitiems tikslams nei maisto gaminimas.
- Sugadinimo ar deformacijos atveju, peiliai turi būti nedelsiant taisomi užuot juos toliau naudojus.
- Nedėkite įrankių šalia ar ant ugnies, ilgą laiką nelaikykite vandenyje, nes tai gali sukelti peilių struktūrinius pokyčius, atšipimą, rūdis ir jų pažeidimus.
- Nedėkite medienos ir bambuko gaminių arti ugnies arba ilgą laiką nepanardinkite į vandenį, nes tai sukels deformacinius įtrūkimus ir pelėsis.
- Gaminiai turi būti gerai nuplaunami ir nušluostomi, taip pat laikomi sausoje, gerai vėdinamoje vietoje.
- Peilis turi būti naudojamas pagal numatytą paskirtį. Naudojant neteisingai ašmenys gali įskilti, lūžti, ištrupėti. Pjaudami kietą maistą, pvz., žuvį, vištieną, krabus ir moliūgus, naudokite storesnį tinkamos paskirties peilį, nepjaukite šaldyto maisto, mėsos su kaulais, kieto sūrio. Nesukite aplink savo ašį į maistą įsmeigto peilio, kadangi gali įskilti ar ištrupėti ašmenys arba užlankinti peilio viršūnė. Pjaudami kietesnius produktus, laikykite peilį statmenai nekeisdami pjovimo kampo.
- Po ilgo naudojimo, natūralios medienos/bambuko gaminiai gali nežymiai deformuotis ar sutrūkinėti, tai yra normalus reiškinys.
- Nelankstykite peilių, naudojant perteklinę jėgą, jie gali deformuotis ar lūžti.
- Peiliai turi būti laikomi peilių stovė ar dėkle. Peilius valykite ir naudokite atsargiai

### Produkto priežiūra:

- Atminkite, kad visas plienas rūdys, nors ašmenys pagaminti iš aukštos kokybės plieno, bet jei peilis buvo suteptas druskomis arba rūgštimis, jei nebuvo atliktas tinkamas apdorojimas arba jis bus laikomas labai drėgnoje vietoje, jis surūdys.
- Po naudojimo, peilį nuplaukite ir nusausinkite, ir padėkite atgal į stovą.
- Rekomenduojame naudoti indų ploviklį. Neplaukite peilių indaplovėje.
- Siekdami išlaikyti peilių aštrumą, galąskite juos 1-2 kartus per mėnesį.
- Peilius rekomenduojama plauti rankomis po tekančiu vandeniu.

### Produkto galandimas:

#### ① Galandimo būdas naudojant strypinį galąstuvą.

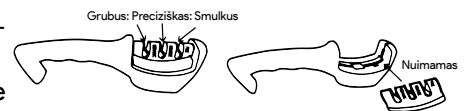
● Strypinis peilių galąstuvas daugiausia naudojamas kaip galandimo įrankis maisto gaminimo vietoje, jis yra profesionalus įrankis. Šis galandimo būdas negali duoti geriausio rezultato. Galandimo metu, galandimo kampas yra svarbesnis nei greitis.



- Visada laikykite ašmenis maždaug 20 laipsnių kampu prieš peilio galąstuvą
- Viena ranka laikykite strypinį peilių galąstuvą, o kita ranka – peilį. Pridėkite peilį prie galąstuvo, patraukite peilį aukštyn nuo ašmenų galinės dalies iki viršūnės.
- Pridėkite peilį prie kitos galąstuvo pusės ir patraukite, kad pagaląstumėte kitą ašmenų pusę. Pakartokite 2 ir 3 žingsnius iki dešimties kartų.

#### ② Galandimo būdas naudojant rankinį galąstuvą.

- Viena ranka laikykite galąstuvą prispaudę jį prie stalo, kita ranka laikykite peilį: įkiškite ašmenis į galąstuvą ir keletą kartų greitai patraukite. Taip atkursite peilio aštrumą.
- Naudokite taip, kad į galąstuvą nepatektų riebalai, prieš naudodami sudrėkinkite galąstuvo galandimo sritį, o panaudoję, švariai išplaukite.
- Galąstuvą galima naudoti visų tipų peilių galandimui, išskyrus peilius su dantytais ašmenimis



#### ③ Galandimo būdas šlifavimo akmeniu.

- Siūlome dvipusį tikslaus šlifavimo akmenį su rupia ir smulkia puse, kurių rupumas yra atitinkamai #240 ir #800: paprastai #800 smulkioji pusė atitinka daugumos namų ūkių reikalavimus.
- Prieš galandimą mirkykite šlifavimo akmenį vandenyje, kol iš jo nustos skirtis oro burbuliukai.
- Galąskite peilį šlifavimo akmeniu, kaip parodyta žemiau esančiame paveikslėlyje, abiejose ašmenų pusėse atlikdami dvikrypčius judesius.

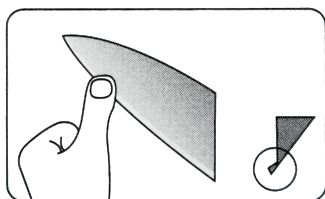


● Po kelių šlifavimo judesių palieskite pirštu kitą šlifuojamo krašto pusę, jei apčiuopsite užvirtusią briauną, tuoj pat nustokite šlifuoti tą kraštą, apverskite ašmenis ir galąskite kitą pusę, kol kitoje pusėje atsiras užvirtusi briauna. Galąskite kitą pusę, kol dings pirštu apčiuopiama užvirtusi briauna.

● Peilį visada laikykite 15°-20° kampu šlifavimo akmens atžvilgiu: kapojimo peiliui kampas turi būti 20°, kaulų peilio kampas 20°-25°.

● Galandimo metu susidarantis skystis yra būtinas šlifavimui skystis, kurio nereikia pašalinti.

● Galandimo metu būkite atsargūs ir nelieskite iškilusios šlifavimo akmens paviršiaus dalies. Jei šlifavimo akmens paviršius yra nelygus, nepaisant jūsų pastangų, peilio aštriai pagaląsti nepavyks. Jei šlifavimo akmens paviršius tampa nelygus, prispauskite paviršių prie plokščio šlifavimo akmens ir šlifukite, kol jis taps plokščias ir lygus.



#### Pastaba

Apskritai, strypinis galąstuvus yra naudojamas patogiam galandimui maisto gaminimo vietoje. Braukiami galąstuvai yra paprasti ir lengvi, dabar plačiai naudojami daugelyje namų ūkių. Šlifavimo akmenys yra tradiciniai galandimo įrankiai, tačiau nėra labai patogus ir jų naudojimui reikalingi įgūdžiai. Funkciniu požiūriu šlifavimo akmenys yra geriausias galandimo įrankis, ypač tikslus šlifavimas gali duoti puikų rezultatą. Kadangi šlifavimo akmens pagalba galima išgauti aštrius ir lygius ašmenis, priešingai nei strypiniu peilių galąstuvu ir braukiamu galąstuvu, pastarųjų naudojimo atveju po padidinamuoju stiklu yra matomas ašmenų dantytumas, o tai nėra tikrai aštraus peilio požymis. Naudodami šiuos galąstuvus, galite šiurkščiai pažeisti peilį, todėl rekomenduojama naudoti šlifavimo akmenį.

**DĖMESIO!** Šių peilių negalima plauti indaplovėje.

## Įrankių naudojimas:

### ● Pjaustymo riekelėmis peilis

Peilis naudojamas žuvies, daržovių ir vaisių pjovimui ir pjaustymui riekelėmis, nenaudojamas kapoti kaulams.



### ● Peilis kaulams

Naudojamas kietų kaulų smulkinimui į didelius gabalus.



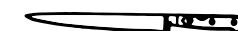
### ● Šefo peilis

Vakarietiškoje virtuvėje tai yra vienas dažniausiai naudojamų įrankių. Peilis naudojamas žuvies, mėsos ir daržovių pjaustymui.



### ● Išpjaustymo peilis

Paprastai jis naudojamas smulkiai pjaustyti mėsą su sausgyslėmis, taip pat galima pjaustyti didelius mėsos gabalus ir didesnius vaisius.



### ● Duonriekis peilis

Naudojamas giliai užšaldytos mėsos ir duonos pjaustymui.



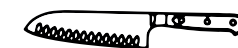
### ● Mažas peilis

Jis gali pakeisti kiniško stiliaus peilį ir gali būti naudojamas smulkiems maisto produktams pjaustyti ir smulkinti, ypač tinka pjaustyti daugumą daržovių į gabalėlius ir smulkinimui.



### ● Santoku peilis

Naudojamas žuvies, mėsos, vaisių ir daržovių pjaustymui.



### ● Lupimo peilis

Peilis naudojamas vaisiams lupti, tiesios formos briauna padeda kontroliuoti lupimo gylį.



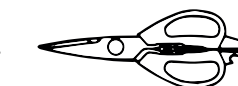
### ● File peilis

Naudojamas sašimio gamybai ir plonų mėsos riekelių pjovimui.



### ● Virtuvinės žirklys

Naudojamos vištos, anties, žuvies smulkinimui, graikiškų riešutų gliaudymui; butelių atidarymui, lukštų lukštenimui.



### ● Vištienos žirklys

Naudojamos vištienos, anties, žuvies ir t.t. kaulų kirpimui.

