



Veikals www.LYNXGEAR.lv

Uzņēmums: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Reģ. Nr. 45403038162, PVN Reģ. Nr. LV45403038162,

Juridiskā adrese: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Bankas kods: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ŠIS NAV PĒKĪNS ARMAKSAT)

Vēl nav vērtējumu

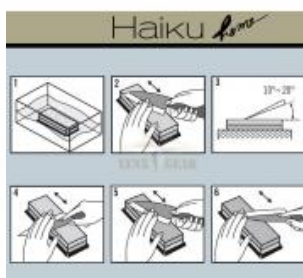


Cena: 30,95 €

Cena ar atlaidi

Iesk. PVN: 5,37 €

1-4 Weeks



Apraksts

Haiku home nažu sērija ir naži no Japānas ar kvalitatīvu dizainu, kas paredzēti mājas virtuvei un par pieņemamu cenu. Naža tērauds šiem nažiem ir mīkstāks par premium klases nažiem un prasīs biežāku asināšanu atkarībā no lietošanas biežuma.

Santoku nazis ir japāņu tradicionāls virtuves nazis, kas paredzēts dārzeņu, gaļas, zivs un cepešu griešanai. Šis dizains ir universāls un būs ērts lielai daļai ēdiena gatavošanas procesos.

- **Asmens garums:** 17,5 cm / 8,4"
- Asmens tērauds: japāņu 420JS nerūsējošais tērauds
- **Tērauda cietība:** 54-56 +/-1 HRC
- **Asinājums:** asināms no vienas puses
- **Rokturis:** kļava
- Izgatavots Japānā

Padomi naža uzturēšanai



Veikals www.LYNXGEAR.lv

Uzņēmums: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Reģ. Nr. 45403038162, PVN Reģ. Nr. LV45403038162,

Juridiskā adrese: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Bankas konts: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ŠIS NAV BĒKINS ADMAKSAT)

- Neļaujiet nazim palikt pavisam neasam, asiniet to regulāri. Asināt vēlams ar uz galda liekamu akmens vai dimanta galodu.
- Kā jebkuru labu virtuves nazi, to nedrīkst mazgāt trauku mašīnā. Mazgājiet nazi zem tekoša, karsta ūdens ar birstīti un nosusiniet ar papīra dvieli uzreiz pēc lietošanas pabeigšanas.
- Haiku home sērijas virtuves naži ir izgatavoti no piemērota tērauda un noasināti ar **"V" veida japāņu asinājumu**.

Asināšanas instrukcija (ar ūdens akmeni)

1. Sākumā akmeni iemērciet ūdenī 15 minūtes. Asināšanas laikā vienmēr turiet akmeni mitru, varat to aplaistīt regulāri ar ūdeni, ja domājat, ka tas žūst. Ūdens darbojas kā smērviena uz akmens.
2. Nazis jātur 10-20° leņķī pret galodu. Tad nazis tiek novilkts pa akmens virsmu ar nelielu spiedienu uz priekšu un atpakaļ. Nazis ar viļņveidīgu asinājumu asināms 80% asinājuma pusē un 20% otrā pusē. Abpusēji asinātu nazi jāasina 70% labajā pusē un 30% kreisajā. Pēc asināšanas nazi jāskalo siltā, tekošā ūdenī un jānosusina ar papīra dvieli līdz lietošanai.
3. Pēc akmens mērcēšanas labročiēm jāasina nazis no labās puses tā, ka naža smaile ir vērsta prom no ķermeņa. Kreiļiem ieteicams sākt asināt naža kreiso pusi.
4. Asināšanas laikā nazis jātur stingri. Virziet nazi pa akmeni leņķī turp un atpakaļ kā redzams ilustrācijā. Katru kustību labā sākt ar naža smaili un turpināt uz naža vidu un zemāko daļu. Regulāri mitriniet akmeni. Asināšanas laikā uz asināmās smailes veidojas tērauda kantīte, ko var sataustīt ar pirkstu, ja nav redzama. Kad tas notiek, mainiet naža pusi. Kad abas puses ir noasinātas tādā veidā, tad mainiet uz augšu akmens smalkumu un samaziniet asināšanas spēku. Asināšana jābeidz, kad var nevarat sataustīt asinājuma kantīti pēc asināšanas jebkurā pusē. Pēc asināšanas nazi jāskalo siltā, tekošā ūdenī un jānosusina ar papīra dvieli līdz lietošanai. Asināšanas akmens jānosusina un jāļauj tam izžūt.