

Avantajele lamei ceramice:

REZISTENTA

- Isi pastreaza ascutimea de cel putin 10 ori mai mult decat lamele din otel.

PURITATEA

- Are proprietati antibacteriene si nu transfera gust metalic alimentelor cu care vine in contact.
- Nu intra in reactie cu nici o substanta (neutra chimic).

GREUTATE REDUSA

- Usor de manevrat.
- Lama subtire si extrem de ascutita permite taierea nein vaziva, iar porii se inchid mai rapid - alimentele pastrandu-si sucurile si aromele in interior!

SIMPLU DE CURATAT

Datorita densitatii extreme, nu absorb niciun component alimentar, iar curatarea este foarte facila.

RECOMANDARI DE FOLOSIRE SI PASTRARE

- Cutitele ceramice se ascut NUMAI cu ascutitoare speciale dotate cu role diamantate.
- Cutitele se ascut periodic intotdeauna inainte de a deveni tocite.
- Cutitele ceramice se folosesc pentru a taia carne fara os, legume si fructe
- Se utilizeaza NUMAI pe plansete din lemn sau plastic (NU taiati direct in farfurie). Plansetele de lemn sunt ideale deoarece sunt foarte rezistente, nu afecteaza taisul cutitelor, sunt usor de curatat si sunt antibacteriene
- Taierea se realizeaza printr-o miscare usoara de inainte-inaoi, NU prin presare verticala!
- Se curata sub jet de apa calda sau cu un prosop umed.
- Se pastreaza in suport/bloc pentru cutite sau in protectia de lama.

A SE EVITA

- Taierea alimentelor congelate (schimbarile bruste de temperatura pot cauza craparea lamei), a brnzei tari si a oaselor.
- Lovirea de suprafete dure.
- Desfacerea conservelor, folosirea pe post de surubelnita, etc.
- Spalarea la masina de spalat vase sau lasarea in chiuveta.
- Taierea pe sticla, piatra, marmura, gresie, etc.
- Fortarea laterala. Cutitele ceramice NU sunt flexibile!
- Pastrarea "la gramada" cu alte cutite sau tacamuri.

A nu se lasa la indemana copiilor!