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 RĒĶINS APMAKSAI)

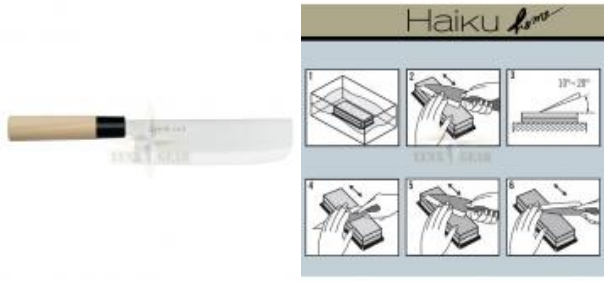
Vēl nav vērtējumu

Cena: 31,95 €

Cena ar atlaidi
Iesk. PVN: 5,55 €



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.

Nakiri ir tradicionāls japāņu virtuves naža dizains, kas paredzēts dārzeņu un sakņaugu griešanai.

- **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

- Neļaujiet nazim palikt pavisam neasam, asiniet to regulāri. Asināt

PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ŠIS NAV RĒĶINS APMAKSAI)

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 smērviela 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 vienpusēju 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 labročiem jāsāk asināt 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.