



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 korts: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

/ ĶTC NAV DĒKINTIS ADMAKSĀT!

Vēl nav vērtējumu

Cena: 51,95 €

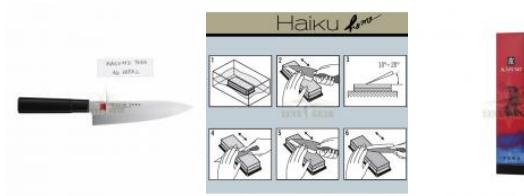
Cena ar atlaidi

Iesk. PVN: 9,02 €

KASUMI TORA
No 36842



1-4 Weeks



Apraksts

Chef japānu virtuves nazis no TORA sērijas nažiem no uzņēmuma KASUMI, Japāna.

Šīs sērijas japānu naži ir izgatavoti no **Molybdenum Vanadium** nerūsējošā tērauda, kas bagātināts ar augstu oglekļa saturu, padarot tos cietākus.

Šie naži tiek piegādāti loti asi. Asmeni šiem nažiem ir plāni - 2 mm biezākajā vietā uz naža muguras, kas ļauj veikt precīzus griešanas darbus.

Magnolia koka rokturi ar melnu epoksīda pārklājumu.

KASUMI profesionālie japānu naži, ir vērtīgs ieguldījums jebkurā virtuvē, izgatavoti no augstas kvalitātes materiāliem un tradicionālu dizainu, kas ir laika pārbaudīts.

- **Asmens garums:** 18 cm
- Asmens: DSR1K6 **Molybdenum Vanadium** stainless steel
- **Cietība:** 56-58 +/-1 HRC
- **Asinājums:** V tipa
- **Rokturis:** Magnolia Wood with Black Epoxy Coating
- Izgatavots Japānā



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 korts: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ČITĀ NAV DĒKLINGĀ IZMĀKUMĀ)

Padomi naža uzturēšanai

- Nelaujiet 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 neilona birstīti un nosusiniet ar papīra dvieli uzreiz pēc lietošanas pabeigšanas.
- Virtuves naži ir noasināti ar "**V**" veida **japānu 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 smērvielā uz akmens.
2. Nazis jāturi 10-20° leņķi 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 pusē tā, ka naža smaile ir vērsta prom no ķermēņa. Kreiliem ieteicams sākt asināt naža kreiso pusī.
4. Asināšanas laikā nazis jāturi stingri. Virziet nazi pa akmeni leņķi 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 pusī. Kad abas pusēs 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 jālauj tam izšūt.