



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 PĒKĪNS ARMAKSAT)

Vēl nav vērtējumu

Cena: 59,95 €

Cena ar atlaidi

Iesk. PVN: 10,40 €



1-4 Weeks



Apraksts

Nagiri japāņu virtuves nazis no TORA sērijas nažiem no uzņēmuma KASUMI, Japāna.

Nagiri ir dārzeņu nazis, kas sniedz augstu ērtību dārzeņu griešanā.

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

Šie naži tiek piegādāti ļoti asi. Asmeņi 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 japāņu naži, ir vērtīgs ieguldījums jebkurā virtuvē, izgatavoti no augstas kvalitātes materiāliem un tradicionālu dizainu, kas ir laika pārbaudīts.

- **Asmens garums:** 16,5 cm
- **Kopējais naža garums:** 28.5cm – 11.22"
- **Asmens biezums:** 2 mm
- **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, LATVIJĀ

Bankas konts: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ŠIS NAV PĒKĪNS ARMAKSĀI)

Padomi naža uzturēšanai

- 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 neilona birstīti un nosusiniet ar papīra dvieli uzreiz pēc lietošanas pabeigšanas.
- Virtuves naži ir 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 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 smaiļes 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.