



Магазин [www.LYNXGEAR.lv](http://www.LYNXGEAR.lv)  
Компания: SIA "LATLYNX"  
info@lynxgear.lv, +371 2022 8895  
Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,  
Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,  
Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIA  
Банковский счет: LV87UNLA0050021387494  
AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

## ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

/НЕ ПЛАТИМ ОПЛАТЫ/

Пока без рейтинга

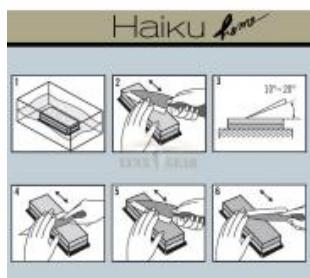
Цена 30,95 €

Цена со скидкой

Вкл. НДС 21%: 5,37 €



1-4 Weeks



### Описание

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 japānu tradicionāls virtuves nazis, kas paredzēts dārzenu, gaļas, zivs un cepešu griešanai. Šis dizains ir universāls un būs ērts lielai daļai ēdienu gatavošanas procesos.

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

### Padomi naža uzturēšanai



Магазин [www.LYNXGEAR.lv](http://www.LYNXGEAR.lv)

Компания: SIA "LATLYNX"

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,

Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIA

Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

## ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(НЕ ДЛЯ ОПЛАТЫ)

- 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 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 smērviesta uz akmens.
2. Nazis jātur  $10-20^\circ$  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 ķermenē. Kreiliem ieteicams sākt asināt naža kreiso pusī.
4. Asināšanas laikā nazis jātur 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.