



L'uso della ceramica in cucina.

Un coltello in ceramica non è un coltello in acciaio: questa considerazione sembra ovvia, ma non lo è. Quando si decide di utilizzare un coltello in ceramica bisogna inizialmente imparare ad usarlo. Basta seguire le norme di utilizzo e, soprattutto, ricordarsi che non è un coltello come gli altri. La ceramica è un materiale molto duro, ma fragile, con caratteristiche paragonabili a quelle del vetro. Quando un bicchiere si rompe o si scheggia (per caduta o uso improprio) non si pensa ad un difetto di produzione, ma ad un nostro errore. Lo stesso vale per un coltello in ceramica.

Solo il diamante è più duro della ceramica Kyocera, ma attenzione: più un materiale è duro, meno è flessibile!

Per questo motivo, con un coltello in ceramica non si possono fare torsioni o flessioni.

Leggere attentamente le istruzioni è il primo passo per preservare a lungo il vostro coltello Kyocera: si rompono molti più coltelli per errato utilizzo che per caduta.

Il coltello deve essere utilizzato per tagli dritti di frutta, verdura e carni senza osso. Non si possono elencare tutti i tipi di frutta o verdura che possono danneggiare la lama, ma è tassativamente sconsigliato l'utilizzo su frutta e verdura dura (zucca, noci di cocco ecc.). Si raccomanda l'impiego di taglieri di plastica o legno.

Da evitare

Non utilizzare su piatti, marmo, pietra, acciaio o altri materiali duri.

Non tagliare cibi duri, surgelati o con croste (pane incluso). Il taglio di formaggi, speck o prosciutto è vivamente sconsigliato.

Non usare per disossare.

Non far leva (anche minima).

Non fare torsione (anche minima).

Non raschiare.

Non utilizzare il coltello per separare le fette di cibo (alla fine di un taglio il coltello deve essere estratto verticalmente e non utilizzato per separare le fette).

Non battere per sminuzzare.

Non usare la lama lateralmente per schiacciare i cibi.

Non mettere in lavastoviglie.

Non riporre a contatto con gli altri utensili.

Non esporre la lama a fonti di calore (la ceramica è un conduttore).

E, ovviamente... non farlo cadere.

Pulizia delle lame in ceramica

Come tutti i coltelli di pregio, i coltelli Kyocera non devono essere inseriti in lavastoviglie, perché rischiano la rottura per il contatto con altri utensili o con superfici dure.

Poiché la ceramica non assorbe nessuna componente dei cibi, è sufficiente sciacquare velocemente e asciugare con un canovaccio. In caso di macchie dovute a cibi con presenza di ferro, pulire la lama con un detersivo non abrasivo contenente candeggina, avendo cura di non toccare il manico.

Usura e affilatura

Un coltello in acciaio col tempo perde l'affilatura a fronte dell'arrotondarsi del filo. Materiali più duri come la ceramica, invece, tendono a perdere l'affilatura in modo diverso: presentano leggere scheggiature sul filo, che rappresentano la normale usura del coltello. Malgrado queste piccole imperfezioni il coltello continuerà a tagliare ancora a lungo.

Solo quando il rendimento del coltello non è più quello desiderato, è necessario riaffilare il coltello.

Scheggiature più estese o punte rotte (dovute ad errato utilizzo) possono a volte essere eliminate modificando la forma del coltello, riaffilandolo in centri specializzati.

Garanzia

Questo prodotto è garantito privo da difetti di fabbricazione e difetti dei materiali.