

Virtuvinių peilių priežiūra.

Nerūdijančio plieno virtuviniai peiliai priežiūros prasme yra mažiau reiklūs nei anglinio plieno peiliai- juose yra chromo ir kitų legiruojančių elementų, todėl jie yra atsparesni išorinei aplinkai. Tačiau peilių po maisto ruošos nereikėtų visiškai pamiršti. Po naudojimo juos reikia nuplauti ir geriausia nuvalyti sausai arba palikti džiuoti ant magnetinės juostelės. Jei peiliai laikomi kaladėse, geriausia juos ten grąžinti, kai jie bus visiškai sausi. Jei savo peilį ilgą laiką paliksime nenaudojamą, nepakenks jį sutepti valgomuoju aliejumi (venkite tik tų aliejų, kurie greit oksiduoja, tokie kaip sėmenų aliejus). Nors šis peilių plienas apibūdinamas kaip nerūdijantis, nepalankiomis aplinkybėmis jis gali gauti patiną, jei neprižiūrėsite savo virtuvinio peilio.

Bendros taisyklės, taikytinos visiems peiliams.

- Nepaisant to, kiek jūs pasitikite savo peiliu, neteisingai naudojimas jis sulūš.
- Kiekvienas virtuvinis peilis turi savo paskirtį. Konservų ir stiklainių atidarymui ar varžtų sukimui yra atitinkami įrankiai.
- Nepjaustykite ant paviršiaus, kuris yra kietesnis nei peilio geležtė (akmens masė, marmuras, lėkštė). Naudokite medines ar plastikines pjaustymo lentas.
- Jei norite kad jūsų peilio ašmenys ilgiau liktų aštrūs- nebraukite jais supjaustyto maisto nuo pjaustymo lentos. Apverskite peilį ir braukite geležtės pentimi. Apskritai, braukti peiliu nuo lentos į puodą ar dubenį- prasto skonio ženklas. Šefo peilio ar kapoklės geležtė pakankamai plati- naudokite ją kaip semtuvėlį ir padėdami kita ranka bei geležtės plokštuma tarsi riešukučiomis perkelkite susmulkintą maistą į norimą vietą.
- Visiškai nerekomenduojama plauti peilius indaplovėje. Indaplovėse plovimo procese naudojamos cheminės medžiagos gali pakeisti peilio geležtės spalvą, visam laikui sugadinti rankenas ar jų dangas, o aukšta temperatūra ir kartu su vandens spaudimu purškiamos abrazyvinės dalelės gali suminkštinti (atšipinti) pjovimo briauną. Dėl aukštos temperatūros neturėtume peiliu maišyti ar tikrinti bulvių ar mėsos kietumo verdančiame sultinyje.
- Jei įrankių stalčiuje šaukštai gali būti kartu, tai virtuviniai peiliai tikrai ne. Tam yra sukurtos magnetinės juostos, peilių kaladės bei įvairiausi stovai. Peilių ašmenys negali "trintis" vieni į kitus.

Tikimės, kad pas mus įsigyti peiliai ir virtuvės įrankiai tarnaus ilgai ir linkime jums gerų emocijų gaminant maistą. Bon appetit 😊