



GYAKORI KÉRDÉSEK, HASZNOS VÁLASZOK

Mi a különbség a japán és a német acél pengéjű kések között? Melyik jobb minőségű?

A német (és egyéb nyugati típusú) kések nehezebbnek tűnnek, de "lágyabb" acélból készülnek. Ezeknek a késeknek általában vastagabb a pengéjük, ami azt jelenti, hogy az élelmiszerek szeletelésekor nagyobb nyomást kell kifejtenünk. Mi több, ezek a kések tipikusan szélesebb vágási szöggel rendelkeznek (20-25° a penge mindkét oldalán) így újra több erőkifejtés szükséges a vágáshoz. A lágyabb acél miatt, a német acélból készült kések hamarabb élettelené válnak és többször kell élezni őket. A szakácsok többsége úgy véli, az ilyen típusú késeket minden egyes használat előtt érdemes megélezni.

A japán-acél kések általában könnyebbek és vékonyabb, keményebb acélból készülnek. A keményebb acél miatt a pengevastagságuk vékonyabb, a penge éle pedig élesebb, mint a hasonló német acélból készült kések. Például a Kai késeknél, a penge mindkét oldalán 16° -os szögben élezettek. A könnyebb, vékonyabb penge teszi a japán késeket, így a Kai késeket is, rendkívül gyors, pontos, és használatban kevésbé fárasztó eszközzé.

Ez nem jelenti azt, hogy a német acél kések rosszak. (Tény, hogy a lágyabb acél miatt kicsit több az él-vesztés.) Csak annyi jelent, hogy a japán acél kések másfajta tervezésű kések. Használatuknál érdemes újra gondolni a vágási technikánkat annak érdekében, hogy teljes mértékben kihasználjuk a könnyű precíziós tulajdonságokat, melyet a japán acél kések kínálnak. A német típusú késeknél megszoktuk, hogy vágásnál egyszerűen lefelé nyomjuk a pengét, még egy japán késsel, a kés előre és hátra mozgásával tesszük lehetővé a tökéletes szeletelést, elkerülve az étel roncsolását és lehetővé téve a vékony, könnyű, nagyon pontos vágást.

Vigyázzok a késemre és csak kézzel mosogatom. Ennek ellenére vannak rajta apró foltok. Miért van ez?

Az ok a micro-korrózió, ami a japán kés acélok magas szénttartalmából adódik. Ez azt eredményezheti, hogy apró pöttyök vagy hiányzó darabkák keletkeznek a penge élén. Ez azért fordulhat elő, mert nedvesség marad a vágóélen. A nedvesség gyengíti a rozsdamentes acélt és elősegíti a mikro-korróziót. Ha többször marad nedvesség a vágóélen, ez normál konyhai használat esetén is eredményezhet károsodást a pengén. Védekezhünk ez ellen úgy, hogy kést használat után azonnal elmosunk és alaposan teljesen szárazra töröljük.

Mosogatható a KAI kés mosogatógépben?

Azt javasoljuk, hogy ne mossa mosogatógépben a kést. Ennek oka, hogy a mosogatógépben való mosogatás minden konyhai eszköznek küzdelmes a különböző ciklusok (öblítés-mosás-szárítás) miatt. Az eltérő minőségű fémek együttes mosása során, a jobb minőségű fémeken (például Kai kés) barnás foltok jelenhetnek meg. Ezeket a foltokat csak nagyon nehezen vagy egyáltalán nem lehet később eltávolítani. A mosogatószerek nagyrésze korrozív anyagokat tartalmaz, például citrusfélék kivonatait. A mosogatógép a konyhai eszközökön nemcsak felesleges kopást, de lepattogzást vagy korrodálást is okozhat a Kai késeken.

A Kai Shun Classic D-alakú markolat csak jobbkezes felhasználók számára alkalmas?

Nem, Kai Shun Classic kések D-alakú markolatát úgy tervezték, hogy elférjen egy jobbkezes felhasználó tenyerében, kevesebb helyet hagyva a markolat és a kéz között. Ennek ellenére, sok balkezes érzi úgy, hogy a markolat ugyanolyan jól működik számukra is. A legjobb módja annak, hogy megtudja, megfelelő-e az ön számára a kés, hogy vásárlás előtt ténylegesen vegyük azt kézbe. Ha úgy találjuk, hogy a "jobbkezes" D alakú markolat nem kényelmes, válassza a Kai Shun Classic típusú késeket, melyek elérhetőek fordított markolattal.

Miért törik ki a pengéből egy kis darab, mikor csak zöldséget vágtam vele?

A kés pengéjéből akkor törhet ki egy kis darab, ha nem megfelelő a vágási technika. Kai késeket finom szeletelésre tervezték, és soha nem erőteljes, "felfelé és lefelé" darabolásra. A megfelelő vágási mozgás az ún. "mozdony" mozgás, a kést előre és lefelé nyomva vágjuk vele az ételt, majd kihúzzuk és ha szükséges, újra kezdjük. Ez a mozgás egy kézifűrés mozgására is hasonlít, előre és lefelé, majd vissza. A Kai kés borotvaéles pengéivel ez a mozgás erőfeszítés nélkül kivitelezhető. A Kai kés első használatakor próbálja meg ezt a vágási technikát először lassan, és élvezze a pontos és precíz vágás élményét. Ha már kellően kitapasztalata a pengét, gyorsabban megy majd a vágás. **Használjuk a Kai késeket húсок és zöldségek aprításánál, DE csontok darabolására soha!**

Milyen a megfelelő vágási felület?

Az egyik kulcs ahhoz, hogy a Kai kés (vagy bármilyen más kés) éles maradjon és elkerüljük a penge roncsolódását, hogy megfelelő vágási felületet használjunk. Ezek közé tartozik a fa és a műanyag, melyek puhább anyagok, és jobban megfelelnek a penge alátámasztására. Ha a kés vágási vonalat hagy a vágási felületen, a vágódeszka kellően puha. Kérjük, ne használjon cserép, kerámia lap, márvány, gránit, vagy akril vágódeszkát, mert a penge nagyon hamar csorbul vagy tönkremegy.

Hogyan lehet megfelelően élesíteni a Kai kések pengéjét?

A megfelelő pengeél a vágáshoz elengedhetetlen, ezért fontos, hogy mindig éles legyen a késünk. Különbség van azonban az élés és az élesítés (élesztés, fenés) között. Az élesztés karbantartja, kezeli a pengét, melynek hatására a pengéről eltűnnek a mikro sérülések, még élészkor fémet távolítunk el a pengéről, kialakítva ezzel a penge új életét.

Leejtettem a késem, ami megsérült vagy eltört. Fedezi ezt a jótállás?

A jótállás nem terjed ki a véletlenül keletkezett károokra. Örülünk, ha megpróbálja megjavíttatni a kést, azonban, ha az eredmény nem kielégítő vagy sikertelen, a Kai nem vállal felelősséget.

Hogyan tároljam a késemet?

Tárolja késeit egy késblokkban, késtartó fiókban, saját tokjában, mágnesfalon vagy az eredeti dobozában. Ha a kés csak bedobjuk a fiókba, akkor az éle eltompulhat vagy károsodhat.

Van bármilyen olyan, amin a Kai késeket nem lehet használni?

Határozottan igen. **Kérjük, ne használjon Kai késeket csontok, ízületek, szalonnapörc vagy fagyasztott ételek vágására.** A legtöbb Kai kést precíziós szeletelésre tervezték, a kemény anyagok vágása tönkretelheti a pengét.

Miért nem tartja a késem úgy az életét, mint új korában? Vonatkozik erre a garancia?

Az él elvesztése a rendszeres használat során teljesen normális jelenség, nem tekinthető hibának, így nem terjed ki rá a garancia. Minél gyakrabban éljük a pengét, annál szélesebbé válik az élszög és annál gyakrabban igényli a penge az élést. Két dolgot tehetünk az él megtartása érdekében: használjunk puha fa vagy műanyag vágódeszkát és alkalmazzunk sima, szeletelő mozgást.

Ha a Kai kések rozsdamentes acélból készülnek, miért van mégis rozsdafolt a pengén? A rozsdásodásra vonatkozik a garancia?

A rozsdamentes acélpengék is tudnak rozsdásodni, ha nedvesség marad a pengén. A rozsdásodás nem gyártási hiba, nem vonatkozik rá a garancia.

A Kai logó, a Damaszkusz rétegeket, és / vagy a markolat elhalványult. Vonatkozik erre a jótállás?

A kopás nem minősül hibának, ez a mindennapi használat velejárója. A garancia nem vonatkozik a használatból eredő esztétikai hibákra.

Letört a késem hegye. Javítható vagy kicserélik?

A letört késhegy a nem megfelelő használat vagy véletlen baleset következménye lehet. Nem megfelelő használaton például azt értjük, ha beleszúrjuk a késünket valamibe és elkezdjük a penge hegyével fészegetni azt, vagy megpróbálunk kibontani vele valamilyen kemény tárgyat. Baleset következménye lehet, ha leejtjük a kést a padlóra vagy a mosogatóba, vagy a késblokkból feszítve húzzuk ki. Minden hasonló helyzetben sérülhet a penge. A letört penge nem tekinthető gyártási hibának, garancia nem terjed ki az ilyen típusú sérülésekre. Amennyiben megoldható, a KAI megpróbálja kijavítani / átalakítani a kés életét az Ön számára.

Visszakapom a régi késemet, amennyiben cserére kerül a sor?

Sajnáljuk, de csere esetén nem kapja vissza a régi kést.