



avenido

KRÓJ JAK SZEFE KUCHNI

Poznaj rodzaje noży i naucz się
kroić jak profesjonalista

avenido

RODZAJE NOŻY CO, DO CZEGO?



Nóż szefa kuchni

Najbardziej uniwersalny. Do warzyw, mięsa, ziół – do codziennego użytku.



Nóż Santoku

Japoński odpowiednik noża szefa – świetny do precyzyjnego siekania i krojenia w kostkę



Nóż do chleba - zębaty

Tnie pieczywo bez zgniatania. Świetny także do pomidorów i owoców z twardą skórką.

avenido



Tasak kuchenny

Idealny do rąbania kości, krojenia dużych kawałków mięsa czy twardych warzyw.



Nóż do filetowania

Wąski i elastyczny – do ryb, mięsa, usuwania błon.



Nóż uniwersalny

Średniej wielkości – do wszystkiego po trochu, ale bez specjalizacji.



Nóż do warzyw

Paring knife - mały, do obierania, wykrawania i drobnych prac.

The background of the image shows three kitchen knives with black handles and silver blades, arranged diagonally on a light-colored wooden cutting board. The knives are of different sizes, likely a paring knife, a utility knife, and a chef's knife. The text is overlaid on the right side of the image.

avenido

☞ **ZAMIAST KUPOWAĆ
CAŁY ZESTAW, LEPIEJ MIEĆ
2-3 DOBRE NOŻE DOBRANE
DO SWOICH POTRZEB
I DBAĆ O ICH OSTROŚĆ.**

KROJENIE W KOSTKĘ

Najpierw plasterki, potem paski, a na koniec kostka. Trzymaj palce w tzw. „pazur” – końcówki palców schowane do tyłu.

👉 **Tip:** Zostaw końcówkę cebuli nienaruszoną – łatwiej trzymać warzywo w całości.

SIEKANIE ZIÓŁ

Złóż je w rulon,
przytrzymaj dłonią
i używaj kołyskowego
ruchu ostrzem noża
szefa.



👉 **Tip:** Posiekany czosnek można rozetrzeć bokiem noża z solą – powstanie aromatyczna pasta.

KROJENIE W PLASTRY

Równomierne ruchy od siebie, bez „szarpania”. Plastry będą cienkie, jeśli użyjesz całej długości ostrza.

👉 **Tip:** Zwilż nóż przed krojeniem delikatnych produktów, np. jajek, sera feta.

KROJENIE W SŁUPKI

Pokrój warzywo na cienkie plasterki. Ułóż je w stos i pokrój w cienkie paseczki. Świetne do stir-fry, surówek, dekoracji.



KROJENIE MIĘSA

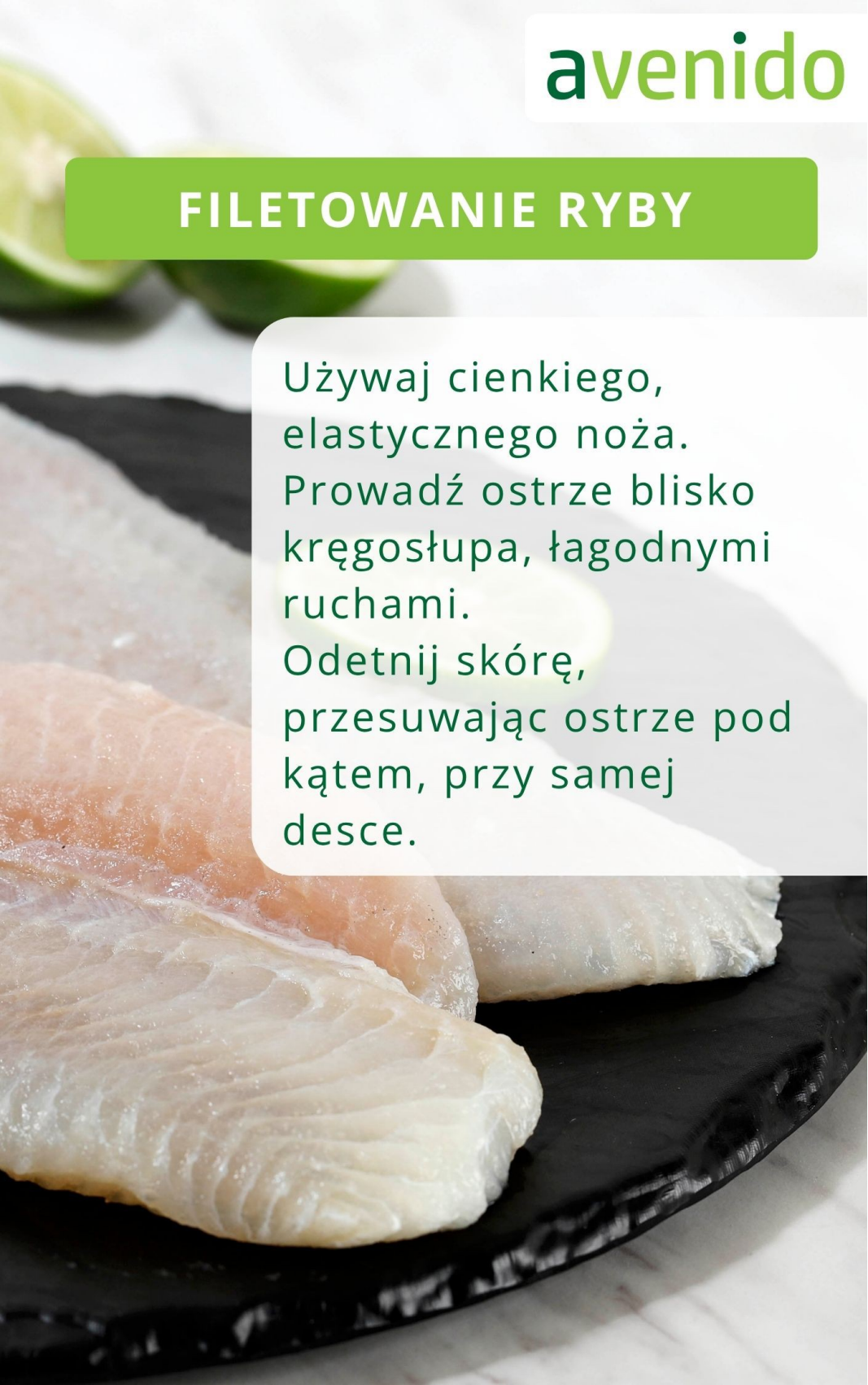


Zawsze kroj w poprzek włókien, nie wzdłuż. Mięso po usmażeniu /ugotowaniu odczekaj kilka minut przed krojeniem – soki się zatrzymają i nie wypłyną.

👉 **Tip:** Schłodzone mięso kroi się łatwiej i precyzyjniej (np. do carpaccio lub tataru).

KROJENIE PIECZYWA

Używaj zębatego noża –
nie zgniata chleba.
Nie dociskaj – pozwól
ząbkom przecinać
skórkę.

A close-up photograph of a salmon fillet being prepared on a black cutting board. A white text box is overlaid on the right side of the image, containing instructions in Polish. In the background, there are slices of lime and a white cloth.

FILETOWANIE RYBY

Używaj cienkiego,
elastycznego noża.
Prowadź ostrze blisko
kręgosłupa, łagodnymi
ruchami.

Odetnij skórę,
przesuwając ostrze pod
kątem, przy samej
desce.



5 ZASAD BEZPIECZNEGO KROJENIA

1. **Używaj ostrego noża** – tępe są bardziej niebezpieczne (ślizgają się).
2. **Stabilna deska** – najlepiej drewniana lub z tworzywa, z podkładką antypoślizgową.
3. **Trzymaj nóż pewnie** – palec wskazujący i kciuk na nasadzie ostrza.
4. **Nigdy nie zostawiaj noża w zlewie** – łatwo się skaleczyć.
5. **Nie tnij na szkle lub marmurze** – niszczą ostrze.

BEZPIECZNA POZYCJA DŁONI „PAZUR”



- Palce ręki trzymającej składnik powinny być zgięte do wewnątrz.
- Ostrze opiera się o zewnętrzne kostki – nie tnę skóry.

Tip: To podstawa bezpiecznego i szybkiego krojenia – warto poćwiczyć!

NIE KROJ ZAMARZNIĘTYCH PRODUKTÓW

- Może to zniszczyć zarówno ostrze, jak i deskę.
- Jeśli musisz, używaj tasaka – ostrożnie i w rękawicach antypoślizgowych.





HIGIENA I KONSERWACJA

CZYŚĆ NÓŻ OD RAZU PO UŻYCIU

Nie zostawiaj ostrza z resztkami jedzenia – szczególnie kwaśnego (cytryna, pomidor), bo szybciej się utlenia.

NIE MOCZ NOŻY DŁUGO W WODZIE

Zarówno ostrza stalowe, jak i rękojeści mogą się odkształcać, luzować lub rdzewieć.

ZAWSZE WYCIERAJ DO SUCHA

Szczególnie przed włożeniem noża do bloku lub na listwę magnetyczną.



avenido

PRZECHOWYWANIE I ORGANIZACJA

NIE WRZUCAJ NOŻY LUZEM DO SZUFLADY

Tarcie ostrzy o inne przedmioty niszczy krawędź tnącą. Lepsze: magnetyczna listwa, blok drewniany, organizer.

UŻYWAJ OSŁON NA OSTRZA W PODRÓŻY

Jeśli zabierasz nóż np. na grill, piknik czy do znajomych – używaj plastikowych lub materiałowych etui.

avenido

★ Sprawdź naszą ofertę ostrzałek
do noży:



 LINK DO OFERTY:

