

ANATOMIE KUCHARSKÉHO NOŽE



Ako správne držať nôž:



1. Nechte nôž v jemnej rovnováhe na dlani v otvorenej ruke.
2. Umístěte spodní tři prsty na ruce, kterou držíte nôž kolem rukojeti s prostředníčkem na ochranném zakončení.
3. Palcem a ukazováčkem sevřete čepel zleva a zprava.

Zásady bezpečného krájaní:



1. Volná ruka drží krájenou potravinu. Konečky prstů jsou zatočené dovnitř dlaně, aby se zamezilo pořezání prstů.
2. Nůž držte tak blízko u prstů, aby se čepel při krájení prstů lehce dotýkala.
3. Kuchařským nožem pohybujte rovně nahoru a dolů podél prstů - hrot nože musí vždy zůstat na prkénku. Takže nôž dělá houpavý pohyb.