



JANA DORČÁKOVÁ



NEDÍVEJTE SE NA CENU, MYSLETE NA ŽIVOTNOST



Žádný kuchař se bez kvalitního nože v kuchyni nepohne, stejně tak jako se host neobejde bez dobrého příboru. Zatímco nože dokážou zefektivnit přípravu jídel, příbory jsou dodatkem, jenž připravený pokrm elegantně doplňuje.

Pořízení nožů i příborů je třeba předem dobře promyslet. Nevyplácí se hlídat jenom cenu, i když ne vždy platí, že co je levné, to je špatné. U některých nožů si totiž připlácíte také za značku, jež má svůj punc kvality hluboko zakořeněn v každém odborníkovi. Většinou vám ale nízká cena může být nápomocná a vyvolá ve vás obezřetnost. Základem je žádat od prodejce certifikáty a vědět, co od porizovaného očekáváte.

NA OSTRÍ NOŽE: CENA VS. PRAXE

U nožů se nijak přezdobený design nenosí. Kuchaři, řezníci, cukráři a další profesionálové jsou v tomto smyslu o několik kroků napřed před běžnými domácími uživateli. Preferují kvalitu, čímž je váháni: „Jednoznačně, každý i nože samotného. Zároveň jsou

pro ně důležité i ergonomické vlastnosti nože, tzn. jeho hmotnost, jeho vyvážení nebo třeba tvar a materiál rukojeti. „Není ani divu. Pro člověka, který s nožem pracuje denně několik hodin, jsou tyto parametry podstatnější než třeba design,“ konstatuje Pavel Mařík, marketingový manažer společnosti Rösler (dříve značky Wüsthof). Jiří Boroň, obchodní náměstek KDS Sedlčany, jenom doplňuje: „Naše společnost registruje pouze zvýšenou poptávku po kuchařských nožích s dřevěnou rukojetí vyrobenou z exotických druhů dřeva, design se jinak neřeší.“

Myslete tedy zejména na jejich hmotnost, pružnost, odolnost, vyvážení, životnost a zajímejte se i o složení. Na trhu dnes najdete nože vyrobené z různých typů nožířské oceli. Můžete si vybrat z uhlíkové, litinové anebo chromové oceli pro nože. Nezapomínejte také na cenu, ta vám může pomoci zorientovat se, v jaké kvalitativní hladině se nacházíte, na druhou stranu myslíte ale na to, že u známých značek si připlátíte i za jméno.

Žena, dýmka a nože se nepůjčují. Při otázce, jestli by si měl kuchař hlídat nože jako oko hlavy, odpoví kuchař Jan Vsetečka bez váhání: „Jednoznačně, každý kuchař by měl mít své nože.

O ty by se měl starat, jak nejlépe umí, a rozhodně by je neměl půjčovat.“ Každý správný kuchař by měl mít alespoň jednu sadu, jež obsahuje pět základních typů a ocilku. „Z nožů je nutné mít: nůž na zeleninu, nůž na krájení masa, nůž na pečivo, nůž na ryby a vykostovací nůž na maso,“ doporučuje Marie Vsetečková, vedoucí podnikové prodejny KDS Sedlčany. Na jejich vývoji totiž pracují nejen technici a designéři, ale právě lidé z kuchařského, řeznického nebo cukrářského oboru. Právě proto, aby vyrobený nůž plně vyhovoval jednotlivým specifickým potřebám. Základní sady jsou jistě dobré pro domácnosti, profesionálové ale potřebují pracovat rychle, přesně a efektivně. A to jim umožňují právě speciální typy nožů.

Kromě počtu a druhů je potřeba také uhlídat si jejich údržbu. Důležité je myslet i na uložení nože v době, kdy se s ním nepracuje. Existuje řada možností, jak nůž ochránit. „Nejméně vhodná je samozřejmě zásuvka plná jiného kuchyňského příslušenství. Proto kuchařům doporučujeme speciální mapy, magnetické lišty, bloky nebo jen obyčejná pouzdra na ochranu ostří,“ radí zkušený Pavel Mařík. Základní údržba musí být průběžná. Kromě občas-

ného přebroušení je potřeba udržovat je čisté a suché. Nože jsou vyrobeny z kvalitních chrom-molybden-vanadiových nerezových materiálů. I tak jim ale nedělají dobře zejména kyseliny z krájených pokrmů. Proto se průběžně musejí omývat alespoň pod tekoucí vodou. Na běžné mytí se doporučují obyčejné mycí prostředky, v žádném případě nepoužívejte myčku nádobí. „Ne proto, že by noži škodil samotný mycí proces, ale spíše protože v průběhu mytí se může nůž v myčce být drobně pohybovat. Nárazy do ostatního nádobí může dojít k poškození ostří nože nebo naopak třeba vnitřku myčky,“ doplňuje Pavel Mařík.

PŘÍBORY DOLAŽUJÍ KONCEPT

Tak, jak by si kuchař měl hlídat kvalitu nožů, měl by provozní pečovat o příbory. Na ně se totiž často zapomíná. Dnes už je příbor vnímán také jako součást designu jídelní tabule, a to nejen v restauracích. V posledních třech letech stoupá poptávka po designových příborech z nejkvalitnějšího nerezového materiálu a také po příborech barevných (ne plastových), které ještě více podtrhnou výjimečnost stolování. Barevné příbory dnes vyrábí pouze několik specializovaných výrobců.



„Majitelé často zapomínají na obchodní stránku. Při konečném výběru zvažují cenu produktu, šetří i minimální částky, a někdy se dostatečně nedívají na přidanou hodnotu produktu, to, co by jim lepší design nebo výjimečnost mohly přinést.“

Adam Vondráček,
jednatel společnosti Spoon & Co

„Barvy se docílí PVD coatingem. PVD (physical vapour deposition) je technologie založená na fyzikálních principech vakuového odpaření materiálů obsažených v povlaku a jejich nanesení na pouzdro. Vrstva povlaku, která proniká do původního materiálu, se vyznačuje vysokou tvrdostí a odolností proti otěru, odolností vůči vysoké teplotě (měla by snést přes 700 stupňů Celsia), korozi i kyselinám,“ popisuje designovno novinku Adam Vondráček, jednatel společnosti Spoon & Co.

POZNEJTE KVALITU

Zatímco zákazníci, kteří vybírají příbory do domácnosti, řeší převážně design a detaily, u gastro klientů je to zejména cena, kvalita, design a praktičnost. Zkušenost ale ukazuje, že ten, kdo na počátku šetřil na inventáři, následně volí kvalitnější vybavení, které déle vydrží, a z dlouhodobého hlediska tak šetří náklady.

Někteří majitelé podniků volí laciné příbory ze strachu, že se jim budou ztrácet. Není však nic horšího, než když hosta usadíte v krásném interiéru, kuchař pro něj připraví své veledlo a on ho má jíst příborem, jenž má svůj zenit dávno za sebou. Nezapomínejte, že kvalita a design stolního inventáře dotvářejí dojem z každého pokrmu. Nemusí se jednat hned o drahé jídlo, stačí, když k obyčejnému guláši dostanete hliníkovou lžičku nebo levný plechový příbor s ostrými hranami. Zdánlivá maličkost a kuchařova snaha stejně jako hostův kulinářský zážitek mizí v nenávratnu.

Stolní inventář a kvalita pokrmů mají přímý vliv na hostovu spokojenost a dojem, který si z podniku odnese a zda se bude chtít vrátit. Zde více než kdekoli jinde platí, že jídlo se jí v první řadě očima. Čím kvalitnější servis, tím je větší ochota zákazníků si připlatit a častěji se vracet.

Pokud se chcete vyznat ve značkách, vězte, že každá země má svého výrobce příborů, který nese svoji známku kvality. „Mezi ty nejkvalitnější a náročnou gastronomickou praxí osvědčené patří švýcarská Sola, italský Arthur Krupp, Q-tessence nebo exkluzivní Sambonet, na které má Gastro Holding Candola obchodní zastoupení. U těchto výrobců nalezneme jak velmi rozsáhlé řady gastro příborů v běžných, lety ověřených designech, tak velmi zdobné kousky či ultramoderní design připomínající chirurgické nástroje. Příbory uvedených výrobců jsou vyrobeny z ušlechtilé chrom-niklové oceli 18/10, mohou být s matným či leštěným povrchem, postříbené nebo zcela stříbrné. Pro náročnou, většinou zahraniční klientelu máme příbory pozla-

cené 24karátovým zlatem. To už je ale jiná cenová kategorie,“ jmenuje Radek Mlčák, výkonný ředitel společnosti Gastro Holding Candola.

Samozřejmě při výběru pomůže i složení. Příbor nesmí obsahovat zdraví škodlivé nebo karcinogenní látky. Pokud chcete znát kvalitu, kterou kupujete, můžete si od prodejce vyžádat certifikát kvality. Nezapomínejte, že i cena je jistým vodítkem. „Raději si v rozpočtu přidejte pět či deset korun a volte příbor 18/10 než 18/0 či čistě nerezový. Nekvalitní nerez nechává šmouhy na talířích a poškozují jiný inventář. Ten kvalitnější i déle vydrží,“ vysvětluje Radek Mlčák.

Důležité je také hledět na tloušťku a zpracování příborů, ty silnější více vydrží, ale také jsou o něco dražší. „Pokud kupujete příbor za 15 korun, počítejte s nižší kvalitou. Tuto cenovou hladinu volí majitelé kiosků a bufetů, kde je předpoklad, že si zákazníci budou odnášet suvenýry, a proto produkty, které přísno kontrolu nezvládly. V případě stáhnutí závadné šarže nese v první řadě odpovědnost prodejce a pak výrobce. Vy ale můžete problémům předejít tím, že si zvolíte spolupráci s odborníky. ♦

OCHRÁNÍ VÁS HYGIENICKÉ PŘEDPISY

Málokdo ví, že každá věc, která přichází do styku s potravinami, má číslo šarže stejně tak jako léky. Tato čísla musí být evidována, a kdyby se náhodou něco stalo, stahuje se pouze tato šarže. Zodpovědnost za obsah nese výrobce. „K nám do provozovny přichází česká hygienická kontrola někdy i jednou do měsíce a chce po nás certifikáty k náhodně vybraným produktům. Výrobci často vystavují certifikáty na produktové řady, to mnohdy zástupcům hygienické kontroly nestačí, a proto musíme kontaktovat výrobu, která nám certifikát na daný výrobek dodá. I přes doložené certifikáty si kontrola výrobky odváží k testování ve svých laboratořích. Můžeme prohlásit, že z naší prodejny prošly vždy všechny výrobky – to nemůže prohlásit každý,“ vysvětluje proces kontroly Kateřina Šlechtová, marketingová manažerka společnosti Candola. U velkých firem známých z reklamy se najdou produkty, které přísno kontrolu nezvládly. V případě stáhnutí závadné šarže nese v první řadě odpovědnost prodejce a pak výrobce. Vy ale můžete problémům předejít tím, že si zvolíte spolupráci s odborníky. ♦

BUĎTE VE SPOJENÍ

E-ZPRAVODAJ
ZDARMAVíce na
www.e-horeka.cz

„Každý kuchař by měl mít nože své. O ty by se měl starat, jak nejlépe umí, a rozhodně by je neměl půjčovat.“

Kuchař Jan Vsetečka

