

Ganivet de ceràmica



Els ganivets de ceràmica, s'afilen després d'anys d'ús. Són més lleugers i còmodes de manejar. L'avantatge d'aquests ganivets és el seu tall, durada i fàcil neteja, però són més fràgils, menys elàstics, només es poden fer servir sobre taules de tallar de fusta i no són aptes per tallar aliments durs. No s'han de rentar en el rentaplats, ja que es fan malbé.

CARACTERÍSTIQUES DELS MATERIALS UTILITZATS:

- **Acer al carboni:**
A favor: adquireix i manté un fàcil afilat
En contra: s'oxida molt ràpidament amb la humitat.
- **Acer inoxidable:**
A favor: molt resistent a la corrosió i de gran durada.
En contra: difícil d'esmolat i difícil de mantenir-lo afilat.
- **Acer inoxidable d'alt carboni**
A favor: adquireix i manté millor l'afilat que el d'acer inoxidable.
Suporta molt bé qualsevol temperatura. Resisteix molt bé la corrosió
En contra: requereix d'una cura especial per mantenir-lo adequadament, pel que fa a neteja i afilat. És molt car.
- **Super acer inoxidable amb aliatge d'acer**
A favor: de gran bellesa
En contra: molt dur i gairebé impossible d'esmolat
- **Ceràmica**
A favor: sempre afilat. Fàcil de netejar i mai es corroeix.
En contra: extremadament car i fàcil de trencar-se.

Recorda: Bricolatge és l'estalvi i la satisfacció de fer-ho tu mateix

Si tens algun dubte en temes de bricolatge, consulta als professionals de les Ferreteries Agrupiades de Catalunya



Gremi de Ferreteria de Catalunya



Generalitat de Catalunya



Si vols més informació
www.gremideferreteria.org

AMB QUÈ ET PUC AJUDAR?

Consells pràctics MENATGE



Experiència de qualitat



Gremi de Ferreteria de Catalunya

www.gremideferreteria.org



CURES DELS GANIVETS DE CUINA

Tots els ganivets necessiten una cura idònia per mantenir la seva capacitat de tall net i la seva durabilitat.

Tots els ganivets de cuina han de ser rentats, assecats i, si són ganivets de xef, afilats sempre immediatament després del seu ús. Rentà'ls amb rentavaixelles i aigua temperada, i procura que no quedin humits durant molt de temps (es poden assecar amb un drap suau). Si vius en una zona d'aigua dura rentà'ls amb aigua calenta per evitar que pateixi danys a llarg termini l'acer.

- No fiquis els ganivets al rentavaixelles, la fricció amb altres materials pot deteriorar la fulla i el mànec.
- És important mantenir els ganivets afilats perquè el tall és la part més important i perillosa si no està afilada. Tingues en compte que la majoria d'accidents a la cuina són per talls amb ganivets mal esmolats.
- Utilitza un esmolador adequat per als teus ganivets. Els d'acer inoxidable es poden esmolat amb una chaira o un esmolador elèctric, mentre que els ceràmics, que no solen necessitar afilat, requereixen l'afilat per part d'un professional.
- En guardar els ganivets procura que no es toquin les fulles i que els talls de les fulles no entrin en contacte amb els dits. És bona idea inserir-los en blocs de fusta, safates o portaganivets ancorats a la paret. També es poden guardar en estoigs de coberteria.

GANIVETS BÀSICS

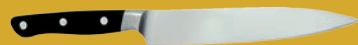
Ganivet de xef



També se l'anomena ganivet de cuiner o de verdures, té una fulla ample punxeguda. N'hi ha de diferents mides de fulles de 10 a 30 cm, encara que el més versàtil és el de 20 cm. La fulla és lleugerament corbada, ample i rígida.

¿Per a què el faig servir?: Per trossejar, picar i tallar fruites, verdures i espècies.

Ganivet de tall



Són ganivets d'entre 11,5 i 20 cm de llarg que es poden fer servir per a pelar, trossejar, tallar, etc. Alguns d'aquests ganivets inclouen tall de serra.

¿Per a què el faig servir?: Per a tallar pa, enciam i col en tires fines, tomàquets, verdures i per picar herbes.

Ganivet pelador



És un ganivet de fulla petita i punxeguda, d'entre 7,5 i 10 cm de llarg. S'utilitza per pelar, desencorajar fruites, tallar en formes decoratives, i trossejar fruites, verdures o petits aliments com les xalotes. Amb ell també pots comprovar l'estat de cocció de les verdures (en punxar-les o tallar-les).

¿Per a què el faig servir?: Per pelar fruites i treure el cor, pelar patates, tornejat verdures, picar cibulet i xalotes.

Ganivet perniler



Llarg, prim, amb fulla flexible i tall llis. Especial per tallar pernil i altres peces grans de carn.



Ganivet de serra

Aquests ganivets en concret són de fulla llarga i recta (de 19 a 30 cm) per tallar amb precisió i cura tota mena de pans sense fer massa molles. També s'usen per tallar xocolata o tomàquets i cítrics.

¿Per a què el faig servir?: Per tallar pa, enciam i col en tires fines, tallar unces de xocolata, fer encenalls de xocolata, tallar a la meitat taronges, llimones i llimes.

Ganivet de trinxar



És un ganivet amb una fulla llarga, prima i flexible per tallar coses tendres, rodanxes de fruites i per untar el farciment dels entrepans. La mida de fulla més popular i útil és de 15 a 25 cm.

Ganivet per a tomàquets



Tenen un full de serra d'11,5 a 13 cm de llarg i tallen la pell i la carn dels tomàquets més madurs molt delicadament.

Ganivet per formatges



De fulla ampla i perforada per evitar que s'enganxin els trossos tallats a ella.

Talla el formatge de forma precisa i àgil.

Chaira

La chaira no és un ganivet, sinó un esmolador que s'usa amb freqüència per esmolat els ganivets i mantenir-los en les millors condicions. L'ideal és esmolat els ganivets després d'usar-los. No és el mateix que un "acer d'esmolat".

