

Техника безопасности при работе с ножом

Безопасность при работе ножами - перед использованием кухонного ножа – расчистите рабочую поверхность

- всегда использовать разделочную доску (чтобы избежать скольжения доски по поверхности разделочного стола, нужно подложить под нее влажное полотенце или резиновый коврик)
- не работать с ножом в направлении своего тела, крепко держать рукоять
- не держать в руке нож и при этом заниматься чем-то отвлекающим
- использовать хорошо заточенные ножи
- следить, чтобы руки и рукоять ножа были сухими, (большинство порезов происходит из-за соскальзывания ножа с разрезаемого продукта на палец или на руку)
- передавать нож кому-либо нужно ручкой вперед
- не размахивать ножом
- не класть нож режущей кромкой вверх
- не вкалывать нож в продукты или в разделочный стол
- не пытаться поймать падающий нож
- не допустимо использовать кухонный нож не по назначению, нельзя резать замороженное мясо и кости – режущая кромка высокой твердости может быть повреждена, а при больших поперечных нагрузках на клинок возможно обламывание лезвия
- не мыть режущую кромку ножа голыми руками (только с применением губки)
- мыть нож после каждого применения; в зависимости от типа стали протирать насухо, окисляющиеся (ржавеющие) лезвия рекомендуем протирать ромашковым маслом
- затачивать и править ножи в соответствии с их характеристиками (многослойные ножи нельзя точить керамическими точилками)
- точить и править следует только чистые ножи
- не проверяйте остроту ножа пальцем
- хранить ножи, отдельно от других приборов
- не позволять детям играть с кухонными ножами.