

ברגהוף: טיפול נכון בסכיני מטבח

סכינים וכלים שמגיעים עם מעטפת (מפלסטיק או מחומר אחר) יש להוציא מהמעטפת ולא להשתמש בה ביום יום, אלא רק להגנה אם לוקחים את הסכינים ל"טיול". הסכינים חייבים להישמר יבשים והמעטפת מונעת מהלחות להתנדף.

אחרי כל שימוש יש לנקות את הסכין עם מים וסבון כלים. סכינים רצוי לא להכניס למדיח (המים בישראל הינם מים קשים שמשאירים כתמי אבנית). אין להשתמש בשום מקרה בסקוטש או חומר קשיח אחר שיכול לשרוט את הסכין, אלא רק בספוג או מברשת. אחרי הניקוי הסכין חייב להתייבש לחלוטין לפני שמחזירים אותו למגרה.

הלהבים של רוב סכיני המטבח הם מפלדת אל-חלד (Stainless Steel). זה אומר שלסכין עמידות בהחלדה בסביבה לחה ובתנאי חומציות של מטבח. זה לא אומר שהלהב לא יחליד בכל מצב - מי מלח, חומצות חזקות וחוסר ייבוש יכולים לגרום להחלדה, לכן חשוב לשטוף ולייבש את הסכין בתום כל שימוש. ככל שהלהב מושחז יותר וחלק יותר הוא עמיד יותר להחלדה, מכיון שלא נשארים משקעים בחריצים.

מומלץ לחתוך על משטחים רכים יחסית כגון עץ, פורמאיקה או אוקולון, שלא פוגעים בלהב הסכין. אסור לחתוך על משטח קשיח לחלוטין כגון, שיש, זכוכית, מתכת או קרמיקה כיוון שפגיעת הלהב במשטח קשה באופן קבוע יקרה אותו וימנע שימוש נוח ובטוח לאורך זמן. מטעמי ביטחון ונוחות, מומלץ ואף רצוי להניח מתחת למשטח החיתוך מטלית לחה, שתמנע את תזוזתו והחלקתו. בחיתוך ירקות, בשר וכו' אין לגרור עם להב הסכין את המוצרים. פעולה זאת גורמת לאיבוד חדות הלהב, והסכין הופכת לקהה. יש לבצע פעולה זאת עם גב הסכין (החלק העבה), למרות שבתוכניות הבישול בטלוויזיה השפים גוררים את המוצרים עם הלהב.

אין לשטוף סכינים במדיח כלים.

אין להשתמש בסכין לכל מטרה אחרת מלבד חיתוך מזון (כגון פתיחת קופסאות, כמברג וכד').

מה הוא אופן האחסון האופטימאלי?

סכינים זקוקים לאחסון בטיחותי למניעת פציעות ונזק ללהב (בידי כלים אחרים). בלוק עץ או פוליאיתילן לסכינים עונה על שתי דרישות אלה היטב, אולם הסכינים בטוחים ונגישים בקלות באותה מידה גם במתקן מגנטי. על המגנטים להיות חזקים מספיק ועל הסכינים להיות נקיים. סכין שומני או כבד מידי לא ידבק היטב למתקן. ניתן גם לשמור את הסכינים בנדן המיועד למטרה זו או בנרתיקי סכינים מקצועיים.

מה הוא המשטח האופטימאלי לחיתוך?

משטח החיתוך קובע לכמה זמן הסכינים שלך יישארו חדים. אנו ממליצים על קרש חיתוך מעץ או פוליאיתילן, אשר יוצרים את ההתנגדות המינימאלית לקצה הסכין. יש להימנע מחיתוך על משטח קראמי, מתכת, זגוגית, פורצלן, שיש או פלסטיק, שכן חומרים אלה יקרו במהרה את קצהו החד של הסכין.

יש לשטוף את קרש(י) החיתוך לאחר כל שימוש למניעת היווצרות של חיידקים מזיקים. קרש מפלסטיק יכול להיכנס למדיח כלים, קרש מעץ יש לשטוף בקפידה ביד. שטיפה יסודית וייבוש הקרש מפחיתים את הסיכוי להשארות חיידקים על המשטח.

למען הזהירות, להקטנת הסיכונים שבזיהום משולב, יש לשקול קרש חיתוך אחד לדג, אחר לעופות ושלישי למטלות חיתוך אחרות.