

KOMPLETNÍ NABÍDKA NÁŘADÍ, POMŮCEK A LITERATURY:

COMPLETE OFFER OF TOOLS, AIDS AND LITERATURE:

ZÁRUKA KVALITY:

Nářadí nyní využívá řada kolegů a kolegyně nejen z České a Slovenské republiky, ale i z dalších zemí. Řada z nich je medailisty ze světových soutěží.

GUARANTEE OF QUALITY:

The tools are used by many colleagues not just in The Czech and Slovak Republic, but from other countries as well. Some of them have been awarded in the world cook competitions.

DLÁTKA A SPECIÁLNÍ NOŽE NYNÍ NESOU OCHRANNOU ZNAČKU.

TOOLS AND SPECIAL KNIVES HAVE A BRAND MARK.

TOTO NÁŘADÍ BYLO TESTOVÁNO VE STÁTNÍM ZKUŠEBNÍM ÚSTAVU. ODPOVÍDÁ HYGIENICKÝM NORMÁM.

THESE TOOLS HAVE BEEN TESTED BY THE STATE PROBATIVE INSTITUTE. IT AGREES THE HYGIENIC STANDARDS.

www.carving-studio.eu • www.carving-studio.cz



NÁŘADÍ OBDŘELO CERTIFIKÁT OD FIRMY - HASAP GASTRO Consulting, s.r.o. www.hasap.cz

THE TOOLS HAVE OBTAINED A CERTIFICATE BY THE COMPANY HASAP GASTRO Consulting, Ltd.



SPECIÁLNÍ NOŽE A DLÁTKA
NA VÝROBU ZELENINOVÝCH A OVOCNÝCH DEKORACÍ
OD FIRMY CZECH CARVING STUDIO s.r.o.

www.carving-studio.eu • e-mail: info@carving-studio.eu • tel.+420 777 024 048

Special knives and tools for vegetable and fruit decorations by the company CZECH CARVING STUDIO s.r.o. www.carving-studio.eu, e-mail: info@carving-studio.eu, phone.: +420 777 024 048

Vážení přátelé vyřezávání,
jsme velmi potěšeni, že jste si vybrali právě naše nářadí na dekorace ze zeleniny a ovoce. Spolu s výrobcem na něm od roku 2001 pracujeme a udělali jsme několik vylepšení, která vám mohou usnadnit práci. Mnohdy jde o drobnosti, které jsou oproti jiným sadám originální (jako je označení velikostí dlátěk), ale zejména začátečníkům pomohou. Speciální nářadí je z kvalitních materiálů, ale přesto s ním musíme zacházet citlivě. Při nešetrném používání by mohlo dojít k poškození. Věřím, že kdo se rozhodne pro tak citlivou práci jako jsou dekorace ze zeleniny a ovoce, s nářadím zachází, jak vyžaduje. Na následujících řádcích najdete pár základních informací o broušení, údržbě a držení nožů a dlátěk.

Pevnou ruku a hodně zdařilých výrobků Vám přeje
Luděk Procházka
vítěz Světové kuchařské olympiády IKA 2004

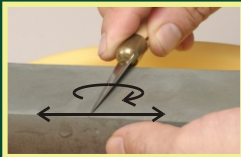
Dear friends of carving,
we are very pleased that you have chosen just our tools for vegetables and fruit carving decorations. We have been developing them together with the producer since 2001 and we have made several improvements, which can make your work easier. They are sometimes just finesses, which make our set original in comparison with the others /as it is marked size of tools/, which can help mainly to beginners. These special tools are made from good quality material, even so they have to be treated with care. Handling them with little care might cause their damage. I believe that someone who decides for such a fine job as it is carving vegetables and fruit, treats the tools as required. Following lines will give you some basic information about sharpening, maintenance and holding the knives and tools.



Firm hand and many fine products wishes
Luděk Procházka
The winner of World Olympics in cooking IKA 2004

BROUŠENÍ:
N O Ž E (thajský a český nůž)
Před prvním použitím doporučujeme nůž přibrousit na karbonundovém brousku (obr. 1), příp. jiném brusném kameni. Další broušení provádějte dle potřeby.
Rychlé dobroušování během práce lze dělat pomocí těchto ručních brousků (obr. 2): skládací ocilka Solingen, Victorinox duo

SHARPENING:
K N I V E S (Thai and Czech knife)
Before the first use we recommend extra sharpening carboniferous whetstone (picture 1), or just on any abrasive stone. Next sharpening as needed.
Fast sharpening while working is possible with those hand whetstones (picture 2): folding sharpening steel Solingen, Victorinox duo



obr./pic 1



obr./pic 2



obr./pic 3



obr./pic 4



obr./pic 5

DLÁTKA:

Po určité době je dobré dlátka přibušovat, především z vnitřní strany (obr. 3, 4). Lehce můžete dlátka přibrousit i z vnější strany (obr. 5), aby nevznikala jednostranným broušením zahnutá hrana. Ta by špatně prořezávala tvrdší slupky např. u manga nebo cukrových melounů.

- Doporučené brousky
- dlátka s profilem "U" a "V" - břidlicový ve tvaru kapky (obr. 3, 4)
 - dlátka zoubkovaná "Z" - Victoinox duo (obr. 6)
 - pomocná dlátka "P" - karborundový, příp. jiný

Příprava brousek před prací: břidlicový, karborundový, příp. pískovcový brousek předem namočte do vody.

TOOLS:

It is good to sharpen the tools after some time, mainly the inside sides. (picture 3,4). The outside sides (picture 5) can be sharpen gently too, so there does not occur a curved edge. With this it would be difficult to cut harder peels, for example mango or sugar melons

- Whetstone recommended:*
- tools "U" and "V" - slate a drop shape /picture 3,4/
 - serrated tools "Z" - Victoriox duo /picture 6/
 - instumental tools "P" - carboniferous, or others

Preparation whetstones before starting the work itself: Slate, carboniferous or just sandstone hone dunk in water first

ÚDRŽBA NOŽŮ A DLÁTEK PO PRÁCI:

- Po skončení práce nože a dlátka otřete vlhkým a následně suchým hadříkem
- Pokud rukojeť bude od štáv z ovoce nebo melounů mírně lepit, lze použít i prášek na nádobí
- NEVKLÁDEJTE DO MYČKY !!!
- Nože uložte do krabičky tak, aby se ostří vzájemně nedotýkala
- Při příp. uvolnění kovové části z rukojeti můžete lehce do spoje kápnout vteřinové lepidlo (stává se výjimečně)

MAINTENANCE OF THE KNIVES AND TOOLS WHEN WORK FINISHED:

- after finishing the work the tools need to be whipped with a damp cloth first and dry cloth afterwards
- if the handles sticks a little because of the fruit or melon sauces, dish powder can be used
- **Never wash in a dishwasher**
- Place the knives to the box so their blades do not touch
- If a metal part on the handle loosen, minute glue can be used (happens very rarely)

IDEÁLNÍ DRŽENÍ:

NOŽE

Často je držíme jako tužku s tím rozdílem, že prostředníček se opírá o bok čepele. Ukazováček je na vrchní hraně, prsteníček se zlehka opírá o surovinu. Ruka je tak při řezání pevnější (obr. 7).

DLÁTKA

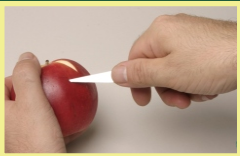
Zásadou č.1 je tlačit jedním směrem, ne např. do suroviny a ještě dolů pod dláko. Mohlo by dojít k ohýbání ve spoji. Dlátka držíme obdobně jako nože, jenom prostředníček je opřen o bok rukojeti, příp. o bok kovové části. Opět se musí prsteníček dotýkat suroviny, řez je tím více pod kontrolou.



obr./pic 6



obr./pic 7 - správně /correct



obr./pic 8 - špatně /wrong



obr./pic 9



obr./pic 10 - správně/ correct

P O Z O R na delší obloukové a kruhové řezy dlátky "U":
u kulatých dlátek "U" v případě tvrdé suroviny si dlátka chytíme ukazovákem uprostřed kovové části (obr. 12, 13), čímž ho zpevníme. Jinak by se mohlo prohýbat a jít do vrtule. Dlátka popsaným způsobem pomůžeme při řezu.

P O Z O R na hlubší zářezy přesahující obvod dlátek "U":
v řezech přesahujících obvod dlátek nejprve obřízneme obvod ostřím a až poté zařídíme hlouběji dle potřeby, jinak bychom v případě okamžitého kroužení a hlubokého zapuštění mohli poškodit slupku boční stranou dlátka, kde už není ostří.

Více informací o broušení, správném držení a sklonu při řezání najdete v knize ČARUJEME SE ZELENINOU 2 (Ikar).
(listopad - prosinec 2006)

IDEAL HOLDING:

KNIVES:
We often hold them as a pen with just the difference that the middle finger leans on the side of the blade. The index finger is on the top edge, the ring finger is gently lied on the material. The hand is firmer while carving. (picture 7)

TOOLS:
The principal is to press it in one direction, not in direction into the material and at the same time under the tool. This could cause bending the tool in the joint. We hold the tools in a similar way as knives, just the middle finger leans on the side of the handle or on the side of the metal part. The ring finger must touch the material, so the carve is under better control.

Be aware of longer oblong and round carves with the "U" tools:
The round tools "U" if the material hard, we handle the tool by the index finger in the middle of the metal part (pictures 12,13), which makes it stronger. In any other case it could bend and twister. The described method helps the tool carving.

Be aware of deeper cuts overlapping the edge of material
Carving or cutting those, cut the edge with the blade first and then we carve deeper as needed. If not, we could damage the peel with the side of the tool where there is no blade.

Further information on knives sharpening, correct holding and inclination is to find in the book PERFORMING MAGIC WITH VEGETABLES 2 (Ikar)
ČARUJEME SE ZELENINOU 2
(november - december 2006)

VÝMĚNA KUSŮ:

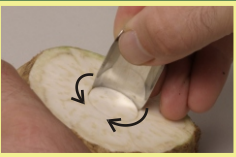
Výhodou u našich sad je možnost dokoupení konkrétního dlátka díky očíslování (obr. 14) u sad U, V, a Z při poškození, opotřebování nebo ztrátě.

REPLACING PIECES:

The advantage of our sets is the possibility of buying a single tool because numbered (picture 14) with the sets U,V, and Z if damaged, worn out or lost.



obr./pic 11 - špatně /wrong



obr./pic 12



obr./pic 13



obr./pic 14