

Perguntas Frequentes sobre Facas iCook™

1. Porque é importante ter uma boa colecção de facas?

Para se cozinhar bem, tem de se cortar bem os alimentos. Embora as facas de qualidade possam ser caras, umas facas bem manuseadas e bem mantidas são um investimento para toda a vida, de valor incalculável em qualquer tarefa culinária. Uma boa colecção de facas é sinónimo de facilidade de utilização e manuseamento confortável. As facas de alta qualidade, com uma boa manutenção, exigem menos força quando se está a cortar, tornando mais fácil o seu manuseamento e menos provável a ocorrência de cortes e ferimentos.

2. Porque é importante amolar as minhas Facas iCook?

Por três razões: A primeira é a segurança – cortar alguma coisa com uma faca romba é a maneira mais fácil de se magoar. A segunda razão é cortar bem os alimentos – uma faca bem afiada e bem mantida produz cortes mais limpos e rectos do que uma faca romba. A terceira razão é conforto – ao ter de usar mais força, com o tempo, isso torna-se incómodo e desconfortável para a sua mão. Manter as suas facas bem afiadas facilita a acção de cortar e, por conseguinte, reduz a força e o tempo necessários em cada utilização.

3. Com que frequência devo amolar as Facas iCook?

Para obter o máximo rendimento das suas facas (excepto no caso da Slicer que deve ser amolada por um profissional), deve afiá-las antes de cada utilização. No mínimo, amole as suas facas uma vez por mês ou sempre que estiverem rombas.

4. Quais são as superfícies cortante da faca?

Não há regras estabelecidas quando a que parte da faca deve ser usada na execução de determinadas tarefas. No entanto, a ponta, o centro da lâmina e a extremidade junto ao cabo têm aplicações diferentes e adequam-se à execução de diferentes tipos de tarefas. Utilize a ponta da faca para tarefas delicadas, a extremidade junto ao cabo para as tarefas mais pesadas e o centro da lâmina para tarefas mais gerais ou para aquelas que exigem cortes mais compridos.



5. As Facas iCook parecem ser demasiado pesadas para mim. Porquê?

As Facas iCook são mais pesadas do que as antigas facas, porque são forjadas ao passo que as antigas facas eram estampadas. A construção forjada produz uma faca mais pesada, com uma lâmina mais espessa e uma pega sólida para uma maior resistência e longevidade. O design ergonómico ajuda a equilibrar o peso durante o uso.

6. Como posso lavar as minhas facas? Posso lavá-las na máquina de lavar louça?

Não se deve lavar as Facas iCook na máquina de lavar louça. O aço inoxidável das Facas iCook foi especialmente seleccionado para criar e manter a lâmina afiada, mas se não forem tomados os cuidados necessários, as facas tornam-se cada vez menos resistentes à corrosão, causando o aparecimento de ferrugem.

- Antes da primeira utilização, lave as Facas iCook numa solução de Detergente Concentrado para Louça DISH DROPS™ e vinagre, para eliminar eventuais resíduos de óleos ou polimentos das facas.
- Lave cuidadosamente as facas à mão com o Detergente Concentrado para Louça DISH DROPS™ e passe sempre por água logo após cada utilização.
- Não mergulhe as facas na água para evitar a formação de ferrugem ou a ocorrência de ferimentos.
- Nunca deve submergir a faca em água com muita espuma de sabão ou detergente e depois procurá-la às apalpadelas, porque desta forma pode cortar-se na lâmina.
- Seque cuidadosamente as Facas iCook com um pano ou deixe secar ao ar.
- Não guarde as facas ainda húmidas para evitar a formação de ferrugem.
- Não deixe ficar resíduos de comida na lâmina durante muito tempo.

