

# TITANIUM

PROFESSIONAL

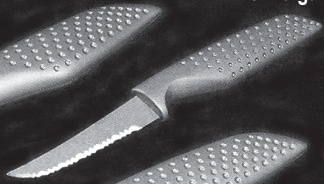


## TITANIUM II noževi, uputstvo za čuvanje i rukovanje i uputstvo za garniranje

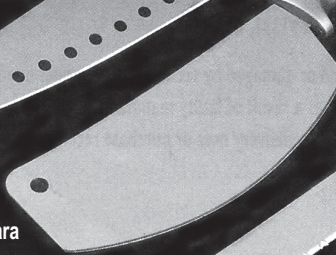
Glavni kuhinjski nož



Nož za garniranje

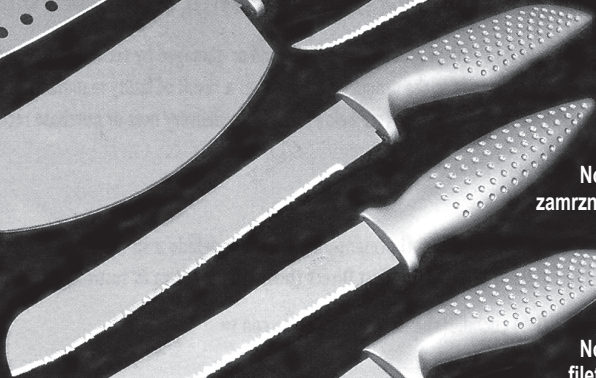


Satara



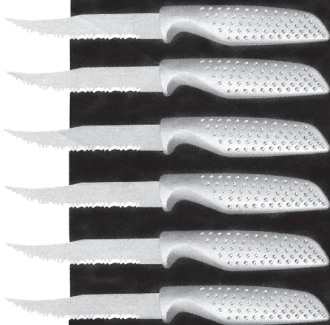
Nož za  
zamrznutu hranu

Nož za hleb



Nož za  
filetiranje

Stek noževi  
za ručavanje



Pomoćni nož



Ciklon makaze





## UPUTSTVO ZA ČUVANJE I RUKOVANJE

- ▶ TITANIUM II noževi se mogu prati u mašini
- ▶ U mašini za pranje sudova uvek okrenite oštricu noža na dole
- ▶ Ne ostavljajte dršku u direktnom kontaktu sa toplotom, može se istopiti ili zapaliti
- ▶ Uvek dobro osušite noževe pre odlaganja
- ▶ Nemojte pokušavati da oštrite sečiva
- ▶ Nemojte koristiti žicu ili abrazivna sredstva za čišćenje TITANIUM II noževa
- ▶ Koristite ih samo kao noževe, a ne kao šrafciğer i sl.
- ▶ Nemojte pritiskati vrh oštrice noža
- ▶ Ovi noževi mogu biti oštrijii od noževa koje ste do sada koristili, zato budite pažljivi
- ▶ Svi noževi se moraju držati van domašaja dece
- ▶ Uvek držati nož za dršku
- ▶ Uvek budite skoncentrisani na to što radite dok koristite nož



## UPUTSTVO ZA GARNIRANJE

Pretvorite obično voće i povrće u neobično umetničko delo sa TITANIUM nožem za garniranje. Sa malo prakse i eksperimentisanja uskoro će te praviti svoje dekoracije da bi ste dodali boj i umetnički izgled Vašoj hrani.

Zašto onda ne biste probali uzbudljiv dizajn predstavljen u ovoj knjižici.

Šta je potrebno:

- TITANIUM II nož za garniranje
- Kafena kašičica
- Koktel štapići / čačkalice
- Razno voće i povrće



Nož za garniranje

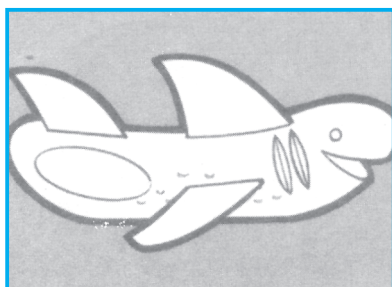
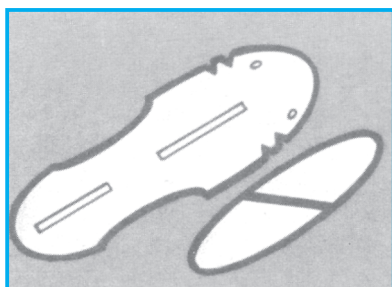
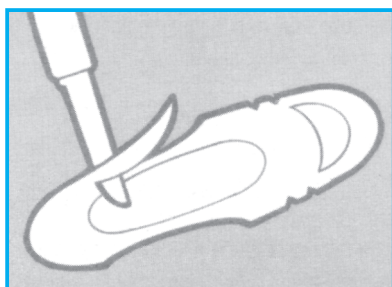
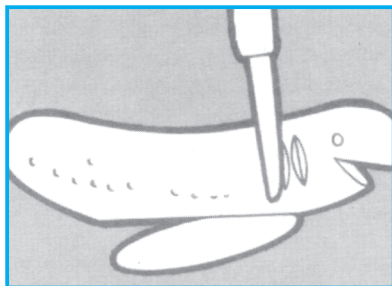
# Krastavac riba

Uzmite krastavac srednje veličine. Otsecite deo krastavca sa TITANIUM nožem za garniranje, tako da se formira ravna površina. Ako je krastavac zakrivljen, secite ravno tako da je krastavac zakrivljen na gore. Na jednom kraju probijte nožem unutra da biste napravili usta. Sa obe strane usta prosecite tri mala reza da napravite škrge.

Sa vrhom noža isecite dva mala kružića da napravite oči. U pravcu leđa ribe otsecite po jednu trećinu sa svake strane krastavca.

Isecite svaki deo na pola, po dijagonali. Ovo će se koristiti za četiri peraja. Isecite po jedan (horizontalni) otvor na svakoj strani ribe. Stavite otsečene delove u otvore tako da se savijaju ka leđima ribe. Ako je neophodno ove parčiće skratite tako da budu proporcionalni sa dužinom krastavca. Otsecite dva otvora na vrhu krastavca jedan iza drugog, tako da prvi otvor počinje tamo gde se nalaze peraja (na ribi).

Uzmite preostala dva dela i stavite ih u otvore.

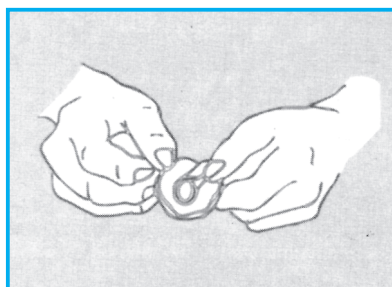


# Ruža od krastavca

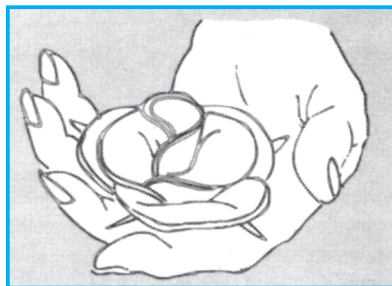
Izaberite veliki pravi krastavac. Koristite TITANIUM nož za garniranje, počnite od užeg kraja krastavca i isecite 6-10 veoma tankih parčića. Obratite pažnju da se parčićima povećava prečnik. Potopite parčiće u malo posoljenu vodu na desetak minuta.



Umotajte najmanju krišku. Izaberite sledeću veću krišku i umotajte je oko prve. Nastavite dodavati kriške koristeći sve veće veličine, i tako dalje.... Radite to dok cvet ne bude potpun. Ubacite čačkalice u obliku slova "X" kroz dno cveta da drži kriške zajedno.

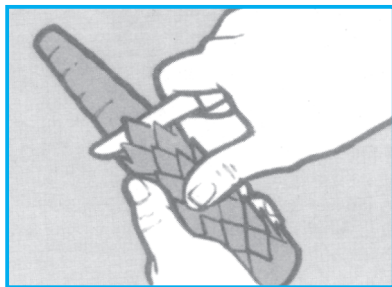


Stavite cvetove među zeleniš da se sakriju čačkalice.



# Palma od paprike i šargarepe

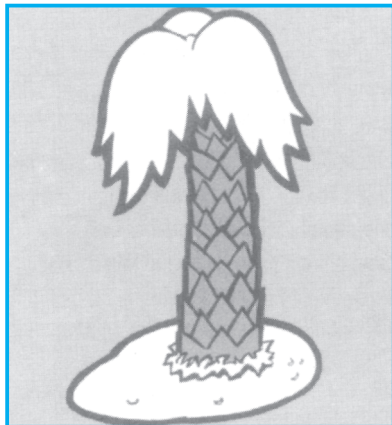
Uzmite veliku debelu šargarepu i isecite donji deblji deo da se formira ravno dno, onda otsecite manji kraj. Sa Vašim TITANIUM nožem za garniranje počnite od debljeg kraja šargarepe. Pažljivo načinite male rezove vertikalno na šargarepi praveći uglove ka unutra. Napravite niz ovih rezova oko debljeg kraja, onda krenite novi niz, sa prvim rezom na mestu gde se sreću rezovi prethodnog niza. Napravite ove prstenaste rezove dok cela šargarepa ne bude prekrivena.



Koristite zelenu papriku da formirate vrh drveta. Secite na dole, secite svaki zaobljeni deo paprike ukoso da dobije listast oblik, tada pravite male useke po ivici da stvorite izgled palme. Odstranite jezgro i semenje. Spojite listove paprike sa tanjim krajem šargarepe čačalicom.

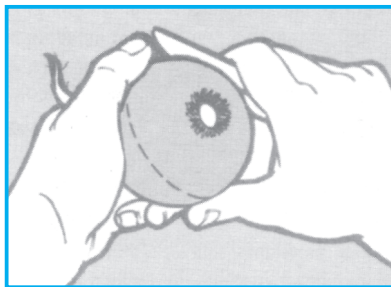


Pomoću tankog parčeta krompira formirajte postolje, sa čačalicom pričvrstite šargarepu za krompir. Uz pomoć malo naseckanog peršuna dodajte boju osnovi.

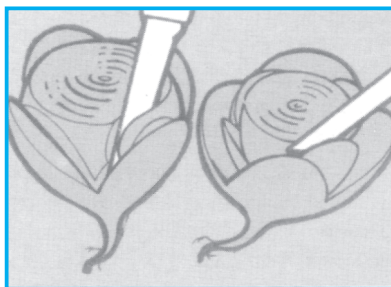


# Cvet od repe

Otsecite gornju trećinu repe da biste napravili ravne ivice. Napravite 4 vertikalna useka sa blagim uglom od 90 stepeni ka unutra, jedno ka drugom da bi se useci dodirnuli. Isecite krug oko cele repe počevši od mesta gde ste prvi put zasekli.



Nastavite da pravite vertikalne ureze sa blagim uglom, tako da svaki sledeći urez bude okrenut ka mestu gde se dva prethodna ureza dodiruju. Ovo stvara latice cveta. Veličina repe će odrediti količinu latica koje pravite.



Stavljanjem završenog cveta u veoma hladnu vodu, latice će se otvoriti još više. Krompir, rotkvice i ostali tvrdi koreni se takođe mogu koristiti.





# Latice od paradajza

Stavite dno tvrdog paradajza na dasku za sečenje i isecite parče iz centra

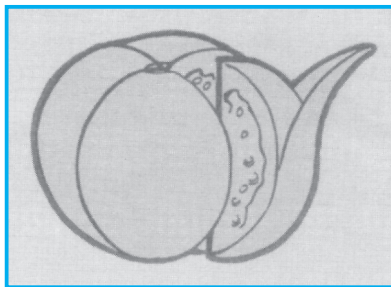


Isecite parče na pola i zaljuštite kožu paradajza. Ovo odvojite tako da izgleda kao peteljka.

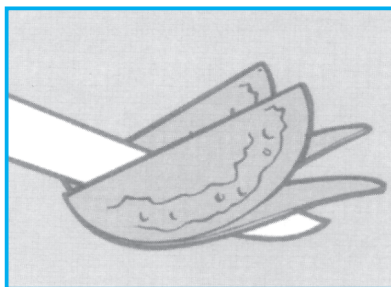
Napravite tri paralelna reza sa svakim od preostalih delova i isecite ih u centru kao i ranije. Stavite ih na vrh prvog dela tako da čine cvet.

# Leptir od paradajza

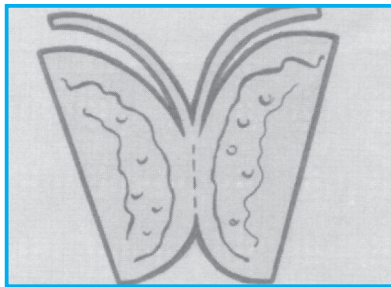
Koristite paradajz srednje veličine. Isecite ga na četiri dela, na isti način kao za salatu. Uzmite jedan deo i oljuštite (unazad) kožu paradajza (tanko koliko možete) do tri četvrtine isečenog dela.



Držeći isečeni deo i kožu paradajza zajedno, uzmite TITANIUM nož za garniranje i isecite parče (povucite kožu nadole), ali samo do pola. Budite sigurni da ste ostavili donji deo kože paradajza nepresečen.

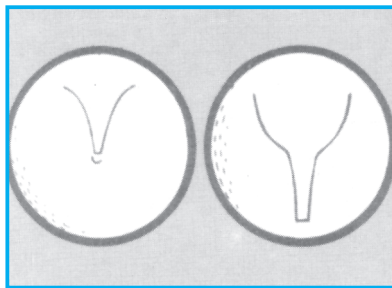


Sada držite paradajz sa obe strane i savijte ga unazad da se otvori i dobićete prelepog malog leptira. Kao rezultat ćete dobiti savršenu dekoraciju salate.

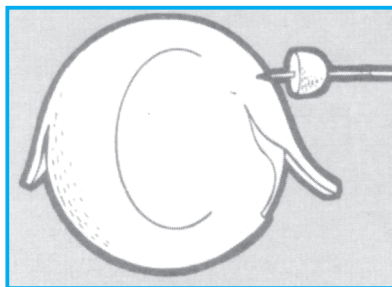


# Dekoratивно oljušteni limun

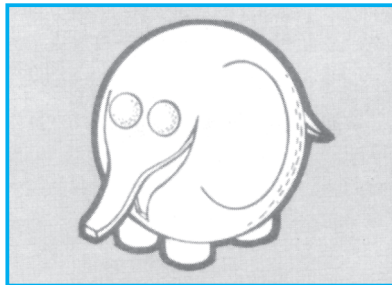
Ovog šarmantnog slona možete dodati Vašem garnirungu radi zabave. Limuni, mandarine, grejfruti ili narandže mogu biti osnovni elementi. Koristeći TITANIUM nož za garniranje napravite "V" rez odmah iznad peteljke voća tako da čini rep.



Tad na suprotnom kraju isecite deo koji liči na peteljku u obliku čaše za šampanjac da biste dobili surlu. Sa TITANIUM nožem za garniranje povucite zaljuštenu koru od voća. Između oba izreza (repa i surle) isecite kružno kroz koru da formirate uši.

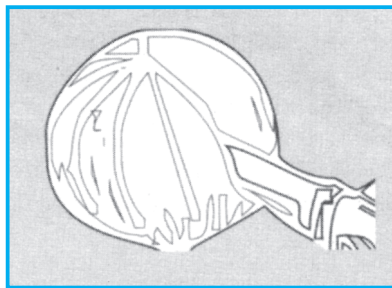


Ponovo podignite koru od voća da biste napravili uši. Koristeći gumenе bonbone pričvršćene na čačkalicu možete napraviti stopala i oči.

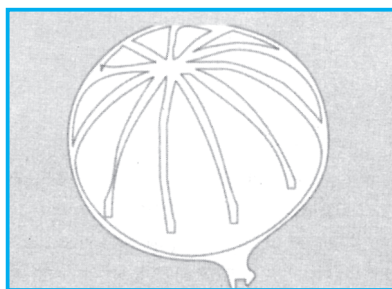


# Ruža od luka

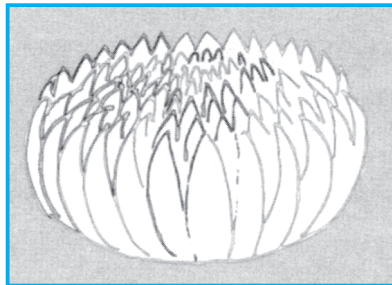
Izaberite veliki, okrugli, beli ili crveni crni luk. Stavite peteljku luka s donje strane. Koristeći oštar TITANIUM nož za garniranje napravite ravne useke ka peteljci, secite samo tri četvrtine kroz luk.



Ne secite skroz do dna luka. Stavite slamčicu ili čačkalicu u peteljku i stavite ceo luk u vrelu vodu na nekoliko minuta. Ovo će pomoći da se odstrani neprijatni miris.

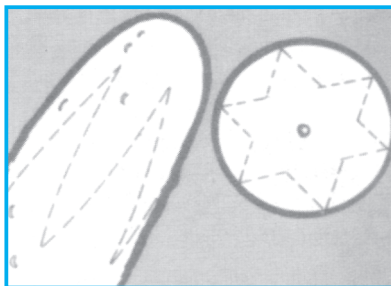


Tada potopite crni luk u ledenu vodu, pri tom okrenite zasečenu stranu na dole da pomogne otvaranju listova. Da dodate malo boje, možete stavite boju za hranu u ledenu vodu. Što duže natapate luk, biće jača boja.



# Ljiljan od krastavaca

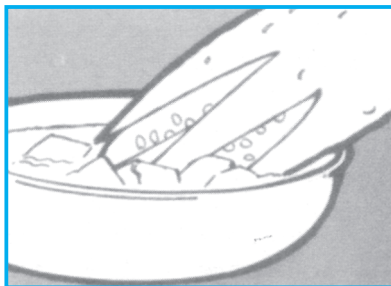
Veliki krastavac je najbolji za ovo ukrašavanje, pošto je najlakši za formiranje. Počvši od sredine krastavca uzmete Vaš TITANIUM nož za garniranje držeći ga kao olovku zasecite pravu liniju na krastavcu dugačku oko 10cm, pod uglom.



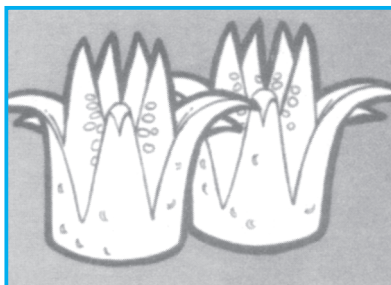
Vratite se gde ste počeli i zasecite novu pravu liniju povezujući je sa vašim prvim izrezom. Nastavite skroz oko krastavca dok ne dođete do mesta odakle ste počeli. Odvojite krastavac držeći ga na oba kraja tako da sad imate dva početka.



Da bi ste završili ovaj divni garnirung, odvojite koru od krastavca skroz do kraja "V" izreza. Uradite sve latice isto dok ne završite krug. Uradite drugu polovinu na isti način. Sada napunite činiju ledeno hladnom vodom i potopite krastavac (latice na dole) i ostavite da stoji tridesetak minuta.

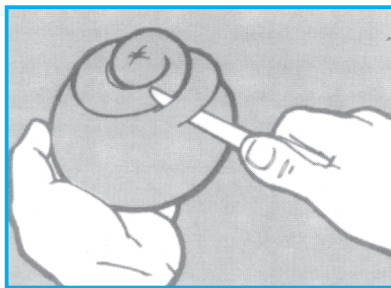


Ovo će otvoriti koru i formirati Vaš ljiljan.

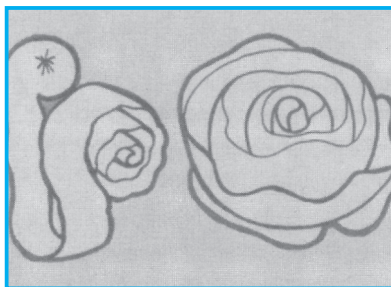


# Latice ruže

Počevši od kraja s peteljkom, oljuštite koru sa tvrdog mesnatog paradajza koji nema tačke ili nepravilnosti na kori. Zasecite tako kao da će te oseci peteljku, ali tad počnite da nagnjete TITANIUM nož za garniranje naniže oko paradajza. Napravite jednu celu traku uzimajući što je manje moguće mesa na traci. Traka oko tri četvrtine santimetara debljine će vam dati najbolje rezultate.

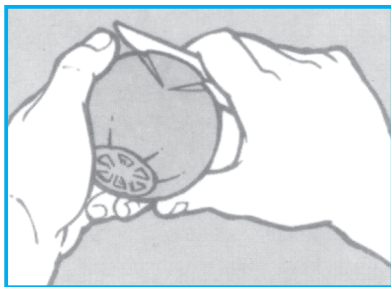


Napravite latice savijajući traku u ugao, počevši od kraja gde nije peteljka. Ova ista tehnika može se koristiti sa rotkvicama i rotkvom da stvorite efekat ružinih latica.

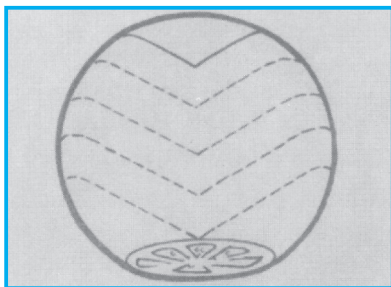


# Pupoljak od paradajza

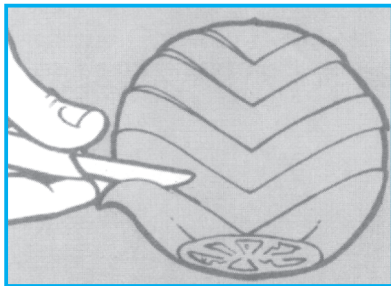
Na savršeno okruglom paradajzu, koristeći TITANIUM nož za garniranje, otsecite deo sa peteljkom.



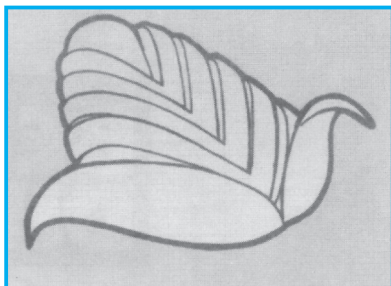
Na suprotnom kraju zasecite male "V" delove. Napravite dodatne "V" delove koliko god to veličina paradajza dozvoljava. Svaki sledeći deo će biti malo veći od prethodnog.



Oljuštite koru od mesa zadnjeg dela gotovo do "V" izreza.



Pritisnite "V" izrezane delove ka Vašoj dasci za sečenje ili tanjiru tako da oni čine savršen pupoljak.



**TV**  
shop

011 / 30 33 876