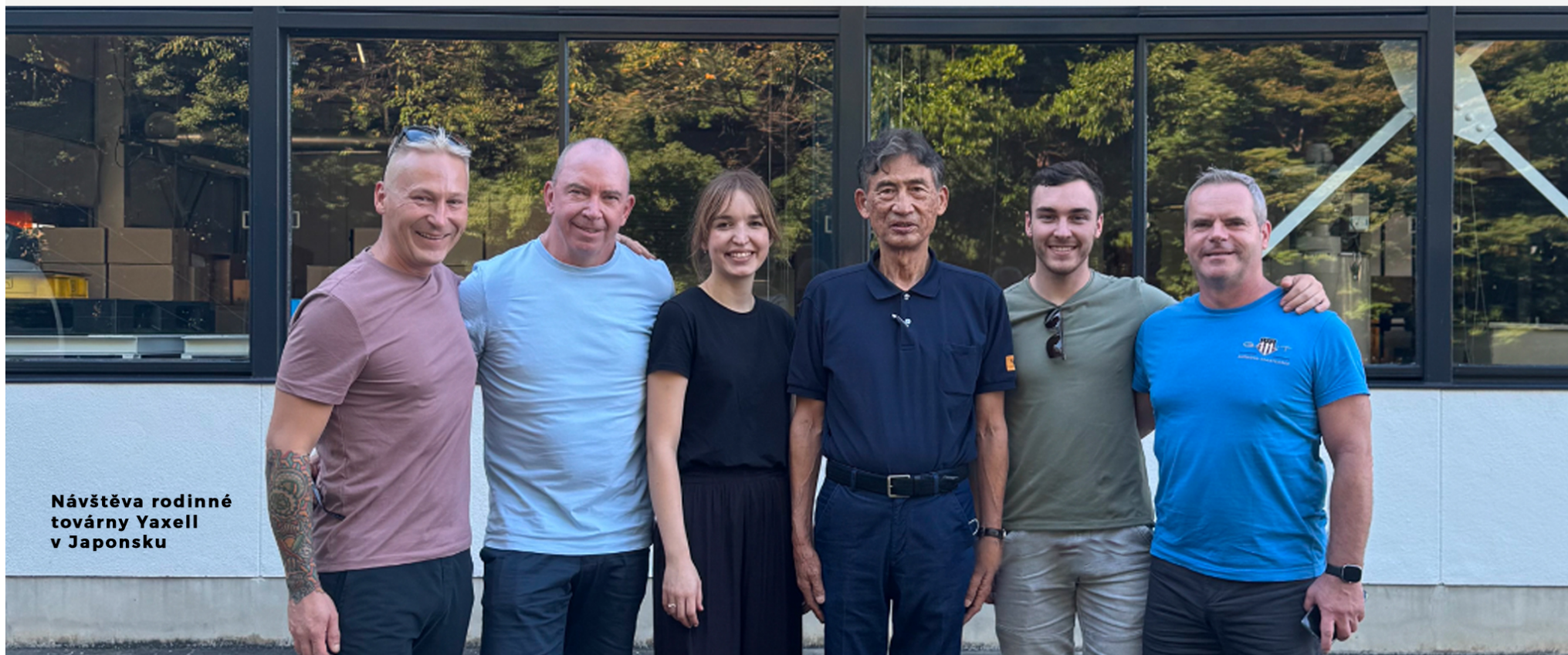


10 RECEPTŮ
**KRISTÍNY
NEMČKOVÉ**





**Návštěva rodinné
továrny Yaxell
v Japonsku**

Kristína Nemčková je česká **šéfkuchařka**, která se vaření věnuje od dětství. Profesní dráhu odstartovala v roce 2019, kdy se stala nejmladší vítězkou soutěže MasterChef Česko. Je autorkou kuchařské knihy #UPGRADE, která vyšla ve třech jazycích. Své vzdělání rozšířila na prestižní škole Le Cordon Bleu v Londýně, kde získala certifikát Grand Diplôme®. Cenné zkušenosti sbírala v michelinských restauracích – v londýnské Story, slovinské Hiša Franko či v kodaňském Geraniu, kde působila jako sous chef. V současnosti se podílí na otevření nové restaurace v Manile. Její recepty a zajímavé články z gastronomie najdete na: **www.madebykristina.cz**.

HobbyChef je tým nadšenců do gastronomie, který se už více než 20 let věnuje prodeji kvalitních kuchyňských nožů a kuchyňského vybavení. Můžete se s nimi setkat na gastronomických festivalech, výstavách, veletrzích i soutěžích po celé České republice a Slovensku, stejně jako v obchodních centrech v Praze, Brně a Ostravě. Jsou výhradním **autorizovaným dovozcem japonských nožů Yaxell**, krájecích desek Hasegawa a brusných kamenů Naniwa. Spolupracují s předními kuchaři české a slovenské gastronomie, mezi nimiž nechybí ani Kristína Nemčková. Kompletní nabídku Hobbychef najdete na: **www.hobbychef.cz**

„Japonské nože Yaxell používám už několik let denně doma i v práci a mohu je s čistým svědomím doporučit jak amatérským, tak profesionálním kuchařům. Jsou perfektně vyvážené, skvěle padnou do ruky, dlouho si udržují ostrost čepele a práce s nimi je přesná a pohodlná. Jsou to nože, na které se mohu stoprocentně spolehnout.“

Kristina



www.yaxell.cz



Japonská kvalita

Společnost **Yaxell**, založena v roce 1932, je dodnes rodinnou výrobní firmou ve vlastnictví vysoce respektované rodiny Yamada. Nože Yaxell z damaškové či damaškové oceli mají nepřekonatelné ostří a poskytují mimořádný zážitek při práci s dokonale zpracovanými noži. Výjimečnou japonskou kvalitu potvrzuje i **záruka 20 let**.

Japonské nože Yaxell snoubí jedinečnou tradici výroby samurajských mečů s využitím moderních technologií. **Vyráběny jsou ručně** nejlepšími a nejzkušenějšími nožíři z města Seki – tradičního místa výroby samurajských mečů. Díky unikátnímu zpracování až 193 vrstev damaškové oceli získává čepel nože nejen krásnou dekorativní kresbu, ale především vysokou tvrdost, odolnost a dlouhotrvající ostrost. Každý nůž je originál, na světě neexistují dva naprosto stejné.

Jednotlivé produktové řady Yaxell se odlišují názvem, typem japonské oceli, počtem jejích vrstev a také druhem rukojeti. Každý nůž Yaxell je vyroben ručně přímo v Japonsku a vztahuje se na něj záruka 20 let.





PŘEDKRM

- 01 Vitello tonnato
- 02 Domácí sendvič
- 03 Celerový salát

HLAVNÍ CHOD

- 04 Thajské kari
- 05 Losos s teriyaki omáčkou
- 06 Domácí hamburger
- 07 Mořský vlk

DEZERT

- 08 Banana bread
- 09 Mazanec
- 10 Jablečné řezy

01

VITELLO TONNATO

s domácí majonézou



“

Vitello tonnato je ikonický studený předkrm pocházející z italského regionu Piemont. Recept původně vznikl jako způsob, jak zužítkovat telecí maso z vývaru, které se nakrájelo na tenké plátky a přelilo jemnou krémovou omáčkou z tuňáka, ančoviček a kaparů. Dnes se podává i ve fine-dining restauracích po celém světě.



Čas na přípravu
2 hodiny

Počet porcí
10

Náročnost
jednoduchá

SUROVINY, KTERÉ BUDETE POTŘEBOVAT

Na maso:

1 kg telecího masa (celý váleček svaloviny)
2 lžíce rostlinného oleje
sůl

v případě vaření: kořenová zelenina

- 1 mrkev
- 1 řapíkatý celer (nebo kousek klasického)
- 1 cibule
- 2 bobkové listy
- 5 kuliček černého pepře

Na domácí majonézu

2 vaječné žloutky
1 a 1/2 lžíce bílého vinného octa
2 lžičky citronové šťávy
150 ml rostlinného oleje
1 lžíce vývaru z masa
kampotský pepř
sůl

Na tuňákovú omáčku

200 g domácí majonézy
1 konzerva kvalitního tuňáka v olivovém oleji (120 g)
3-4 filety ančoviček
2 lžíce kaparů
kůra z 1 citronu
1 lžíce worcesterské omáčky
2 lžíce vývaru z masa

POSTUP

Telecí maso, nejlépe svalovina z horní části zadního stehna, lze na tento recept připravit několika způsoby, a proto zde uvedu dvě varianty. Tradičním italským způsobem je pomalé vaření ve vývaru, ale podobného výsledku lze dosáhnout i pečením v troubě.

a/ PŘÍPRAVA MASA VE VÝVARU

Do většího hrnce vložíš omytý váleček telecího masa, na větší kousky nakrájenou očištěnou kořenovou zeleninu, bobkový list, kuličky pepře a zaliješ studenou vodou tak, by bylo maso ponorené, a vše osolíš. Přivedeš k varu, poté snížíš teplotu tak, aby vývar jen lehce probublával a necháš vařit přibližně 1,5 hodiny, dokud není maso měkké. Aby zůstalo maso krásně šťavnaté, jeho cílová vnitřní teplota by měla být 58–60 °C, což změřím kuchařským teploměrem. Po uvaření maso vyndám z vývaru, nechám vychladnout a ostrým nožem nakrájím na velmi tenké plátky.

b/ PŘÍPRAVA MASA PEČENÍM

Omytý váleček telecího masa osolíš, zakápnou olejem a promasíruješ, aby se sůl a olej rovnoměrně vstřebaly. Na pánvi rozeřeš trochu oleje a maso na něm ze všech stran zprudka opeču, aby se zatáhlo a jeho šťáva během pečení zůstala uvnitř. Poté vložíš do předem předehřáté trouby na 135 °C, kde maso pečou přibližně 20–25 minut, přičemž tento čas platí pro maso vcelku o hmotnosti cca 1 kg. Po upečení a docílení teplota uvnitř masa kolem 58 °C, vyndám maso z trouby a nechám ho při pokojové teplotě chvíli odpočinout. Až poté zakrojím ostrým nožem a nakrájím tenké plátky.

DOMÁCÍ MAJONÉZA

Dva vaječné žloutky vyšlehám ručním šlehačem, přidám 1,5 lžíce bílého vínného octa, 2 lžičky citronové šťávy a za stálého šlehání pomalu přilévám rostlinný olej, dokud nedosáhnou krémové konzistence hotové majonézy. Na závěr dochutím solí, čerstvě namletým kempotským pepřem, a pokud chceš dosáhnout lehčí a jemnější verze majonézy, přidám i lžici vývaru z telecího masa.

TUŇÁKOVÁ OMÁČKA

Tuňáka z konzervy nechám okapat a vložíš do mixéru. Přidám 3–4 filety ančoviček, 1 lžici kapar zbavených stopek, které předem propláchnu, aby nebyly příliš slané. Poté přidám 1 lžici worcesterské omáčky a na jemném struhadle nastrouhanou citronovou kůru, která omáčce dodá svěžest a zvýrazní chuť. Pro jemnější a tekutější konzistenci přiliji pár polévkových lžic vývaru z masa. Nakonec přidám celou dávku domácí majonézy, kterou jsem si připravila a vše ještě jednou promixuji. Výsledná omáčka by neměla být příliš řídká, ale dostatečně tekutá, aby se dala krásně servírovat. Na servírování omáčky používám dávkovač s uzávěrem, ve které následně omáčku skladuji v lednici.

SERVÍROVÁNÍ

Nakrájené plátky masa rozložíš na talíř, přeliješ tuňákovou omáčkou, ozdobíš na půlky rozříznutými velkými kapary. Italové doporučují takto připravený předkrm vložit do lednice na 2–3 hodiny, aby se chuť masa a omáčky navzájem propojily, a teprve poté podávat. Já jsem předkrm podávala hned a i tak byl skvělý.

Yaxell RAN PLUS kuchařský nůž 牛刀



Kuchařský nůž je jedním z nejuniverzálnějších typů nožů. Jeho dlouhá, štíhlá čepel s ostrou špičkou exceluje v mnoha úkolech – od krájení zeleniny, masa a ryb až po jemné sekání bylinek či loupání stroužků česneku. Svou všestranností je skvělou volbou jak

Kuchařský nůž **RAN PLUS** je vyroben ze **69 vrstev damascénské oceli** a rozhodně patří mezi ty nejkvalitnější kuchařské nože s jakými jsem kdy mohla krájet. Jeho středová ocel VG10, s tvrdostí 60–61 HRC, zajišťuje výjimečnou odolnost a dlouhotrvající ostrost nože. Rukojeť, s ručně tepaným logem na jejím konci, je vyrobena z černé plátnové micarty, uvnitř je voskově odlévaná rukojeť z nerez oceli. Má skvělý ergonomický tvar, příjemně se drží.



www.hobbychef.cz

02 PAŠTIKA

jde to i bez jater



“

Paštika patří mezi české klasiky a já si pohrála s receptem, abych dosáhla játrové příchutě bez jater. Hlavními ingrediencemi jsou čočka, žampiony a vlašské ořechy. Díky správné kombinaci koření a bylinek vznikne jemná, krémová pomazánka, která chutí i strukturou připomíná tradiční játrovou paštiku. Skvěle se hodí jako předkrm na čerstvě upečený toastový chléb nebo bagetu.



Čas na přípravu
35 minut

Počet porcí
5-6

Náročnost
jednoduchá

SUROVINY, KTERÉ BUDETE POTŘEBOVAT

Na vegetariánskou paštiku

300-400 g zelené francouzské čočky
olivový olej
200 g másla pro výrobu hnědého (oříškového) másla
2 velké šalotky
250 g žampionů
2 stroužky česneku
čerstvé bylinky: rozmarýn, šalvěj, tymián
sůl a pepř
2 lžice třtinového cukru
100 g vlašských ořechů
2 lžice brandy (cherry)
možnost využít i olej z vlašských ořechů
citronová šťáva (podle chuti)

Na namazání

bruschetta nebo toastový chléb

POSTUP

- 1** V osolené vodě si doměčka uvařím zelenou francouzskou čočku. Tento druh čočky pochází z oblasti Le Puy-en-Velay, a proto se mu říká „puy“. Vyznačuje se nevšední kořeněnou chutí, kterou lze přirovnat ke kombinaci oříšků a jemného pepře. Výhodou zelené čočky je, že se nemusí předem namáčet a i po uvaření si zachová svůj tvar a konzistenci. Pokud tento druh neseženu, můžu ji nahradit černou čočkou beluga, nebo v krajním případě použít klasickou čočku.
- 2** Čočku tedy v sítku propláchnu, dám do hrnce, zaliju studenou vodou, mírně osolím a nechám na středním plameni vařit přibližně 15 minut doměčka. Po uvaření slijí do sítka a vývar z čočky do předem připravené nerezové mísy. Čočku nechám chvíli okapat a vývar později použiji na ředění během mixování.
- 3** Mezitím si připravím hnědé máslo neboli beurre noisette. V rendlíku nechám přepouštět klasické máslo na středním plameni. Jakmile přestane pění a začne měnit barvu, počkám, až dosáhne odstínu světlejšího karamelu a začne vonět po oříšcích – proto také nese název „oříškové máslo“. V tu chvíli ho odstavím a přeliji přes sítko s mušlíkem do nerezové mísky.
- 4** Na pánvi si na troše olivového oleje opeču nakrájené šalotky. Po chvíli přidám na plátky nakrájené žampiony, nasekaný česnek a bylinky. Opékám na středním plameni. Přidám cukr, nechám zkaramelizovat, přiliji brandy a dochutím solí.
- 5** V mixéru rozmixuji dohledka uvařenou čočku společně se žampiony, vlašskými ořechy a postupně přilévám hnědé máslo. Dle chuti dochutím solí, kampotským pepřem a citronovou šťávou. Dám si pozor na to, že čím je čočka chladnější, tím je hutnější a sušší. Proto se nebojím přidat více vývaru z čočky, citronovou šťávu, oříškové máslo nebo třeba olej z vlašských ořechů.

SERVÍROVÁNÍ

Paštiku můžu po vychladnutí hned podávat na opečeném chlebu s čerstvými bylinkami, nebo si ji dám do zavařovací skleničky, zaliju trochou rozpuštěného hnědého másla a odložím do lednice na později. V lednici vydrží paštika týden až dva.



Tip Kristína

Pro ještě výraznější chuť paštiky doporučuji část vlašských ořechů předem opražit na suché pánvi. Tím se krásně rozvine jejich hlubší oříškové aroma. Nic nezkazíte, pokud přidáte při mixování lžici kvalitního lanýžového oleje nebo pár kapek sójové omáčky, která zvýrazní „umami“ chuť.



03

CELEROVÝ SALÁT

(chutná všem)



“

Celer je doslova malý zázrak mezi kořenovou zeleninou. Posiluje imunitu, dodává energii a i po tepelné úpravě si zachovává většinu vitamínů. Mám pro vás recept na lehký, křupavý a osvěžující celerový salát, který zachutná každému.



Čas na přípravu
1 hodina

Počet porcí
5-6

Náročnost
jednoduchá

SUROVINY, KTERÉ BUDETE POTŘEBOVAT

Na salát:

1 čerstvý středně velký celer
1-2 mrkve
čerstvou červenou papriku
2-3 jarní cibulky, lze použít i šalotku
3 lžíce octu
šťávu z 1 citronu
sůl
kampotský pepř
2 lžíce cukru krystal
panenský olivový olej
pažitku nebo petrželovou nať
1-2 lžíce majonézy
200 ml bílého jogurtu nebo zakysané smetany

Na servis

panenský olivový olej
chilli dle chuti
pita chléb

POSTUP

- 1** V hrnci si připravím nálev. Do přibližně 1 litru vody přidám lžici soli, čerstvě namletý kampotský pepř, 2 lžice cukru krystal a 3 lžice octa. Pořádně rozmíchám a podle vlastní chuti nálev ještě dochuťím, protože by měl být chuťově výrazný.
- 2** Očištěnou hlávku celeru nakrájím ostrým nožem na stejně dlouhé a tenké nudličky, kterým se říká julienne, a vložím je do nálevu v hrnci. Stejným způsobem nakrájím mrkev a odložím ji bokem do misky.
- 3** Nálev s celerovými proužky povařím přibližně 15–20 minut. Během vaření by měla být zelenina ve vodě lehce ponořená. Celer má tendenci při vaření želírovat, proto se nelekejte konzistence vývaru. Zhruba po 20 minutách přidám do vývaru na nudličky nakrájenou mrkev. Chci, aby byl salát pěkně křupavý, takže zeleninu společně nevařím do úplného změknutí, ale odstavím ji hned, jak je uvařená, ne však převařená.
- 4** Do horkého vývaru se zeleninou pak ještě přidám na nudličky nakrájenou červenou papriku, aby se spařila. Vývar odstavím a rychle zchladím namočením hrnce do studené vody. Vychlazenou zeleninu přecedím přes velké síto a přendám do větší mísy.
- 5** Nudličky zeleniny ochutnám a když je zapotřebí, dosolím a mírně opepřím. Přidám na nudličky nakrájenou jarní cibulku včetně zelené části, kterou mohu nahradit jednou šalotkou. Vše zaliji šťávou z jednoho citronu a promíchám.
- 6** Přidám 1 až 2 lžice majonézy a bílý jogurt nebo zakysanou smetanu. Na závěr přimíchám najemno nasekanou petrželovou nať nebo pažitku a nechám salát chvíli odležet v lednici.

SERVÍROVÁNÍ

Před podáváním salátu mohu, ale nemusím, zakápnout panenským olivovým olejem, dozdobit nasekaným čerstvým chilli a posypat kousky na suché pánvi opečených ořechů nebo semínek. Podávám s opečeným toastem nebo pita chlebem.



Tip Kristíny

Losos by se neměl tepelnou úpravou nikdy přetáhnout, je opravdu správně, když je uvnitř růžový. A teriyaki omáčku můžete využít i pro přípravu kuřecího masa. Dobrou chuť!

Yaxell RAN PLUS Kiritsuke nůž 切付



Kiritsuke, což v japonštině znamená "rozřezaný", je ideální nůž pro krájení větších kusů masa i ryb a je rovněž skvělý nůž pro přípravu zeleniny na julienne nebo kostičky. Díky své rovnější čepeli s menší kolébkou je Kiritsuke perfektní pro precizní čisté řezy. Jeho protáhlá špička exceluje ve filetování ryb a pečlivém čištění masa.

Japonský nůž Kiritsuke z řady **RAN PLUS** je vyroben ze **69 vrstev damascénské oceli**. Středová ocel VG10 s tvrdostí 60–61 HRC zajišťuje výjimečnou odolnost a dlouhotrvající ostrost. Rukojeť s ručně tepaným logem na konci je vyrobena z černé plátnové micarty, uvnitř které je voskové odlévané jádro z nerezové oceli. Má skvělý ergonomický tvar a příjemně se drží. Nůž, který nezklame v kuchyni žádného kuchaře. **Záruka 20 let.**



www.hobbychef.cz

04 THAJSKÉ KARI

co mě naučil táta



“

Pokud bych měla vybrat nejlepší jídlo, které vaří můj táta, bylo by to bez váhání právě toto thajské kari. Naučil se ho přímo v Thajsku, kde se jí prakticky denně a je považováno za symbol národní kuchyně. Recept je velmi variabilní, kari může být červené, zelené nebo žluté, ale v každé verzi nesmí chybět kari pasta, která se míchá s kokosovým mlékem a vytváří jedinečně krémovou a voňavou omáčku.



Čas na přípravu
40 minut

Počet porcí
4-5

Náročnost
jednoduchá

SUROVINY, KTERÉ BUDETE POTŘEBOVAT

Na thajské kari

500 g kuřecích prsou
500-600 ml kuřecího vývaru
2 lžíce sójové omáčky
2 lžíce ústřicové omáčky
1 lžíce rybí omáčky
1 lžíce žluté kari pasty nebo 1 lžíce prášku kari madras
200 ml kokosového mléka
1 malá cibule
1 mrkev
hrst mražených zelených fazolových lusků
červená a žlutá paprika
2 stonky řapíkatého celeru
10 cm délky pórku
hrst naturálních kešu oříšků
čerstvé lístky thajské bazalky
čerstvé lístky koriandru
čerstvé chilli
2 lžíce rostlinného oleje

Na přílohu

jasmínovou rýži

POSTUP

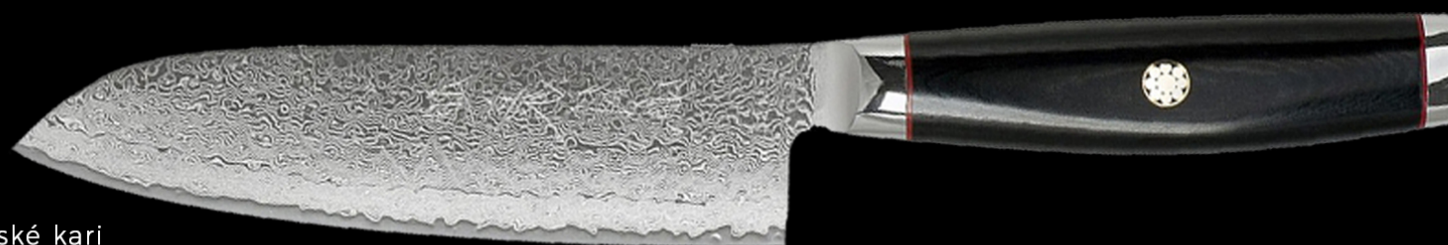
- 1** Před samotným vařením si připravím všechny ingredience, abych měla vše po ruce. V tomto receptu je hodně krájení, a proto je kvalitní a hlavně ostrý nůž nutností!
- 2** Omyté a blan zbavené kuřecí maso nakrájené na tenčí nudličky dám do misky, promíchám se 2 lžícemi sójové omáčky a nechám marinovat po dobu přípravy dalších surovin.
- 3** Cibuli oloupu, rozkrojím na čtvrtky a jednotlivé vrstvy rozdělím. Papriky nakrájím na menší kostky, očištěnou mrkev na kolečka. Pokud jsou fazolové lusky moc dlouhé, nakrájím je na 3-4 cm dlouhé díly. Řapíkatý celer zbavím pomocí škrabky z vnější strany vláken a stonky nakrájím na tenké půlměsíčky. Pórek omyji a nakrájím na centimetrová kolečka.
- 4** Teď je čas připravit rýži. Nejdůležitější je její propláchnutí – několikrát ji důkladně opláchnu a v hrnci zaliji vodou v poměru 1 hrnek rýže : 1,5 hrnku vody. Přidám půl lžičky soli, promíchám, přikryji skleněnou pokličkou a přivedu k varu. Poté plamen snížím a když už není vidět voda, hrnec odstavím a pod pokličkou nechám rýži dojít bez odklopení. Celá příprava rýže trvá přibližně 15-20 minut.
- 5** Ve woku rozpálím rostlinný olej, nasypu kešu oříšky a krátce je opeču, nesmí však zhnědnout. Přidám maso a zprudka opékám. Během toho přidám lžici rybí omáčky a míchám, dokud maso nepustí šťávu. Vmíchám kari pastu, přibližně minutu ji restuji, aby se vše obalilo, poté přidám nadrobno nasekané chilli a 2 lžice ústřicové omáčky. Další minutu povařím. Přiliji horký vývar tak, aby bylo maso ponořené, přikryji pokličkou a dusím 10-15 minut.
- 6** Přimíchám kokosové mléko, převařím a pokud je omáčky málo, přidám ještě trochu vývaru. Na závěr přidám nakrájenou zeleninu a nechám provařit maximálně minutu, aby zůstala křupavá. Nakonec přidám lístky čerstvého koriandru a thajské bazalky a hned podávám.

SERVÍROVÁNÍ

Kari naservíruji do samostatné misky a dozdobím čerstvým chilli nebo lístky koriandru. Do druhé misky podávám uvařenou jasmínovou rýži.

Yaxell SUPER GOU Ypsilon

Super Gou Ypsilon je nejvyšší řadou nožů Yaxell, která spojuje tradiční japonské řemeslo s moderními technologiemi. Každý detail, od **193 vrstev damaškové oceli SG2**, přes extrémně tvrdé **jádro o tvrdosti 63 HRC** až po elegantní micartovou rukojeť, je navržen tak, aby splňoval nejvyšší standardy kvality a přinesl dokonalý zážitek z krájení pro toho, kdo hledá to nejlepší. Součástí je **20letá záruka**.



Tvar nože Santoku je univerzální nůž, který si poradí s krájením masa, zeleniny i filetováním ryb. Díky široké čepeli zvládne krájení na tenké plátky, kostky i sekání bylinek. Velmi ostrá a hladká čepel krájí mimořádně čistě, aby se co nejvíce zamezilo úniku šťávy z krájených surovin.

05

TERIYAKI LOSOS

s kokosovou rýží



Čas na přípravu
45 minut

Počet porcí
4-5

Náročnost
jednoduchá



“

Ryby připravuji opravdu ráda a užívám si jejich filetování, i když u lososa to není žádná věda. Právě tato ryba obsahuje látky podporující tvorbu serotoninu, tedy hormonu štěstí, který v těle navozuje pocit klidu a pohody. Vyzkoušejte účinky s tímto receptem.

SUROVINY, KTERÉ BUDETE POTŘEBOVAT

Na lososa

800 g čerstvého arktického lososa
100 ml sójové omáčky
100 ml vody
6 lžic medu
2 lžíce třtinového cukru
2 stroužky česneku
1-2 cm čerstvého zázvoru
šťáva z 1 limetky
1 lžíce kukuřičného škrobu
chilli (dle chuti)
jarní cibulka na dozdobení

Na zeleninovou přílohu

200 g baby zeleného chřestu
500 g čerstvého hrášku
1/2 lžíce sezamového oleje
1/2 lžíce másla
1 lžička miso pasty
sůl

Na kokosovou rýži

1 hrnek jasmínové rýže
1 hrnek kokosového mléka
1/2 hrnku vody
kůra z jedné limetky
plátek čerstvého zázvoru
1,5 lžičky soli

POSTUP

- 1** Základem dobře uvažené rýže je její propláchnutí, proto ji důkladně oplachuji nejméně 5 minut pod tekoucí vlažnou vodou. Přendám ji do hrnce, přiliju kokosové mléko a vodu, přidám plátek zázvoru, nastrohanou kůru z jedné limetky, vše osolím a promíchám. Zakryji pokličkou a přivedu k varu. Pak snížím teplotu na mírný stupeň, aby rýže jen jemně probublávala. Vařím, dokud se všechna tekutina nevypaří nebo nevsákne do rýže. Poté hrnec odstavím z plotny a nechám pod pokličkou dojít dalších 5 minut.
- 2** V hrnci smíchám sójovou omáčku, vodu, limetkovou šťávu, med, cukr, tenké plátky česneku a nudličky zázvoru. Mohu přidat i nasekané čerstvé chilli a vše nechám převařit. V misce si v trošce vody rozmíchám jednu lžici kukuřičného škrobu, kterou následně vmíchám do omáčky v hrnci. Jakmile omáčka zhoustne a škrob se v ní dobře rozpustí, stáhnou hrnec z plotny. Ochutnám – omáčka by měla být výrazná, případně ji dochutím.
- 3** Lososa ostrým filetovacím nožem zbavím kůže a pinzetou vytáhnu kosti. Filet poté rozdělím nožem na 4–5 stejně velkých kousků.
- 4** Připravím si menší pekáč nebo zapékací mísu, vložím do ní očištěné kousky lososa a zaliji je připravenou omáčkou. Filety ještě posypu sezamem a dám péct do předem vyhřáté trouby na 210 °C po dobu 13–15 minut. Losos by uvnitř měl zůstat růžový.
- 5** Následně se pustím do přípravy salátu. Vyloupám čerstvý hrášek, v případě mladých lusků použiji celé lusky, z čerstvého chřestu odříznu jen konce. Připravím si mísu se studenou vodou a ledem. V hrnci přivedu k varu osolenou vodu a vložím do ní stonky chřestu a celé mladé hráškové lusky. Nechám je vařit přibližně 30 sekund, poté je rychle přendám do připravené ledové vody, aby neztratily barvu, a prudce je zchladím.
- 6** Na pánvi rozežheji sezamový olej s máslem, přidám vyloupaný hrášek, okapaný chřest s hráškovými lusky a vše krátce prohřeji a opeču. Dochutím miso pastou nebo solí. Salát lze připravit i z brokolice nebo jiné zeleniny.

SERVÍROVÁNÍ

Všechny komponenty se snažím připravit ve stejný čas a servíruji je teplé, posypané nasekanou jarní cibulkou.



Tip Kristíny

Losos by se neměl tepelnou úpravou nikdy přetáhnout, je opravdu správně, když je uvnitř růžový. A teriyaki omáčku můžete využít i pro přípravu kuřecího masa. Dobrou chuť!

Yaxell HANA filetovací nůž



Kolekce nožů **HANA** má středové **jádro vyrobené z prvotřídní japonské nerezové oceli MOVAX**, která je známá svou výjimečnou odolností a schopností udržet ostrost. Složení z chromu, molybdenu a vanadu zajišťuje tvrdost 58 HRC, což přispívá k mimořádné životnosti čepele. Premiově zpracovaná osmihranná rukojeť je vyrobena ze dřeva Pakka, které poskytuje dokonalé vyvážení a optimální kontrolu nad nožem. Součástí je **20letá záruka**.



www.hobbychef.cz



Praktické tipy.

jak uchovat japonské nože Yaxell dokonale ostré.

01 MYTÍ

Nože Yaxell vždy myjte pouze ručně pod tekoucí teplou vodou. Nepoužívejte myčku nádobí, která může poškodit rukojeť.

02 SKLADOVÁNÍ

Uchovávejte nůž Yaxell odděleně od ostatních příborů a kovových kuchyňských pomůcek. Ideální na skladování v kuchyni je na magnetických stojanech nebo lištách. Pro přenos kuchařských nožů doporučujeme dřevěná pouzdra nebo speciální tašky na nože.

03 OSTŘENÍ

K ostření nožů Yaxell, jejichž čepele jsou vícevrstvé, se nedoporučuje používat ocílku. Vhodnější je ostření na ručních bruskách nebo brusných kamenech. V nabídce HobbyChef najdete kvalitní japonské kameny Naniwa, které díky technologii Splash & Go není nutné před použitím namáčet. Stačí je lehce navlhčit a tím jsou připraveny ihned k broušení. Stejně jako nože Yaxell i kameny Naniwa jsou vyrobeny v Japonsku.

04 PROFESIONÁLNÍ BROUŠENÍ

Správně nabroušený nůž zůstává ostrý po dlouhou dobu a jeho údržba je pak snadná. Proto pro naše zákazníky poskytujeme službu profesionálního broušení.

05 DESKA NA KRÁJENÍ

Pro zachování dokonalé ostroty nožů je důležitá i deska, na které se krájí. Doporučujeme profesionální desky Hasegawa s dřevěným jádrem a povrchem z kaučuku, který tlumí nárazy a šetří ostří nože. Díky jádru se deska nekrouť a lze ji mýt v myčce nádobí. Patří mezi nejhygieničtější desky na světě a používají se i ve většině japonských restaurací. Tvrdé povrchy, jako je sklo či kámen, ale i bambus, mohou čepel rychle otupit.

www.hobbychef.cz

06

DOMÁCÍ HAMBURGER

kompletní recept



“

Název „hamburger“ pochází od města Hamburk v Německu, které bylo v 19. století známé svými grilovanými plátky mletého hovězího masa, kterým se říkalo „Hamburg steak“. Němečtí přistěhovalci jej přivezli do Spojených států, kde se tento pokrm stal národním jídlem Ameriky. Neexistuje žádný předepsaný recept, který by se nesměl obměnit. Základem je ale kvalitní mleté maso se správným poměrem tuku a svaloviny, aby se během grilování nevysušilo, čerstvá zelenina, omáčka nebo chutney a plátek sýra. To vše v housce, kterou je dobré před naplněním opéct na grilu, aby se hned nepromočila.



Čas na přípravu
90 minut

Počet porcí
10

Náročnost
střední

SUROVINY, KTERÉ BUDETE POTŘEBOVAT

Na cca 10 housek

250 g hladké mouky
250 g polohrubé mouky
17 g čerstvého droždí
35 g krupicového cukru
250 ml mléka
14 g soli
3 vejce (2 do těsta, 1 na potření)
sezamová semínka na posypání
65 g rozpuštěného másla

Na maso

600 g hovězího masa (krk)
150 g gazdovské slaniny (tučná)
sůl a pepř
uzený sýr
sádlo na opékání

Na zkaramelizovanou cibuli

1-2 cibule
1 lžíce másla
1 lžíce medu
50 ml černého piva
sůl

Na zelný salát

1/3 čerstvého bílého zelí
2-3 lžíce majonézy
1 lžíce hrubozrnné hořčice
1 lžíce medu
1 lžíce jablečného octu
nasekaná čerstvá bylinka (petrželová nať nebo libeček)
sůl

POSTUP

- 1** Těsto na housky připravím tak, že do misky rozdrobím droždí, přisypu cukr, 100 ml mléka v pokojové teplotě, 1 lžící hladké mouky a vše jemně promíchám. Nechám 10–15 minut na teplém místě vzejít kvásek.
- 2** V míse od robotu smíchám oba druhy mouky, sůl, změkklé máslo, 2 vejce, zbytek mléka a kvásek, který nabyl na objemu. Nechám robotem vypracovat hladké těsto, které pak přikryji potravinovou fólií a nechám kynout na teplém místě přibližně 45 minut až hodinu, dokud nezdvoujnásobí svůj objem.
- 3** Na pomoučeném válu rozdělím nakynuté těsto na stejné díly o váze cca 120 g a z každého vypracuji bochánek, který položím na plech vyložený pečicím papírem. Bochánky od sebe kladu dostatečně daleko, aby se nedotýkaly a nespojily se při pečení. Naplněný plech přikryji čistou kuchyňskou utěrkou a nechám housky opět kynout ještě 20 minut. Těsně před pečením pomocí mašlovačky potřu každý bochánek rozkvedlaným vajíčkem a posypu sezamovými semínky nebo mákem. Dám péct do předem vyhřáté trouby na 190 °C na přibližně 13–15 minut.
- 4** Po upečení nechám housky vychladnout, poté je podélně rozříznu a ještě je na grilu z vnitřní strany opeču.
- 5** V masovém mlýnku si nameleme hovězí maso společně s tučnou slaninou. Směs osolím a opepřím. Připravím si tác vyložený pečicím papírem, na kterém pomocí kruhového tvořítka vytvaruji masová kolečka vysoká cca 1 cm. Vše si mohu ulehčit zakoupením již kalibrovaných placek mletého masa.
- 6** Na dobře rozehřátém grilu opeču každé kolečko masa 2–3 minuty z každé strany, během opékání jedné strany maso neotáčím. Když začnu opékat maso z druhé strany, položím na něj plátek uzeného sýra a nechám dopéct. Sýrem získá maso ještě výraznější chuť.
- 7** Očištěnou a na plátky nakrájenou cibuli opeču na rozpuštěném másle. Když je dozlatova, přidám med a nechám zkaramelizovat. Poté zaliji černým pivem a nechám vařením vypařit. Odstavím na servírování.
- 8** Do větší mísy nakrájím čerstvé zelí na tenké proužky a osolím. Sůl nechám 15 minut působit, poté přidám ostatní ingredience a vše promíchám. Dochutím podle sebe.

SERVÍROVÁNÍ

Na opečenou půlku housky začnu skládat salát, grilované maso se sýrem, pokračuji zkaramelizovanou cibulkou a vše přikryji vrchním dílem opečené housky. Aby hamburger držel pohromadě, použiji špejli.



07

MOŘSKÝ VLK

se sezónním salátem



“

Mořský vlk je ryba s jemným masem a delikátní chutí, která si zaslouží jednoduchou, ale svěží úpravu. Její příprava není složitá, nejvíce času zabere jen filetování a odstranění drobných kostí. Já ji nejraději kombinuji s lehkým salátem ze sezónní zeleniny a s bramborami z naší zahrady.



Čas na přípravu
60 minut

Počet porcí
4

Náročnost
jednoduchá

SUROVINY, KTERÉ BUDETE POTŘEBOVAT

Na rybu

4 filety mořského vlka
sůl
citronová šťáva
3 lžíce přepuštěného másla (Ghí)
řeřicha (nebo jiná čerstvá bylinka)

Na salát

2 bílé ředkvičky
4 červené ředkvičky
2 větší mrkve
70 ml bílého vinného octa
2 lžičky krupicového cukru
sůl a pepř

Na brambory

1 kg zámeckých brambor
1 hrst čerstvého kopru
1 lžíce másla
sůl

Na omáčku Beurre Blanc

2 lžíce másla
2 velké šalotky
100 ml bílého vína
200 ml rybího vývaru
100 g másla
citronová šťáva
sůl

Na koprový olej

200 ml slunečnicový olej
čerstvý kopr
1/2 hrsti čerstvého špenátu
sůl

POSTUP

- 1 Bílé a červené ředkvičky a mrkev očistím, pomocí struhadla na brambory nakrájím na tenké plátky a vložím do mísy. Zaliji je nálevem, který připravím smícháním vinného octa, krupicového cukru, soli a čerstvě namletého kampotského pepře.
- 2 Brambory nakrájím na čtvrtky, osolím a pokapu olejem. Rozložím je na pečicí plech a pečů v troubě přibližně 25 minut. Případně je mohu doměkka uvařit ve slané vodě. Hotové brambory promíchám s máslem, nasekaným čerstvým koprem a případně dochutím solí.
- 3 V menším hrnci rozeheji máslo a opeču na něm najemno nasekanou šalotku do světle zlatavé barvy. Zaliji ji bílým vínem, nechám alkohol odpařit (přibližně 3–5 minut) a poté přidám vývar. Vařím dalších 5 minut. Omáčku odstavím a rozmixuji tyčovým mixérem dohladka. Ochutím solí, citronovou šťávou a do ještě teplé omáčky postupně zašlehám metličkou máslo.
- 4 Připravím si koprový olej. Slunečnicový olej zahřeji v hrnci na 70 °C a přeliji do mixéru. Přidám stejné množství čerstvého kopru a špenátu, osolím a mixuji co nejjemněji. Mezitím si do mrazáku vložím nerezovou misku. Jakmile mám olej rozmixovaný, vyndám misku z mrazáku, položím na ni jemné síto s gázou a olej přes něj přecedím. Díky rychlému zchlazení oleje získám výraznější zelenou barvu. Hotový olej přeliji do dávkovací lahve s uzávěrem, pro snadnější servírování.
- 5 Mořského vlka vyfiletuji ostrým filetovacím nožem a z filetů pomocí pinzety odstraním všechny kosti. Filety osolím a pokapu citronovou šťávou. Na rozpáleném přepuštěném másle je opeču nejprve kůží dolů přibližně 1–2 minuty, poté je otočím a ihned pánev odstavím z plotny. Dbám na to, abych rybu nepřetáhla a nevysušila – potřebuje opravdu krátký čas. Proto ji připravuji jako poslední, když mám všechny ostatní komponenty hotové.

SERVÍROVÁNÍ

Opečené filety mořského vlka servíruji s brambory, salátem, omáčkou, koprovým olejem a ozdobené čerstvými bylinkami.



Tip Kristína

Nespotřebovaný koprový olej skladujte v lednici nejlépe v dávkovací láhvi s uzávěrem, využijete jej při dalších receptech.

Filetovací nůž má dlouhou a úzkou čepel, která minimalizuje trhání nebo pilování masa. Je ideální nejen pro krájení různých druhů masa, ale především ryb. Vyniká **pružnější čepelí** než ostatní druhy nožů a je obratnější než klasický kuchařský nůž, což z něj činí ideální volbu **pro precizní a jemné úkony**, jako je filetování ryb nebo vykostování masa.



www.hobbychef.cz

08

BANANOVÝ CHLEBÍK

když nevíte, co upéct



“

Bananový chlebík, čili banana bread, je v USA nejvyhledávanějším receptem na chléb. Populární se stal už během Velké hospodářské krize ve 30. letech, kdy lidé začali zužitkovávat přezrálé banány. Základní surovinou tohoto receptu jsou hnědé banány plné přírodního cukru, díky kterým není potřeba těsto zbytečně doslazovat. Jednoduchý recept, který lze hravě připravit i v bezlepkové variantě.



Čas na přípravu
50 minut

Počet porcí
8-10

Náročnost
jednoduchá

SUROVINY, KTERÉ BUDETE POTŘEBOVAT

Na banana bread

3 zralé banány
3 vejce
1 balení vanilkového cukru
50 g cukr moučka
100 g másla
špetka soli
1/2 lžičky skořice
na špičku nože nastrohané tonka fazole
200 g mandlové mouky (lze nahradit hladkou)
1 kypřicí prášek

Na dochucení

1 zralý banán
oříšky
rozinky

Na servírování

moučkový cukr

POSTUP

- 1** Do dvou samostatných misek si oddělím žloutky a bílky ze 3 vajec. Do žloutků přidám rozmačkané 3 zralé banány, přisypu vanilkový a moučkový cukr, ale se slazením těsta jsem opatrná. Když mám k dispozici opravdu přezrálé banány, které obsahují hodně přírodního cukru, těsto téměř nedoslazuji. Žloutkovou směs rozmixuji do světlejší pěny.
- 2** Přidám půl lžičky mleté skořice, malou špetku soli pro zvýraznění chuti a na jemném struhadle nastrouhaný kousíček tonka fazole, která svým výrazným aroma připomíná vůni i chuť marcipánu. Přisypu mouku smíchanou s kypřicím práškem a směs mixérem zpracuji do hladkého těsta.
- 3** V druhé misce vyšlehám bílky do tuhého sněhu, který jemně zapracuji do těsta. Můžu přidat nasekané oříšky, kousky čokolády, rozinky či kandované ovoce, pokud chci banana bread více dochutit.
- 4** Obdélníkovou formu na pečení o rozměru cca 30 × 10 cm vymažu máslem a popráším mandlovou nebo hrubou moukou. Poté do formy naliji těsto, jehož zbytky z mísy setřu silikonovou stěrkou. Formou párkrát bouchnu o podložku, aby se těsto rovnoměrně rozprostřelo do všech stran a koutů formy.
- 5** Oloupu si čtvrtý banán, který ostrým nožem podélně rozříznu a obě půlky položím na těsto řezem dolů. Zasypu drcenými oříšky a dám péct do předehřáté trouby na 180 °C přibližně 40–45 minut. Někdy pečení trvá déle, proto zkontroluji propečení špejlí – když se na ni těsto nelepí a není řídké, je chlebič hotový. V opačném případě pečou déle.

SERVÍROVÁNÍ

Upečený banana bread nechám vystydnout, poté vyklopím z formy, přeložím na podnos, jemně posypu moučkovým cukrem a nakrájený na plátky servíruji. Hodí se k němu i kopeček zmrzliny, zakysané smetany nebo jogurt.



Tip Kristína

Banana bread lze připravit z lískooříškové, mandlové či pistáciové mouky a tím vytvořit bezlepkovou variantu. Lze však použít i klasickou hladkou mouku.

Yaxell ZEN



Slovo **ZEN** v japonštině reprezentuje „nejzdravější jídla“ a ostrou čepel japonských nožů Yaxell z této řady zdobí **37 vrstev damaškové oceli s jádrem VG10**, které zaručuje mimořádně ostrý řezný úhel. **Známky po tepání kladivem** na čepeli dodávají nožům umělecký vzhled. Ergonomická rukojeť nožů ZEN je vyrobena z dokonale vyleštěné plátňové micarty, což je nesmírně pevný a odolný materiál vyrobený z pryskyřice a plátna, který vydrží po celá desetiletí. **Záruka 20 let.**



www.hobbychef.cz

09

MAZANEC

nebo také recept na vánočku



Čas na přípravu
2 hodiny

Počet porcí
8-10

Náročnost
střední



“

Mazanec sice neodmyslitelně patří k Velikonocům, ale tento recept poslouží i na přípravu vánočky. Práce s kynutým těstem vyžaduje více času, který zabere zejména kynutí, ale výsledek stojí za to. Vůně čerstvě upečeného mazance provoní celý domov a jeho jemná, nadýchaná střídka s rozinkami či mandlemi se doslova rozplývá na jazyku. Tradičně se mazanec podává s máslem a džemem, ale chutná skvěle i jen tak samotný.

SUROVINY, KTERÉ BUDETE POTŘEBOVAT

Na 1 větší bochník mazance

230 g hladké mouky
100 g polohrubé mouky
22 g čerstvého droždí
1 lžíce cukru krupice
120 ml mléka
70 g másla
70 g cukru krystal
špetka soli
kůra z 1 citronu
kůra z ½ pomeranče
1 vejce
1 vanilkový lusk
špetka kardamomu
hrst nasekaných oříšků
hrst sušeného nebo kandovaného ovoce

Na dopečení a servírování

vejce na potření
mandlové plátky
moučkový cukr na posypání

POSTUP

- 1 Připravím si kvásek. Do vlažného mléka, jehož teplota nepřesáhne 35 °C, přidám 1 lžičku cukru krupice a rozdrobím droždí. Promíchám, přikryji čistou kuchyňskou utěrkou a nechám na teplejším místě nakynout přibližně 10–15 minut.
- 2 V míse od robotu smíchám přes sítko prosátou hladkou a polohrubou mouku, změkklé máslo, cukr, špetku soli, vejce, semínka z vanilkového lusku, která seškrábnu ostrým nožem, špetku kardamomu, nastrouhanou citronovou a pomerančovou kůru a nakonec nadrobno nakrájené sušené nebo kandované ovoce a nadrcené oříšky. Důležité je, aby všechny suroviny, které se přidávají do kynutého těsta, měly stejnou pokojovou teplotu – to ostatně platí obecně pro jakékoli pečení.
- 3 Přidám hotový kvásek a nechám robotem s hnětacím hákem přibližně 10 minut vypracovat těsto. Hnětením se v těstě uvolní lepek, jenž pomáhá kynutí.
- 4 Hotové těsto by se nemělo lepit na strany mísy (pokud se lepí, stačí přidat trochu mouky). Vyklopím ho na vál a hnětu ručně ještě dalších 6–7 minut, dokud není hladké. Vypracuji z něj větší bochník, který opatrně přenesu na plech vyložený pečicím papírem. Přikryji čistou kuchyňskou utěrkou a nechám na teplejším místě kynout přibližně 45–60 minut. Teplota během kynutí je klíčová a měla by se pohybovat kolem 30–35 °C, kdy se nejlépe daří kvasinkám. Při nižší teplotě kynutí zabere více času, proto se v receptech uvádějí vždy pouze orientační časy. Při teplotě nad 35 °C dochází k tzv. spaření těsta a kynutí se přeruší, protože se kvasinky přestanou množit. Správně vykynuté těsto poznám tak, že do něj prstem zatlačím důlek, který se zvolna vyrovnává. Málo vykynuté těsto pruží zpět příliš rychle a překynuté zanechá důlek ve stejném tvaru. Pokud se to stane, stačí těsto znovu propracovat a nechat 10–15 minut opět kynout.
- 5 Po vykynutí, kdy těsto zdvojnásobí svůj objem, potru bochánek pomocí mašlovačky rozšlehaným vajíčkem, naříznu ho ostrým nožem nebo pekařskou žiletkou do kříže a zasypu plátky mandlí. Dám péct do předem vyhřáté trouby na 160 °C na 40–45 minut.

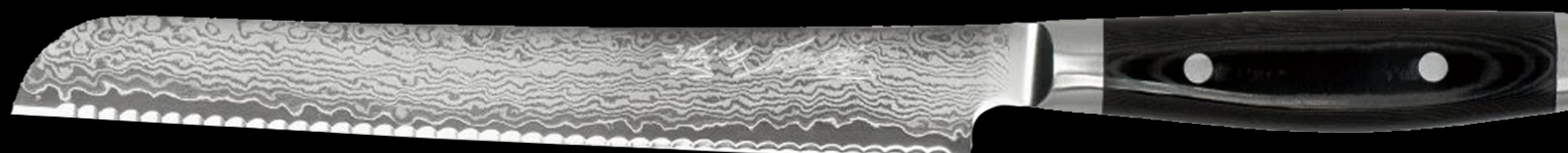
SERVÍROVÁNÍ

Po upečení mírně mazanec popráším moučkovým cukrem.

Yaxell

Nůž na pečivo

Nůž na pečivo od japonské značky Yaxell má dlouhou čepel s vlnkovaným ostřím a je určen pro krájení chleba, pečiva i moučníků. Je vyroben z vícevrstvé damascénské oceli a patří mezi nej kvalitnější na trhu. Vroubkované nože by se neměly brousit ani ocílkou, ani domácím brouskem, ale jejich broušení je vhodné svěřit profesionálům. Yaxell nabízí nože na pečivo v produktových řadách Super Gou, Ran Plus a Zen. Na každý nůž od Yaxell se vztahuje záruka 20 let.



www.hobbychef.cz

10

JABLEČNÉ ŘEZY

jako od babičky



“

Jablečné řezy neboli jablečné pité peče nejčastěji moje babička a je to koláč, který díky jablkům zůstává dlouho vláčný. Nejlépe chutná dokonce až druhý nebo třetí den po upečení, kdy se všechny vrstvy krásně propojí.



Čas na přípravu
45 minut

Počet porcí
20

Náročnost
jednoduchá

SUROVINY, KTERÉ BUDETE POTŘEBOVAT

Na náplň

1,5 kg jablek
1 skořicový cukr
4 lžíce cukru (dle kyselosti jablek)
rozinky (nemusí být)

Na těsto

600 g hladké mouky
1 prášek do pečiva
200 g moučkového cukru
250 g másla pokojové teploty
200 g zakysané smetany
2 celá vejce

Na dochucení

moučkový cukr na posypání

POSTUP

- 1 Minimálně půl hodiny před přípravou pití si vyndám z lednice máslo, aby povolilo a změklo. Jablka škrabkou zbavím slupky a do větší mísy je nahrubo nastrouhám na struhadle. Přidám skořicový cukr a dle kyselosti jablek dosladím moučkovým cukrem. Pokud jsou jablka příliš šťavnatá, nechám je v cedníku okapat od přebytečné šťávy. Někdy přidávám i rozinky, které si předem namočím do rumu nebo pomerančového likéru.
- 2 Na vál nebo pracovní podložku nasypu mouku, kterou smíchám s kypřicím práškem a cukrem, a uprostřed udělám důlek. Do něj vyklepnu jedno celé vejce, přidám smetanu a na menší kostičky nakrájené máslo pokojové teploty. Ručně vypracuji hladké těsto, které rozdělím na dva díly a na chvíli odložím do lednice.
- 3 Připravím si plech o velikosti 40 × 30 cm, který vymažu máslem, a troubu předehřeji na 180 °C.
- 4 Na pomoučeném válu pomocí válečku vyválím první díl těsta na rozměr plechu o tloušťce 1 cm. Pracuji rychle, protože se těsto pod rukama zahřívá a rádo trhá. Vyválený plát těsta naroluji na váleček a opatrně přenesu na připravený plech.
- 5 Po celé ploše těsta rovnoměrně navrstvím nastrouhaná jablka zbavená přebytečné vlhkosti.
- 6 Stejným způsobem vyválím i druhý díl těsta, který vyndám z lednice těsně před použitím. Pomocí válečku ho přenesu na jablka a rozprostřu po celé ploše koláče. Pokud mi zůstanou kousky těsta, zalepím jimi případné trhliny.
- 7 Celou plochu koláče potřu pomocí mašlovačky rozšlehaným vajíčkem. Na několika místech propíchnu vidličkou a dám péct do předehřáté trouby na 180 °C na 25–30 minut.

SERVÍROVÁNÍ

Po upečení nechám koláč vychladnout a před podáváním jemně popráším moučkovým cukrem. Jablečný koláč je nejlepší na druhý nebo třetí den, kdy se vrstvy krásně propojí vlhkostí z jablek.

Yaxell

Blue Breeze 蒼之風



Blue Breeze je produktová řada cenově dostupnějších nožů od japonského výrobce Yaxell, která se vyznačuje rukojetí z modře zbarveného dřeva Pakka a čepelí z prvotřídní oceli Movax s tvrdostí 58 HRC, kombinující chrom, molybden a vanad. Stejně jako všechny nože Yaxell je i řada Blue Breeze z velké části ručně vyráběna v japonském městě Seki, které je centrem nožířského umění s více než 700letou tradicí.



www.hobbychef.cz

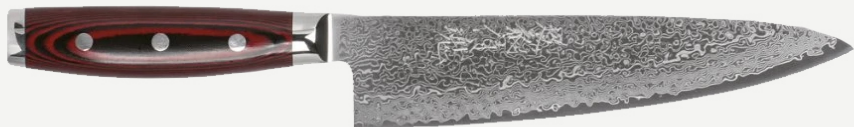
Více mých receptů na:

www.madebykristina.cz



Super Gou Ypsilon

193 vrstev damascénské oceli



Super Gou

161 vrstev damascénské oceli



Ran Plus

69 vrstev damascénské oceli



Zen

37 vrstev damascénské oceli



Ketu

3 vrstev damascénské oceli



Hana

ocel Movax



Blue Breeze

ocel Movax



Ochranné obaly

dřevěná magnetická pouzdra



Brousky

2 nebo 3-stupňové ostříče



Tašky

brašny na nože

