

АЗБУКА

технических средств реабилитации. Средства повышения качества жизни

Третья составляющая безопасной нарезки продуктов на кухне – это защита пальцев от случайных порезов при неосторожном движении руки с ножом.

Наверно, самый надёжный способ уберечься от неприятностей – не брать в руки нож, а купить одноразовые прозрачные симпатичные фартуки и выдавать их гостям, мол пусть гости сами режут всё на стол. Но шутки в сторону – и за дело!

Фартук одноразовый защитный полистироловый (68x110) 100 шт. в упаковке

Арт. 953999	Цена за уп.
● На складе	Цена только для интернет
Характеристики:	
Одноразовая: Да	189,00 р.
Материал: ПНД	
Цвет: Прозрачный	

Для повседневной защиты можно купить перчатки, устойчивые к порезам. Китайские производители предлагают порезостойкие перчатки с размерами S, M, L по цене около 200-300 рублей за пару плюс бесплатная доставка в Россию до ближайшего к вам почтового отделения. Материал: HPPE + сталь. Применение: кухня, садоводство и т. д. Сам не пользовался. Поэтому не знаю, насколько такие перчатки стесняют движения и снижают точность действий. Куплю – обязательно напишу. Ну а если купите первыми – поделитесь впечатлениями?



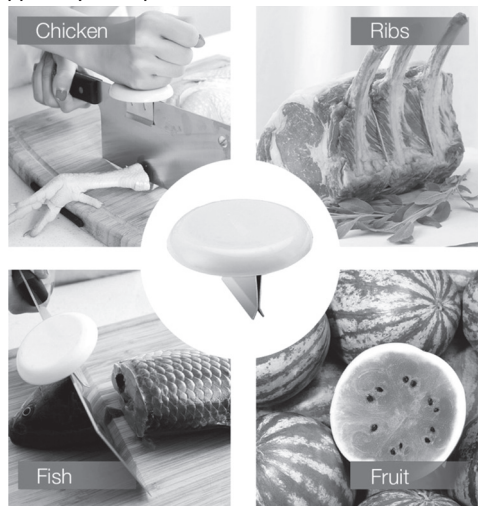
Важно! При выборе и покупке не путайте порезостойкие перчатки с высокотемпературными силиконовыми защитными перчатками для барбекю!

Если опасно порезаться безошибочно вас только при шинковке и мелкой нарезке продуктов, подумайте о покупке защиты пальцев. При нарезке надо всегда помнить, что кончики пальцев левой руки должны быть подогнуты внутрь, а фаланги указательного и среднего пальцев должны быть поставлены почти перпендикулярно. Полотно лезвия ножа прижато к суставам пальцев и при нарезке скользит по ним, большой палец немного сзади овоща или фрукта «двигает» его к ножу. У меня пальцы не гнутся, поэтому купил себе два варианта защиты пальцев. Привыкаю. Пластиковый щиток с креплением на два пальца и примерно такой же из нержавейки. А вот с креплением на один палец, должны защитить руки от повреждений во время приготовления пищи. Есть модели из нержавейки и с креплением на 2 пальца, чуть больше и тяжелее. По отзывам покупателей: «На руке держится хорошо. Наконец-то пальцы в безопасности! Весит эта штука мало, но металл достаточно толстый (примерно 1,5мм). Держатель для пальца можно разогнуть под нужный размер», «Защитная пластинка сделана из металла и надевается на два пальца – средний, указательный. Аксессуар безразмерный, так как ободок расходуется под размер пальца. Высота 11 сантиметров рассчитана как раз под ход ножа. Порезаться с такой заслонкой просто невозможно!». Есть и негативные отзывы. Многие пишут, что защита стес-

няет движения, снижает скорость приготовления. Однако при цене чуть дороже 50 рублей и бесплатной доставке до почты, думаю, можно попробовать и самостоятельно.



Попутно в китайском магазине попалось на глаза ещё одно полезное защитное дополнение для ножа – помощник в нарезке продуктов. Например, кусочков курицы с костями для чахохбили. Как считает продавец: «Его легко использовать, просто установить на нож и нажать с усилием на крышку. Материал из нержавеющей стали является прочным и водонепроницаемым».



Курицу с костями я рублю редко, а лук часто. Поэтому прищепкой для ножа не обзавёлся пока, а гребенчатый держатель для нарезки овощей недавно купил. Сделан он из нержавеющей стали и полипропилена. Страна производитель: Китай. Предназначен для ровной нарезки дольками томатов, лука и других овощей. Это простое приспособление для кухни защитит пальцы от порезов не хуже сплошного протектора, но стоит дороже. Есть модели с разными ручками, себе выбрал с кольцом.



Второй из заказанных мной инструментов для аккуратной нарезки томатов буквально на днях привёз из китайского магазина. Опробовать в работе я его ещё не успел. По результатам сравнительного тестирования тему продолжу. А пока ограничусь информацией от самих продавцов. «Простой в эксплуатации, безопасный и надёжный. Добавьте помидор и

В очередном выпуске Азбуки Технических Средств Реабилитации – Средства повышения качества жизни – мы продолжим разговор о кухне. Интернет-ссылки, упомянутые в тексте, удобно открывать с сайта газеты по адресу www.invamagazine.ru/tsr/kitchen6

Напомним: в предыдущих выпусках речь шла о ножах, разделочных досках и технике безопасности при нарезке еды. Тема одинаково важна как для здоровых, молодых, так и для натруженных рук с нарушенной мелкой моторикой.

вы можете разрезать его на части сверху вниз вдоль каждого зазора.» Помидорорезка продаётся в разделе «инструменты для подготовки фруктов и овощей». Согласно описанию: товар соответствует стандартам качества и безопасности Европейского союза, FDA, EEC, CIQ. Изготовлен из полипропилена.

Судя по отзывам покупателей это приспособление позволит легко нарезать не только томаты, но и лимоны, апельсины и т.д. Внешне похоже на двойную гребёнку, которая фиксирует продукт. Плоское основание делает ломтерезку устойчивой. В продаже есть несколько похожих конструкций. Себе я выбрал пластмассовую за 67 рублей с бесплатной доставкой до почты.

За аналогичное приспособление для резки овощей с громким названием «домашний кухонный инструмент картофелерезчик из алюминиевого сплава высокого качества из нержавеющей стали» продавцы просят 650 рублей с бесплатной доставкой до почты. Так что при покупке уточните сами, из алюминия или нержавейки сделано.



К слову, за это приспособление фирмы из Голландии (из пластика, с аналогичным функционалом), специализированный магазин для инвалидов в Москве с вас попросит 1000 рублей и плюс плату за доставку. И не спрашивайте меня, почему из Китая в 15 раз дешевле.

Есть ещё одна овощерезка. Вероятно о ней уместнее упомянуть в обзоре инструментов для карвинга. Но я подумал, что раз пальцы от пореза защищаются, то скажу. Этот кухонный аксессуар формирует «луковый цветок». А по мне – так обычный инструмент резки лука для заправки салатов с маслом. В интернете продаётся в разделе «Измельчители и слайсеры»



Следующий представитель обзора может быть полезен нашим садоводам и огородникам в день приезда детей на дачу. Когда нужно быстро порезать с грядки всё что поспело, вымыть, порубить и подать на стол.

В переводе с китайского он так и называется: «Многофункциональная чаша для резки овощей и фруктов, раз-

мер: 21*12 см, материал: пищевой полипропилен. Просто нарежьте все виды фруктов или овощей прямо в миске для овощерезки. Затем положите все ваши ингредиенты в дуршлаг, вымойте его под водой. Установите крышку и миску и нарежьте содержимое по пазам. Поверните чашу на основании, снова нарежьте, и повторите это несколько раз. И подавайте салат к столу». За скорость приготовления салата продавцы просят больше 300 рублей, но мы же говорим ещё и о безопасности рук? В продаже есть несколько моделей, отличающихся размером, формой, функциональностью. Выбирайте под себя с удовольствием!



А завершает сегодняшний рассказ об устройствах защиты пальцев от порезов – хлебоборезка с регулируемой толщины (складная). На вид это обычные направляющие для резки. Если печёте хлеб сами – возможно именно этой мелочи вам и не достаёт. Вы просто замешиваете тесто, выпекаете хлеб, а затем фиксируете на хлебоборезке. После чего выбираете нужную толщину и режете ровные ломтики. Главное, что процесс нарезания хлеба становится безопасней. Цена 4-х пластиковых фрагментов для сборки хлебоборезки от 300 до 600 рублей. Только вот выбирая не промахнитесь с размером любимых буханок!



Похожие по конструкции хлебоборезки с держателями, продаются в специализированных московских магазинах для инвалидов. Но цена начинается от 3 тысяч рублей. Производитель позиционирует их «для людей с дрожью в суставах рук или с ослабленным зрением». Конструкция фиксирует хлеб, а нож направляется в специальный паз для безопасной аккуратной нарезки хлеба. В стоимость входит и адаптивная разделочная доска для хлеба, имеющая нескользящее основание и удобные зажимы/фиксаторы.

Ну а на сегодня всё. В следующем номере продолжим разговор о мелких инструментах для кухни.

Выписывайте и читайте нашу газету. Подписаться на неё можете в любом почтовом отделении.

Индекс ПР710.

До новых встреч!

**Ведущий рубрики
Андрей АНИСИМОВ**