

Máme rádi své nože

Michal Švamberg

19. srpna 2006

- 1 Nerez a rez
 - Myčka
- 2 Používání a údržba nože
 - Uložení nože
- 3 Druhy a kvalita nože

Složení nože

Nůž má dvě základní části:

- střenka (rukojeť)
 - dřevěná
 - plastová
- čepel
 - ocel
 - chróm (cca 15%)
 - vanad, molybden, uhlík

Složení nože

Nůž má dvě základní části:

- střenka (rukojeť)
 - dřevěná
 - plastová
- čepel
 - ocel
 - chróm (cca 15%)
 - vanad, molybden, uhlík

Chróm v oceli

Kompromis v tvrdosti oceli a její kvalitě významně ovlivňuje chróm:

- zabraňuje korozi – vzniká nerezová ocel
- změkčuje ocel, čímž snižuje její kvalitu

Kvalitní nože, nejsou zcela nerezové.

Chróm v oceli

Kompromis v tvrdosti oceli a její kvalitě významně ovlivňuje chróm:

- zabraňuje korozi – vzniká nerezová ocel
- změkčuje ocel, čímž snižuje její kvalitu

Kvalitní nože, nejsou zcela nerezové.

Útokem na nerez

Kompromis mezi tvrdostí ocele (potažmo kvalitou nože) a nerezovostí je třeba brát na zřetel.

Nůž by měl být vystavován agresivnímu prostředí pouze na nezbytnou dobu, jinak bude docházet k mikrokorozi, která bude narušovat vzhled i strukturu kovu. Tím dochází k razatnému snížení životnosti nože i jeho kvality.

Do myčky nepatří

Je pohodlné v myčce umýt všechno, ale některé věci je třeba rozmyslet:

- dřevo – začne se rozkládat
- hliník – je detergenty postupně rozežírán
- nože – působí mikrokoroze

Na tyto materiály působí agresivní mycí prostředky velmi dlouho (až několik hodin) a způsobují tak jejich degradaci.

Myčka a nůž jsou nepřátelé

Důvody proč by se nůž neměl dávat do myčky:

- při oplachování nůž naráží čepelí do ostatního nádobí (sklo, porcelán, ocel, . . .) a tím se ničí,
- nůž s ostrou čepelí může poškodit ostatní nádobí nebo poškodit jednotlivé díly myčky,
- pokud není mytí ihned zapnuto, mohou zbytky jídel (koření, omáčky, . . .) způsobit na noži korozi,
- je třeba zvolit správný mycí prostředek a řádně nechat nože po umytí opláchnout, jinak mohou vzniknout na nožích skvrny.

Myčka a nůž jsou nepřátelé

Důvody proč by se nůž neměl dávat do myčky:

- při oplachování nůž naráží čepelí do ostatního nádobí (sklo, porcelán, ocel, . . .) a tím se ničí,
- nůž s ostrou čepelí může poškodit ostatní nádobí nebo poškodit jednotlivé díly myčky,
- pokud není mytí ihned zapnuto, mohou zbytky jídel (koření, omáčky, . . .) způsobit na noži korozi,
- je třeba zvolit správný mycí prostředek a řádně nechat nože po umytí opláchnout, jinak mohou vzniknout na nožích skvrny.

Myčka a nůž jsou nepřátelé

Důvody proč by se nůž neměl dávat do myčky:

- při oplachování nůž naráží čepelí do ostatního nádobí (sklo, porcelán, ocel, . . .) a tím se ničí,
- nůž s ostrou čepelí může poškodit ostatní nádobí nebo poškodit jednotlivé díly myčky,
- pokud není mytí ihned zapnuto, mohou zbytky jídel (koření, omáčky, . . .) způsobit na noži korozi,
- je třeba zvolit správný mycí prostředek a řádně nechat nože po umytí opláchnout, jinak mohou vzniknout na nožích skvrny.

Myčka a nůž jsou nepřátelé

Důvody proč by se nůž neměl dávat do myčky:

- při oplachování nůž naráží čepelí do ostatního nádobí (sklo, porcelán, ocel, . . .) a tím se ničí,
- nůž s ostrou čepelí může poškodit ostatní nádobí nebo poškodit jednotlivé díly myčky,
- pokud není mytí ihned zapnuto, mohou zbytky jídel (koření, omáčky, . . .) způsobit na noži korozi,
- je třeba zvolit správný mycí prostředek a řádně nechat nože po umytí opláchnout, jinak mohou vzniknout na nožích skvrny.

Kam s ním . . .

Nože je nejlépe ukládat:

do dřevěného špalku – je deální řešení

na magnetický úchyt – je způsob šetrný k pracovnímu prostoru,
avšak je nutné nůž **sundávat odklopením!**

do kufříku na nože – pro cestovatele, kteří bez svého nože neusnou

V šuplíku čepel neřízeně naráží do jiných nožů nebo náčiní a tím se
ostří poškozují.

Kam s ním . . .

Nože je nejlépe ukládat:

do dřevěného špalku – je deální řešení

na magnetický úchyt – je způsob šetrný k pracovnímu prostoru,
avšak je nutné nůž **sundávat odklopením!**

do kufříku na nože – pro cestovatele, kteří bez svého nože neusnou

V šuplíku čepel neřízeně naráží do jiných nožů nebo náčiní a tím se
ostří poškozují.

Kam s ním . . .

Nože je nejlépe ukládat:

do dřevěného špalku – je deální řešení

na magnetický úchyt – je způsob šetrný k pracovnímu prostoru,
avšak je nutné nůž **sundávat odklopením!**

do kufříku na nože – pro cestovatele, kteří bez svého nože neusnou

V šuplíku čepel neřízeně naráží do jiných nožů nebo náčiní a tím se ostří poškozují.

Kam s ním . . .

Nože je nejlépe ukládat:

do dřevěného špalku – je deální řešení

na magnetický úchyt – je způsob šetrný k pracovnímu prostoru,
avšak je nutné nůž **sundávat odklopením!**

do kufříku na nože – pro cestovatele, kteří bez svého nože neusnou

V šuplíku čepel neřízeně naráží do jiných nožů nebo náčiní a tím se ostří poškozují.

Kam s ním . . .

Nože je nejlépe ukládat:

do dřevěného špalku – je deální řešení

na magnetický úchyt – je způsob šetrný k pracovnímu prostoru,
avšak je nutné nůž **sundávat odklopením!**

do kufříku na nože – pro cestovatele, kteří bez svého nože neusnou

V šuplíku čepel neřízeně naráží do jiných nožů nebo náčiní a tím se ostří poškozují.

Prkénka

Existuje mnoho prkének, ne všechna jsou ale vhodná ke krájení:

- porcelánová, skleněná nebo kovová jsou určena výhradně k servírování! K těmto prkénkům se nůž nesmí přiblížit.
- úmělohmotná jsou určena pro potravinářský průmysl
- dřevěná jsou ideální do domácnosti

Krájet pouze na prkénku určeném ke krájení, nejlépe dřevěném.
Dřevo obsahuje přírodní kyseliny, které mají antiseptický účinek.

Prkénka

Existuje mnoho prkének, ne všechna jsou ale vhodná ke krájení:

- porcelánová, skleněná nebo kovová jsou určena výhradně k servírování! K těmto prkénkům se nůž nesmí přiblížit.
- úmělohmotná jsou určena pro potravinářský průmysl
- dřevěná jsou ideální do domácnosti

Krájet pouze na prkénku určeném ke krájení, nejlépe dřevěném.
Dřevo obsahuje přírodní kyseliny, které mají antiseptický účinek.

Prkénka

Existuje mnoho prkének, ne všechna jsou ale vhodná ke krájení:

- porcelánová, skleněná nebo kovová jsou určena výhradně k servírování! K těmto prkénkům se nůž nesmí přiblížit.
- úmělohmotná jsou určena pro potravinářský průmysl
- dřevěná jsou ideální do domácnosti

Krájet pouze na prkénku určeném ke krájení, nejlépe dřevěném.
Dřevo obsahuje přírodní kyseliny, které mají antiseptický účinek.

Prkénka

Existuje mnoho prkének, ne všechna jsou ale vhodná ke krájení:

- porcelánová, skleněná nebo kovová jsou určena výhradně k servírování! K těmto prkénkům se nůž nesmí přiblížit.
- úmělohmotná jsou určena pro potravinářský průmysl
- dřevěná jsou ideální do domácnosti

Krájet pouze na prkénku určeném ke krájení, nejlépe dřevěném.
Dřevo obsahuje přírodní kyseliny, které mají antiseptický účinek.

Prkénka

Existuje mnoho prkének, ne všechna jsou ale vhodná ke krájení:

- porcelánová, skleněná nebo kovová jsou určena výhradně k servírování! K těmto prkénkům se nůž nesmí přiblížit.
- úmělohmotná jsou určena pro potravinářský průmysl
- dřevěná jsou ideální do domácnosti

Krájet pouze na prkénku určeném ke krájení, nejlépe dřevěném. Dřevo obsahuje přírodní kyseliny, které mají antiseptický účinek.

Po použití nože

Opláchnout pod kohoutkem, případně použít trochu mycího prostředku a důkladně opláchnout.

Oplachujeme co nejdříve, pokud se nůž dostane do styku s agresivní složkou, například při krájení citronu.

Přestože výrobci píší, že je možné nože omývat v myčce, sami by to nikdy neudělali.

Po použití nože

Opláchnout pod kohoutkem, případně použít trochu mycího prostředku a důkladně opláchnout.

Oplachujeme co nejdříve, pokud se nůž dostane do styku s agresivní složkou, například při krájení citronu.

Přestože výrobci píší, že je možné nože omývat v myčce, sami by to nikdy neudělali.

Po použití nože

Opláchnout pod kohoutkem, případně použít trochu mycího prostředku a důkladně opláchnout.

Oplachujeme co nejdříve, pokud se nůž dostane do styku s agresivní složkou, například při krájení citronu.

Přestože výrobci píší, že je možné nože omývat v myčce, sami by to nikdy neudělali.

Broušení

Úhel ostří:

- je nutné po celou životnost nože udržet stejný a to i při broušení,
- určuje, jak bude nůž krájet a jak dlouho vydrží nabroušený,
- rozhoduje o užití nože.

Nejlépe pravidelně nůž svěřit odborníkovi k přebroušení. Doma pak pravidelně dobrušovat nejlépe brouskem, který vám úhel pomůže udržet.

Nože se zubatým ostřím se špatně brousí (nebo to vůbec nelze), proto by se neměly používat k jiným účelům, než k jakému jsou určeny, např. pouze ke krájení pečiva.

Broušení

Úhel ostří:

- je nutné po celou životnost nože udržet stejný a to i při broušení,
- určuje, jak bude nůž krájet a jak dlouho vydrží nabroušený,
- rozhoduje o užití nože.

Nejlépe pravidelně nůž svěřit odborníkovi k přebroušení. Doma pak pravidelně dobrušovat nejlépe brouškem, který vám úhel pomůže udržet.

Nože se zubatým ostřím se špatně brousí (nebo to vůbec nelze), proto by se neměly používat k jiným účelům, než k jakému jsou určeny, např. pouze ke krájení pečiva.

Broušení

Úhel ostří:

- je nutné po celou životnost nože udržet stejný a to i při broušení,
- určuje, jak bude nůž krájet a jak dlouho vydrží nabroušený,
- rozhoduje o užití nože.

Nejlépe pravidelně nůž svěřit odborníkovi k přebroušení. Doma pak pravidelně dobrušovat nejlépe brouškem, který vám úhel pomůže udržet.

Nože se zubatým ostřím se špatně brousí (nebo to vůbec nelze), proto by se neměly používat k jiným účelům, než k jakému jsou určeny, např. pouze ke krájení pečiva.

Broušení

Úhel ostří:

- je nutné po celou životnost nože udržet stejný a to i při broušení,
- určuje, jak bude nůž krájet a jak dlouho vydrží nabroušený,
- rozhoduje o užití nože.

Nejlépe pravidelně nůž svěřit odborníkovi k přebroušení. Doma pak pravidelně dobrušovat nejlépe brouškem, který vám úhel pomůže udržet.

Nože se zubatým ostřím se špatně brousí (nebo to vůbec nelze), proto by se neměly používat k jiným účelům, než k jakému jsou určeny, např. pouze ke krájení pečiva.

Broušení

Úhel ostří:

- je nutné po celou životnost nože udržet stejný a to i při broušení,
- určuje, jak bude nůž krájet a jak dlouho vydrží nabroušený,
- rozhoduje o užití nože.

Nejlépe pravidelně nůž svěřit odborníkovi k přebroušení. Doma pak pravidelně dobrušovat nejlépe brouškem, který vám úhel pomůže udržet.

Nože se zubatým ostřím se špatně brousí (nebo to vůbec nelze), proto by se neměly používat k jiným účelům, než k jakému jsou určeny, např. pouze ke krájení pečiva.

Broušení

Úhel ostří:

- je nutné po celou životnost nože udržet stejný a to i při broušení,
- určuje, jak bude nůž krájet a jak dlouho vydrží nabroušený,
- rozhoduje o užití nože.

Nejlépe pravidelně nůž svěřit odborníkovi k přebroušení. Doma pak pravidelně dobrušovat nejlépe brouškem, který vám úhel pomůže udržet.

Nože se zubatým ostřím se špatně brousí (nebo to vůbec nelze), proto by se neměly používat k jiným účelům, než k jakému jsou určeny, např. pouze ke krájení pečiva.

Kvalitní nůž není levný

Kvalitní nůž poznáte podle řady znaků:

- není levný,
- nekoupíte ho na tržnici,
- je perfektně vyvážený, nůž musí působit jako prodloužená ruka a nikoliv jako závaží, které ruku stahuje,
- čepel je bez fazety (silnější čepel se na posledních několika milimetrech zužuje a následně přechází v ostří). Nože s fazetou se nedají přebrousit, protože nelze později udržet úhel ostří na příliš silné čepeli,
- reference od přátel mohou být vhodným vodítkem.

Pozn.: Solingen není značka nože, ale oblast, v které se nože vyrábí a která proslula výrobou kvalitních nožů. V této oblasti působí několik významných nožířských firem.

Kvalitní nůž není levný

Kvalitní nůž poznáte podle řady znaků:

- není levný,
- nekoupíte ho na tržnici,
- je perfektně vyvážený, nůž musí působit jako prodloužená ruka a nikoliv jako závaží, které ruku stahuje,
- čepel je bez fazety (silnější čepel se na posledních několika milimetrech zužuje a následně přechází v ostří). Nože s fazetou se nedají přebrousit, protože nelze později udržet úhel ostří na příliš silné čepeli,
- reference od přátel mohou být vhodným vodítkem.

Pozn.: Solingen není značka nože, ale oblast, v které se nože vyrábí a která proslula výrobou kvalitních nožů. V této oblasti působí několik významných nožířských firem.

Kvalitní nůž není levný

Kvalitní nůž poznáte podle řady znaků:

- není levný,
- nekoupíte ho na tržnici,
- je perfektně vyvážený, nůž musí působit jako prodloužená ruka a nikoliv jako závaží, které ruku stahuje,
- čepel je bez fazety (silnější čepel se na posledních několika milimetrech zužuje a následně přechází v ostří). Nože s fazetou se nedají přebrousit, protože nelze později udržet úhel ostří na příliš silné čepeli,
- reference od přátel mohou být vhodným vodítkem.

Pozn.: Solingen není značka nože, ale oblast, v které se nože vyrábí a která proslula výrobou kvalitních nožů. V této oblasti působí několik významných nožířských firem.

Kvalitní nůž není levný

Kvalitní nůž poznáte podle řady znaků:

- není levný,
- nekoupíte ho na tržnici,
- je perfektně vyvážený, nůž musí působit jako prodloužená ruka a nikoliv jako závaží, které ruku stahuje,
- čepel je bez fazety (silnější čepel se na posledních několika milimetrech zužuje a následně přechází v ostří). Nože s fazetou se nedají přebrousit, protože nelze později udržet úhel ostří na příliš silné čepeli,
- reference od přátel mohou být vhodným vodítkem.

Pozn.: Solingen není značka nože, ale oblast, v které se nože vyrábí a která proslula výrobou kvalitních nožů. V této oblasti působí několik významných nožířských firem.

Kvalitní nůž není levný

Kvalitní nůž poznáte podle řady znaků:

- není levný,
- nekoupíte ho na tržnici,
- je perfektně vyvážený, nůž musí působit jako prodloužená ruka a nikoliv jako závaží, které ruku stahuje,
- čepel je bez fazety (silnější čepel se na posledních několika milimetrech zužuje a následně přechází v ostří). Nože s fazetou se nedají přebrousit, protože nelze později udržet úhel ostří na příliš silné čepeli,
- reference od přátel mohou být vhodným vodítkem.

Pozn.: Solingen není značka nože, ale oblast, v které se nože vyrábí a která proslula výrobou kvalitních nožů. V této oblasti působí několik významných nožářských firem.

Kvalitní nůž není levný

Kvalitní nůž poznáte podle řady znaků:

- není levný,
- nekoupíte ho na tržnici,
- je perfektně vyvážený, nůž musí působit jako prodloužená ruka a nikoliv jako závaží, které ruku stahuje,
- čepel je bez fazety (silnější čepel se na posledních několika milimetrech zužuje a následně přechází v ostří). Nože s fazetou se nedají přebrousit, protože nelze později udržet úhel ostří na příliš silné čepeli,
- reference od přátel mohou být vhodným vodítkem.

Pozn.: Solingen není značka nože, ale oblast, v které se nože vyrábí a která proslula výrobou kvalitních nožů. V této oblasti působí několik významných nožířských firem.

Kvalitní nůž není levný

Kvalitní nůž poznáte podle řady znaků:

- není levný,
- nekoupíte ho na tržnici,
- je perfektně vyvážený, nůž musí působit jako prodloužená ruka a nikoliv jako závaží, které ruku stahuje,
- čepel je bez fazety (silnější čepel se na posledních několika milimetrech zužuje a následně přechází v ostří). Nože s fazetou se nedají přebrousit, protože nelze později udržet úhel ostří na příliš silné čepeli,
- reference od přátel mohou být vhodným vodítkem.

Pozn.: Solingen není značka nože, ale oblast, v které se nože vyrábí a která proslula výrobou kvalitních nožů. V této oblasti působí několik významných nožířských firem.

Základní sada nožů

kuchařský (15-25cm) běžné domácí použití

univerzální (10cm) menší krájení, také k loupání větší zeleniny.

nůž na pečivo (15-25cm, zubaté ostří) ke krájení pečiva

okrajovací (ohnutá krátká čepel) okrajování drobných kousků
zeleniny

japonský (tvar sekáčku) řezání, sekání i nabírání surovin především
zeleniny

nůž na sýr (děrovaná čepel s vidlicí) sýr se při krájení nelepí na
čepel

porcovací vidlice pro přidržení krájeného masa

ocílka nebo ostřítko nástroj k pravidelnému přibrušování volte dle
svých zkušeností s broušením