



BYDLENÍ, ZAHRADA 14. 04. 2020

Broušení nožů zvládnete snadno sami doma. Nový nůž nebude potřeba

Možná se to nezdá, ale tupý nůž je pro nás mnohem nebezpečnější než ostrý. Jak je to možné? Na tupý nůž totiž musíte více tlačit. Hůře se s ním...

Tupý nůž nepatří do žádné kuchyně. Ovšem ruku na srdce. Kdo má doma skutečně ostré nože? Málo kdo se o své nože stará tak pečlivě a pravidelně. Broušení nožů mnoho lidí podceňuje. Věděli jste ale, že tupý nůž je ještě mnohem nebezpečnější než ostrý? Přinášíme vám rady, jak na domácí broušení nožů, abyste se mohli chlubit opravdu ostrými noži.

Broušení nožů: Tupý nůž je nebezpečnější než ostrý

Možná se to nezdá, ale **tupý nůž je pro nás mnohem nebezpečnější než ostrý**. Jak je to možné? Na tupý nůž totiž **musíte více tlačit**. Hůře se s ním manipuluje a mnohem snadněji tak může

sklouznout a způsobit vám zranění.

Broušení nožů je základem toho, abyste měli v domácnosti ostré nože, se kterými snadno vše ukrojíte. Tím se minimalizuje nebezpečí zranění.

Jak poznat pořádně ostrý nůž?

Pokud si nejste zcela jistí, zda je váš nůž dostatečně ostrý, můžete si vyzkoušet několik testů. Zkusit to můžete třeba na měkkém rajčeti. Jestliže **rajče při krájení rozmačkáte** a nenakrájíte krásné tenké plátky, připravte se na broušení.

Dalším lehkým testem je říznutí do papíru. Vezměte si papír a **pod úhlem cca 45 stupňů** udělejte řez. Jestliže se přeříznutí nedaří anebo se **papír roztrhne**, je potřeba nůž nabrousit.

Broušení nožů snadno a rychle doma

Jestliže oba testy selhaly, pak je potřeba nůž nabrousit. Pokud se o své nože budete starat a pravidelně je budete brousit, pak vám **kvalitní nůž vydrží i roky**. A jak na broušení doma?

Brusný kámen

Díky tomu budou vaše nože opravdu dokonale ostré. Nože nabrousíte velmi kvalitně, je ale **nutné naučit se správný postup**. Ideální je **syntetický brusný kámen**, jelikož má rovnoměrná brusná zrna. Nůž se tak nabrousí stejně po celé ploše.

Broušení nožů pomocí brousku - postup

1. Brousek **namočíme mýdlem**, petrolejem nebo olejem
2. **Pod úhlem 15 stupňů** táhneme celou vrstvou čepele, což je pro laiky ideální
3. Aby bylo ostří nože rovnoměrné, tak je potřeba přejet nůž přes brousek na obou stranách stejně. Pamatujte si proto **počet tahů**.
4. Nůž má poté jemné zoubky, které je potřeba zahladit. K tomu poslouží strana brousku s jemným zrnem.
5. Jemné broušení se provádí pod stejným úhlem, ale krouživými pohyby. Není potřeba na nůž příliš tlačit.

Běžné broušení zvládnete doma sami. Jestliže ale máte opravdu tupé nože, s tím si sami neporadíte. **Bude potřeba nože odnést k nožíři.**

Broušení nožů bez brusného kamene?

V případě, že doma nemáte brusný kámen a potřebujete rychle ostrý nůž, můžete si poradit i jinak. Máme pro vás několik tipů na broušení nože, a to třeba pomocí schodů nebo hrnce.

Broušení nožů - schody

Potřebujete kamenný nebo betonový schodek. Párkrát přejeďte nožem o schod a za chvíli je nůž ostrý. Nůž je potřeba držet na plocho.

Broušení nožů - kožený pásek

Táhněte nůž po směru ostří, aby byl co největší kus břitů v kontaktu s koženým páskem.

Broušení nožů - spodek hrnce

Vezměte si hrnec, otočte jej a bruste nůž pomocí dna hrnce. Brousit se má tak, jako kdybyste se snažili odříznout tenkou vrstvu brousku. Ideální úhel pro broušení je 20 stupňů.

Jak si vybrat kvalitní nůž do kuchyně

V první řadě je ale potřeba vybrat si do kuchyně kvalitní nůž. Ideálně byste měli mít doma hned několik druhů nožů, a to:

- **Nůž na pečivo** - má dlouhé zoubkované ostří
- **Vykošťovací** - čepel je velmi úzká, čepel je někdy mírně zahnutá
- **Na zeleninu** - mají různou podobu, široké i úzké ostří, z oceli i keramiky apod.
- **Kuchařský nůž** - šířka čepele hodně přesahuje tloušťku rukojeti

Délku čepele je potřeba vybírat podle toho, k jakým účelům budeme nůž potřebovat. Čepel dlouhá **15 až 20 cm** se hodí na **krájení masa** nebo velkých kusů ovoce a zeleniny. Ostří dlouhé **7 až 10 cm** je ideální na **porcování bylinek či na okrajování**.



Na kuchyňském noži byste neměli šetřit. Kvalitní nůž musí vydržet několik let. Je ale nutné se o nože dobře starat.

Jak poznat kvalitní nůž?

- Není vyroben z **kalené oceli**.
- Je vyrobený z ocelového plechu.
- Není moc pružný.
- U velkého nože se čepel nesmí ohýbat vůbec.
- Nůž je **kovaný**.
- Cena se pohybuje **okolo 500 až 1000 korun**.
- Nůž musí dobře padnout do ruky.
- Ostří je **zahnuté**.
- Práce s ním není náročná.

Jak pečovat o nože, aby dlouho vydržely?

- Nože nedávejte do myčky na nádobí.
- Špinavé nože očistíme pod tekoucí vodou a otřeme do sucha.
- Ideální je ukládat je na **magnetické liště**, aby byly daleko od sebe.
- Jestliže má nůž dřevěnou rukojeť, potřete jej občas olivovým olejem.
- Krájejte na **plastovém nebo dřevěném prkénku**. Tvrdá podložka (plech nebo skleněná deska) vám zničí ostří nože.