



18 JEDNODUCHÝCH TIPOV

ako kvalitne a rýchlo
nabrúsiť nôž



SKVELYDOMOV.EU

18 jednoduchých tipov – Ako kvalitne a rýchlo nabrúsiť nôž

Tupý nôž je azda jeden z najhorších a najnebezpečnejších nepriateľov kuchyne. Našťastie, udržať nôž v dobrom stave **nie je také ťažké ako sa zdá**. Ako na **brúsenie nožov** sa dozviete v nasledujúcich riadkoch.

Ako na brúsenie nožov?

1. Označte si **fixou poškodenia** – rôzne hrbolčky, škáry, priehlbinky, aby ste videli, na **ktoré časti noža** sa treba viac **sústrediť**.
2. Nepozerajte **príliš veľa videí** o tom, ako brúsiť nože, stačí vám jedno, maximálne dva. **Príliš veľa návodov** vás môže **zmiast'**.
3. Ak **máte možnosť**, pozerajte sa na nôž pri brúsení cez **zväčšujúce sklíčko**.
4. Brúsenie nožov je viac **o vedomostiach ako o zručnostiach** – ak máte možnosť, zistite si konkrétny materiál vášho noža, budete k tomu vedieť pristúpiť individuálnejšie.
5. Pri brúsení nedržte nôž tak, aby čepeľ smerovala k vám, **ale od vás**. Váš nôž bude potom ostrejší.
6. Uistite sa, že vaša **brúska** je úplne **rovná a bez poškodení**.
7. Pri brúsení držte nôž tak, aby s brúskou zvieral **uhol 20-45°**.
8. Čím je uhol **menší**, tým bude nôž **ostrejší**.
9. Tento uhol si udržiavajte po **celej dĺžke čepele**.
10. Buďte **trpezlivý a neponáhľajte sa**.
11. Keď dobrúsite, **nôž** treba **umyt' a očistiť**.
12. Ak máte **keramický nôž**, použite **diamantovú brúsku** – nôž sa vám nezničí.
13. Brúsenie nožov vykonávajte **plynulým pohybom**, aby čepeľ bola ostrá všade rovnako.
14. Ak používate na brúsenie kameň, **namočte ho** – brúsenie pôjde **rýchlejšie**.
15. Je vhodné, ak na brúsenie používate dve brúsky – najskôr treba použiť **brúsku s hrubšími zrnkami**, aby sa odstránili najväčšie chyby a s **brúskou s jemnými kryštálíkmi** potom stačí odstrániť drobné nedokonalosti (stačí nožom po brúske robiť iba krúživý pohyb).

16. Pri brúsení používajte **rukavice kvôli ochrane** a to aj keď už máte zručnosti.

17. Ak chcete, aby vám brúsenie išlo plynulejšie, stačí brúsku **prejsť mydlom**.

18. Brúsime **proti ostriu**, to znamená, že nôž vždy ťaháme iba smerom k sebe. Nikdy nie naopak.

Brúsenie nožov **nie je o náročnosti**, ide iba o **trpezlivosť**. V dnešnej dobe sa brúsky dajú zohnať doslova na každom rohu a nie sú vôbec drahé, čo je určite veľké plus.

Ďakujeme, že ste s nami.

Váš – www.skvelydomov.eu