

Na ostří nože: jak správně brousit?

<https://www.chillikuchyne.cz/ostri-noze-spravne-brousit/>



Milujete kvalitní nože a zvažujete, který způsob broušení zvolit? **Brusný kámen** je rozhodně nejvhodnější pomůckou k naostření každého typu čepel, protože kromě perfektního nabroušení také zahradí každý škrábanec nebo menší zoubek. Při dodržení správných zásad se tak opravdu **významně prodlouží životnost každého nože**.

Použití **ocílky** vyžaduje určitou zkušenost a hodí se spíše k dobroušení již ostrého nože. Na staré **ostříče nožů z ocelových kotoučků** můžete rovnou zapomenout, nestojíte-li o zuby na čepeli.

Příprava

Brusný kámen je nutné před použitím nejprve **namočit** (u některých výrobců doporučuje ponořit jej až na 5 minut do vody).

Správný úhel



Správný úhel je při broušení nože jedna z nejdůležitějších věcí. Zpočátku vám možná bude připadat náročné po celou dobu udržet nůž ve stejném sklonu, ale po nějaké době se pevný úchyt stane rutinou, případně můžete použít speciální **svorky na broušení nožů**. Pro vaši hrubou představu jsme pro vás připravili základní porovnání úhlů výbrusu tří skupin zcela odlišných nožů:

- filetovací nůž: 15°
- lovecký nůž: 25°
- nůž pro práci se dřevem: 40°

Začínáme



Pohyb nožem po brusném kameni by měl naznačovat **odkrajování tenkých plátků** z povrchu. Ideální směr tažení nože je diagonálně směrem k sobě. Počet obtahů závisí na tvrdosti konkrétního nože.

Kontrola ostrosti

Během broušení proto nezapomínejte průběžně **kontrolovat ostrost ostří** a pokud brousíte nůž s oboustranným výbrusem, také **střídavě brousit obě strany ostří**.

Jaký kámen vybrat?

Brusný kámen není věc, kterou si člověk pořizuje každý týden. Vyplatí se proto investice do kvalitního brusného kamene, který stane se vaším společníkem do konce života stejně, jako vaše nože. I nůž ze střední cenové kategorie totiž může v kuchyni skvěle fungovat po dlouhé roky, jestliže se mu dostává správné péče.



Zwilling J. A. Henckels

Mezi renomované výrobce v oblasti nožů patří německá společnost Zwilling J. A. Henckels, která se v průběhu desítek let svého působení stala doslova legendou. [Brusný kámen TWIN Stone Pro od Zwilling J. A. Henckels](#) patří mezi produkty svého druhu, které nemají konkurenci.

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>