

# Nože brousím zásadně o hrnek. Když to dělám, všichni jen zírají a pak se to chtějí naučit

[aazdravi.cz/noze-brousim-zasadne-o-hrnek-kdyz-to-delam-vsichni-jen-ziraji-a-pak-se-to-chteji-naucit](https://aazdravi.cz/noze-brousim-zasadne-o-hrnek-kdyz-to-delam-vsichni-jen-ziraji-a-pak-se-to-chteji-naucit)

Všechny příspěvky autora Hana Bordovská

19. 1. 2023



Tupý nůž nejen že mizerně krájí, navíc je mnohem nebezpečnější pro vaše ruce než nůž nabroušený. Ale nebojte se, pokud se pro vás už krájení v kuchyni stává očistcem a prsty máte zalepeny náplastmi, nicméně pro brousek se vám nechce, máme pro vás několik tipů, jak nabrousit nože z pohodlí domova věcmi, které máme každý k dispozici.

## Keramický hrnek

Zkuste někde v kuchyňské lince najít starý hrneček. Ten, který má okraj spodního dna zvenku keramický. Otočte jej vzhůru nohama a sjíždějte naplocho ostrím nože po hraně nenalakovaného okraje hrnečku. Netlačte a udržujte stejný úhel. Provádějte tak dlouho, dokud nebudete s ostrostí spokojeni.

PS: stejně dobře funguje i dno starého talíře

## Schody

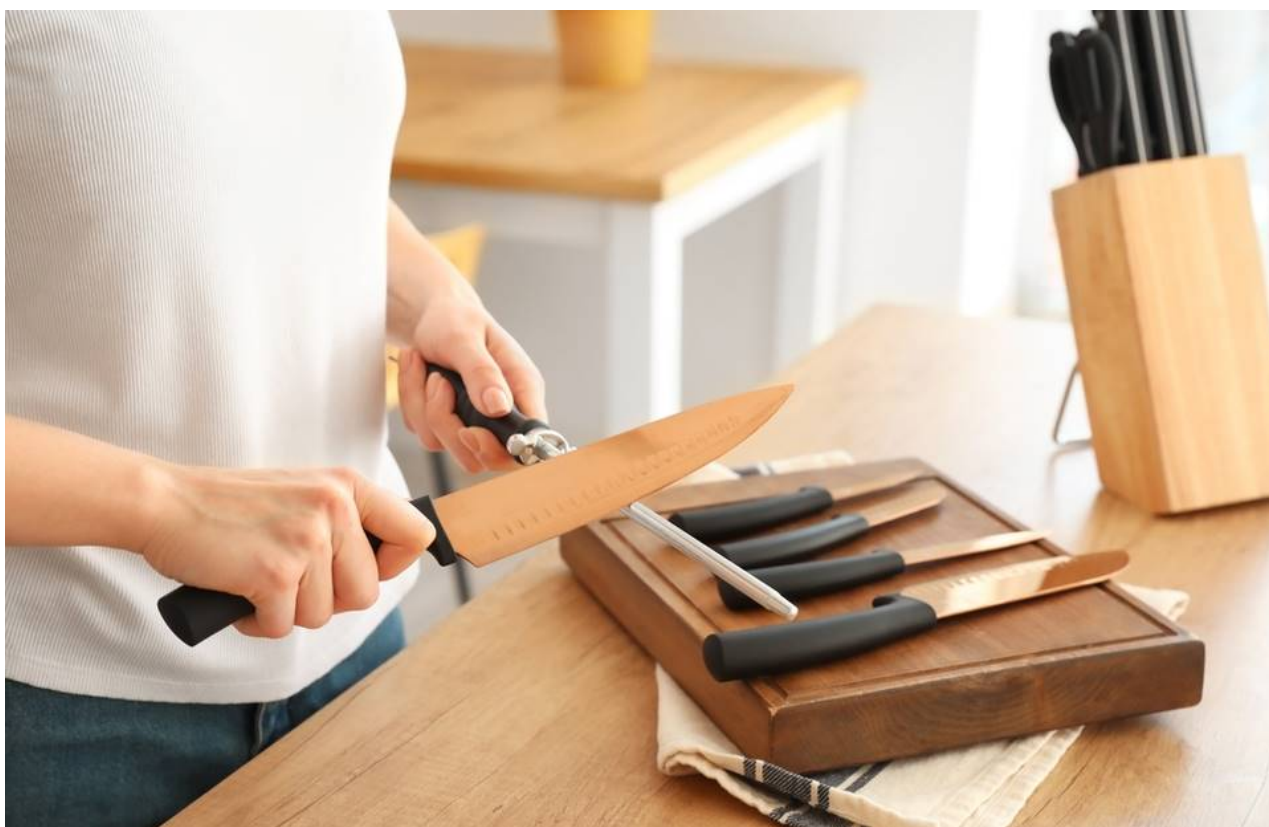
---

Zní to podivně, ale úspěch zaručen. Najděte v domě kamenné či betonové schody. (Schody nesmí být pokryté žádným materiálem – lino, koberec, plovoucí podlaha, vinyl a spol.) Párkrát přejeďte nožem o schod. Nezapomeňte, že nůž držíme při broušení naplocho, neřežeme jím!

## Kožený pásek

---

Než s touto metodou začnete, přesvědčte se, že váš pásek je z pravé kůže, nikoliv z koženky. Pomocí koženého pásku sice nůž tupý jak kopyto nenaostříte, ale výborně se hodí na to nejpreciznější doostření. Táhněte nůž po směru ostří tak, aby byl co největší kus břitu v kontaktu s páskem.



*Foto: Shutterstock*

## Užitečné rady

---

Nože nabrousíte třeba také smirkovým papírem, druhým nožem či nůžkami. Avšak tyto nápady jsou pouze pro případ skutečné nouze, při dlouhodobém broušení alternativními způsoby hrozí poškození

čepel.

## **Jak o nože pečovat?**

---

Pokud chcete, aby vám nože dlouho vydržely, možná budete muset změnit některé ze svých návyků. Nože raději nedávejte do myčky, a když už, tak dbejte, aby se nedotýkaly dalších předmětů a snažte se zvolit program s nižší teplotou. V ruce nože umývejte vlažnou vodou s trochou neagresivního saponátu a jemnější houbičkou, která čepel nepoškrábe.

Kvalitní nůž k sobě potřebuje také kvalitní prkénko. Nůž by nikdy neměl sloužit jako šroubovák, otvírák, vařečka nebo cokoliv jiného. Nože neukládejte do šuplíku vedle sebe, ale do dřevěného stojanu, jehož stav a čistotu pravidelně kontrolujte.

*Foto: Shutterstock*

Nenechte si ujít