

Péče o nůž z uhlíkové oceli

Nože z uhlíkové oceli mají dlouhou tradici a jsou ceněné pro svou schopnost retence ostří. Jejich nevýhodou je však vyšší náchylnost ke korozi. Správná péče proto vyžaduje několik jednoduchých návyků, které pomohou udržet nůž v dobrém stavu po mnoho let.

Čistěte nůž po každém použití

Po použití nože z uhlíkové oceli je důležité odstranit z čepele veškeré nečistoty nebo zbytky potravin. Čepel omyjte teplou vodou s jemným čisticím prostředkem nebo mýdlem a měkkou houbičkou či hadříkem. Nůž nikdy nenechávejte dlouho namočený. Po umytí jej důkladně osušte čistou utěrkou.

Při práci s potravinami je vhodné mít po ruce jeden vlhký a jeden suchý hadřík. Vlhkým hadříkem lze průběžně odstranit zbytky a suchým čepel ihned osušit. Tento návyk je zvláště důležitý při práci s kyselými potravinami, jako jsou cibule nebo rajčata.

Patina není rez

Uhlíková ocel během používání přirozeně mění barvu. Na čepeli se postupně vytváří šedá až černá vrstva označovaná jako patina. Jde o přirozenou formu oxidace, která může pomoci chránit ocel před vznikem destruktivní rzi. Patina je proto běžnou a žádoucí součástí používání nože z uhlíkové oceli.

Obecně platí: šedá nebo černá = patina, červená nebo oranžová = rez. Patina může časem tmavnout zejména při používání nože na kyselé potraviny nebo maso. Každá čepel tak může získat jedinečný vzhled.

Olejujte čepel

Uhlíková ocel je citlivá na vlhkost, proto je vhodné čepel pravidelně chránit tenkou vrstvou oleje. Pro nože používané při přípravě potravin použijte potravinářský olej vhodný pro tento účel. Naneste několik kapek na čistý měkký hadřík a rovnoměrně je rozetřete po celé čepeli. Přebytný olej setřete.

Pravidelné olejování je obzvláště důležité během prvních měsíců používání a v prostředí s vyšší vlhkostí. Cílem je omezit působení vlhkosti a zabránit vzniku červené rzi, přičemž přirozená patina může dále vznikat.

Skladování

Nůž z uhlíkové oceli skladujte vždy čistý a dokonale suchý. Nikdy jej neukládejte do pouzdra nebo zásuvky, pokud je na čepeli vlhkost. Vlhkost uzavřená u čepele může výrazně urychlit vznik rzi.

Nůž skladujte tak, aby se čepel nedostávala do kontaktu s ostatními nástroji nebo tvrdými

povrchy. Vhodné je použití stojanu, magnetické lišty nebo pouzdra určeného pro bezpečné uložení nože.

Jak odstranit rez

Pokud se na čepeli přesto objeví rez, není nutné nůž považovat za zničený. Rez lze odstranit vhodným jemným čisticím nebo abrazivním prostředkem určeným k tomuto účelu. Postupujte vždy opatrně a používejte co nejšetrnější metodu, aby nedošlo ke zbytečnému poškození povrchu čepel.

Při odstraňování rzi je vhodné dávat pozor také na patinu. Cílem není odstranit veškeré zabarvení čepel, ale pouze aktivní rez. Po odstranění rzi nůž omyjte, důkladně osušte a znovu lehce naolejujte.

Broušení a obtahování

Pro zachování ostrosti nože je nezbytné pravidelné broušení a obtahování. K obnovení ostří použijte brusný kámen nebo vhodný systém na broušení nožů. Obtahování pomocí ocílky nebo obtahovacího řemenu pomůže udržovat ostří mezi jednotlivými broušeními.

Dodržujte vhodný úhel broušení pro konkrétní nůž a postupujte podle doporučení výrobce.

Zacházejte s nožem opatrně

Nůž používejte pouze k činnostem, pro které je určen. Nepoužívejte jej k páčení, kroucení, sekání tvrdých materiálů ani jiným činnostem, které mohou nadměrně namáhat čepel nebo ostří. Pro náročnější práce používejte specializované nástroje.

Proč si vybrat nůž z uhlíkové oceli?

Péče o nůž z uhlíkové oceli vyžaduje o něco více pozornosti než péče o běžný nerezový nůž, ale odměnou je výborná schopnost držet ostré ostří a charakteristický vzhled čepel, který se během používání postupně mění.

Patina, kterou nůž získává, je záznamem jeho používání a přirozenou součástí života uhlíkové oceli. Při správném čištění, důkladném vysoušení, pravidelném olejování a rozumném skladování může nůž z uhlíkové oceli spolehlivě sloužit po mnoho let a stát se nástrojem, který může být používán a předáván po generace.