Jak brousit kuchyňské nože



Když naše babička potřebovala nabrousit nůž, obvykle jej obtáhla o hrnec kameňák, ve kterém svařovala mléko. V dnešní době trvanlivých mlék a pasterizace se již mléko nesvařuje a hrnce kameňáky z trhu také téměř vymizely.

Co tedy na kuchyňské nože použít?

Jsou různá udělátka v podobě brousků sestavená z různých koleček z tvrdokovu ….

Je možno použít klasické brousky různé tvrdosti a hrubosti povrchu. Je však při broušení nože nutné dodržet správný úhel břitu brouseného nože, odpovídající druhu nože k jeho použití. Jedná se o dost odbornou práci, kterou dříve prováděli brusiči nožů a nůžek, kteří vandrovali od domu k domu se známým “nože, nůžky brousit, hrnce drátovat”.

Můžeme si ale také zhotovit z vlastních zdrojů velice šikovnou pomůcku na obtahování nabroušených nožů:

1. **Vezmeme dvě porcelánové pojistkové patrony** (na amperáži nezáleží a mohou být i vypálené, důležitý je jejich shodný vnější rozměr).
2. **Vsadíme je do krabičky**, kterou si uděláme z plechového pásku či jiné vhodné krabičky, kterou doma najdeme.
3. **Důležité je, aby se obě pojistkové patrony navzájem podélně těsně dotýkaly.**
4. **Vznikne nám tak mezi nimi žlábek, kterým protahujeme broušený nůž**.
5. Úhel, který mezi sebou „porcelánové válečky“ svírají je přesně „to ono” pro

naostření kuchyňského nože.

6. Je to laciné, praktické, bezpečné a lehce zhotovitelné i pro laika.