

Jak vybírat nože do kuchyně

Kvalitní nůž může v kuchyni sloužit dlouhá léta a při šetrném zacházení se běžně předává z generace na generaci. Jak ale vybrat ten správný a jak se o něj starat? Pokud v této oblasti stále tápete, na následujících řádcích se dozvíte vše potřebné.

Při shánění kuchyňských nožů zjistíte, že výběr je téměř nekonečný a v nabídce se těžko orientuje. Některé výrobky navíc dokážou zákazníka ošálit. Vypadají dobře, mají atraktivní obal a prodávají se za nízkou cenu, ale můžete se u nich pěkně spálit, protože například kvalitu použité oceli či jejího zpracování lze na první pohled zhodnotit jen těžko. Pokud chcete mít jistotu, že kupujete skutečně kvalitní výrobek, vyhněte se raději stánkům, tržnicím a supermarketům a navštivte specializovanou kamennou prodejnu nebo e-shop osvědčeného výrobce. Zvláště v oblasti kuchyňského náčiní je totiž náš trh zaplaven lacinými nekvalitními výrobky pochybného původu, které laik nemusí na první pohled rozeznat.

Fandíte-li domácím výrobkům a rádi podporujete tradiční české výrobce, mohly by pro vás být tou nejlepší volbou nože z KDS Sedlčany (odkaz: <https://www.kds.cz/cz/e-shop.html>), jejichž kvalita je ověřena generacemi domácích zákazníků. V Sedlčanech vyrábějí všechny druhy nožů a nožířského zboží už 70 let a za ta léta se jejich výrobky osvědčily prakticky ve všech českých domácnostech.

Jak poznat kvalitu

Správný kuchyňský nůž by měl mít čepel z kvalitní tvrdé nerezové oceli, která drží dlouho ostří. Běžné kuchyňské a řeznické nože se lisují z válcované oceli, avšak pokud stojíte o skutečně špičkový výrobek, sáhněte po noži kovaném. Kováním z kvalitních nerezových ocelí se totiž docílí vyšší hustoty a houževnatosti materiálu, a tedy i lepších řezných vlastností a delší životností ostří. Známkou kvality nože je i vyváženost a tloušťka čepele, která by měla směrem k rukojeti sílit.

Rukojeť nože by měla být ergonomicky tvarovaná, pokud možno bez viditelných spár, a dobře padnout do ruky. To usnadňuje práci a zvyšuje její bezpečnost, protože správně tvarovaná rukojeť zabraňuje sklouznutí prstů na ostří. Při nákupu proto nůž vždy zkuste vzít do ruky a otestovat, jak se vám drží.

Na trhu se objevuje velké množství specializovaných nožů, v nichž je někdy těžké se vyznat, ale k základnímu vybavení kuchyně jich většinou stačí jen pět:

- **nůž na čištění a okrajování zeleniny a ovoce** s krátkou čepelí do 10 cm
- **univerzální kuchyňský nůž** s čepelí dlouhou cca 13–15 cm, který zvládne většinu úkonů při zpracování potravin a přípravě jídla
- **kuchařský nůž** s čepelí přibližně 20 cm dlouhou, který se používá především na sekání, porcování i řezání
- **plátkovací nebo také porcovací nůž**, který má delší ostří a je vhodný ke krájení tenkých plátků masa, např. z pečeně
- **nůž na pečivo**, který má vlnité ostří a je určen k snadnému krájení všech druhů pečiva, snadno si ovšem poradí i se zeleninou a ovocem

Tento základ si pak každý dle svých zvyklostí a potřeb může rozšířit o další typy nožířských výrobků, například o filetovací nůž vhodný ke zpracování ryb, vykostovací nůž s ostrou špičkou a tenkou čepelí, sekáč pro porcování větších kusů masa nebo o stále populárnější nůž japonského typu Santoku, který je obdobou kuchařského nože a má i podobné užití. Milovníci pečení pak ocení cukrářský nůž s velmi dlouhou a tenkou čepelí vhodnou pro krájení dortů a další cukrářské práce.

Pro ty, kdo si ve výběru nevěří nebo mu nechtějí věnovat čas, nabízí většina kvalitních výrobců i předem připravené soupravy, které ty nejběžnější a nejužívanější typy nožířských výrobků obsahují.

Nože je třeba pro správnou funkčnost i bezpečnost při práci pravidelně brousit ocílkou nebo na brusném kameni. Práce s tupým nožem je nejen namáhavá a pomalá, ale i nebezpečná, neboť vás nutí použít více síly a tupé ostří snáze sjede stranou.

Chcete-li, aby vám nože sloužily co nejdéle a zbytečně se netupily, dodržujte několik jednoduchých zásad:

Nože nemyjte v myčkách na nádobí, ale pod tekoucí vodou. Po umytí je otřete do sucha.

Nože ukládejte odděleně od sebe i dalšího kuchyňského náčiní. Nejlepší jsou k tomu určené dřevěné bloky či magnetické lišty.

Dřevěné rukojeti nožů občas potřete olivovým olejem.

Nože bruste nejlépe na brusných kamenech nebo ocílkách. Pokud si v tomto směru nevěříte, svěřte nabroušení raději odborníkovi.

Doufáme, že vám výše uvedené rady pomohly a povede se vám vybrat ty správné nože, které budou ve vaší kuchyni sloužit spolehlivě dlouhá léta.