

Kuchyňské nože a jejich využití

Prostudujte si na této stránce nože (<https://www.denishenry.cz/centrum-nozu/druhy-nozu-a-pouziti/>) jsou to pouze základní. Nožů je nepřehledné množství.



Kuchyňské nože na ovoce a zeleninu

V sadě kuchyňských nožů patří k těm **nejmenším**. Dobře se s nimi manipuluje a jsou lehké. Proto jsou ideální pro vykrajování a vyřezávání, loupání, krájení bylinek a podobně.

Nakrajovací nůž

I nakrajovací neboli špikovací nože patří v kuchyni k těm nejpoužívanějším. Na rozdíl od univerzálních kuchařských nožů mají **kratší a užší čepel**. Jsou vhodné pro krájení menších kusů surovin, hodí se také k nakrajování masa či ke špikování. Od toho také vznikl jejich název. Mohou mít hladké i zoubkované ostří.

Univerzální nůž

Univerzální nůž má délku čepel v rozsahu od 14 do 19 centimetrů. Má širokou a tvrdou čepel, dobře se drží a je určený pro krájení zeleniny, masa i větších surovin. Musí se dobře držet a měl by být ostrý. Tento typ kuchyňského nože, označovaný také jako **kuchařský**, budete doma využívat nejčastěji. Proto byste do něj měli investovat a **pořídit si kvalitní kousek**, i když budete mít další nože ze sady levnější.

Nože na pečivo

Nože na pečivo mají velmi dlouhou čepel s velkými zuby. Snadno a rychle s nimi nakrájíte chléb, rozkrojíte rohlík nebo bagetu. Kvalitní nůž na pečivo by měl mít **prohnutou čepel**, díky čemuž vaše prsty nebudou při krájení narážet do dřevěného prkénka. Nože na pečivo jsou vhodné i na mazání. Podobné typy nožů se využívají i mezi cukráři, a to ke krájení dortů, korpusů a mazání krémů.

Steakový nůž

Steakový nůž má ostrou špičku a ostří s malými zoubky, díky kterým bez problémů přeříznete steak či jiný druh pevnějšího masa. Steakový nůž je vhodný také k **příborovému použití společně s vidličkou**, takže jej nevyužijete jen při vaření, ale i při samotné konzumaci.

Filetovací nože

Filetovací nože se používají pro **filetování ryb**. Jsou velmi štíhlé a ohebné, takže se s nimi dobře manipulujete. Rybu si s ním naporcujete rychle a bez zbytečného ztrát masa. Čepel filetovacího nože ohnete až **do 45° bez jakéhokoliv poškození**. Pokud doma často zpracováváte čerstvé ryby, filetovací kuchyňský nůž jistě využijete.

Nože na sýr

Pro krájení sýrů se používají **speciální typy nožů**, které mají v čepeli otvory nebo jsou opatřeny speciální povrchovou úpravou. Díky tomu se sýr při krájení na čepel nelepí a je možné jej nakrájet na velmi tenké plátky.

Představili jsme základní typy kuchyňských nožů, výčet však není absolutní. Existují i další druhy, například **japonské nože, dekorační nože, sekáčky, kolébky, čínské nože či vykošťovací nože**. Při nákupu sady nožů si tak dobře rozmyslete, pro jaké typy budete mít u vás v kuchyni využití a které by vám ve stojanu jen překážely.

Ocílka - součást nožů

Ocílka srovná ostří vašeho nože. Správný výběr a technika broušení je zásadní



Těžko budete hledat profesionálního kuchaře, který by vedle svých nožů neměl i ocílku pro srovnání ostří. V domácnostech se ocílky zase až tak často nepoužívají, což je velká škoda. Kuchyňské nože totiž naostří během chvilky a připraví je pro kvalitní řez masa, ovoce, zeleniny a dalších potravin. Vyberte si kvalitní ocílku a vydrží

vám desítky let. Jaké jsou druhy ocílek a jak s nimi pracovat?

Ocílka srovná ostří, neslouží k broušení tupých nožů

Spousta lidí si myslí, že ocílka slouží k broušení tupých nožů. Ve skutečnosti tomu tak není. Aby byl nůž ostrý, musí se **brousit na brousku** nebo zanést do profesionální brusírna nožů, kde je nabrousí pomocí moderních technologií. Ocílka slouží k tzv. obtažení nože, díky čemuž se na ostří srovnají **mikroskopické nerovnosti** a nůž bude dokonale ostrý a připravený pro kvalitní řez.

Po každém použití nože, zejména při krájení masa nebo kontaktu s tvrdým povrchem (např. kostí) dojde k **vytvoření těchto nerovností**. Pomocí ocílky je snadno srovnáte a rozdíl v kvalitě řezu skutečně pocítíte.

Jak používat ocílku

Pořídit si kvalitní ocílku je jedna věc, druhá věc ale je se s ní naučit správně pracovat. Pokud budete ocílku používat špatně, nůž nenaostříte, naopak jej budete tupit, odebírat zbytečné množství materiálu a nerovnoměrně zbrušovat. Jak se má tedy ocílka správně používat? Uchopte ji za rukojeť do levé ruky a v druhé ruce držte nůž. Na horní část ocílky nasadte nůž u kořene (co nejbližší rukojeti) a **mírným tlakem** vedte nůž **proti ostří** až ke konci ocílky tak, abyste skončili u špičky nože. Totéž proveďte na druhé straně ostří. Nůž obtáhněte přibližně 10 až 20x a máte hotovo. Hlavně dbejte na to, abyste na ocílku zbytečně netlačili, vůbec to není potřeba. Stačí plynulé jemné „pohlazení“. Jakmile srovnáte ostří, uvidíte, že se vám bude krájet mnohem lépe.

Pokud kupujete svou první ocílku, zajímá vás především její **tvrdost a hrubost**. Materiál ocílky musí být vždy tvrdší než materiál nože, jinak se nenabrousí. Čím dražší nůž budete používat, tím kvalitnější ocílku budete potřebovat. Nejlepší je kupovat ocílku ze stejné modelové řady nože, budete tak mít jistotu, že **bude opravdu tvrdší než nůž**. Poříďte si ocílku střední hrubosti s tzv. Středním tahem, dobře vám poslouží. Odborníci si vybírají i jiné druhy hrubosti, ta odpovídá **míře odebíraného materiálu**. Někdy je potřeba odebrat více, jindy méně, s tím si ale starosti dělat nemusíte.