

Nožičské zboží

1) jídelní příbory

- a) **z oceli INOX 18/10, 18/8** – s dekorem, bez dekoru
- b) **z hliníku** – levnější, lisované, leštěné
- c) **postříbřené** – postříbřená alpaka nebo chromniklová ocel
- d) **ze stříbra** – dražší, **ostří nože z postříbřené oceli 18/10**
- e) **pozlacené** – drahé, **pozlacená ocel 18/8**
- f) **z plastu** – většinou k jednorázovému použití, rychlé občerstvení, turistika



základní souprava:

polévková lžice, vidlička, nůž, kávová lžička
souprava pro 6 osob = kusy
nože s vroubkovaným zábrusem, bez zábrusu

čepel nože: a) **anglický tvar** – **hřbet**, delší ostří

b) **francouzský tvar** – hřbet mírně prohnutý, mají **zúžený krček**, obloukovité kratší ostří

doplňky:

- **dezertní příbory** – menší, na předkrmy
- **na ovoce** – menší než dezertní
- **na ryby** – čepel nože má listový tvar s tupým ostřím – nekrájí – stahuje s kostry
- **na salát** – lžice a široká vidlička
- **pro děti** – menší, odlehčené příbory
- **na zmrzlinu** – malé, ploché lžičky
- **na kávu** – moka lžičky – malé



podle nože se posuzuje kvalita soupravy:

dražší – čepel chromová, střenka chromniklová, **drahé lepení**
levnější – **čepel i střenka jsou kovány vcelku**

2) nože

a) **kapesní – zavírací:** z uhlíkové oceli nebo z nerezavějící oceli – ostří je méně trvanlivé

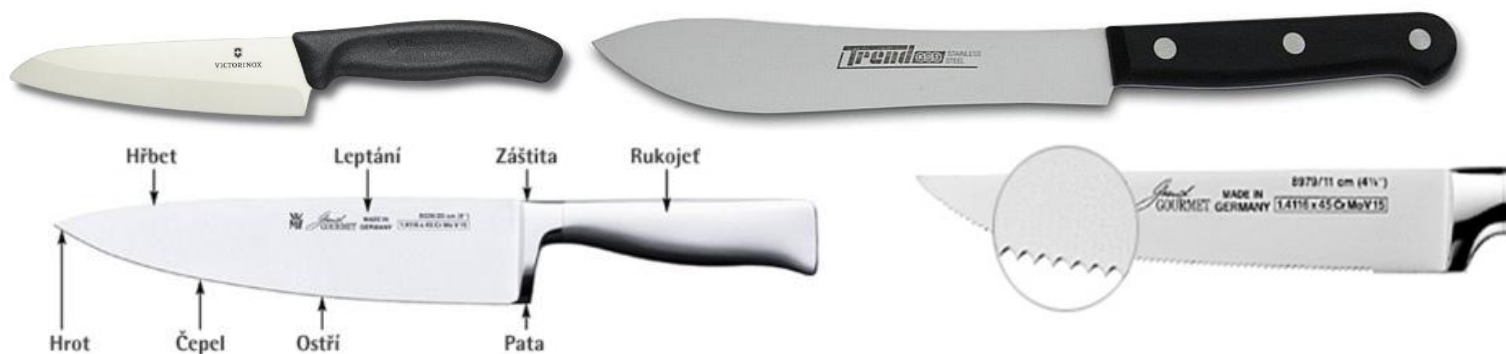
b) **kuchyňské:**

- **z nerezavějící oceli** - broušená čepel INOX vsazená do střenky ze dřeva nebo plastu
- **z damaškové oceli** = **damašková, svařované pásy kovů, tvoří vzory – vlnitý, mozaikový**
mikrodamašek – až 1500 vrstev
damasteel – spékáním prášků ze 2 ocelí
- **z keramiky** - z **oxidu zirkoničitého**, neničí vitamíny, jsou křehké – lámou se, **NEBROUSÍ SE!**



druhy:

- **podle tvaru čepele** - **dolnošpičaté, stredošpičaté, hornošpičaté**, pilky, s kulatou špičkou, vyosené
- **podle použití** - na zeleninu, kuchyňský, špikovací, na dorty, na sýry, na pečeni, na steak, na chléb, na salám, na šunku, filetovací, univerzální, řeznické – vyřezávací, vykost'ovací, **šp.....**



c) ostatní:

- ocílky na broušení a rovnání ostří - keramické, diamantové
- nože – dopisní, lovecké, zahradnické, řemeslnické, houbařské, dekorativní
- nůžky – výroba z uhlíkové oceli kováním, kalené, niklované, broušené, díly se nýtují nebo
 - univerzální kuchyňské, kapesní, skládací, dětské, kadeřnické, na drubež, vyšívací, krejčovské, na plech, zahradnické
- potřeby pro manikúru a pedikúru
- ostatní nožírské zboží – škrabky na brambory, sekáčky, vidlice, špikovací jehly, kolébky na sekání



Znamé značky nožů:

Německo - Solingen – Böker, Wüsthof, Dick

Švýcarsko - Victorinox

ČR -

