

Nožářské zboží

Kvalitní čepele nožů jsou z **neroz ocelí** (zejména **chromových, Cr – Mo, V**) a jsou **označeny čísly materiálu**. Neznačené nože jsou většinou užitkové nože nižší kvality.

Výroba nožů :

Vyseknutí základního tvaru z ocelového plechu

Čepel je i s rukojetí vykována z 1 kusu oceli nebo má pouze krátký úchyt pro zapuštění do rukojeti. Za vysoce kvalitní se považuje zpracování **sendvičovou technologií** - vsazením břitu mezi pláty.



Kalení čepele

Provádí se **zahřátím** na teplotu 1050 °C a prudkým ochlazením. Moderní technologie využívají po ochlazení na vzduchu další prudké zchlazení kapalným dusíkem ! **Zmrazením** dochází ke zjemnění vnitřní struktury kovu.

Čepel je tvrdá, odolná vůči opotřebení, ale křehká !

Popouštění – opakované zahřátí na teplotu 200 °C a následné ochlazení.

Čepel je pružnější (houževnatá) !

Broušení, leštění (brusná tělíska) a dobrušování

Připojení rukojeti – lepením, nýtováním

Materiály na rukojeti – exotické dřevo, plast, pryž, ocel

Dekorování čepele – leptáním HCl, laserem, ražbou



Tvrdość čepele má vliv na **schopnost nože udržet ostří**.

Posuzuje se pomocí **Rockwellovy zkoušky tvrdosti**.

Zkouška tvrdosti podle Rockwella patří mezi **statické zkoušky tvrdosti materiálu**.

Označování tvrdosti podle Rockwella se provádí číslem, písmeny HR s uvedením dalšího písmene, které značí **použitou stupnici** – pro **čepele nožů zkratka HRC**.

Princip metody spočívá ve vtlačování vnikacího tělesa s diamantovým kuzelem do povrchu oceli.

Měkké – 52 až 54 HRC

Tvrdé – 57, 58 až 63 HRC

Významné ochranné prvky



Tvary ostří podle výbrusu (příčný řez) :

kónický brus



duté ostří



zoubkované ostří



Zoubky na ostří mohou být - jenné - nože na zmrazené potraviny

- větší - přesnádávkové nože na chléb a pečivo, nože na zeleninu

Tvary čepele : **hornošpičatá**



dolnošpičatá



dolnošpičatá vykrojená



klasická



špalková



filetovací



na sýr



na pečivo (hrubší zoubky)

na steaky (jenné zoubky)

vlnitá (pro ozdobné řezy)



Rozdělení nožů podle použití :

1. Nože kuchyňské - na sýr, na pečení, na steaky, na zeleninu, na ovoce, na chléb, na zmražené potr.
2. Profesionální potravinářské nože - špikovací, špalkové, zarážecí, sekáčky, dranžírovací, filetovací
3. Kapesní nože
4. Vojenské nože
5. Speciální nože - skalpely, suvenýrové nože, zalamovací, roubovací

Znaky jakosti kvalitního nože :

- nože kované z jednoho kusu ušlechtilé oceli
- lehčí střed nože pro hbité a snadné krájení
- hygienicky nezávadné - rukojeti montované beze spár
- vyváženost nože v oblasti záštity
- ergonomicky tvarované rukojeti
- trojitě zanýtovaná rukojeť (dřevo, plast)
- kované nože s rukojetí z nerezové oceli (dutá rukojeť z 18/10 chromniklové oceli)

Významní výrobci potravinářských nožů

Solingen ?

Solingen není firma, ale město nacházející se v západní části Německa. V Solingenu působí řada nožířských výrobců, ale **jen některé firmy mají právo užívat na svých nožích tuto ochrannou známku** zaručující **výbornou kvalitu**.

Na noži bývá **název vždy doplněn ještě jménem firmy** – např. **Wüsthof Dreizack Solingen**.

Nůž bez řádného označení celého jména firmy je **padělek !**

Výrobci vlastní ochrannou známku – Eberhard Schaaf, Wüsthof Dreizack, Zwilling Henckels, Burgvogel, Mundial, Giesser, Dovo



Označení používané slitiny je vypálené na každé čepeli **X 50 Cr Mo 15**

X = ušlechtilá ocel

50 = 0,5 % uhlíku (obsah uhlíku je významný pro ostrost nožů. Údaj je udáván v 1/100 procenta)

Cr = chrom zajišťuje ochranu proti korozi

Mo = molybden zajišťuje dodatečnou ochranu proti korozi

15 = obsah chromu v %

Damascéská ocel

Damašek či **damascéská ocel** je materiál, který má nehomogenní, ale více či méně pravidelnou vnitřní strukturu, sestávající ze střídajících se **vrstev nejméně dvou různých druhů oceli**. Jedná se ovšem o materiál kompaktní, vrstvy jsou navzájem pevně spojeny, nejčastěji **metodou tzv. kovářského svařování**.

Nejtypičtější vlastností damašku je jeho vzhled. Po vybroušení, naleptání a vyleštění povrchu totiž vynikne jeho vnitřní vrstvená struktura (různé druhy oceli jsou kyselinou naleptány různě hluboko). Výsledkem je nápadná, velmi dekorativní kresba, jejíž vzor může být rozmanitý podle technik použitých při výrobě. **Kromě vysokých estetických hodnot má damažková ocel i vynikající vlastnosti mechanické – houževnatost, tvrdost.**

Materiály příbuzné damašku

Sendvičová ocel - je vlastně "damašek" o malém (zpravidla méně než 10) počtu vrstev. Nejjednodušší a nejčastější je **třívrstvý**, kdy je plátek z tvrdé oceli tvořící ostří vložen mezi dva plátky oceli houževnaté, zajišťující odolnost čepele proti přelomení.

Damasteel - je **nerozový damašek** vyráběný stejnojmennou švédskou firmou **metodou práškové metalurgie**. Při ní je tekutý kov rozprášen tryskou a ochlazen do pevného stavu. Vzniklý prášek se pak lisuje za vysoké teploty do homogenního bloku. Získaný materiál má některé lepší vlastnosti než materiál o stejném složení získaný konvenční metodou, navíc je takto možno dosáhnout i složení klasickým způsobem nedosažitelného. Blok získaný slisováním se pak zpracovává do různých vzorů, jak bylo uvedeno výše. Damasteel je materiál s velmi dobrými mechanickými vlastnostmi a **výhodou korozi-vzdornosti**.



