

KAKO SKRBETI ZA

# ročna KOVANI NOŽ?

MORAMO GA ZNATI NABRUSITI, OČISTITI IN NAOLJITI



## BRUŠENJE

Za kvalitetno ostrino moramo poznati nekaj tehnik, abrazivna sredstva in granulacije le teh. Na voljo so nam brusni papirji, brusni kamni, polirne palice, brusne palice in sistemi.

Najboljše je izbrati tehniko brušenja, ki nam najbolj leži. Pomembno je rob noža nabrusiti do primerne ostrine, s katero smo zadovoljni.

Začnemo z nižjimi granulacijami, kot so 100, 120 ali 150. Nadaljujemo z 220, 400 in 600. Za visoke ostrine pa uporabimo polirne paste ali kamne, ki segajo tudi do 12.000 granulacije in več.



## ČIŠČENJE

Kovan nož bo patiniral, se obarval in postal poln madežev. Te lahko očistimo z jekleno volno, brusno gobico, detergenti ali brusnim sredstvom v obliki papirja ali kamna. Za hitro in enostavno čiščenje lahko uporabimo polirni kolut, ki obenem nožu vrne visoko ostrino.

Po čiščenju s topilnimi olji in neužitnimi sredstvi, nož dodobra operemo in osušimo z brisanjem v krpo.



## OLJENJE

Ko je nož očiščen in suh, ga z zaščitnim oljem premažemo in pospravimo. Uporabljeni olje mora biti užito in dolgo časa viskozno. Jedilna olja s časoma postanejo židka in lepljiva, zato priporočam mineralna jedilna olja. Najbolj primerno olje za zaščito rezila je Balistol, ki je bilo razvito za čiščenje orožja nasploh.

Za zaščito lesenega ročaja je dobro uporabiti specializirano olje, premaz, balzam za les ali tekoči vosek. Ob primerni uporabi in sušenju prepogosto mazanje ročaja ni potrebno, dovolj sta umivanje in sušenje.

*prednosti*

## KOVANEGA NOŽA

Kovani noži so navadno narejeni iz jekla, ki je dovzetno za korozijo. Zaradi tega je za jeklo treba skrbeti, ročaj pa tudi zahteva nekaj nege. Nerjaveči noži imajo vsaj 12 do 13 % kroma, kar nudi slabši performans rezilu. Krom izboljša kvaliteto jeklu do enega procenta, vsa nadaljnja vsebnost služi le zaščiti pred rjo.

Kovan nož dovzeten za rjo zahteva več nege, nudi pa daljše držanje ostrine. To pride do izraza predvsem v kuhinjah, kjer ni časa za brušenje nožev na pol ure. Laikom nam je ta efekt tudi všeč, ker nam noža ni treba brusiti mesece.



# EMBERBORN

HAND FORGED BLADES