

Kuchyňské nože

Rozšířený průvodce · přesně 3 strany



Výběr začíná způsobem krájení

Tvar čepele určuje, jak se nůž pohybuje po prkénku a kolik kontroly při řezu nabídne. Univerzální santoku pokryje běžnou přípravu, nakiri usnadní rovné řezy zeleniny, deba se používá při zpracování ryb a sujihiki pro dlouhé tažené řezy.

Přehled typů

Typ	Nejlépe zvládá	Poznámka
Santoku	Zeleninu, maso bez kostí, bylinky	Univerzální nůž pro většinu práce.
Nakiri	Rovné krájení zeleniny	Tenká vysoká čepel není sekáček na kosti.
Deba	Ryby a porcování kolem kostí	Robustní japonská geometrie; vyžaduje správnou techniku.
Sujihiki	Dlouhé čisté řezy masa a ryb	Úzká delší čepel pro tažený řez.
Malý nůž	Loupání a drobné přesné práce	Ovládá se snadno na malých surovinách.

Materiál čepele

- Nerezová ocel je praktická pro běžnou domácnost a lépe odolává korozi.
- Uhlíková ocel může nabídnout velmi jemné ostří, ale vyžaduje okamžité mytí a sušení.
- Tvrdší ocel zpravidla déle drží ostří, současně však může být citlivější na boční namáhání.
- Damaškový vzor popisuje konstrukci nebo povrch; sám neříká, jak dobře bude nůž řezat.

Úhel není univerzální číslo

Při broušení respektujte původní geometrii čepele a doporučení výrobce. Stejný pevný úhel nelze bezpečně předepsat pro každý nůž.

Technika, péče a ostření



Osm kroků bez zkratk

1. Ujasněte si, co krájíte nejčastěji; jeden univerzální nůž bývá lepší začátek než velká sada.
2. Zkontrolujte délku čepele, výšku nad prkénkem a prostor pro klouby.
3. Vezměte nůž do ruky a posuďte úchop, hmotnost i vyvážení.
4. Vyberte ocel podle ochoty pečovat: nerezová snáší běžný provoz lépe, uhlíková vyžaduje rychlé osušení.
5. Používejte stabilní dřevěné nebo plastové prkénko; sklo a kámen ostří rychle ničí.
6. Po práci nůž ručně umyjte, bezpečně otřete směrem od ostří a ihned osušte.
7. Ostří průběžně srovnávejte vhodným nástrojem a skutečné broušení provedte, když nůž přestává čistě řezat.
8. Ukládejte nůž do bloku, na lištu nebo s chráničem čepele; volně v zásuvce nepatří.

Srovnání a broušení nejsou totéž

Úkon	Kdy	Co hlídat
Srovnání ostří	Průběžně při zhoršení řezu	Neodebírá výrazně materiál; nástroj musí odpovídat oceli.
Broušení	Když srovnání nestačí	Říďte se geometrií nože a doporučením výrobce; neexistuje jeden úhel pro všechny nože.
Mytí a sušení	Po každém použití	Ručně, bez dlouhého máčení; uhlíkovou ocel osušte ihned.
Uložení	Vždy mimo práci	Ostří se nesmí dotýkat jiných kovových předmětů.

Bezpečná práce

- Pod prkénko vložte vlhkou utěrku nebo protiskluzovou podložku.
- Prsty vodící ruky stočte do „drápu“ a čepel vedte podél kloubů.
- Nůž podávejte rukojetí napřed a nikdy se jej nesnažte zachytit při pádu.
- Kosti, zmrazené potraviny a tvrdé pecky zpracovávejte pouze nástrojem určeným k danému úkolu.

Čištění a hygiena

Po kontaktu se syrovým masem umyjte nůž i prkénko horkou vodou se saponátem. Syrové a hotové potraviny oddělujte samostatným vybavením nebo důkladným mytím a dezinfekcí mezi činnostmi.

Produkty a kontrolní seznam



Japonský nůž Deba 20 cm

<https://www.tasteofasia.cz/p/japonsky-nuz-deba-20-cm>

Japonský sekáček Nakiri 20 cm

<https://www.tasteofasia.cz/p/japonsky-sekacek-nakiri-20-cm>

Japonský nůž Santoku 20 cm

<https://www.tasteofasia.cz/p/japonsky-nuz-santoku-20-cm>

Non Food Japonský nůž Sujihiki 20 cm

<https://www.tasteofasia.cz/p/japonsky-nuz-sujihiki-20-cm>

Non Food Japonský nůž Sujihiki 25 cm

<https://www.tasteofasia.cz/p/japonsky-nuz-sujihiki-25-cm>

Před prvním řezem

- Zkontrolujte, že rukojeť neklouže a čepel není poškozená.
- Připravte stabilní prkénko s dostatkem volného prostoru.
- Zvolte nůž odpovídající surovině; kuchyňský nůž nepoužívejte jako páčidlo.
- Po práci nůž ihned umyjte, osušte a bezpečně uložte.
- Ostří pravidelně kontrolujte; tupý nůž vyžaduje větší tlak a hůře se ovládá.

Spolehlivé zdroje

HSE: bezpečná práce s noži v kuchyni

USDA FSIS: bezpečné používání a čištění prkének

Food Standards Agency: oddělení syrových a hotových potravin

Rychlá kontrola výsledku

Správný nůž se drží jistě, čistě řeže bez zbytečného tlaku a odpovídá konkrétní surovině. Kvalitu neurčuje samotný vzhled, ale geometrie, tepelné zpracování, ergonomie a pravidelná péče.