

OSTRZAŁKA DO NOŻY KUCHENNYCH

Narzędzia przeznaczone do krojenia powinny być zawsze ostre, gdyż dopiero wówczas posługiwanie się nimi sprawia nam dużą przyjemność oraz przyspiesza i usprawnia pracę krojenia. Noże w naszych kuchniach są przeważnie tępe, dlatego że posługujące się nimi osoby nie umieją ich ostrzyć albo nie posiadają do ostrzenia odpowiednich przyrządów.

Noże zasadniczo ostrzy się na tarczach szlifierskich, kamieniach piaskowych, zwanych toczakami oraz na oselkach. W czasie ostrzenia noża na szlifierce należy chłodzić go wodą, gdyż możemy spowodować nadmierne jego nagrzanie i utratę twardości.

Należy również wiedzieć, że noże z cienkimi ostrzami łatwo jest naostrzyć i dłużej zachować ich ostrość, o czym należy pamiętać przy kupnie noży kuchennych i szczyrzyków. Ostrość noży zależy od wielu czynników, a między innymi od grubości ostrza i jego kąta zaostrenia.

Brzytwy do golenia czy żyłki są najostriejszymi narzędziami używanymi powszechnie, choć kąt ich ostrza jest bardzo duży i wynosi dla żyłtek około 11° , a dla brzytw około 14° , przy grubości brzeszczotu od 0,1 mm do kilku mm.

Łatwa do wykonania ostrzałka, przedstawiona na rys. 1, składa się z uchwytu dwuczściowego z blachy, z twardymi wkładkami z igieł przyłutowanymi na stałe.

Do wykonania jej potrzebny będzie kawałek blachy żelaznej ocynkowanej grubości 1–1,2 mm oraz trzy igły do szycia ręcznego grubości 0,5–0,8 mm i długości 40 mm, bardzo twarde, których pilnik „nie bierze”.

Uchwyt zewnętrzny (rys. 1a) wykonamy z paska blachy o wymiarach 45×120 mm, który uformuje-

my w kształcie litery „U”. Dla uzyskaniażądanego kształtu zaginamy go na innym pasku blachy. Brzegi uchwytu obrabiamy pilnikiem do uzyskania podanych wymiarów.

Z paska tej samej blachy wykonamy uchwyt wewnętrzny (rys. 1b). Ścięcie o kącie 14° najlepiej wykonać wspólnie z częścią (1a). Ostre krawędzie uchwytów lekko zaokrąglamy, po czym składamy je, jak na rys. 1, i wiercimy otwory o \varnothing 3 mm wg rys. 1a. Po rozdzieleniu obu części, w uchwycie (1b) wykonamy podłużne wycięcie.

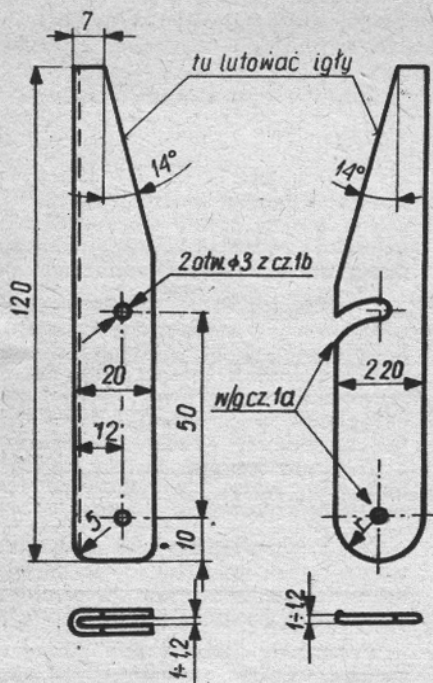
Teraz przystąpimy do przyłutowania trzech igieł (1c) na pochyłych krawędziach uchwytów, w miejscu pokazanym na rys. 1a i 1b.

Wybieramy trzy igły bardzo twarde, które oczyścimy płótnem ściernym, a następnie pobielamy cyną.

Należy również pobiełać krawędzie uchwytu. Do wytrawiania powierzchni użyjemy pasty lutowniczej lub kwasu solnego. Igły należy starannie przyłutować, a następnie dokładnie zeszkrobać z nich nadmiar cyny.

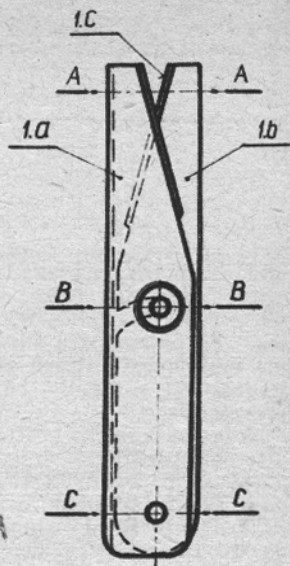
Dla ułatwienia lutowania, uchwyty ostrzałki można zamocować w imadle i dodatkowo w uchwyt zewnętrzny wsunąć kawałek prespanu (teksturki preszpanowej).

Po oczyszczeniu obie części uchwytu składamy jak na rys. 1 i łączymy je nitami aluminiowymi (1d) w przekroju C—C. W przekroju B—B osadzamy wkręt (1e) M3, którego łeb przyłutujemy do uchwytu, a nakrętką (1f) o możliwie dużej średnicy będziemy zaciskać uchwyt po nastawieniu w nimżądanego kąta rozwarcia. Dla noży mocno przytępionych uchwyt rozwarimy więcej.



Rys 1a
uchwyt zewnętrzny

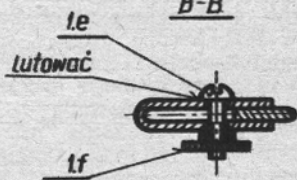
Rys 1b
uchwyt wewnętrzny



A-A

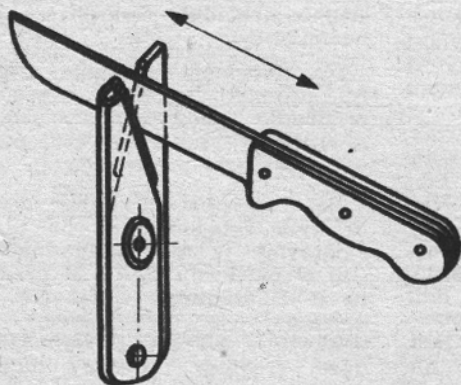


B-B

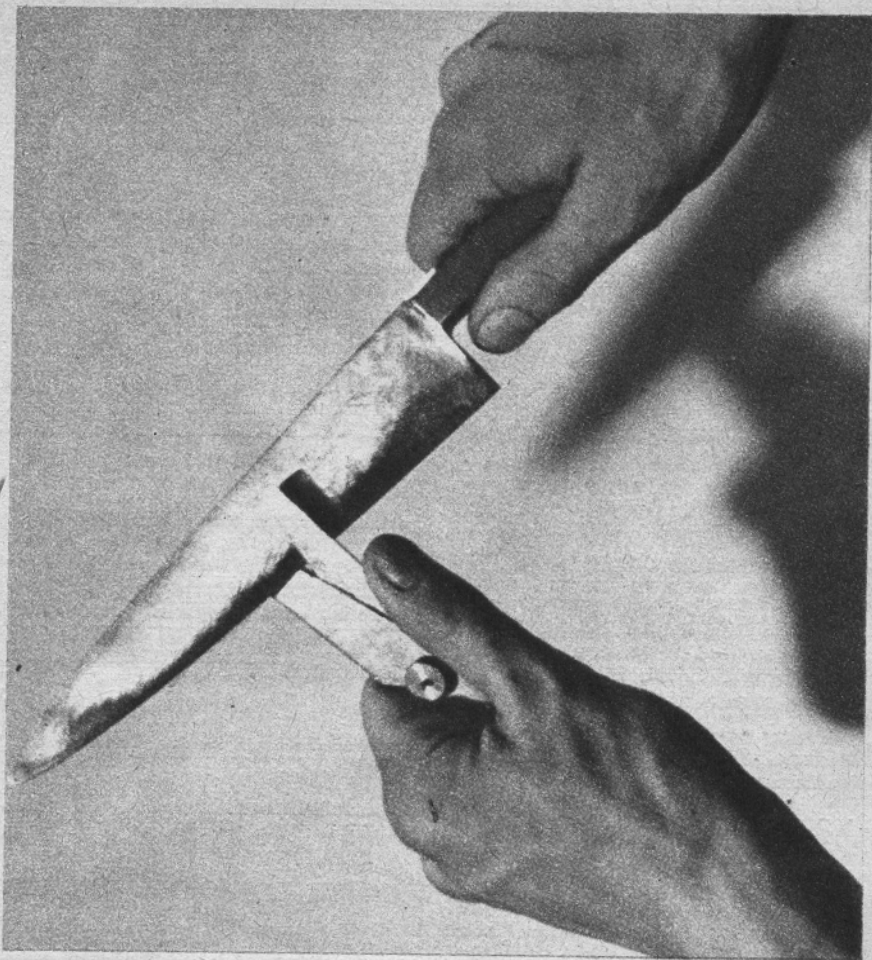


1d
C-C

Rys 1
ostrzałka



Rys 2



Przy ostrzeniu noża uchwyt trzymamy w ręce, a nożem wykonujemy ruchy, jakbyśmy chcieli przeciąć uchwyt na dwie części, kilkakrotne przesunięcie noża po twardej wkładkach powoduje jego podostrzenie.

Noże ostrzone tym sposobem nie tracą błyszczących bocznych powierzchni.

Zamiast igieł można użyć nożyków używanych do cięcia szklanych ampulek z zastrzykami.

Na ostrzałkę można użyć również stali szybko tnącej ze starych piłek używanych do cięcia metali.

Na zakończenie warto wiedzieć, że można w podobny sposób igłą do szycia podostrzyć nożyczki. W tym celu usiłujemy przeciąć igłą nożyczkami przesuając ją pomiędzy krawędziami tnącymi. Oczywiście, ten sposób nie zastąpi prawdziwego ostrzenia, ale też daje pozytywne wyniki.

Stanisław Sabat