Jak naostrzyć nóż na płytce diamentowej

Tak ostrzę swoje noże do carvingu i kuchenne. Darek Ślusarczyk, Food Art

1. **Unieruchom płytkę.** Zaciśnij ją w uchwycie, dokręcając śruby, albo połóż na mokrej ściereczce. Płytka w uchwycie leży nieco niżej niż jego brzegi, więc prowadź nóż środkiem płytki.
2. **Wybierz płytkę.** Do zwykłych noży kuchennych wystarczy 1000. Bardzo tępy albo wyszczerbiony nóż zacznij na 400. 2000 i 3000 są do twardszych noży.
3. **Trzymaj kąt ok. 15°.** Ważniejsze od dokładnej liczby jest to, żeby nie zmieniać kąta w trakcie ruchu. Trzy monety 20-groszowe pod grzbietem noża pokażą, jak to wygląda.
4. **Dociskaj lekko i równo.** Pod koniec ostrzenia coraz lżej. Płytki nie trzeba moczyć, pracuje na sucho albo z odrobiną wody.
5. **Ostrz do zadziora.** Ostrz jedną stronę, aż na drugiej wyczujesz opuszką cienki „drucik” na całej długości ostrza. Dopiero wtedy przejdź na drugą stronę.
6. **Zdejmij zadzior.** Kilka bardzo lekkich ruchów na przemian: raz jedna strona, raz druga. Jeśli go zostawisz, nóż po kilku cięciach na desce znowu będzie tępy.
7. **Wygładź ostrze na stropie.** Mój strop to kawałek skóry bydlęcej przyklejony do drewnianej deseczki. Kilka ruchów na stronę, grzbietem do przodu, pod tym samym kątem. Nie masz stropu? Użyj starych dżinsów.
8. **Sprawdź na pomidorze.** Ostry nóż wchodzi w skórkę od razu, bez naciskania. Kartka papieru niczego nie dowodzi, przetnie ją nawet średnio ostry nóż.

Jak często? Ja podostrzam swoje noże co 2-3 tygodnie.

Bezpieczeństwo: prowadź nóż z dala od dłoni i ciała, palce trzymaj z dala od krawędzi. Po pracy opłucz płytkę i nóż i wytrzyj do sucha.

Pytania? kontakt@foodart.pl · tel. 606 749 953 · www.foodart.pl