

РЕКОМЕНДАЦИИ



Керамические ножи вошли в широкий обиход не так давно, но уже стали хитом продаж. Многие хозяйки успели убедиться в том, что эти кухонные помощники превосходят традиционных металлических «собратьев» своей функциональностью. Стильный облик ножа украшает быт, но самое главное, лезвие из циркониевой керамики не подвержено никаким формам коррозии и не служит причиной окисления продуктов питания. Таким образом, керамический нож делает культуру питания гораздо здоровее.

Керамика, безусловно, является прочным и надежным материалом, однако и она с течением времени изнашивается, а лезвие ножа в результате долгого (и не всегда правильного) использования может начать притупляться. Эту проблему можно решить двумя способами: найти профильную мастерскую и вручить изделие в руки профессионала или взяться за дело самому и попробовать заточить нож в домашних условиях. Во втором случае вы можете обратиться к следующим рекомендациям.

1. Вследствие сверхвысокой твердости ножи из циркониевой керамики нельзя точить при помощи традиционного кухонного бруска для стальных лезвий.
2. Вы можете использовать специальный точильный станок с шлифовальным алмазным диском. Важно помнить, что работать необходимо на круге с малыми оборотами и минимальными биениями.
3. Для ручной заточки керамического ножа также подойдут другие механические точильные приспособления с соответствующим покрытием.
4. Не стоит слишком сильно прижимать лезвие к абразивной поверхности инструментов. В противном случае повышается вероятность повреждения керамического изделия.
5. Угол заточки ножа должен быть равным 20–25 градусам. Меньшая величина сделает лезвие керамического клинка хрупким, большая – снизит остроту реза. Таким образом, по окончании точильных работ режущая кромка должна иметь слегка выпуклую форму.
6. После заточки лезвие требует тщательной полировки до максимально гладкой и глянцевой поверхности.
7. Заточка керамического ножа – длительный и кропотливый труд, требующий определенного опыта и сноровки. Поэтому при проведении указанных работ не следует торопиться и забывать о мерах предосторожности.

Как видим, описанный процесс заточки керамического ножа сопряжен с определенными трудностями. Избавить от них могут специальные точильные устройства, снабженные алмазными дисками и предназначенные для ухода за режущими изделиями из циркониевой керамики. При помощи данных приспособлений – механических или электрических – керамические лезвия быстро и качественно затачиваются под нужным углом.