

KILKA SŁÓW O OSTRZENIU NOŻY

Przychodzi taki moment w życiu każdego użytkownika noża, kiedy jego ulubione narzędzie się stępi i nie będzie już z taką łatwością płynęło przez kartkę papieru, warzywa czy pieczywo. W tym wypadku właśnie przychodzi nam ostrzałka, która we wprawnych rękach doprowadzi klingę po raz kolejny do fabrycznej (lub nawet jeszcze lepszej) ostrości.

Truizmem jest powiedzenie, że najlepszy nóż to nóż ostry, jednak kiedy zakończyć ostrzenie i zadowolić się uzyskanym rezultatem? Dla jednych zadowalająca ostrość to taka, która pozwala przeciąć kartkę papieru, dla innych nóż musi obowiązkowo golić włosy z przedramienia, a tak naprawdę wszystko zależy od rozmiarów noża i jego przeznaczenia.

Większe noże ogólnego użytku np. na biwak, które w swoim spektrum zastosowania mają zarówno rąbanie drewna, jak i cięcie twardych materiałów, nie muszą być ostrzone na wzór chirurgicznego skalpela – pamiętajmy, że im nóż jest ostrzejszy, tym łatwiej o zawinięcie czy wyszczerbienie krawędzi tnącej, ponadto tzw. mikroząbki pozostałe po procesie ostrzenia na kamieniach lub ceramice o wyższej ziarnistości zapewniają agresywniejsze cięcie (choć mniej sprawdzą się przy precyzyjnych pracach).

Zaś przy mniejszych nożach do noszenia na co dzień, które na swej drodze spotykają przede wszystkim koperty i produkty spożywcze, jak znalazł będzie naostrzona na lustro krawędź tnąca, być może nie tak wytrzymała, jak opisana wcześniej, ale doskonale dająca sobie radę przy tych nie ekstremalnych zadaniach. Podczas, gdy mikroząbki działają jak miniaturowa piłka – rozrywając, nóż naostrzony na gładziej powierzchni ostrzałki tnie znacznie subtelniej.

Dylematem może być też kąt nachylenia do siebie krawędzi tnącej. Generalnie uważa się, że 40 stopniowe nachylenie zapewnia stosowny kompromis pomiędzy wytrzymałością ostrza, a jego zdolnością do cięcia. 30 stopniowy kąt stosuje się w nożach do cięcia w sensie stricto, takie ostrze jest jednak bardziej wrażliwe na naprężenia poprzeczne i jest po prostu mniej wytrzymałe. Dla kontrastu 60 stopniowe nachylenie do siebie krawędzi tnących zapewnia sporą wytrzymałość ostrza kosztem właściwości tnących, a więc coś za coś...