

Druhy ocelí a zliatin

Firma Mora of Sweden momentálne vyrába nože s tromi druhmi ocele:

1. Karbónová oceľ, tzv. C100 oceľ legovaná 1% uhlíka. Obvykle 58-60 HRC
2. Laminátová oceľ (laminovaná oceľ) ako AISI O1 s približne 1% uhlíka v jadre. 58-60 HRC
3. Nerezová oceľ, 12C27. Obvykle 56-58 HRC

Bežná starostlivosť

Všetky čepele, ktoré nie sú nerezové, oxidujú (hrdzavejú) a vplyva na nich vlhké a korozívne prostredie. Preto je doporučené nôž po použití osušiť a pokiaľ je možné tak aj naolejovať čepeľ. Starostlivo očistite a osušte čepeľ tak, aby ste sa neporanili. Niektorí majitelia zachádzajú až tak ďaleko, že vytvoria na čepeli vlastnú vrstvu patiny, aby sa čepeľ stala menej senzitívna na hrdzu. Patina môže byť jednoducho vytvorená tým, že nôž zapichnete na pár hodín do ovocia alebo jednoduchým ošetrovaním čepele horúcim octom. Niekoľko dobrých rád a tipov môžete nájsť na internetových fórach o nožoch alebo všeobecne aj na YouTube. Nesmiete zabúdať, že nútené vytvorenie patiny je vždy iniciatíva a risk majiteľa. Karbónové a laminátové oceľové nože sa nesmú za žiadnych okolností umývať v umývačke. Agresívny umývacie prostriedok reaguje veľmi zle s čepeľou noža.

Nože s nerezovými čepeľami nevyžadujú žiadnu špeciálnu prevenciu a starostlivosť proti hrdzaveniu. Aj napriek tomu je dobré po použití noža opláchnuť čepeľ pod teplou tečúcou vodou a pokiaľ je potrebné tak aj použiť jemný prostriedok na umývanie a potom utrieť nôž dosucha. Aj napriek tomu, že čepeľ je nerezová, môžu sa na nej urobiť solné bodky, ktoré neskôr sa ťažko odstraňujú. Nože z nerezovej ocele by nemali byť umývané v umývačke. Agresívny saponát z umývačky má škodlivý efekt na čepeľ a zároveň ostré čepele môžu poškodiť obsah umývačky počas umývania. Je tu tiež veľké nebezpečenstvo poranenia sa od ostrého noža pri nakladaní alebo vykladaní umývačky. Vysoká teplota vody v umývačke nožom neuškodí. Napríklad vieme, že sa naše nože využívajú pri pitvách a potom sú sterilizované v nemocničných autoklávach, ktoré pracujú až do 120°C.

Nôž BushCraft Black má karbónovú oceľovú čepeľ s čiernym povrchom odolným voči poškrabaniu, ktorá chráni čepeľ proti hrdzi skoro tak dobre ako nerezové čepele. 3,2mm hrubá čepeľ na nožoch BushCraft Black je žíhaná o niečo viac (56-58 HRC), aby lepšie odolala stresu spôsobenému pri nárazoch. Preto je aj uhol tejto čepele o niečo väčší (~27°), aby vydržal pri drsnejšom zaobchádzaní.

Sekera obsahuje bórovú oceľ, 52-54 HRC. Bórová oceľ oxiduje rovnako ako ostatné karbónové ocele a preto by sa o ňu malo dôkladne starať, t.j. tak ako je to uvedené vyššie pre karbónové a laminátové ocele.

Údržba čepele

Brúsenie alebo ostrenie čepele noža, ktorý stratil svoju ostrosť, vyžaduje vedomosti a skúsenosti. Brúsenie čepele noža kvalitou brúskou (karbónové a laminátové ocele) alebo diamantovou brúskou (všetky typy nožov) sa dá naučiť pomerne rýchlo, aj keď to vyžaduje trocha praxe. Vždy pracujte v tom istom uhle, na ktorý bol nôž navrhnutý (obvykle 23°), ale môže sa to odlišovať v závislosti na type noža. Ak chcete použiť elektrickú brúsku, tak vám odporúčame TORMEK a podobné. Pre nože na potraviny tiež odporúčame brúsky od Sharpex a GS Schleiftechnik. Je nevyhnutné aby sa brúsilo za studena. Ak je čepeľ horúca, treba ju schladiť pod vodou, aby sa zamedzilo zmene pevnosti a žíhania čepele. Ak sa čepeľ zafarbila na modro alebo zmenila farbu, je to známka prehriatia. Vyleštenie tomu nepomôže, tým odstránite len povrchovú vrstvu už znehodnotenej čepele.

Nikdy nepoužívajte brúsku, pri ktorej ťaháte čepel' cez „V“ tvar z toho dôvodu, že odstraňuje veľa materiálu z noža.

Informácie o materiáli

Druh ocele	Typ ocele	Tvrdosť HRC
Karbónová oceľ	C100	58-60
Nerezová oceľ s vysokou prímiesou karbónu	12C27	56-58
Laminátová oceľ	AISI O1	58-60
Triflex oceľ (prerušená)	C75	58-60
Bórová oceľ	024B	52-54