

Ultimátní PRŮVODCE NOŽI

◀ do kuchyně ▶

chefshop

Úvod

Kuchyňských nožů existuje tolik druhů, že je v nich těžké se vyznat. A proto jsme si pro vás připravili tento Ultimátní průvodce kuchyňskými noži, ve kterém najdete užitečné informace amatérští kuchaři, ale i profesionálové.

Na porcování kuřete se hodí jiný nůž než na nasekání bylinek a když budete používat správný nůž na správné úkony, bude se vám krájet mnohem lépe.

Kolik druhů nožů znáte?
Náš průvodce vám je představí všechny!

Kuchařský nůž

(Nůž šéfkuchaře - Chef knife)

Tento nůž nechybí ve výbavě žádného šéfkuchaře a neměl by chybět ani vám! Je tím nejuniverzálnějším pomocníkem, jakého v kuchyni najdete a hodí se na krájení i sekání většiny potravin

Nůž Santoku

(Nůž japonského stylu)

Tento nůž se v Japonsku používá na precizní krájení zeleniny a ryb do sushi i na sashimi, ale podobně jako univerzální nůž šéfkuchaře jej využijete při celé řadě různých typů krájení - od plátkování přes krájení kostiček až po sekání bylinek najemno...

Nože na maso

(a ryby)

Pokud jste vegetarián a nebo vegan, tohle klidně můžete přeskocit :) Věnovat se totiž budeme masu! Při přípravě masa můžeme využít hned několik druhů nožů, některé však využijete častěji než jiné...

Sekáček

Sekáček jako mají řezníci asi nebude potřebovat domů každý, ale pro ty, co milují dobré maso a rádi si jej naporcují sami je nepostradatelným pomocníkem. S přehledem s ním rozdělíte na menší kusy i obrovské kusy masa, přesekáte kosti a nebo naporcujete kuře...

Vykostňovací nůž

Sekáček je pro hrubou práci a vykostňovací nůž naopak pro jemné chirurgické úkony. Nějastěji jej využijete při vykostňování drůbeže, ale hodí se i na ostatní druhy mas

Špičkový nůž

Jak již název napovídá, tento typ nože se hodí pro špičování a další jemnou práci s masem. Můžete jej použít na odstranění drobných blan nebo třeba očištění kostí

Filetovací nůž

(Vhodné spíše pro profesionály a milovníky ryb)

Bez filetovacího nože bude filetování ryb peklem. Představa filetování lososa nebo tuňáka s běžným kuchyňským nožem je pro každého kuchaře velmi stresující... Faktem ale je, že většina Čechů jí ryby málo a když, tak si je kupuje již po jednotlivých porcích. K filetování celých ryb se tak většina z nás dostane jen málokdy...

Plátkovací nůž

(Tzv. Slicer)

Pokud si doma připravíte pečení vcelku a nebo třeba domácí roastbeef, tento nůž je skvělý pro nakrájení úhledných plátků. Některé nože navíc mají v čepeli prohlubně, díky kterým se na ně maso nelepí a vy jej můžete použít i na nakrájení tenoučkových plátků hovězího masa na carpaccio

Steakový nůž

Tento nůž zde zmiňujeme spíše jako bonus, protože jej nevyužijete v kuchyni, ale při stolování. Jedná se o nepříliš dlouhé ostré nože často se zahnutou špičkou. U steakových většinou také bývají vroubky, aby se neporušila struktura masa při krájení a aby v masu zůstala šťáva. Prodávají se většinou v sadách a hodí se hlavně pro zahradní grilovačky...

Speciální nože

(Které by neměly chybět v žádné kuchyni)

Nože na pečivo, na zeleninu a další jsou skvělými pomůckami pro ty, které vaření baví a kteří si jej chtějí opravdu užít...

Nůž na chléb

(A na rohlíky, housky, bagety, bulky...)

Jistě to znáte sami... Krájet čerstvé pečivo běžnými kuchyňskými noži je prostě peklo. Z dobrého chleba vám zbyde potrhaný cár... To se vám s nožem na chleba nestane. Díky pilkovitému ostří nakrájíte vždy veškeré pečivo bez problémů!

Nůž na zeleninu

Pokud nejste zrovna Gordon Ramsey, pravděpodobně pro Vás bude jednodušší krájet zeleninu pomocí menších nožů, které jsou k tomu speciálně uzpůsobené. Mají většinou kratší čepel, se kterou se lépe loupe, okrajuje a vyřezává. Jsou tedy vhodné například na brambory, mrkev nebo okurku

Univerzální nůž

Jedná se o menší alternativu k multifunkčnímu noži šéfkuchaře. Ti z vás, kteří umí dobře krájet, dají přednost právě jemu, ale pro vás ostatní, kteří si nejste jisti a velký ostrý nůž ve vás vzbuzuje hrůzu, bude tento nůž vašim nejoblíbenějším pomocníkem, kterého budete využívat denně...

Nože na sýr

Nože na měkký sýry mají typicky čepel s otvory, aby se na ně sýr při krájení nelepil a aby se netřhal. Dalším typickým znakem jsou dva bodce na špičce pro napichování jednotlivých kousků. Sehnat můžete i malé roztomilé sady nožů vhodné k použití při servírování sýrů k vínu při posezení s přáteli...

(Ne)nože

Na krájení nemusíte vždy použít jen nůž a o všechny nože je také nutné se dobře starat...

Kráječe

(Nebo také kolébky)

Tyto speciální typy "nožů" jsou určeny pro nasekání bylinek najemno.

Vidlice

Skvělé pro přípravu, porcování i servírování masa, zejména toho grilovaného...

Ocilký

(A brousky)

Každý nůž potřebuje jednou za čas naostřit. Naučte se to dělat sami...

Které značky zvolit?

(Vyplatí se zvolit kvalitu, ostrost a dlouhou životnost)

Mezi ty nejoblíbenější, nejprodávanější a zároveň nej kvalitnější značky patří německá značka **WMF**, **Zwilling** a nebo třeba francouzská značka **de Buyer**. Koupí těchto nožů neprohloupíte a můžete se spolehnout na bezvadnou kvalitu. Dalšími kvalitními značkami je **Fiskars**, **Tefal** a nebo třeba **Prestige**. Doporučujeme investovat alespoň do jednoho, dvou kvalitních nožů, které vám usnadní vaření a budou vám sloužit dlouhé roky!

Nakupte nože u odborníků!

V Chefshopu nožům opravdu rozumíme a rádi pomůžeme s výběrem!

WMF

ZWILLING
J.A.HENCKELS

de BUYER
DEPUIS 1830

FISKARS

Tefal

Prestige
EST. 1938