

Tahák: Ostření nástrojů

Úhel ostří je úhel, který svírají obě plochy bříty. Menší úhel řeže lépe, ale rychleji se otupí a vylomí. Hodnoty jsou orientační.

Úhly ostří běžných nástrojů

Nástroj	Úhel	Poznámka
dláto na dřevo	25°, obtáhnout na 30°	druhá úzká plocha (mikrofazeta) zrychlí obtahování
nůž do hoblíku	25°, obtáhnout na 30°	na tvrdé dřevo až 35°
nože hoblovky a srovnávačky	asi 35 až 40°	brousí se v přípravku, obě strany hřídele stejně
kuchyňský nůž	15 až 20° na každou stranu	japonské nože spíš 15°, evropské 20°
kapesní a lovecký nůž	20 až 25° na každou stranu	
sekera	asi 25 až 30° celkem, štípací víc	ostří mírně vypouklé
vrták do kovu	vrcholový úhel 118°, hřbet 8 až 12°	obě ostří stejně dlouhá, jinak vrtá větší díru
sekáč na kov	50 až 70° podle materiálu	viz oddíl Ruční zpracování kovů
řetěz motorové pily	obvykle 30°	pilník podle rozteče řetězu, údaj je v návodu a na vodící liště

Zrnitost brusných kamenů (vodní kameny)

Zrnitost	Použití
220 až 400	hrubý: oprava vylomeného ostří, změna úhlu
800 až 1 000	střední: běžné ostření
3 000 až 6 000	jemný: dokončení, ostrý hladký břit
8 000 a víc	leštění do zrcadla

- **Postup:** na hrubším kameni brus, dokud se na druhé straně neobjeví po celé délce ostří jemný otřep. Pak jemnější kámen, otřep se odstraní tahy z druhé strany a nakonec obtažení na koženém řemeni s pastou.
- **Stálý úhel:** největší chyba je kolébání rukou. Pomůže vodítko nebo přípravek, který drží nástroj ve stejném úhlu.
- **Nepřehřát:** na rychlé brusce se ostří snadno rozpálí do modra a tím se popustí a změkne. Často chladit ve vodě, nejlépe brousit na pomaluběžné brusce s vodou.
- **Kameny:** vodní kameny se před broušením namáčejí a časem se vyrovnávají na rovné desce. Olejové kameny se mažou olejem. Diamantové desky jsou rovné stále.
- **Zkouška ostrosti:** ostrý nástroj se na hraně nehtu zachytí a neklouže, tupé ostří se na světle leskne jako tenká čárka.

Otázky k opakování

Jaký úhel ostří má dláto na dřevo?

Asi 25°, obtáhnout na 30°.

Podle čeho poznáš, že je brus hotový a můžeš na jemnější kámen?

Na druhé straně ostří se po celé délce objeví jemný otřep.

Proč nesmí ostří při broušení zmodrat?

Modrá barva znamená asi 300 °C, ocel se popustí a změkne.

Proč vrtá vrták větší díru, než má?

Ostří jsou nestejně dlouhá nebo nesouměrně nabroušená.

Jaký úhel ostří má kuchyňský nůž?

15 až 20° na každou stranu.

K čemu slouží kožený řemen s pastou?

Obtažení ostří: odstraní poslední otřep a vyleští břit.