

Вообще, тем, у кого есть нож из керамики, повезло. Данный тип не требует, чтобы их постоянно точили, как это делается с ножами из стали. С течением времени или при некорректном использовании заточка все же может потребоваться. В таком случае потребуется искать специальную фирму, которая специализируется на работе с керамикой. Но можно узнать правила, касающиеся заточки керамического лезвия, и в домашних условиях подточить затупившийся нож.



Для этого в продаже вы можете найти специальные точилки для заточки керамики в домашних условиях. Как известно, вести обработку какого-либо материала можно при помощи материала более высокой твердости. Керамика обладает высокой твердостью и для ее заточки используются точила с напылением из алмазной крошки.

Ножи из керамики, как и металлические, можно подразделить на 2 вида по способу точения: 1-сторонняя или 2-сторонняя. 2-х сторонняя заточка является более распространенной и ее одинаково удобно использовать «правшам» и «левшам». Устройство для точения подразделяются по своему типу работы на электро и механические модели.

На данный момент на рынке распространены точила производства японских компаний. Это универсальные устройства, которые обеспечивают ровную режущую поверхность ножа, проводят правку мест сколов и могут настраивать угол заточки. Автоматическое управление устанавливает корректный выбор расстояния м/у затачивающими

плоскостями. Эта величина устанавливается в зависимости от ширины лезвия. Поскольку у ножей из керамики данная толщина не равномерна по длине, данная дополнительная коррекция предоставляет возможность качественного равномерного точения по всему ножу. В точильном устройстве есть и система чистки от крошки места работы.

Заточку можно также проводить и на обычном точильном станке с малой скоростью вращения. Естественно, что круг нужно использовать с алмазным напылением. Можно вести заточку на мусате, но следует учесть, что к ножу из керамики требования несколько другие, чем для ножа и стали. Идеальное состояние – разрез кромки сделан выпуклым после заточки. Для металлических ножей это, наоборот, не подходит. Объясняется это тем, что такой нож имеет высокую хрупкость.

Учитывайте, что точение керамики является долгим по времени процессом, требующим терпения и аккуратности. Стоит отметить, что технология заточки вручную на обычном точиле отлична от той, что применяется на мусате. Так, что при выборе какого-либо приспособления вам нужно познакомиться со всеми нюансами его использования. Ножи из керамики разрешается подтачивать только определенное число раз. Так, что не стоит делать ножом ударные действия. Сильномороженные продукты резать им не нужно. Помните о том, что нож из керамики нельзя использовать на стекле.