

Kuchyňské nádobí

1. Smaltované

- z kvalitního ocelového plechu
- zpracování plechu na tažných lisech do budoucího tvaru
- složitější tvary na kovotlačitelských soustruzích – džbány, konvice /přitlačením vhodné přistřiženého plechu/
- další způsob výroby – např. vědra, kbelíky – vystřižený plech se tvaruje na ohýbačkách a kraje se elektricky svaří a vloží se dno; ucho a rukojeti se zvlášť vylisují a k nádobám přivaří
- nerovné kraje vylisovaných nádob se na stroji odříznou, někdy se zhotoví obruba – okraje se olemují
- **Smalt** – je sklovitá látka vyráběná ze směsi živce, křemene, sody a boraxu; povrch smaltu je hladký, lesklý, trvanlivý, hygienicky nezávadný, může být barevný nebo bílý; nevýhoda smaltu: – křehkost, malá pružnost, proto se oprýskává při nárazu; smalt se nanáší na hrnce v podobě kaše ponořováním nebo postříkem smalt má dvě vrstvy – základní a krycí, vždy vypálené
- označování nádobí – na spodní straně hrnce – závod, skupina nádobí /jakost/, rok a čtvrtletí výroby
- druhá jakost vyznačena nesmazatelnou barvou, číslo II. v kroužku
- balení – lepenkové krabice, jednotlivě, sady; při balení se nesmí překročit váha 15 kg

Sortiment smalt. nádobí

- a) komerční tloušťka plechu 1 mm – mísy, čajníky, konve, vědra
- b) UNITON – běžné hrnce, rendlíky s poklicemi – 0,8 mm
- c) těžké – až 1,5 mm – dodáváno jako nádobí s krčkem, s nerez obrubou, ucha kovová nebo z plastu
- d) zvláště těžké – 2-3 mm – jsou dva typy:
 - BELIS STABIL – splňuje dobré vlastnosti litiny
 - smalt nanášen stříkací pistolí
 - vnitřek je modrý, hladký, ucha kovová nebo dřevěná /tvarovaná/
 - REAL ELEKTRO – pro elektrické sporáky; dna rovná, opatřená tzv. korundovým smaltem, který zabraňuje korozi, ale nijak nesnižuje tepelnou účinnost

dále sem patří speciální nádobí pro indukční sporáky nebo sklokeramické plotny

- e) tlakové hrnce – úspora energie
 - dodavatelem např. TESCOMA

2. Hliníkové nádobí

- hliník – aluminium – pro výrobu nádobí použit krátce před první světovou válkou
- výhody Al – stříbřitý lesk
 - odolnost vůči korozi
 - lepší tepelná vodivost než ocel, rychlé ohřátí potravin

- nevýhoda: působením vápenatých solí obsažených ve vodě se povrch potahuje vrstvou šedých až tmavošedých sloučenin, které nepříznivě ovlivňují jejich vzhled; jinak jsou zdravotně neškodné
- čištění zašedlé vrstvy: mechanicky ocelovou vlnou
chemicky – vyvařit v kyselém prostředí

Členění dle výroby:

1. lisované – z hliníkového plechu – bandasky, pánve, formy, hrnky, misky, jídlonosiče
 2. lité – aluspor – hrnce, rendlíky, pekáče, pánve
- hliníkové nádobí se pro vaření a přechovávání pokrmů nedoporučuje, neboť je zdravotně a hygienicky závadné

3. Nerezivějící nádobí

- nerezivějící ocelové plechy /ocel legovaná především niklem a chromem/
- výroba lisováním; nádobí se leští zvenku do vysokého lesku, uvnitř matově
- výhody:
 - odolnost vůči korozi
 - trvale krásný vzhled
 - téměř neomezená trvanlivost
 - odolné chemicky
 - hodí se pro všechny tepelné zdroje
- sortiment – rendlíky, čajníky, poklice, pekáče, hrnce, pánve

4. Pozinkované a pocínované nádobí

- pozinkované – jednoduché tvary – konve, kbelíky, kropící konve; používá se jen jako užitkové nádobí, je zdravotně a hygienicky nevhodné pro potraviny
- pocínované – cínový povlak se vytvoří na ocelovém plechu ponořením do roztaveného cínu; bílý pocínovaný plech je zdravotně zcela nezávadný; např. dortové formy, formičky, míry na tekutiny

5. Nádobí z lakovaného plechu

- tzv. termonádoby, k přenášení jídla a nápojů /dnes hlavně z nerez/

6. Nádobí z plastických hmot

- z polyetylenu: plastomér, má matový lesk, měkne při zvýšené teplotě a deformuje se
- na omak má dojem mastného povrchu, různé barvy
- hygienicky nezávadný, chemicky odolný, výrobky plavou na vodě
- misky, umyvadla, kbelíky, koše, vědra
- polystyrén: tvrdá a křehká plast. hmota, plastomér
barevné odstíny i sklovitě bílý a průhledný
tácky, misky, krabičky, kolíčky na prádlo, pohárky
- polyvinylchlorid – plastomér: hlavně fólie, zahradní hadice
neměkčený PVC – tvarovky, květináče, misky
- aminoplasty – reaktoplasty: jsou tvrdé, odolné, barevné odstíny
tácky, misky, hrnky, zdravotně vyhovují

Balení, prodej!

Nožířské zboží

A) Jídelní příbory

- materiál – nerez jsou nejvíce používané
 - hliníkové se již nepoužívají
 - stříbrné a alpaka pro slavnostní stolování
- druhy: masový, dezertní /předkrmy/, dětské, na ovoce, na ryby
lžíce a lžičky – polévková, kávová, moka, dezertní, zmrzlin
příbor na saláty, kleště, lopatky na dorty, naběračky
limonádová lžička
turistické příbory /skládací/
- většinou v sadách po 6 nebo 12 kusech; nebo jednotlivě

B) Kapesní nože

1. Nože z uhlíkaté oceli – rybičky, jednoduché nože s 1 čepelí
2. Nerez kapesní nože – dvoudílné – 2 čepele
 - dámské – malé do kabelky
 - třídílné – čepele + vývrtka nebo pilníček
 - čtyřdílné – čepele, pilníček, nůžtičky
 - armádní šestidílné – spec. použití
 - lovecké – 6 dílné, zdobené paroží

C) Kuchyňské nože

- středošpičaté pro řezání masa
- vyosené na krájení zeleniny a nudlí
- s klopenou špičkou na loupání a krájení ovoce
- dutě broušené – běžné jednotlivě, v sadách, běžné krájení
- pilky – krájení měkkého pečiva a chleba
- špikovací – úzké nože k protýkání masa
- dlouhé nože na dorty
- dranžírovací – na porcování tepelně upravených mas nebo syrových

D) Ostatní nože

- nože řeznické speciální – např. kruponové, vykošťovací
- lovecké – zavírací nebo pevné /zavazáky/
- zahradnické – žabky, roubovací, očkovací
- řemeslnické – elektrikářské, na řepu, sedlářské

E) Ostatní nožířské zboží

- nůžky – pro domácnost, kapesní, dírkové, švadlenské, krejčovské, drůb.
- na drůbež, vyšívací, školní, kancelářské
- škrabky na brambory a zeleninu – rovné, oboustranné
- sekáčky na maso a ocílky, vidlice na maso
- otevírače konzerv
- špikovací jehly
- šrankovač na okružní a jiné pily

Nářadí a náčiní pro domácnost

1. ze dřeva – vařečky, kvedlačky, paličky na maso, válečky, prkénka, špejle, párátko
– ramínka na šaty, potřeby na žehlení a praní – valchy, sušáky, žehlící prkna, ramena na žehlení
– ostatní – žebříky, štafle
2. ruční strojky – na mletí masa, tvořítka na cukroví, na lisování šťávy, krájení chleba, na strouhanku, na nudle, kráječ vajíček, knedlíků, mlýnek na mák, na kávu
3. kovové stolní nářadí – podnosy, lopatky, kleště na pečivo, na cukr, obracečky, závěsné soupravy, džezvy na kávu, vývrtky, louskáčky na ořechy, šejkry, sifonové lahve, šlehačkové lahve
4. drátěné výrobky – metly na sníh, mačkadla na brambory, naběračky na knedlíky, kráječ vařených brambor, pařákové vložky
5. z bílého plechu – cedníky, struhadla, formy a formičky, zdobičky, tvořítka na cukroví do strojků, síta
6. ostatní – obracečky, kupecké lopatky, nerez struhadla, palička na maso, lis na česnek a na zeleninu
– sáčky na zdobení, stěrky na těsto, mašlovačky
– stojánky na vánoční stromečky, zametače koberců, sejfy do zdiva, stěrače oken a podlah
7. lakovaný plech – nepřicházejí do styku s potravinami
– schránky na dopisy, nádoby na odpadky, schránky na toaletní papír, lopatky na smetí
8. kuchyňské váhy – dvoumiskové, jednomiskové, závěsné, osobní