

روش های تیز کردن چاقو

پیاز و لیمو خاصیت اسیدی دارند و خرد کردن آنها باعث کندی چاقو می شود، پس بهتر است چاقویی مختص خرد کردن مواد اسیدی در نظر بگیریم و پس از پایان کار، بلافاصله چاقو را آب بکشیم. شستن چاقو با ماشین ظرفشویی یا سیم ظرف شویی موجب کند شدن آن می شود.

راه های زیادی برای پی بردن به کندی چاقو وجود دارد. بهترین کار این است که تشخیص دهید چاقو به درستی کار نمی کند، بدین گونه که کارت آن سخت تر می شود. همچنین می توانید پرتوی نور چراغ پرنور مثل چراغ پیشانی را مستقیم جلوی لبه چاقو قرار دهید، چاقوی کند نور را منعکس می کند. روش دیگر استفاده از ناخن شصت است. تیغه چاقو را روی ناخن بگذارید، تیغه ی کند به راحتی سر می خورد در حالی که تیغه تیز گیر می کند.

1. تیز کردن چاقو با روزنامه

چاقو را شسته و کاملاً خشک کنید. سپس روی روزنامه ای پر از نوشته های سیاه بکشید. هر دو لبه چاقو را به این روش تیز کنید. سپس بشوید.

2. استفاده از مقوا

چاقو را در طول مقوا بکشید تا تیز شود.

3. تیز کردن چاقو با چاقوی دیگر

از پشت لبه چاقو برای تیز کردن استفاده کرده و تیزی چاقوی دیگر را در جهت مخالف لبه آن بگیرید. دقت کنید که اگر لبه های دو چاقو را به هم بمالید، هر دو آنها خراب می شوند.

4. تیز کردن چاقو با بیل

لبه های صاف بیل مانند چاقو تیز کن زبر هستند. چاقو را به لبه های صاف بیل بکشید

5. سنگ و آجر

سنگ یا آجر با سطح صاف پیدا کنید. سنگ های موجود در مسیر رودخانه برای این کار مناسب هستند. چاقو را به لبه آجر یا سنگ بکشید تا

تیز شود. چاقو را از دسته بگیرید و بر روی سنگ به طرف خودتان بکشید. این کار را ادامه دهید تا یک طرف چاقو کاملاً تیز شود. چاقو را بچرخانید و طرف دیگر تیغ را تیز کنید. پس از اینکه تیز کردن تیغه با قسمت زبر سنگ به اتمام رسید، این بار با استفاده از سمت نرم‌تر سنگ، با همان زاویه قبل بر روی تیغه بکشید. با این کار یک سطح صاف و تیز بدست می‌آورید. این کار را چندین بار انجام دهید تا بهترین نتیجه حاصل شود. می‌توانید از حرکات متناوب استفاده کنید، یک سمت چاقو و سپس سمت دیگر آن را تیز کنید. حرکات متناوب به آرامی شیب چاقو را صیقل می‌دهند، قسمت شیب دار، لبه تیز چاقو است.