

# Příbory

## Historie :

Nejstarší částí příboru je nůž a lžíce.

V 16. století začíná šlechta ve Francii a Itálii používat vidličku.

V **18. století se začíná používat celý příbor**, který však dostává konečnou podobu až na počátku 19. století, kdy se zaobluje špička nože a prodlužuje se a ztenčuje se rukojeť lžíce.

Od 19. století se příbory vyrábí sériově.

## Materiály na výrobu příborů

### Nerez ocel

Užívají se oceli Cr a Cr - Ni, které jsou zdravotně nezávadné a mechanicky ( oděr ) a chemicky odolné !

Příbory z nich jsou vhodné pro myčky !

Cr ocel - 28/0, 18/0, 17/0 = legovaná ocel s obsahem 28 %, 18 % nebo 17 % Cr !!

- užívá se na ostří nožů i na celý příbor

- **nevýhoda - při kontaktu s organickými kyselinami se mohou vytvářet skvrny !**

Cr - Ni ocel - INOX 18/10 a INOX 18/8 = legované oceli s obsahem 18 % Cr a 10 až 8 % Ni !!!

- užívají se na výrobu lžic, vidliček a střepek nožů

- **jsou odolné vůči organickým kyselinám !**

- ocel INOX 18/10 je tzv. **potravinářská a chirurgická ocel !!!**  
( tzn. bez výluhu a nemagnetická ! )

**Přídavkem Mo, Co nebo V do nerez oceli se zvýší tvrdost řezných ploch !!!!**

### Zlacená Cr - Ni ocel

Zdobný prvek ocelových příborů, nevhodná pro myčky !

**Odolnost zlacení zvyšuje Co aditivum !**

### Stříbrné příbory

Jsou **nejměkčí příbory vyráběné ze slitiny Ag a Cu** o ryzosti 800 a 925/1000 !!

Nože mají **stříbrnou pouze rukojeť** a čepel je pro dosažení vyšší tvrdosti vyráběna z postříbřené nerez oceli !

**Postříbřená Cr-Ni ocel** - lze z ní vyrábět štíhlejší tvary příborů než z masivního Ag

**Alpaka** - pro levnější typ Ag příborů. Základ tvoří Ni mosaz, na kterou je galvanicky nanášeno Ag. Číslice vyražená na povrchu udává :

- **tloušťku Ag vrstvy v mikrometrech**
- **nebo počet gramů Ag na 24 dm<sup>2</sup> ( obvykle 90 )**

## Materiál na příbory ovlivňuje vhodnost pro myčky !

- Nevhodné jsou - **celokovové příbory Ag, alpakové a ze zlacené oceli**
- **příbory ze 2 materiálů**
  - např. s rukojetí plastovou, porcelánovou nebo dřevěnou

## Výroba příborů

- **lisování** za studena ve formě ( lžíce a vidličky )
- **čepel nožů se musí kovat za horka !**
- **kalení příborů** slouží ke zvyšování tvrdosti ( prudkým ochlazením se vytváří rovnoměrné vnitřní pnutí )
- **popouštění** slouží k odstranění části vnitřního pnutí, čímž se zvýší pružnost oceli . Provádí se opakovaným zahříváním a pomalým ochlazováním příborů.
- **broušení nožů**
- **leštění příborů** pomocí leštících past. Leští se do 2 stupňů s označením leštěno a vysoce leštěno !

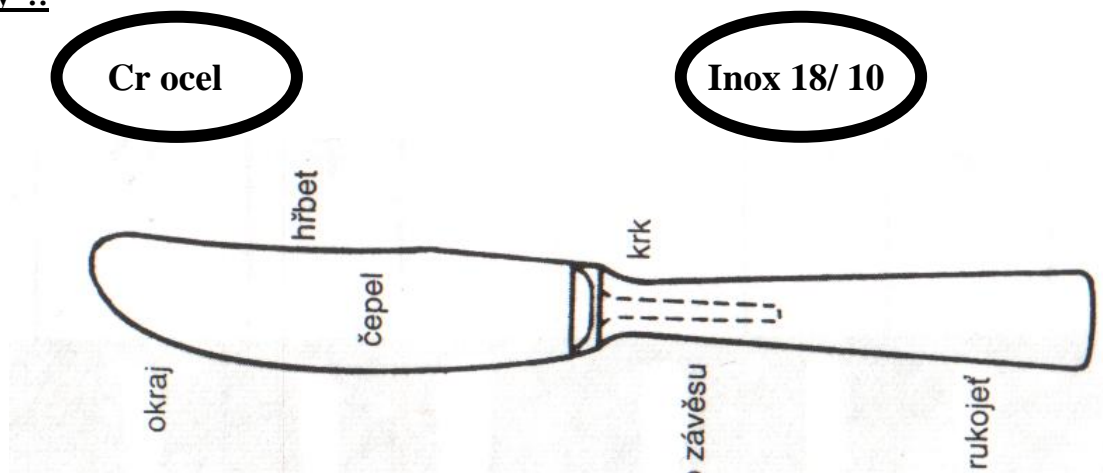
**Příbory z masivního Ag a pakfongu se vyrábí litím do formy a zdobí se gravitováním.** ( Španělsko, Portugalsko, Anglie ).

**Vyjimka** – tradiční anglické příbory z masivního Ag vyráběné kovářím z ingotů !!

## Hodnocení jakosti celokovových ocelových příborů

**Jakost celého příboru se hodnotí podle zpracování nože !!**

**Dražší příbor obsahuje nůž lepený, tzn. sesazený ze 2 částí a velmi přesně zalícovaný, takže je spoj je nerozpoznatelný !!**

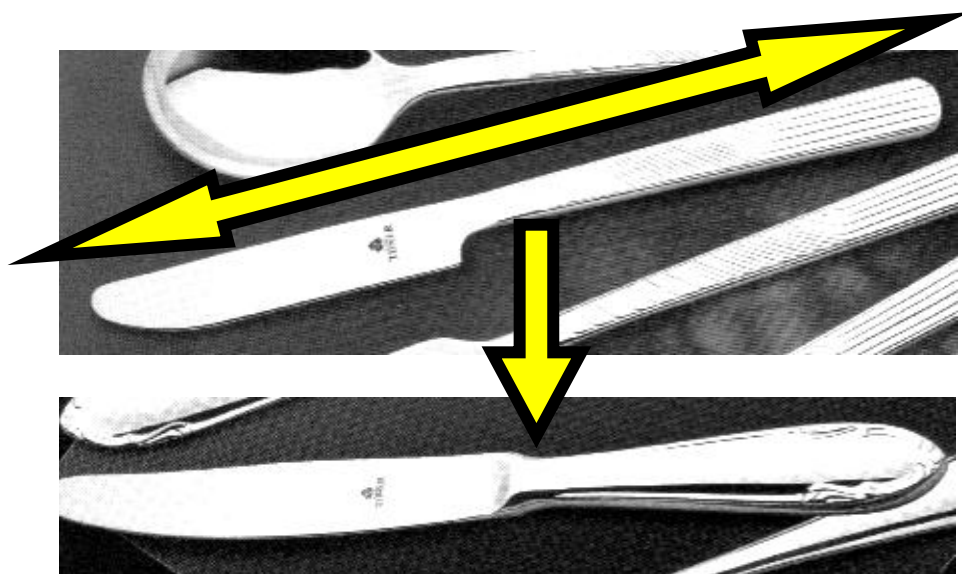


**Levnější příbor má čepel i střenku nože vyrobenou z jednoho kusu oceli . ( obvykle Cr oceli )**

## Základní typy příborů dle tvaru nože

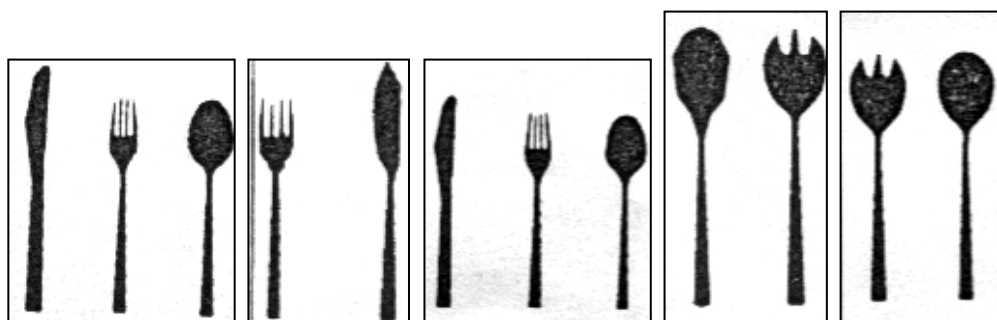
**ANGLICKÝ příbor** - příborový nůž má střenku i hřbet čepele ve stejné výši !!

**FRANCOUZSKÝ příbor** - mezi střenkou a čepelí nože je znatelné zúžení !!



### Základní druhy příborů

Základní jídelní příbor  
Dětský jídelní příbor  
Desertní příbor  
Rybí příbor  
Velký a malý salátový příbor  
Překládací příbor



### Doplňkové kusy

Limonádová lžička  
Lžička na med  
Lžička na cukr  
Lžíce na smetanu  
Nůž na steak  
Nůž na pizzu  
Kleštičky na cukr  
Dortová lopatka  
Lžička na dlabání ovoce  
Lžička na zmrzlinu  
Desertní vidlička tříhrotá  
Mokka lžička  
Vidlička na moučník s krájecím hrotem  
Čajová lžička  
Vidlička na nárezové maso  
Vidlička na steak





