

О МУСАТАХ



Что такое мусат? Виды мусатов, правила пользования. Как выбрать мусат?

Как бы ни был качественным нож рано или поздно вследствие высоких нагрузок, абразивного износа и электрохимического воздействия геометрия его лезвия искажается, и нож перестает резать должным образом. В случае, если износ незначителен и требуется лишь правка лезвия, то в этом деле вам поможет мусат.

Мусат – это металлический или, реже, керамический стержень на рукояти, используемый для восстановления остроты ножа. Металлический стержень имеет на поверхности насечку (ребра), по виду такой мусат похож на круглый напильник.

Мусат очищает уже заточенную кромку лезвия от находящейся на ней металлической бахромы, выравнивая неровности и заусенцы на ней.

В данной статье мы рассмотрим, какие бывают мусаты и их виды, как пользоваться мусатом и будут даны рекомендации, как выбрать мусат.

Виды мусатов

Мусаты различаются между собой по форме и материалу, из которого они изготовлены.

1. Виды мусатов по форме:

- Овальные;
- Круглые;
- Граненные – плоские и четырехгранные.

2. Виды мусатов по использованному материалу на поверхности самого стержня:

- керамические мусаты - с напылением керамики;
- алмазные мусаты - содержат алмазную крошку;
- металлические мусаты (наиболее распространенные) - содержат частые насечки (ребра).
- смешанные – с одной стороны стержня – шершавая поверхность, а с другой - гладкая.

Если мусат имеет специальное абразивное напыление (алмазное, керамическое или иное), то такой мусат является скорее точилкой для ножа, и работает по принципу надфиля. Им можно восстановить очень тупой или не слишком качественный нож, но использовать его на качественных ножах не стоит: он может их испортить.

Для качественных ножей уместно использование либо гладких мусатов, либо мусатов с насечкой.

Правила пользования мусатом:

- прикладываемое усилие должно быть незначительно и распределяться равномерно по всей длине режущей кромке ножа;
- соблюдать угол 15-25 градусов и направление движения;

- мусат и нож должны соприкасаться между собой на режущей кромке;
- обе стороны ножа попеременно должны касаться мусата, нельзя проводить сначала по одной стороне несколько раз, а потом по другой.
- движение ножа о мусат должно начинаться с конца лезвия ножа (место стыка лезвия и рукоятки) о начало мусата и проходить большой дугой с незначительным нажимом, заканчиваясь острием ножа вблизи рукоятки мусата.
- длина мусата должна быть больше, чем длина лезвия вашего ножа минимум на 5 см.

ВАЖНО ПОМНИТЬ: Мусатом можно править, но не точить!

При сильном износе ножа уже требуется его заточка при помощи специальных абразивных инструментов (бруски, водные камни, специальные приспособления) или заточных станков.

Как правильно выбрать мусат?

В профессиональном использовании наибольшую популярность получили стандартные металлические мусаты с насечкой. Форма мусата зависит от сугубо личных предпочтений. На профессиональных кухнях и в мясных цехах обычно используют круглые металлические мусаты со стандартной насечкой, длиной от 25 до 30 см, а для дома лучше подходит мусат меньшей длины (20 см). Немалую роль в распространении круглых мусатов сыграла их стоимость: цена на овальные, граненые и смешанные мусаты значительно выше, чем на круглые.

Какой бы вы не выбрали мусат, но обязательно его длина должна быть больше, чем длина лезвия вашего ножа минимум на 5 см.