

Naučte se brousit nůžky alobalem. Už nikdy je nebudete mít tupé

 aazdravi.cz/naucte-se-brousit-nuzky-alobalem-uz-nikdy-je-nebudete-mit-tupe

Všechny příspěvky autora Anna Štěpánková

8. 7. 2023

Ne nadarmo se říká, že tupým předmětem se zraníme snáz než ostrým. Což o to, nabrousit kuchyňské nože žádná věda není, možností je více než dost, navíc poměrně jednoduchých, levných a dostupných, ale co třeba v případě takových nůžek? Zkuste následující rady. Přece nechcete dětem každé dva roky kupovat do pouzder nové nůžky, ne?

Starý dobrý alobal

Alobal se dá použít ke všemu možnému, jednou z jeho předností je také schopnost nabrousit tupé nůžky. Utrhněte kus alobalu a ten několikrát přeložte tak, abyste měli menší tlustý obdélník. Ten nyní začněte tupými nůžkami stříhat na tenoučké proužky, nejlépe bude, když stříhnete cca 20x. Pak udělejte zkoušku třeba na kusu látky nebo tvrdém papíru.

Dalším problémem u méně funkčních nůžek může být zatuhlost ve šroubku, v tom případě postříkejte šroubek sprejem WD-40 a utřete do sucha.

Smirkový papír

Na ztupené nůžky zabere i „šmirgl“ papír. Vyberte ten se zrnitostí 150-200. Brusný papír přehněte napůl tak, aby brusné strany byly zvenku. Teď se pusťte do stříhání přibližně 20 dlouhých proužků. Po akci nůžky vyleštěte suchým papírovým kapesníkem a vyzkoušejte. Tento typ broušení se hodí pro nůžky, které sice stříhají hůře, ale ještě na tom nejsou tak úplně zle.



Foto: Shutterstock

Vyzkoušejte šroubovák

Vybavte se jakýmkoliv šroubovákem, ten uchopte do jedné ruky, druhou popadněte tupé, rozevřené nůžky. Šroubovák vložte mezi čepele a nůžkami pomalu šroubovák jakoby „stříhejte“. Provedte několikrát, následně ověřte výsledek.

Pomůžte i zavařovačka

Najděte skleněnou zavařovací sklenici, ideálně trochu užší a nižší, než je klasická okurková. Rozevřete nůžky, obejměte jimi sklenici z boku a „stříhejte“ ji. Tím, jak čepele sjíždí po skle, dochází k jejich nabroušení. Jen si dávejte pozor, samozřejmě ať se neporežete, ale hlavně taky na to, aby byly čepele naostřené po celé jejich délce.

Foto: Shutterstock, zdroj: [wikihow.com](http://www.wikihow.com), [Popular Mechanics](http://www.popularmechanics.com)