



Kiritsuke

из стали 95х18

Хороший кухонный нож - это большая удача. Таким ножом удобного резать и от готовки получаешь только удовольствие. А когда еда приготовлена с удовольствием, то вкус у неё хороший. Так уж случилось, что долгие годы на кухне у меня не было удобного ножа. Резал и шинковал самыми распространёнными ножами, которых в изобилии в любом хозяйственном магазине. Быстрозатупляющиеся, с неудобными рукоятками и неудобной геометрией лезвия.

В конце концов всему приходит предел терпения.

На сайте KnifeLife.ru был найдена книга о кухонных ножах Андрея Козловского (http://knifelife.ru/articles_Nog_na_kuhne.htm).

Прочитав её не по одному разу, была выбрана форма ножа, которая на тот момент отражала все мои потребности при готовке. Это был Santoku. Вторым, мне считалось, надо купить Deba.

Узнав, где в ближайших областных центрах торгуют дорогими ножами, я сделал свою покупку.

Выбор производителя был случайным, фирма Gipfel (немецкий китай). Ножи из нержавеющей стали X50CrMoV15. Заявленная твёрдость HRC54-57. Это были неприхотливые середнячки. Нож типа Santoku перетачивал и полировал, но результат от работы был неудовлетворительным. Особенно плохо получалась шинковка. Со временем проявила себя неудобная рукоять. Её пришлось переделать. Она была короткой для моей руки. Поэтому задний предохранитель был спилен. Нож в руке лежал уже более удобно, но это не решило проблему.

