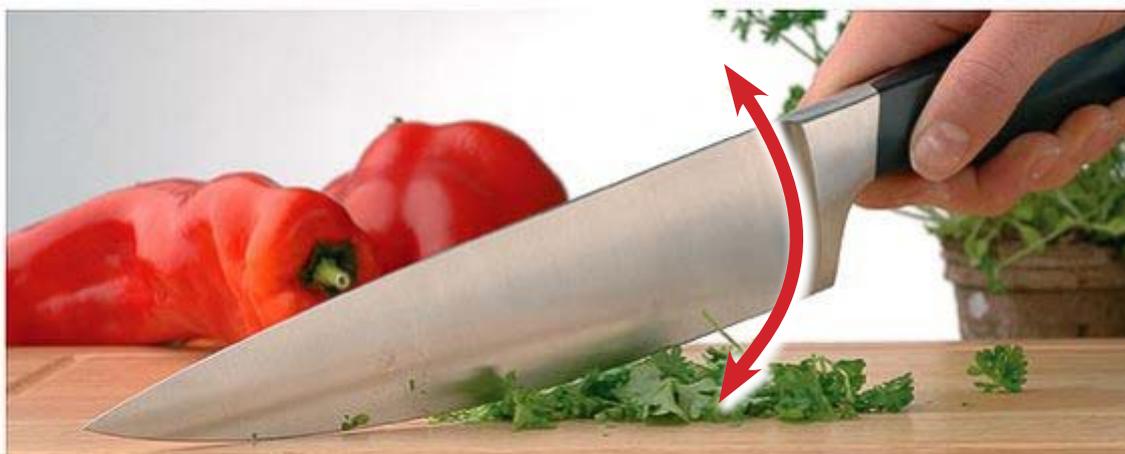




Nakiri - хороший инструмент, но для работ с небольшими овощами и зеленью.

Чем легче становилась работа по шинковке, тем больше потребностей. Стал смотреть в сторону Gyuto. Данный нож нужен был уже для более тяжелых работ, а именно шинковка мяса и работа по крупным овощам.

У меня уже были ножи, по геометрии похожие на Gyuto, и они меня не устраивали из-за своей «брюхатости». В момент реза таким ножом приходилось либо поднимать высоко руку, что бы рез шел до самого конца, когда движение ножа к себе. Либо опуская руку, совершать большую амплитуду движения повторяя радиус лезвия.



Поэтому нужно было лезвие с не сильно выраженным радиусом, но и не совершенно прямое.

Второй момент - это отсутствие односторонней заточки у ножей Gyuto.

Все ножи я перетачивал под правую руку, так мне было удобней резать. Исключение Nakiri.

Возможно, я бы и смирился с формой ножа типа Gyuto, если бы не увидел Kiritsuke.

Его заточка, геометрия и рукоять - всё подходило для моей работы с крупными овощами и мясом. Важным фактором было то, что геометрия клинка Kiritsuke подразумевает рез за одно движение. Фактически овощи или мясо таким ножом строгаются, а не распиливаются, как делается Gyuto.

К тому времени я уже точно знал, что мне надо:

- 1) Нож, с длиной лезвия больше 200 мм, желательно 240-270мм;
- 2) с односторонней заточкой;
- 3) с деревянной рукоятью чуть больше средней длины, от 150 мм и более;
- 4) высотой лезвия более 40 мм;
- 5) небольшой изгиб формы режущей кромки;
- 6) вес более 200 грамм, но не более трехсот.