



Длина лезвия менее 180мм было для меня коротким для реза.

Свыше 270 мм нож терял универсальность для работы концом лезвия.

Был еще вариант взять Yanagiba, но лезвие у такого ножа узкое и мне было не удобным в работе. Либо Usuba, но данный нож был более короткий и с прямой формой лезвия. Оба ножа были рассчитаны на рез за одно движение



*Yanagiba Kitchen Knife made by Shinichi Watanabe*

*Usuba 195мм YOSHIHIRO Kasumi*

Kiritsuke - вот что мне хотелось! Да только цена на такие ножи из Японии была мне не по карману. Начальная цена от 300 долларов, а средняя в интернет магазинах 600-700.

Был вполне доступный от Moritaka (Kiritsuke-Gyuto 240, 270mm), но он делал только с двухсторонней заточкой.



*(Aogami #2 Steel / Double-edge / Kurouchi 240 mm) вес 210 грамм*

С двухсторонней заточкой делали Takeda Kiritsuke 240mm и TC Blades 240mm Kiritsuke.



*TC Blades*



*Takeda*