

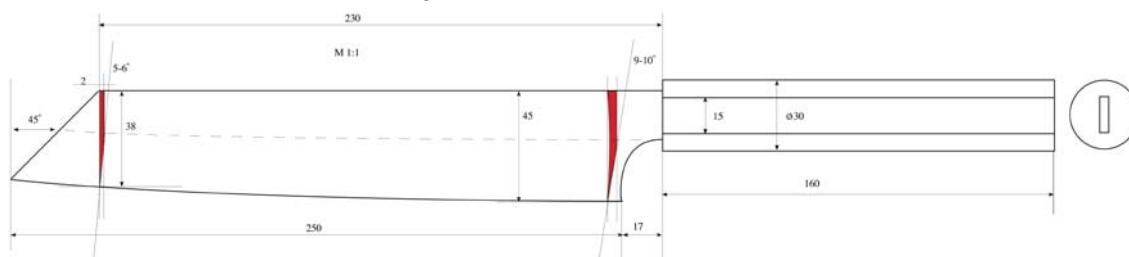


Ножи кромсали лист бумаги и срезали с него стружку. Также неоднократно говорилось о том, что фирма стремится делать доступные по цене ножи.

Зная о том, что сделать кухонный нож - задача не из простых, я обратился в фирму «Русский булат».

В ответе на письмо с просьбой на изготовление кухонного ножа, меня сразу предупредили, что фирма не специализируется на кухонных ножах.

Но мой заказ всё-таки могут изготовить.



На сайте фирмы есть значительный ассортимент выпускаемых пчаков, шефов и филейных ножей, а это уже гарантировало, что кухонными ножами фирма занимается не первый год. Предложили сталь 95х18 и выбрать материал для рукояти. Я выбрал - венге.

К тому моменту мной был выявлен один недостаток при работе с Nakiri, где была сталь Agomi2 в обкладе. В момент заточки ножа я по неопытности снял много защитной патины. Шинкуя лук, лезвие ножа начинало давать на месте реза коричневый след от ржавчины.

Для жарки это не критично, но для салата хотелось оставлять белоснежность лука. Сейчас занят тем, как восстановить патину на лезвии.

Поэтому я хотел нож формы Kiritsuke из нержавеющей стали.

«Русский булат» предложил сталь для клинка, уплотненную ковкой.

Благодаря этому 95х18 обладала твердостью выше 57-58 единиц.

До этого у меня не было ножей из подобной стали, и как она себя будет вести в процессе работы, я не знал. Утешало то, что из данной стали делают более дорогие ножи.

Обсуждение заказа с уточнениями прошло в течение двух недель, по завершении чего мне сообщили, что нож выполнят и вышлют его фотографии.

Так оно и произошло.

Через три недели я получил фотографии и счет за выполненную работу. Оплатил и через пару недель я уже был обладателем готового ножа.

Изначально нож был таким. Общая длина - 430 мм. Обух постоянной толщины - 3 мм.

