



Был сделан не большой bolster из алюминия. Он не давал холодности, когда нож брался в руку и был плотно подогнан к рукояти. Крепление было сквозным.

Даже с такой широкой для ножа толщиной спуска у режущей кромки, нож вполне мог шинковать лук.

Прежний опыт работы с кухонными ножами меня убедил в том, что чем тоньше толщина спуска режущей кромки тем легче в шинковке.

По этому нож подвергся переточке.

Был сделан более тонкий спуск у режущей кромки и выборка с левой стороны клинка. Толщина спуска 0,2 мм. Выборка глубиной 0,8-1 мм. На плоской части клинка.



Далее обтачивалась рукоять под руку.

Вначале я сделал её эллипсовидной с формой трапеции по длине рукояти. То есть у основания чуть больше чем на хвосте. По форме она напоминала рукояти ножа Hankotsu (нож для срезания мяса с костей). Такая рукоять меня устраивала в работе первые месяцы. Но всё таки она вызывала дискомфорт, так как рука уставала.



*Hankotsu (нож для срезания мяса с костей)*