



Шинкуя мясо, нож себя также показал с лучшей стороны. Раньше я брал чуть подмороженное мясо и стремился побыстрее его нашинковать. Когда оно становилось комнатной температуры, резать было сложно. Объяснялось это тем, что прежний нож тупился очень быстро.

Данный нож вполне легко шинковал свежее мясо и довольно долго держал заточку.

Но не все так прекрасно.

Когда нашинкован килограмм мяса и нож не одну сотню раз касался доски его режущая кромка требует заточки или хотя бы правки керамическим мусатом.

Чем правится и точится данный нож.

Мой набор состоит из двух водных камней 240/800 и 1000/3000 а так же одного природного камня 1000-1500 и камня с наносимой на него пастой ГОИ.

