



Александр Лопухов

Кухонный марафон

или как я управлялся с кухонными ножами

И вот настало лето! Охотничье межсезонье. Давно я собирался разобраться с кухонными ножами и такой случай мне представился. Супруга и сын уехали отдыхать, а меня служебные дела вынудили остаться в городе. Естественно, вся готовка пищи легла на меня, что-что, а поесть я люблю. Да и лучшие повара, безусловно, мы мужчины. «Фастфуд» и прочая пища из пакетиков быстрого приготовления – это не для меня. Вот я и решил совместить приятное с полезным. И, оказалось, тестировать кухонные ножи не менее интересно, чем охотничьи или тактические.

Ножей для кухни великое множество: от ножей за несколько рублей, с развалов на рынках, производства Китая и Бразилии, до элитных ножей из Германии и Страны восходящего солнца, выставленных в витринах дорогих салонов подарков. Есть у меня как первые, так и вторые. Последнее время меня постоянно занимает один и тот же вопрос, чем отличается дорогой нож от дешёвого и что, допустим, может этот дорогой нож сделать, чего не может «гршовый» нож? Мне кажется, что в настоящее время – время кризиса экономики, это отнюдь не праздный вопрос, не только в отношении ножей, но и вообще товаров и услуг. За что мы готовы или не готовы платить деньги, так тяжело зарабатываемые в последнее время. И получаем ли мы те заявленные продавцом блага, которые, подчас, нам сулит очень навязчивая реклама? В своих исследованиях я старался быть насколько возможно объективным. И вот что у меня вышло.

Нож Tramontina — самый распространенный и дешёвый (цена 10-15 руб.). Загадочная нержавеющая сталь inox-stainless-brasil, деревянная рукоятка, держащаяся на двух заклёпках, длина клинка 110 мм, твёрдость около 52 HRC, универсальный.

Нож Victorinox (цена 250 руб.). Сталь 420, пластиковая литая рукоятка, длина клинка 100 мм, твёрдость 54 HRC, универсальный.

Нож Fiskars (цена 170 руб.). Сталь 420, пластиковая рукоятка, клинок — 155 мм, немного другого дизайна, чем у Victorinox. Все остальное — аналогично, поварской.

Нож японский фирмы Tojiro, серии Western, модель «Сантоку» — в вольном переводе с японского — три добродетели (цена 1800 руб.). Трёхслойная ламинированная сталь VG10, длина клинка 170 мм, материал рукояти — пластик на двух заклёпках, твёрдость центральной пластины 59-61 HRC. Предназначен для овощей, рыбы и мяса.

Rely VP-01X (цена 700 руб.). Сталь — молибден-ванадиевая однослойная, клинок длиной 180 мм, твёрдость около 56-58 HRC. Форма клинка напоминает «Сантоку», но лишь отчасти, имеет круглые отверстия вдоль режущей кромки и штампованное ребро жёсткости. С тефлоновым покрытием. Рукоятка пластиковая, на двух заклёпках.

Детский кухонный нож Brisa Bonita (цена 1014 руб.) с отнюдь не детской заточкой. Сталь Sus420J2, однослойная, клинок длиной 165 мм, рукоятка ярко оранжевая пластиковая, литая, на клинке аппликации на тему японских мультяшек, твёрдость 55-57 HRC.

И, наконец, японцы Natamoto Ceramic. Универсальные SR120W-A и SR150B-A с клинками из циркониевой керамики белого и чёрного цвета, соответственно. Длина клинков, как видно из маркировки, 120 мм и 150 мм (цена 1700 и 1950 руб.)

Цены указаны для сравнения и могут отличаться от цен в различных магазинах. Впрочем, цена на хороший кухонный нож в 2 000 руб. — это далеко не предел. Мне попадались ножи серийного производства и по 15 000 руб. за штуку, но, увы, мне они недоступны. Так, что я остановился на доступных



Tojiro Western обеспечивает практически хирургический разрез



Отличительная особенность ножа Rely VP-01X — наличие круглых отверстий вдоль режущей кромки и штампованного ребра жёсткости



Несмотря на своё «несерьёзный» внешний вид нож Brisa Bonita показал неплохие «деловые качества»



Универсальный нож Victorinox имеет пластиковую рукоятку



Керамический нож SR120W-A имеет клинок белого цвета длиной 120 мм (вверху). Его собрат SR150B-A (внизу) отличается чёрным цветом клинка длиной 150 мм



моделях, которые может себе позволить большинство читателей.

Всеми ножами рез производился на специальных разделочных досках из бамбука, сборного торцевого дуба и целого бука. Оценивалось удобство обращения с ножом и, по возможности, износостойкость. Почему по возможности, да потому что у Tramontina острота заточки садится практически сразу, а Western мне так и не удалось затупить в течение двух недель. Маленькая оговорка я резал всеми ножами только овощи, мясо, сыр и свежий хлеб.

Первое – удобство удержания рукоятки ножа. Самой удобной и приятной на ощупь оказалась рукоять у Fiskars, затем идёт Western и Brisa Bonita, Victorinox, замыкает Tramontina. У Tramontina рукоять из натурального дерева с внешним покрытием лаком и притом далеко не водостойким. После непродолжительного использования (нож регулярно мылся как просто в раковине, так и в посудомоечной машине) рукоять начинает разбухать, потом усыхать и, как следствие, разбалтываются заклепки. Через некоторое время рукоять практически разваливается и клинок выпадает. Вопрос о ремонте ножа не стоит, его проще выбросить и купить новый. Заточку лезвие держит первые 5 минут, потом нужно править. Правка мусатом положительного результата не даёт. Заточивать нужно сразу на белом электрокорунде (японских водных камней этот нож не заслуживает). И если с овощами он справляется более или менее, то порезать свежее испечённую сдобу, практически невозможно. Нож просто её проминает и начинает резать только где-то у основания доски.

Сначала всё кажется не так мрачно. Ну, режет и режет, чего более-то желать. Но когда берёшь в руки Tojigo Western – понимаешь, как здорово и легко работать на кухне – просто удовольствие одно. Усилие реза минимальное, продукты просто сами разваливаются под ножом.

Похожий результат, но всё же несколько хуже, у Rely VP-01X. Ребро жёсткости по краю лезвия несколько тормозит и подклинивает нож в жёстких овощах, хотя по идее должна как клином расширять рез. Заточка клинка не такая острая.

Детская Brisa Bonita режет весьма достойно, но имеет малую толщину клинка. С одной стороны удобно – меньше сопротивление при резе, но с другой – лезвие при работе достаточно сильно вихляется и, если здесь уместно использовать морскую терминологию, уходит с курса, хотя и здесь по всей длине клинка присутствует ребро жёсткости, как у Rely VP-01X. Страшного в этом нет ничего, но работать неприятно.

Вообще к форме клинка «Сантоку» и схожих с ней, нужно некоторое время привыкать. Дело в том, что азиатская техника владения кухонными ножами несколько отличается от европейской, а я не шеф-повар в модном ресторане. По этой причине в начале тестов чуть не отхватил себе палец и решил резать продукты так, как привык. Может оно и не правильно, но пальцы целее уж точно.

Несколько особняком тестировались керамические ножи Hatamoto Ceramic SR120W-A и SR150B-A. Их несомненное преимущество – абсолютная нейтральность к любым агрессивным средам. Такие ножи интересны для любителей сыроядения овощей. Я к таким не отношусь, но

попробовать нож в деле всегда интересно. Режущие свойства керамики на высоком уровне, хотя и немного не дотягивают до остроты Tojiro Western, уровень заточки сопоставим с вновь заточенным Victorinox или Brisa Bonita. Точить не нужно, да и кроме, как на алмазном бруске ещё советского производства для правки бритв, подправить лезвие практически невозможно. Твёрдость цирконевой керамики очень велика. Износостойкость просто поразительна. Но, как всегда – но! При всей своей привлекательности эти ножи требуют очень аккуратного обращения. Мыть только вручную, бросать в мойку в месте с тарелками и металлическими столовыми приборами нельзя. Режущая кромка при всей своей твёрдости и износостойкости очень хрупкая и при несильном ударе о край керамической тарелки может и выщербиться. А заточить, как я писал выше весьма проблематично, а иногда и вовсе невозможно по причине отсутствия соответствующего оборудования. И всё же, я бы не отказывался от этих ножей. Они просто уникальны и при надлежащем уходе будут служить очень долго, не требуя правки лезвия.

Ну и, конечно же, их главное преимущество – отсутствие привкуса металла на продуктах. Что касается удобства удержания, то оно на высоком уровне: мне, с моими широкими ладонями и длинными пальцами, было удобно. Что тут ещё добавишь! Удобно и всё! Относительно ухода за ножами мне хотелось бы сделать один комментарий: всё отмеченное по уходу за керамическими клинками относится и к хорошим, остро заточенным клинкам из стали. Если их бросать в мойку с посудой и хранить не в специальных деревянных подставках, в которых каждый клинок находится в одном отделении, то радовать своей остротой ножи будут вас недолго. Какой бы бритвенной остроты и износостойкости не был клинок, допустим Tojiro Western, при ударах о керамическую посуду, клинок тупится очень быстро.

Всеми ножами нарезался тонкими ломтиками помидор. Все с этой задачей справились хорошо, отличились только два ножа: Tojiro Western может не просто нарезать, а сделать толщину среза буквально сопоставимую с папиросной бумагой. Tramontina не нарезал, а нарубил и частично измял продукт.

В нарезании кубиков мяса для шашлыка из свиной шейки очень достойно показал себя детский Brisa Bonita. Например, кубики мяса для шашлыка получаются практически с прямыми углами. Конечно, шашлыку всё равно, прямые у него углы или нет, а мне приятно, что нож вроде бы и детский с несерьезными мультяшечными аппликациями, а режет на удивление «по взрослому». Victorinox, Fiskars, Natamoto Ceramic – стабильно одинаковые результаты.

Итак две недели закончились, и супруга с сыном вернулись домой. Супруга первым делом навела ревизию на кухне проверяя, чем это я тут занимался, пока хозяйки не было на месте. Ревизия закончилась приготовлением праздничного обеда по случаю возвращения и... да, да – порезанными пальцами!

После этого я убрал подальше Tojiro Western и Brisa Bonita в специальный ящик, до следующего моего желания поработать на кухне. За ними вслед последовали и Natamoto Ceramic SR120W-A и SR150B-A, со словесным дополнением супруги о хороших вещах, но нехватки



Самый дешёвый нож – Tramontina – делает проблематичным даже самые простые операции, например по нарезанию свежей сдобы. Нож её не режет, а мнёт



Нож Fiskars неплохо зарекомендовал себя на кухне. При этом адекватная цена – его несомненный плюс

времени следить и «аккуратничать» с ними. Tramontina отправился в мусорное ведро со словами «такого и задаром не надо». И остались универсальные и не очень острые, но совершенно необременительные семейному бюджету Victorinox, Fiskars. Rely VP-01X тоже нашлось место на кухонном столе, но с просьбой сильно не острить его «от греха, подальше».

Так какой же вывод?! Стоят ли вышперечисленные ножи того чтобы их приобретать. По моему разумению стоит. Просто с приобретением хороших кухонных ножей, нужно поднимать и культуру владения ими, ломая устоявшиеся привычки и стереотипы. И начинать нужно с себя. Приобретая дешёвый китайский хлам мы, тем самым, унижаем себя. Унижаем и не любим, а не любя себя – нельзя полюбить ближнего своего.