

ЯПОНИЦЫ НА КУХНЕ



Этот материал продолжает тему японских кухонных ножей, начатую в журнале «КАЛАШНИКОВ» № 9/2009.

В преддверии Нового года у меня появился ещё один комплект кухонных ножей из страны восходящего солнца фирмы Kanetsugu. Набор из четырёх разных по форме, размеру и назначению ножей включал в себя следующие изделия: Pro-S «Шеф» 5005, длина клинка 210 мм; Pro-M «Универсал» 7001, длина клинка – 130 мм; Special 3003 «Сантоку» с клинком 170 мм и Saiun 9002 «Универсал» с 150-мм клинком, к тому же выполненный из очень красивой дамасской стали. Тестировать такие ножи, при условии правильной эксплуатации и хранения, достаточно затруднительно. И если критерий оценки охотничьих ножей довольно прост и уже давно устоялся

(хороший охотничий нож должен выдержать без затупления, разделку трёх кабанов или двух лосей), то как оценить кухонный нож? По тому сколько метров сырокопченой колбасы он может порезать до того момента притупления? Или в буханках хлеба? А ведь бывает ещё и варёная колбаса, которую придётся считать на километры, потому что затупить об неё нож такого высокого класса практически невозможно. Следовательно, проверить ресурс ножа на затупление не предоставляется возможным, как, впрочем, и его общую живучесть вообще. Тут речь скорее идёт об общей эргономике и удобстве при работе конкретной формы клинка и ножа для приготовления, опять-таки, определённого блюда.

И вот на старый новый год я забрал кухню в свои руки. Мне давно хотелось приготовить что-нибудь этакое восточное. Побегав полдня по магазинам и закупив все необходимые ингредиенты, я наконец-то уединился на кухне и принялся воплощать свою идею в жизнь. Филе лосося нарезал на порционные кусочки для суши ножом Pro-S «Шеф» 5005 (далее 5005). Из-за большой длины и ширины клинка делать это было неудобно. Пришлось взять самый маленький нож с узким клинком Pro-M 7001 и дело сразу пошло на лад. Нарезать свежие огурцы для роллов не вызвало никаких проблем любимым из вышеперечисленных ножей. Чтобы было понятно дальнейшее действие надо немного пояснить сам принцип приготовления роллов. На специальную бамбуковую салфетку кладём высушенный лист Нори 20х30 см (морские водоросли) и в него закатываем рис, лосось и прочее. Состав может меняться, но сейчас это не главное. Итог такой: в результате манипуляций у нас получилась туго свернутая «колбаска» с начинкой диаметром 40-45 мм и длиной около 25 см. В дальнейшем эту колбаску надо аккуратно порезать на порционные кусочки. Поскольку начинка из риса довольно липкая и легко деформируется, для нарезки нужно использовать очень острый нож. В противном случае получаются безобразные лепешки, ничуть не напоминающие реальные роллы.

Но и это оказалось ещё не всё. Маленьким узким ножом (7001) шириной клинка где-то в половину диаметра нашей колбаски, резать оказалось неудобно. Рез получается не совсем ровным и к тому же немного задирает начинку. Работать большим и длинным ножом (5005) тоже оказалось неудобно, прямо, как казачьей пашкой колбасу рубить. А вот нож «Сантоку» (3003) подошёл просто

идеально. Оптимальный по длине, а главное по ширине, острейший клинок, позволил получить мне, как раз то, что и хотелось.

Острота лезвий всех клинков не вызывала нареканий. Ножи были чрезвычайно острыми прямо вынутые из коробки и не требовали дополнительной правки. Самый большой нож (5005) оптимален для мяса или для хлеба (согласно паспорту ножа лезвие заточено брусом зернистостью 6000). Нож выполнен из стали 1К6 и, что удивительно, несмотря на металлическую рукоятку, совершенно не скользит в руке. За счёт поллой рукояти баланс ножа просто идеальный, поэтому кисть руки не устает при длительной работе с ним. Нож (3003) с классической формой клинка «Сантоку» удивления не вызвал. Клинок из великолепной стали VG-2, заточка брусом 4000. Всё стабильно качественно и поэтому даже слегка скучно. А вот дамасский клинок порадовал. Очень красивый дизайн, рукоятка из микарты и, как следствие, из-за особенностей этого материала обладает следующими свойствами: когда рукоятка ножа сухая, то она кажется скользкой в руке, а при намокании становится приятно шершавой на ощупь. Конечно, красота клинка ни как не отражается на его рабочих свойствах, но всё равно приятнее работать красивым эргономичным ножом. Сталь клинка VG-10, 33 слоя. Заточен действительно, как бритва (заточка брусом 8000). На остальных двух ножах рукоятки из стабилизированной древесины, которая не подвержена намоканию и разбуханию.

Вот такой получился вкусный тест. Эти ножи подтвердили мое мнение о японских кухонных ножах, как о лучших ножах, за разумные деньги. Ну, во всяком случае, пока не появились подделки. 

