



Пользовался еще брусками с алмазным водостойкими шкурками MIRKA (800, 1200, 2000) и керамическим мусатом. Но лучше всего доводка производилась пастой ГОИ. Тогда режущая кромка местами в процессе работы хоть и затуплялась, но из-за полировки на качество реза это не сильно влияет и нож дольше не требовалось подправлять.

Что бы я хотел изменить в этом ноже.

Сделать толщину ножа не равномерно одинаковой по всей длине, а клиновидной. Что бы на конце было менее 2 мм а у основания 3,5 мм.

Сделать чуть ближе лезвие к рукояти. Тогда развес стал бы чуть ближе к больстеру.

Свести размер пятки к минимуму, но не убирать её совсем.

Обух ножа сделать полукруглым.

Итог

Я не профессиональный повар, для которого нож нужен восемь часов в день. Но мне хорошо режущий нож доставляет огромное удовольствие в процессе готовки.

Фактически для меня сложился оптимальный набор из трех ножей Nakiri, Kiritsuke, Petti.

Буду ли я покупать японский нож?

Да мне хотелось бы на кухне работать японцем, хоть но и прихотлив. Когда угол заточки 10-15 градусов а не 30-40, это совершенно другой рез. Твёрдая углеродистая сталь (HRC 62-67) режет легче и заточку держит дольше.