



Профессиональные повара знают, как важно использовать на кухне качественные и надежные ножи. В приготовлении пищи дома тоже используют специальные типы ножей. Такой комплект есть на столе у каждой хорошей хозяйки. Для приготовления разных блюд нужно выбирать особую форму и конфигурацию таких режущих инструментов.

### Особенности ножей

Многофункциональные [ножи для кухни](#) имеют особую конструкцию. Разные модели отличаются формой рукоятки и конфигурацией лезвия. В них применяются различные виды металлов, которые способны выполнять определенный спектр операций.

На сайте компании fonarik.ua можно подобрать самые разные модификации кухонных ножей. Обширный спектр моделей, разные габариты, оформление и дизайн позволяет подобрать нужный вариант для проведения конкретного спектра операций. В ножах для хлеба делают широкие лезвия. В них используется серрейторная заточка, обеспечивающая комфортное нарезание хлебного мякиша. Ножи, предназначенные для разделки мяса, имеют ровный клинок, с прямой заточкой. Существуют и универсальные варианты ножей, которыми можно проводить разные операции.

В каталогах интернет магазина можно найти ножи и наборы ножей известных

## Выбор ножей для кухни

Автор: Administrator  
01.03.2019 17:23 -

---

производителей. Наиболее популярными моделями являются наборы, предназначенные для повседневного приготовления на кухне разной пищи, включающие 3-5 ножей. Тут есть удобный небольшой нож для чистки картошки и овощей. Для резки твердых овощей уже лучше использовать другую модификацию ножа.

### Практичные и удобные ножи

Чтобы этот режущий инструмент прослужил долго и был безопасным в использовании, он должен быть сделан из качественной стали. Такой металл способен выдерживать серьезные нагрузки, и противостоять агрессивному воздействию разных веществ и жидкостей (соков, кислот и пр). Оптимальным вариантом будут кухонные ножи с твердостью 56-58 HRC.

Немаловажным аспектом является и форма ручки. Необходимо обращать внимание не только на стильный дизайн, но и на практичность и удобство использования, а также легкую очистку и мойку. Наиболее популярными и надежными являются деревянные и пластмассовые ручки ножей. Они не гниют и не поддаются воздействию агрессивных сред. Место стыка лезвий и рукоятки должно быть без зазоров, чтобы там не скапливались остатки продуктов.

Обширный ассортимент ножей, представленных на площадке fonarik.ua позволяет подобрать оптимальный вариант для разных заказчиков.

Дата публикации: 01.03.19