**Острый вопрос: 5 ножей, которые должны быть на вашей на кухне.**

На каждой кухне присутствуют ножи. Каждый человек когда-либо готовил что-то и пользовался ножом. Многим кажется, что все ножи – одинаковые и никаких различий между ними нет. Так ли это?

Нет. У каждого ножа есть собственная специализация. **Нож для сыра**, для хлеба, для мяса – всё это примеры специализации изделий.

Нельзя относиться к выбору ножей с безразличием, ведь если инструмент будет подобран качественно и обдуманно, то каждая секунда работы с ним будет в радость.

***Чем ножи отличаются друг от друга и как их нужно выбирать?***

Выбирая нож на свою кухню, прежде всего нужно обращать внимание на следующие параметры:

* материал рукояти;
* вес ножа;
* форма рукояти;
* крепление лезвия;
* режущая поверхность;
* цена.

Профессиональные ножи изготавливают из высокоуглеродистой стали, которая имеет способность ржаветь. Такие ножи не моют, их протирают тряпкой, а перед использованием смазывают маслом.

Бытовые ножи изготовлены из нержавеющей стали или керамическими. Изделия из стали прочнее, но со временем могут затупиться и потребуют заточки. Керамические же более гигиеничные, легче, сохраняют свою остроту, но они достаточно хрупки.

Лучшим вариантом материала рукояти ножа будет пластмасса или металл, потому что деревянные рукояти – недолговечны. Нужно помнить, что из гигиенических соображений, предпочтение нужно отдавать изделиям, где лезвие и рукоять – литые. Это позволит избежать попадания кусочков пищи в труднодоступные для очистки места. Вес ножа очень важен. Для работы с лёгкими ножами требуется большее количество усилий, а с тяжёлым ножом работать некомфортно. Нельзя забывать о важности формы рукояти. Нужно сразу попробовать держать изделие разным хватом. Если хват неудобен, то рука будет очень быстро уставать. Крепление лезвия должно проходить через всю рукоять. Узнать, хорошо ли закреплено лезвие в рукояти, можно благодаря заклёпкам, которые находятся на одной из сторон. Режущая поверхность лезвия должна быть очень острой, заточенной, без различных зазубрин, царапин. Не обязательно покупать очень дорогие, профессиональные ножи за какие-то большие деньги. На инструмент для домашней кухни можно потратить примерно 2-4 тысячи рублей. В таком денежном диапазоне можно найти качественные ножи, которые прослужат долго, будут удобны и безопасны.

***Наиболее популярные изделия и их особенности.***

*Хлебный нож.*

Пригодится для нарезки хлеба с мягкой, хрустящей корочкой. Это достаточно длинный инструмент, лезвие широкое и волнистое по краям. Эти особенности позволяют ему резать хлеб легко, с небольшим количеством крошек и не мнёт хлебобулочное изделие.

*Поварской нож.*

Этот нож пригодится на любой кухне и для любой задачи. Такой нож обладает широким лезвием, большой длинной и крупными габаритами. Его можно использовать как и для нарезки мяса, овощей, так и шинкования, рубки.

*Универсальный нож.*

Этот продукт достаточно сильно похоже на поварской нож, но его главным преимуществом является то, что он немного уже и не закругляется к концу лезвия. Также может пригодиться для нарезания мяса, овощей, но к шинкованию продуктов он не приспособлен.

*Филейный нож.*

Такой нож достаточно гибкий, мягкий, но в то же время очень острый. Он необходим для отделения филе, снятия кожи с рыбы, птицы и т.д.

*Нож-коготь.*

Данный нож пригодится для чистки овощей и фруктов. Он используется не очень часто, но для тех людей, кому некомфортны обычные овощечистки этот экземпляр придётся по вкусу. Загнутое короткое лезвие позволяет с лёгкостью очищать овощи и фрукты от кожуры.