

ПРАВИЛА ЗАТОЧКИ НОЖЕЙ

Заточка Японских Ножей

Ножи из коллекции отличаются высочайшим качеством, исключительной остротой лезвий и долговечными клинками. Ножи в традиционном японском стиле, а также ножи в Западном стиле должны затачиваться вручную на водных точильных камнях, чтобы получить то качество заточки, какое должно быть. Как только вы собираетесь приложить нож к камню, начинается процесс подгонки кромки ножа под ваши индивидуальные особенности и стиль заточки. При определенном опыте и хорошей технике ваш нож станет гораздо острее, чем был первоначально.

Японские повара считают заточку решающим фактором в кулинарном искусстве. Многие повара-сушисты натачивают свои драгоценные ножи в конце каждого рабочего дня. По правилам, нож нужно точить тогда, когда он еще относительно острый. Если Вы будете придерживаться этого золотого правила, то достаточно будет потратить на затачивание около 5 или 10 минут, чтобы нож снова стал острым. Если же вы отложите заточку, до тех пор, пока нож не затупится окончательно, вам придется потратить на его заточку гораздо больше времени. Вы должны быть готовы к тому, что ножи в Западном стиле нужно будет точить каждые два-три дня в течение их среднего срока службы. Если у вас нет опыта работы с японскими ножами и водными точильными камнями, выберите себе нож, который не требует особых навыков для заточки.

ОСНОВНЫЕ ШАГИ ПРИ ЗАТОЧКЕ НОЖЕЙ

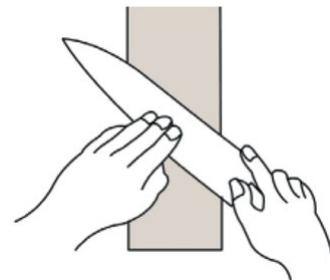
Правила заточки на водных точильных камнях одинаковы как для традиционных японских ножей, так и для ножей в Западном стиле. На страницах ниже вы найдете инструкции по заточке ножей разных стилей и с разной формой острия. Картинки и инструкции по заточке ножей рассчитаны на правшей.

Шаг первый – Подготовка камней

Уровень зернистости поверхности точильных камней необходимо знать, чтобы предотвратить повреждение режущей кромки ножа. Синтетические точильные камни и фиксаторы камней необходимо замочить в воде на 10 минут, либо пока не исчезнут пузырьки, прежде чем приступить к заточке. В начале, с помощью фиксатора сглаживайте края точильного камня возвратно-поступательным движением, удаляя достаточно материала, чтобы выровнять поверхность камня. Керамические и алмазные камни не замачивайте перед заточкой ножей. Просто окуните их на короткое время в воду.

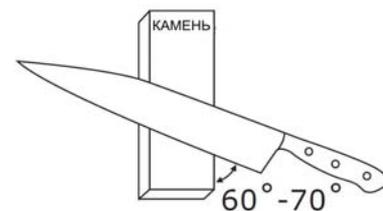
Шаг второй – Определение положения ножа относительно камня и выбор угла заточки кромки

Держите нож как показано на рисунке: указательный палец должен быть прижат к спинке клинка (тупому ребру), большой палец должен лежать на плоскости клинка, а три остальных пальца должны крепко сжимать рукоять. Не пытайтесь ускорить работу, нажимая сильнее на рукоять со стороны режущей части, усилие должно быть равномерным.



Держите нож крепко, плечи должны быть под прямым углом к точильному камню, верхняя часть тела расслаблена. Согнутой в локтевом суставе рукой положите нож лицевой стороной (острие лезвия направлено к вам) на камень и отметьте угол ножа к камню. Самым оптимальным считается угол 60° - 70° . Допускаются углы больше или меньше указанного, но удерживать их неизменными на протяжении всего процесса заточки весьма трудно и это может сказаться на качестве заточки.

Найдите угол режущей кромки к плоскости камня (угол заточки), при котором будет выполняться заточка. Угол заточки определяет качество режущей кромки и является ключевым элементом в технике заточки ножей. На страницах ниже приведены подробности относительно той области традиционных японских ножей и ножей в Западном стиле, которую нужно точить. После того, как вы определили правильный угол заточки, можете приступить к выполнению процедуры заточки ножа.



Шаг третий - Заточка

Поставьте два или три пальца вашей левой руки на полотно лезвия, закрывая режущую кромку, и прижимайте ее при этом к камню. Вы будете затачивать участок ножа, расположенный непосредственно под вашими пальцами, и для того, чтобы получить качественную заточку усилие должно быть стабильным.

Прижимая режущую кромку к камню пальцами, толкайте нож туда и обратно вдоль камня. Для того, чтобы контролировать процесс заточки надавливайте на лезвие во время движения вперед и ослабевайте усилие при движении в обратном направлении. Сдвигайте нож постепенно таким образом, чтобы под вашими пальцами оказывался следующий, необработанный отрезок лезвия, и каждый раз повторяйте процедуру, затачивая участок за участком. Запомните, нельзя менять угол кромки лезвия относительно камня, следите за тем, чтобы угол ножа к камню также оставался постоянным при выполнении равномерных движений вперед и назад. Продолжайте выполнять операцию до тех пор, пока по всей длине кромки лезвия не образуется заусенец.

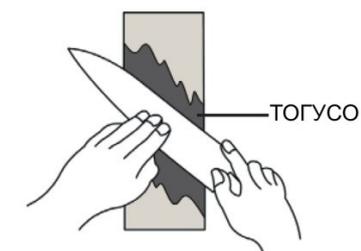
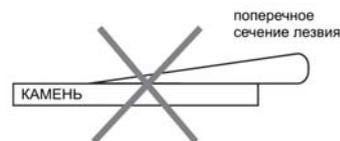
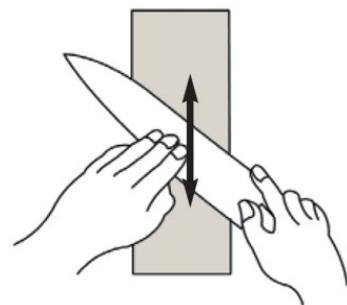
Как только появился заусенец, поверните нож другой стороной и повторите операцию. Надавливайте сильнее при движении ножа вперед, чтобы удалить заусенец (для традиционных типов ножей) или стачивайте его с обеих сторон лезвия. Более подробные сведения об этой важной операции можете найти на страницах ниже.

Правила Заточки Острия

Никогда не кладите нож плашмя на точильный камень во время заточки. Так вы можете поцарапать поверхность полотна ножа, а это приводит к потере твердости кромки. Чаще всего, именно по этой причине режущая кромка ножей традиционного типа крошится и ломается.

Следите за тем, чтобы точильные камни всегда оставались влажными во время заточки. Увлажняйте камни в процессе заточки, зачерпнув рукой немного воды и обрызгивая камни. Ни в коем случае не убирайте с камня жидкий раствор или зернистую воду (тогусо), которая образуется при заточке! Эта зернистая смесь очень важное вспомогательное средство при заточке.

Как правило, начинают точить на камне средней зернистости, который оставляет на поверхности металла небольшие царапины. Затем переходят на более мелкий камень, с помощью которого удаляют следы от предыдущего камня и полируют режущую кромку до требуемой гладкости и остроты. Очень важно удерживать постоянным угол между ножом и камнем во время заточки. Благодаря этому вы будете осуществлять затачивающие движения строго по одной траектории и в одном направлении.



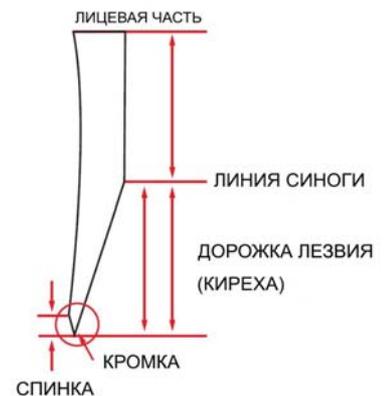
ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННЫХ ЯПОНСКИХ НОЖЕЙ

Традиционные японские ножи своей высокой эффективностью обязаны гениальной конструкции с односторонней заточкой. На приведенном ниже рисунке показан вид спереди клиновидной кромки ножа, который называется Дорожка Лезвия или киреха (kireha), окаймленный продольной линией ребра синоги (shinogi). Ребро синоги находится там, где начинается сужение клина режущей кромки и играет очень большую роль в технике нарезки продуктов. Следите за тем, чтобы не стереть или не повредить ребро синоги во время заточки. На обратной стороне ножей янаги (yanagi), деба (deba), и усуба (usuba) находится пологая линия, которая называется урасуки (urasuki). Особенности урасуки заключаются в том, что при нарезке, продукты сразу же отделяются от ножа, не прилипая к нему. Кроме того, урасуки играет роль амортизатора, который смягчает давление, оказанное на нож и защищает его от щербления.

Заточка Традиционных Ножей

При затачивании традиционного японского ножа очень важно придерживаться линии синоги, но, заметьте, вы должны точить сам край, а не все полотно лезвия. Это очень важно!

Закройте пальцами кромку лезвия и надавите крепко, чтобы обеспечить хороший контакт с камнем. При заточке традиционных японских ножей на одном и том же месте можно сделать один или максимум два прохода за один раз, затем нож сдвигают и затачивают следующий отрезок. (В отличие от традиционных, при заточке ножей в Западном стиле можно сделать несколько проходов за один раз). Таким образом, вы должны непрерывно перемещать кромку ножа во время заточки традиционных японских ножей, особенно ножей янаги (yanagi). Тонкие, delicate кромки ножей янаги могут потерять твердость, если проводить несколько раз по камню одним и тем же местом.



Следуя правилам техники затачивания, точите кромку вдоль всего лезвия до тех пор, пока на обратной стороне не появится небольшой заусенец.

Ураоси (uraoshi) – Удаление гребешка или заусенца, который образуется на кромке при заточке японских ножей, называется ураоси. Поверните нож другой стороной и, двигая его вперед, надавливайте на кромку ножа. Это не затачивание, это удаление заусенца! Держите угол полотна лезвия относительно камня постоянным, а пальцы держите между кромкой и ребром синоги! Будьте внимательны! Заусенец на японских ножах тоже острый!

Заточка киссаки (kissaki)– киссаки, это острие (кончик) кромки лезвия японских ножей, закругляющееся в точку. Затачивайте этот участок особенно осторожно, чтобы сохранить первоначальную кривизну кромки. Точите кончик ножа сильнее, чем остальную часть кромки лезвия, подбирая угол заточки так, чтобы все острие соприкасалось с камнем. Поднимите правый локоть, чтобы усилить давление и надавите пальцами на острие ножа.

Традиционные японские ножи могут обрабатываться точильным камнем нака тоиси (naca toishi) средней зернистости (№ 1000) и шлифовальным камнем сиаге тоиси (shiage toishi) мелкой зернистости (№ 8000). Для того, чтобы получить хорошее качество заточки, рекомендуется применить несколько водных камней разной зернистости. Тем, у кого есть опыт заточки ножей, предлагаем испытать свое мастерство на следующих сериях точильных камней:

- Для всех традиционных японских ножей: №№ 400 – 1000 – 3000 – (6000*) - 8000. (* 6000 рекомендуется для устойчивых к образованию пятен японских ножей).
- Для ножей типа деба: №№ 400 – 1000 – 3000 – 8000.

Передовая техника заточки острия

Японские ножи должны быть заточены на линии синоги для получения оптимальной производительности. Крайне важно сохранить первоначальную форму синоги, не ломая ее. Это особенная техника заточки! Инструкция по заточке доступна всем. Тем, кому раньше не приходилось точить, мы рекомендуем отдать свои ножи на заточку профессиональному мастеру.

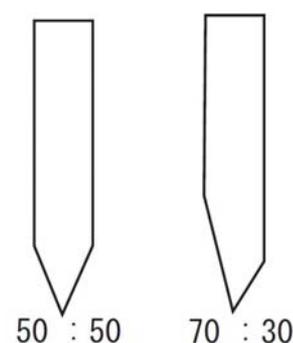
Заточка синоги - Поверните нож обратной стороной и точите ребро синоги, убирая пальцы с края и надавливая чуть ниже середины лезвия. Вы должны наточить синоги в области, где оно только начинает вырастать из полотна, создавая небольшое возвышение в середине лезвия. Этот холмик между синоги и кромкой имеет сходство с раковиной моллюска и когда заточка выполнена грамотно, то «хамагуриба» (моллюскообразное лезвие) позволяет получить ровный, чистый и очень красивый срез при нарезке сашими и других ингредиентов, для чего собственно, и предназначены традиционные японские ножи.

ЗАТОЧКА НОЖЕЙ В ЗАПАДНОМ СТИЛЕ

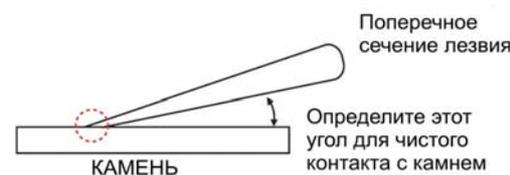
Японские ножи в Западном стиле, это острые, предназначенные для выполнения специальных операций инструменты, которые могут применяться на всех без исключения кухнях. Большинство ножей в Западном стиле : поставляются японскими производителями в состоянии «хонбазуке» (honbazuke), что означает «настоящий режущий край», т.е. лезвие доведено до совершенства. Маркировка «хонбазуке» означает, что режущие кромки этих ножей были индивидуально отшлифованы профессиональным мастером на завершающем этапе производства. Геометрическая форма кромки ножей хонбазуке обычно устанавливается специалистом, поэтому рекомендуется сохранить первоначальную форму при переточке ножей.

Заточка ножей в Западном стиле

При заточке ножей в Западном стиле, таких как Шеф или гютоу (gyutou), для начала определите углы режущего клина вашего ножа. Посмотрите на полотно лезвия с одной и с другой стороны ножа. Вы должны заточить область ножа по всей длине лезвия от линии синоги до кромки. Идеальная форма режущей кромки ножей в Западном стиле - это клин, скошенный под одинаковым углом (50:50) с каждой стороны лезвия, или четкая V-образная форма. У некоторых японских ножей в Западном стиле клин лезвия скошен с лицевой стороны больше, чем с обратной, соотношение углов составляют 70:30.



Определение углов лезвия: Положите нож лицевой стороной на камень, положите легонько пальцы на полотно ножа таким образом, чтобы они наполовину лежали на кромке ножа и наполовину на камне. Медленно поднимайте спинку (обух) ножа до тех пор, пока не почувствуете точку, где скос делает чистый контакт с камнем. Новички могут отмерить угол заточки большинства ножей в Западном стиле положив два рубля (две монеты) под лезвие во время заточки лицевой части и три рубля при заточке обратной стороны ножа.



Следуя правилам техники затачивания, точите кромку вдоль всего лезвия до тех пор, пока на обратной стороне не появится небольшой заусенец. Поверните нож другой стороной, установите угол для обратной стороны лезвия и точите кромку вдоль всего лезвия, уменьшая пропорционально количество движений. Это очень важно! Если вы сделали семь затачивающих движений на лицевой части лезвия, то с обратной стороны должно быть сделано три движения.

За исключением симметричных лезвий 50:50, запомните, затачивайте обратную сторону вашего ножа в Западном стиле меньше, чем лицевую сторону. Некоторые типы ножей, такие как слайсер (slicer), обвалочный нож хонесуки (honesuki) и ва-тип (Wa-type) имеют минимальную скошенность с обратной стороны с соотношением углов 90:10.

Заточка киссаки (kissaki) – Киссаки, это острое (кончик) кромки лезвия, закругляющееся в точку. Очень важно сохранить первоначальную кривизну кромки. Подбирайте угол кромки лезвия относительно камня, приподнимая свой правый локоть таким образом, чтобы только киссаки соприкасался с камнем. Удостоверьтесь, что остальная часть лезвия между киссаки и задним краем лезвия не соприкасается с камнем. При заточке кончика ножа положение кромки относительно камня имеет форму дуги. Надавливание на лезвие при заточке должно быть достаточно сильным.

Ножи в Западном стиле могут обрабатываться точильным камнем (нака тоиси) средней зернистости (№ 1000) и шлифовальным камнем (сиаге тоиси) мелкой зернистости (№ 6000). Для того, чтобы получить хорошее качество заточки, рекомендуется применить несколько водных камней разной зернистости. Тем, у кого есть опыт заточки ножей, предлагаем испытать свое мастерство на следующих сериях точильных камней:

№№ 400*– 1000 – 3000 – 6000

(* квалифицированные заточники могут использовать № 220 вместо № 400).

Заточка острия

С помощью точильных камней – Новичкам рекомендуется использовать всю площадь камня при затачивании, делая длинные затачивающие движения. Опытные могут визуально поделить камень на сектора и сконцентрировать движения в одном секторе на время одного цикла затачивания. Если вы периодически переворачиваете камень на 180° и меняете сектор для последующего цикла заточки, ваш камень стачивается более равномерно и не требует такого тщательного выравнивания фиксаторами.

Очень важно не повредить ребро синоги во время заточки. Начинающим рекомендуем поднимать нож и проверять качество работы через каждые два или три движения, для того, чтобы получить хороший результат.