



Szakácsként valószínűleg jól tudhatod, hogy a pontos konyhai munkához elengedhetetlen a megfelelő kés kiválasztása.

Azt egyértelműen leszögezhetjük, hogy a feladatok elvégzéséhez jó minőségű konyhai késeket kell választanunk, mivel egyrészt megóvhatjuk magunkat a sok bosszúságtól, balesettől, másrészt a munkánk végeredménye is jól fest majd. Most nézzük, milyen szempontok alapján választhatjuk ki a tökéletes vágóeszközt!

Mekkora az akkora?

Attól függően, hogy milyen munkára fogjuk a késünket, más-más méretűt kell beszereznünk. Ez azért fontos, mert általában a kések minden egyes darabját az adott munkaterületnek megfelelően alakították ki.

Itt van példának egy hámozó kés, aminek egy kicsi, 8 cm-es pengéje van, ezért alkalmas a zöldségek, gyümölcsök héjának eltávolítására. Markolata tökéletesen illik a tenyeredbe, pengéi rozsdamentes acélból készültek és valósággal megcsillan a szemedben. Garantáltan tartós fajta. De mielőtt beleszeretnél, ismerkedjünk meg a kenyérvágó késsel is, amelynek az éle inkább hosszú, az alja pedig recézett. Kialakításának köszönhetően kiválóan alkalmas a pékáruk, kenyerek gyors szeleteléséhez.

Beszél a márka

Számos szakmabeli számára a kések kiválasztása leginkább a márkanév alapján a legegyszerűbb, mivel az egyes termékek ezen paraméterek alapján tűnnek ki a vágóeszközök végtelen rengetegéből. És melyek a legizgalmasabb márkanévek? A Fiskars, az Acros, a Scanpan, a Burgvogel, az Eikaso, a Dick, de a Kai, Icel, Global, Wüsthof vagy a Mcusta Zanmai márka kései is megemlíthetőek. Ezek a kések mindegyike jó minőségű, és a nevük és presztízszük alapján jól ismert konyhai munkaeszközöknek számítanak. Kategóriájukat tekintve pedig egyértelműen a felsőbb kategória osztályában foglalnak helyet.

Természetesen nem egyszerű a szakma legjobb késeinek a beszerzése, ezért körültekintően kell eljárunk. A [Chefs.hu-nál kapható márkás kések](#) között megtalálható mindegyik minőségi darab, így már csak át kell gondolnunk, melyikre is van igazán szükségünk.

Egy kiemelt márka

Az imént felsorolt márkák közül vettem a bátorságot, hogy kiemeljek egyet, pontosabban a Wüsthof márka Classic késeit. Miért e népszerűség? A világszerte ismert márkanév az egyik legjobb kést tudhatja magáénak. Ennek oka a speciális fejlesztésük, hiszen kifejezetten a konyhai és egyéb főzéssel kapcsolatos tevékenységre alakították ki őket. Az eleganciát és kényelmet a szintetikus anyagú nyelük biztosítja. Míg a tartósságot a rendkívüli minőségű német öntöttvas acél anyaga támogatja.