



Ha rendszeresen jársz túrázni, kempingezni, akkor tudod, hogy egy jó éles kés számos helyzetben lehet a legjobb barátod. Ilyen kést azonban nem annyira könnyű találni: még ha a vásárláskor éles is, számos esetben hamar tompulnak, és a rendszeres élezgetés ellenére is nehéz kezelni őket. Kivéve, ha minőségi késeket vásárolsz, amiknek a pengéje sokáig marad éles.

Ha egy kempingezés során jössz rá, hogy a nálad lévő kés életlen, már a táborhely kialakításával is lehetnek problémáid, de a vacsora készítésével mindenképpen. A kés ugyanis az az univerzális eszköz, ami mindenben segítségedre lehet, ha a szabadban töltöd az idődet - kivéve, ha már megint életlen.

Amikor egy örökkévalóság szeletelni...

Biztosan neked is ismerős: nehezen vágod fel a húst, egy örökkévalóság megszabadítani a csirkecombot a bőrtől, olyan puha alapanyagok, mint a paradicsom, pedig előbb nyomódnak szét, minthogy össze tudnád vágni őket. Ez a [konyhai kések](#) esetében ugyanúgy megtörténhet, mint a szabadban használt késekkel.

Ez mind annak a jele, hogy a késed életlen. És ha nem megfelelő a minősége, akkor élezheted akár hetente is, nagyon hamar újra ezt a jelenséget fogod tapasztalni. Csak az igazán színvonalas kések képesek hosszabb távon is megtartani az élüket. Ilyen például az [orosz Kizlyar Supreme](#) márka, ami híres tartósan kiváló késeiről. A különböző acélok felhasználásával készült pengék nem fognak egyhamar elkopni, így lényegesen lecsökkentheted az alapanyagok feldolgozásával töltött időt. A húsok, zöldségek, gyümölcsök felvágása többé nem lesz szenvedés, könnyedén átvágod magad rajtuk, és már mehetnek is a bográcsba, grillrácsra!

Az igazán jó kések nem kopnak el

Bár minden késre ráfér időnként az élezés, a jobb fajtákat sokkal ritkábban kell fenni, mint a silányabbakat. Mégis, utóbbiakkal valahogy sokkal gyakrabban találkozhatunk mind a háztartásokban, mind a túrázások során. A magyarázat persze egyszerű: a gyengébb minőségű kések lényegesen olcsóbbak, és az ember igyekszik spórolni, amikor tud, ez pedig igaz a késekre is.

Csakhogy ennek az lesz a következménye, hogy minden tevékenység, amihez kelleni fog a késünk, igazi tortúrává válik. Ez az a terület, ahol érdemes áldozni a minőségi eszközökre, hogy minél jobban megkönnyítsük magunknak a munkát. Kezdetnek például a strapabíró, tartósan éles kések vásárlásával./X/

A fotó forrása:

vzwer / Shutterstock.com