

Şef Bıçağı Satın Alma Rehberi



Profesyonel mutfakların en aktif üyeleri olan şefler, özenle seçtikleri gıda ürünlerinin yanı sıra kullandıkları özel ekipmanlarla da yemek hazırlama sürecinde fark yaratıyorlar. İyi bir şefin mutfaktaki en büyük yardımcılarının biri de kaliteli ve profesyonel mutfaklara uygun bir şef bıçağı. İyi bir şef bıçağı alırken dikkat edilmesi gereken bazı önemli noktalar bulunuyor.



İdeal Bıçağın Özellikleri

Paslanmaz çelik bıçaklar profesyonel şefler tarafından en fazla tercih edilen bıçaklar arasında geliyor. Bunun yanında leke tutmayan ve renk değiştirmeyen bıçaklar ideal tercih olacaktır. Amatör ve profesyonel şefler için ayrı özelliklerde tasarlanan şef bıçakları çok keskindir. Bu yüzden herhangi bir düşme ve çarpma durumuna karşı kılıf içinde saklamasına dikkat edilmelidir. Şef bıçağı tercihinde dünyada 81 ülkede şeflerin vazgeçilmezi olan Kai- Wüsthof Şef Bıçakları ve Setleri hem profesyoneller hem de amatör şefler için en ideal tercih olacaktır.

3 Temel Özellik

İyi bir bıçak bir şefin elinde harikalar yaratırken, bir başka şefin çalışma şekliyle uyum sağlamayabilir. Bu yüzden bıçak alırken üç temel unsura dikkat edilmelidir. Bunlar ağırlık, denge ve boyuttur.

Ağırlık:

İdeal bıçak ağırlığını bulmak için yine el tutuşunu temel almak gerekiyor. Bazı şefler bıçağın daha büyük bir güçle aşağı indiği düşüncesiyle daha ağır olanları, bazıları ise daha hızlı hareket edebilmek için daha hafif bıçakları tercih ediyor. Bıçağın ağırlığı her ne kadar belirleyici bir konu olsa da şefin kullanım tarzına göre değişiyor.

Denge:

Bıçaktaki tutuşu etkileyen başka bir özellik de elde hissettirdiği denge. Eğer denediğiniz bıçak öne veya arkaya doğru ağırlık yapıyor ve dengeyi bozuyorsa başka bir bıçak denemekte fayda var.

Boyut:

Boyut olarak en çok tercih edilen bıçaklar 20 cm'lik olanlardan oluşuyor. 20 cm'i aşan boyutlar daha büyük bir güçle kesebilse de mutfakta gerekli kıvraklığı sağlamayabilir. Bunun dışında 15 cm'lik bıçaklar ise küçük malzemeleri doğrarken daha hızlı bir deneyim sunarken, kavun ve benzeri büyük boyuttaki malzemeleri doğramada yetersiz kalacaktır.

Martin Rayn

