



« סכין באורך 15 ס"מ מלבד יתרון היטב לכף היד ועיצוב שמקל על העבודה. נוחה יותר לעבודה עם פרטים קטנים. המזון נוטה להיערם על הסכין בשל השקעים בלהב. הסכין התמודדה בקלות עם חומרים רכים יותר מאשר עם חומרים קשים, בניגוד למראה המסיבי שלה.

**מחיר:** 219 שקל

**להשיג:** חנויות ניופאן גודמה בתל אביב ובירושלים

## מצוינת לפירוק בשר טראמונטינה

« סכין מסדרת פרו־שף באורך 18 ס"מ. ידית האחיזה ארוכה ונוחה, ואין תחושה של כובד. הסכין חתכה בהצלחה מזונות קשים ורכים, אך מתאימה פחות לקילוף. השקעים בלהב תרמו ליציבות, ולא גרמו להידבקות המזון אליהם. למרות גודלה, היא קלילה ונוחה, החיתוך נעשה בקלות וללא כל מאמץ נוסף, וכך גם פריסה לרצועות דקות ולקוביות. המרווח בין הידית ללהב מאפשר עבודה מסיבית, בעיקר פירוק בשר.

**מחיר:** 220 שקל

**להשיג:** כרמל דיירקט, לוד

צילום: יובל סלע טוניס



## לחתוך ירקות כמו חמאה צווילינג

« בחריזי באורך 8 אינץ' של חברת צווילינג הגרמנית