

ברגהוף: איך לבחור סכיני מטבח

סכיני מטבח נחלקים למספר סוגים המתאימים במיוחד לסוג מסוים של חיתוך או סוג מסוים של מזון. ישנם סוגים רבים - חלקם מתאימים למטרה ספציפית ביותר (כגון סכין לגרידת פרי הדר) ומתאימים לשימוש במטבחים מקצועיים בלבד. ישנם 8 סוגי סכינים עיקריים:

סכין שף (סכין טבח)

זהו הסכין החשוב, הבסיסי והשמיש ביותר. זהו הסכין הראשון שכדאי לקנות, הוא מתאים לביצוע כל הפעולות במטבח - ניתן לקצוץ, לחתוך ולטחון איתו כל סוגי המאכלים. סכיני שף באים במבחר הגדול ביותר, באורכי להב שונים ובעובי להב שונה. בדרך כלל מבנה הלהב יהיה ישר בחלקו העליון, בזווית עולה בחלקו התחתון של הלהב ומתעקל כלפי מעלה בחלק הקדמי. הלהב יהיה קשיח ורחב יחסית כדי למנוע החלקה בזמן החיתוך. לשימוש ביתי מומלץ להב באורך 8 אינץ' (21 ס"מ).

סכין לחם

מיועד בעיקר לחיתוך לחם. הלהב המשונן מקל על חיתוך מאפים, אך מותיר פירורים. לשימוש ביתי מומלץ להב באורך 8 אינץ' (21 ס"מ).

סכין עזר

סכין עזר מיועדת בעיקר לחיתוך ירקות ופירות. בזכות הלהב החלק והקצר, העבודה עם סכין עזר נוחה יותר. לשימוש ביתי מומלץ להב באורך 6 אינץ' (~14 ס"מ).

סכין לבשר (Carving)

סכין פופולארי, מתאים במיוחד לחיתוך גושי בשר (טיפ: אל תחתכו מזון קפוא לפני הפשרתו. זה כמו לחתוך ברזל!!!). סכין בשר עבה יותר ומתעקל כלפי מעלה. הסכין כולל מגן בבסיס הלהב למניעת החלקה. לשימוש ביתי מומלץ להב באורך 18-20 ס"מ.

סכין לפילוט דגים

תפקידו העיקרי של הסכין להפריד את פילה הדג מהאדרה. גמישות הלהב ומבנהו מאפשר להרגיש את העצם ולהחליק את הלהב מעליה. הוא בעל להב דק מאוד וגמיש ועשוי פלדה קשה. לשימוש ביתי מומלץ להב באורך 18 ס"מ.

קופיץ (Cleaver)

סכינים שמקורם במטבח האסייתי, שם הם משמשים לכל סוגי המזון. יתרונות: גובה הלהב והמשקל הגבוה של הסכין מאפשר יציבות גבוהה, חיתוך ושבירה של עצמות. חסרונות: דורש טכניקת חיתוך מעט שונה, כבד מאד יחסית וגם גדול בנפח. לשימוש ביתי מומלץ להב באורך 15 ס"מ.

סכין גבינות

סכין מיועדת לפריסת גבינות. בגוף הלהב ישנם חורים המונעים חיכוך בין הגבינה ללהב וכתוצאה מכך הגבינה לא נדבקת לסכין. לשימוש ביתי מומלץ להב באורך 15 ס"מ.

סכין "טורנה"

סכין מתמחה יותר למגוון חיתוכי "SOS" - קילופים קטנים ומעצבנים (כמו של בצל, שום), חיתוכים קטנים, בדיקת מוכנות העוגה (במקום קיסם), קישוטים ועוד. הסכין בעל מבנה להב ייחודי, קצר ומתעקל כלפי מטה, על מנת לחדור את הקליפה בקלות ולהרגיש את הגבול בין הקליפה לפרי. אורך להב מומלץ 3.5-4 ס"מ.