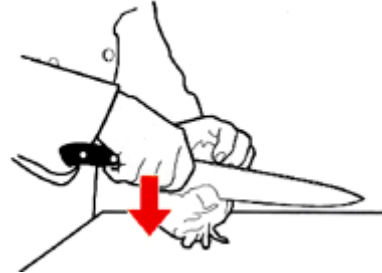


ברגהוף: טכניקות חיתוך

ישנן 3 טכניקות עיקריות לשימוש בסכיני מטבח (בעיקר לסכיני שף).

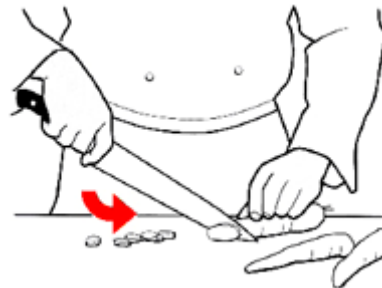
קיצוץ (Chopping)

בטכניקת הקיצוץ, כל הלהב מורם ומורד על גבי המזון, כאשר אם גובה המזון מאפשר זאת שומרים על מגע מול האצבע במורה כל הזמן. אם המזון גבוה יותר לא משתמשים בהולכה על ידי היד השנייה.



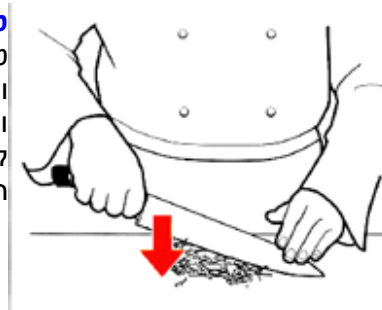
חיתוך לקוביות (Dicing)

בטכניקת החיתוך לקוביות, החלק הקדמי של הלהב נשאר במגע עם קרש החיתוך כל הזמן והחלק האחורי עולה ויורד תוך כדי תנועה קדימה ואחורה.



טחינה (Mincing)

טכניקת הטחינה מתאימה בעיקר לקיצוץ עדין של צמחים ותבלינים או לקיצוץ עדין של בשר. יש כל הזמן מגע עם המזון וקרש החיתוך והחלקים הקדמיים והאחוריים מורדים ומועלים לסירוגין. ניתן להיעזר (בזהירות) גם בלחץ מלמעלה בעזרת היד השנייה על גבי החלק הקדמי של הלהב.



בקיצוץ ובחיתוך האצבע המורה (האצבע הצמודה לאגודל) של היד שלא אוזנת בסכין, מכופפת כלפי מטה מול החלק הרחב והחלק של הלהב ומשמשת להכוונה מדויקת של מיקום החיתוך. יתר האצבעות של היד משמשות לאחיזה של המזון שנחתך. תוך זמן סביר אפשר להגיע למהירות ודיוק.

ברגהוף: טרמינולוגיה

קצה:

חלק להב המשמש לחיתוך נקרא הקצה. מכיוון שסכינים נדרשים לביצוע מטלות מגוונות, פותחו להבים בעלי סוגי קצה שונים.

להב קצה עדין:

להבים אלה מעניקים חיתוך חלק ונקי מבלי לגרום להתפוררות המוצר. הם מתאימים לחיתוך חומרים קשים ורכים כגון ירקות, בשר ופירות. להב קצה עדין נדרש גם לקילוף.

להב קצה משונן:

הקצה הזה משמש לחיתוך ופריסה של חומרים רכים בעלי עורקליפה קשה (לדוגמה, עגבניות) הקצה המשונן חודר את העור בקלות יותר מקצה עדין, אולם בעת פריסת בשר, פירות וירקות או רקמות סיביות, החיתוך של להב העדין חלק יותר.

להב קצה חרוץ:

להב זה משמש בעיקר לאותם מטלות כמו הלהב בעלת הקצה המשונן. הוא מתאים במיוחד לפריסת לחם (חדירה לתוך הקשה של הלחם ופריסת הרך הפנימי).

להב קצה חלול:

השם נובע מאזורים חלולים (שקעים) הממוקמים לסירוגין בצידי הלהב, אשר מעניקים קצה חיתוך עדין ביותר. בעת השימוש לחיתוך, נוצרים כיסי אוויר בשקעים החלולים אשר מביאים לכך שהמוצר נפרד בקלות מהלהב. בשל כך, ניתן בקלי קלות לפרוס פרוסות דקות מאוד (כגון נקניק). אפילו מאפים עדינים ובסיסי קרם ניתנים לפריסה דקה ושווה בקלות.

להב קצה איכות גילוח:

מבטיח ביצועי חיתוך ראשוני באיכות גבוהה מאוד. לאחר השחזה הלהב עוברת טיפול ליטוש מיוחד המסיר אך את הפגמים הזעירים ביותר. הטכניקה הזאת משמשת בעיקר לסכינים בסגנון אסיאתי.

שפיץ:

על השפיץ בסופו של הסכין להיות חד ודק יחסית. השימוש, בסכינים רבים, הינו לחיתוכים, לפריסת דברים קטנים ועדינים ולעיצוב המנות. ניתן להבחין בין 3 סוגי שפיצים לסכינים.

שפיץ גבוה:

גב הלהב ישר בעוד שקצה החיתוך מעוגל (לדוגמה סכין רב שימושי). בזכות צורה זו, ניתן להרים את הלהב מקרש החיתוך בתנועה חלקה אחת.

שפיץ מרכזי:

הן גב הלהב והן קצה בחיתוך מעוגלים קלות, ומסתיימים בשפיץ. באמצעות שפיץ בולט כאמור (לדוגמה סכין שפים) ניתן להשתמש בלהב לציפוי נתח בשר בתבלינים ותוספות.

שפיץ נמוך:

גב הלהב מעוגל בעוד שקצה החיתוך הינו ישר עד השפיץ. צורה זאת מאפשרת חיתוך חלק וישר על קרש חיתוך (לדוגמה סכין ירקות).

גב:

להבדיל מהקצה החד, גב הסכין ברוב הסכינים הינו עבה, למעט סכיני פריסה ועיצוב, בכדי לחזק את הסכין. ניתן להשתמש בו גם לגירוד חלקיקי אוכל מקרש החיתוך לאחר חיתוך. יש לשים לב שבסכינים מותכים הגב מתקמר מהמחבר לשפיץ.

צד השטוח:

זהו חלקו הרחב ושטוח של הסכין. לעיתים הוא מתקמר לחלוטין מהגב עד לקצה, איכות הקיימת בעיקר בסכינים באיכות גבוהה יותר. ברוב הסכינים באיכות הנמוכה יותר, יוצרים שקיעה אשר יוצרת עיקול מובחן לכיוון הקצה. ניתן להשתמש בצד השטוח למעיכת אוכל כמו שום.

טאנג:

חלקו של הלהב אשר נמצא בתוך הידית, אשר מעניק שיווי משקל ונקודת חיבור לידיה. לסכינים הטובים ביותר ישנו טאנג מלא, למעט חלק מהסכינים בעלי ידיות אטומות, ניתן לראות את הטאנג מלמעלה, מאחור ותחתית הידית, מחוברת באמצעות מספר ניטים. בנוסף קיים חצי טאנג אשר רואים מלמעלה ומאחורה אך לא מלמטה.

מחבר:

חלק אינטגרלי ברוב הסכינים הטובים, זהו חלק מתכתי עבה בין הידית לבין הלהב, אשר מיועד להוסיף משקל לסכין ולהעניק שיווי משקל ותמיכה נוחה ליד. לעיתים נקרה באנגלית בולסטר או שאנק.

מגן אצבעות:

נותן ליד אחיזה יציבה. מגן האצבעות משולב לתוך הידית או, בסכינים באיכויות הגבוהות ביותר, מעוצב כחלק מפלדה (המחבר).

ידית:

יכולה להיות מחומרים סינתטיים, פלדת אל-חלד או עץ. לאחר שיפורים במאפייני תרכובות פלסטיים במרוצת השנים – במיוחד בהיבטים היגייניים – ידיות פוליפרופילין או פוליאוקסימטילן מהווים יותר ויותר תחליפים לידידות עץ. הם מעניקים אחיזה ונוחות מצוינים ועמידים כמעט לנצח.