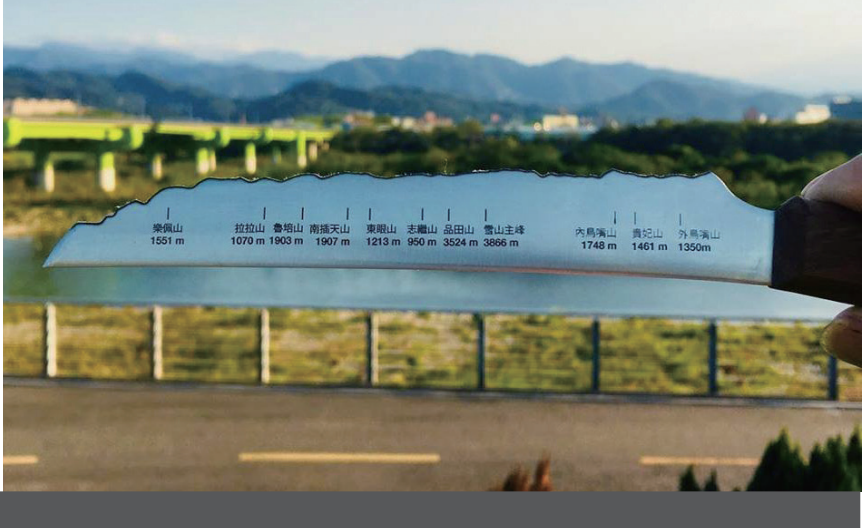




Kitchen knife 厨师的左右手

【文/余玉辉】

厨刀是厨师的左右手。好厨师自然离不开一把好刀：从准备食材到烹饪完成，厨刀的身影穿梭在每一个环节当中。厨刀不只是用来切割食材，更会在悄无声息中对食物的口感与风味产生细微的影响。厨刀的设计令一个厨师能得心应手地制作出美妙的饮食作品，最后就像“解牛的庖丁”一般志得意满。在这里呈现的九把极具设计感的厨刀，总会有一把是厨师心爱的“屠龙刀”。



鲸型刀

短小可爱的造型与一般的刀具不同，其实这原本是设计给小朋友用的削铅笔刀，外型才会充满童趣。可爱的眼睛、相对平滑的曲线以及刀身的配色渐变，符合绘本或童书里的形象。鲸型刀不仅符合西方人的使用习惯，而且在野外露营的表现也相当不错。



Achilles厨刀

它来自德国，由一块完整的不锈钢制成，刀片和手柄是一体的，整把刀完全无缝。无论从侧面还是从顶部看，Achilles都独一无二。流线型外观，符合人体工学的设计，让使用者无论在湿手还是干手的情况下都能稳稳地把持，并自如地切割食材。



El Chappo

它的刀刃刀口很薄，但是会有一定的重量。坚固的“米卡塔”手柄和酸洗处理刀片，具有防锈、防腐的特征，使El Chappo非常适合在营地厨房和户外旅行中使用。



FURTIF Evercut刀具系列

它的本体由不锈钢制成，并且以镭射焊接的方式将碳化钛与之结合，形成极为坚固的外层。刀柄的部分则是以高科技的代表——隐形战机为灵感，上头有着利落的几何造型，灰黑色的主色调，营造出沉稳又神秘的感觉。



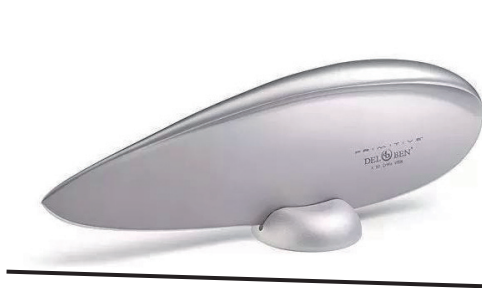
Le Petit Chef刀具

法国刀具品牌Opinel推出的一款专为儿童设计的刀具。它是货真价实的厨房刀具，为了保护孩子的稚嫩小手，有多种针对小孩子的设计：如刀后方的手指握环，以及保护手不被切伤的手套，借此教导孩子刀具的正确用法。



旬PREMIER系列刀具

采用极薄双边16度开锋刀刀，手柄为对称椭圆形胡桃木设计，防止手滑，而且把芯采用隐藏式刀柄设计，尽显和式刀美感。刀身配以“槌目”纹样，避免食物粘刀，能在切割食材的同时不破坏纤维和保留食材的原味。



Del Ben Primitive刀具

这是一款仿照石器时代的厨刀，全身由坚实的一整块不锈钢制作，就像原始的刀握在手掌里一样，非常特别而质朴。



台湾百岳刀

台湾百岳刀少了平整的刀锋，取而代之的是中国台湾高低起落的山峰。在保持经典结构的同时，外观上有所变化，这些设计都是经过计算机计算并调整出适当的高度与距离。让“台湾百岳刀”不只是件有温度的艺术品，更是件实用的刀具。



//SKID厨刀

每一把//SKID都以真空方式注入了亚麻籽油，能有效提升刀身的自我清洁能力，使刀更耐用。它的主要物料都是核桃木和刺槐，而两种物料都拥有大量的鞣质。鞣质为一种能杀死细菌和赋予木头自我清洁能力的化学成分。