

Для того чтобы хоть немного разобраться в этом гигантском разнообразии рабочих и бытовых ножей, укажем их основные группы.

Во-первых, это столовые ножи, т.е. такие, которые люди применяют во время еды. К ним относятся ножи для хлеба, мяса, рыбы, масла и сыра, овощей и фруктов, а также буфетные. Для использования в качестве оружия они не годятся.

Вторую группу составляют ножи, предназначенные для обработки продуктов и приготовления пищи. Это ножи для разделки туш и мясницкие, рыбозаделочные, филейные, гастрономические (для резки колбасы, ветчины, сыра), шпиговальные, разрубные, кухонные, хлебрезные, овощные, для выемки костей. Зарезать человека можно любым из них. Но работать ими как оружием («фехтовать») неудобно.



Нож для разделки туши



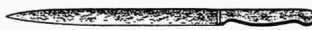
Нож мясницкий



Нож реборазделочный узкий



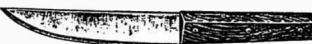
Нож филейный



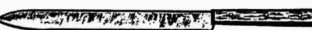
Нож гастрономический для колбасы



Нож гастрономический для сыра



Нож для обвалки мяса



Нож шпиговальной узкий



Нож хлебрезный



Нож кухонный



Нож коренчатый



Нож коренчатый



Нож хлебрезный



Нож для резки мяса



Нож для вилки костей



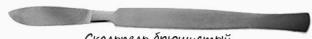
Нож кухонный



Нож-сечка овощной



Скальпель остроконечный



Скальпель брюшистый



Нож ампуционный



Нож резекционный