

# MAYER & BOCH поварской, 20

CM

Плюсы:

- монолитная конструкция;
- удобная ручка;
- качество резки овощей;
- цена.

Минусы:

- вес;
- тонкое лезвие.

# Samura HaraKiri, поварской 20,8 см

## Плюсы:

- долго держит заточку;
- качество резки;
- универсальность;
- цена.

## Минусы:

- тонкое лезвие;
- качество ручки.

# Nadoba Marta поварской, 20 см

## Плюсы:

- монолитная конструкция;
- удобная ручка;
- долго держит заточку;
- качество резки;
- цена.

## Минус:

- нельзя мыть в посудомоечной машине;
- поверхность ручки быстро пачкается.

# Rondell «Cascara» поварской 20 см

## Плюсы:

- качество резки;
- удобная ручка;
- долго держит заточку;
- универсальность.

## Минусы:

- нельзя мыть в посудомоечной машине.
- цена.

# TRAMONTINA Professional master для мяса 20 см

Плюсы:

- удобная ручка;
- система защиты Microban;
- долго держит заточку;
- качество резки;
- цена.

Минусы:

- белая маркая ручка.