

Informazioni

Vetrina da appendere ad una parete con 14 coltelli indispensabili per il servizio in tavola e la preparazione dei cibi (i coltelli sono trattiene magneticamente):

- **Coltello da Prosciutto:** lama flessibile e lunga indispensabile per il taglio del prosciutto, degli affettati e del roast beef che richiedono di essere tagliati in fette sottili.
- **Coltello da pane:** l'unico che avrà la lama seghettata. Utilizzabile anche per dolci dalla fibra secca come le crostate.
- **Trinciante per le carni:** più piccolo di quello da chef, è simile e destinato prevalentemente al servizio in tavola.
- **Forchettone:** complemento del coltello per affettare è destinato a trattenere ciò che stiamo affettando.
- **Affilatoio:** indispensabile per mantenere sempre efficiente l'affilatura dei vostri coltelli.
- **Coltello da arrosto:** con lama dalla punta curva e tagliente. Grande capacità di taglio per evitare di sbriciolare o rompere le fette. Vietatissima la seghetta.
- **Spelucchino dritto:** è un coltello mille usi jolly della cucina. Rigorosamente a lama liscia e punta centrata ideale per piccoli tagli ed indispensabile per la preparazione di piatti di carne e verdura oltre ad essere perfetto per pelare e sbucciare.
- **Coltello da Chef:** coltello dagli usi molteplici, con questo coltello normalmente di grandi dimensioni si tagliano tutte le carni, ma anche formaggi e verdure.
- **Coltello da pesce:** flessibile, affilatissimo è destinato al taglio e preparazione dal pesce evitando di romperne la sua delicatissima fibra.
- **Coltello da pesto:** è il miglior sostituto della mezzaluna, serve per sminuzzare finemente le verdure.
- **Coltello per disossare:** lama affilata e rigida serve per disossare e pulire le carni da quanto non commestibile.
- **Trinciante per le verdure:** più piccolo e simile a quello per carni e formaggi, è simile e destinato prevalentemente alle verdure e piccoli tagli.
- **Spelucchino curvo:** senza di lui non si può sbucciare, pulire, incidere e raschiare. Principalmente destinato a frutta e verdura.
- **Spelucchino dritto:** è un coltello mille usi jolly della cucina. Rigorosamente a lama liscia e punta centrata ideale per piccoli tagli ed indispensabile per la preparazione di piatti di carne e verdura oltre ad essere perfetto per pelare e sbucciare.

Le lame sono ottenute per forgiatura a caldo con un maglio, un tempo unico modo per garantire una buona qualità di taglio (i colpi del maglio spezzano ed ordinano le molecole dell'acciaio) oggi sono molto apprezzati per l'aspetto bello ed elegante.

Realizzati con manico pieno, ovvero la lama ha il codolo nascosto all'interno del manico, hanno la finitura superficiale della lama satinata.

Prodotti completamente a mano in piccole quantità.

Il trattamento termico prevede anche il sotto-raffreddamento a -80 °C per garantire il massimo della capacità e durata del taglio.

Le versioni con manici in Plexiglas sono adatte alla lavastoviglie perché tutti i nostri manici in Plexiglas sono sottoposti ad uno speciale processo di stabilizzazione che li rende adatti alla lavastoviglie.

Prodotti con acciaio da taglio di alta qualità, possono essere messi in lavastoviglie solo nella versione manico plexiglas, ma è bene essere informati sulle possibili conseguenze:

1. la lavastoviglie fa invecchiare rapidamente ogni oggetto in essa lavato.
2. gli acciai da taglio più sono di qualità e meno sono inossidabili.
3. le lame potranno macchiarsi con macchie piccole rossastre o con grandi aloni bluastri:
 - a. se lasciate a sgocciolare o asciugate in lavastoviglie
 - b. se lasciate sporche a lungo dopo l'uso
 - c. se l'acqua di lavaggio è ricca di ferro
4. un buon lavaggio a mano ed una attenta asciugatura dopo il lavaggio sono il segreto per mantenere al meglio i propri coltelli
5. lavaggio a mano ed immediata asciugatura sono OBBLIGATORI per coltelli con manici in corno, legno o altri materiali naturali.
6. Non lavare con detersivi aggressivi o acqua a temperatura superiore a 60 °C.



Fatti a mano. Fatti in Italia.