

## **Informazioni**

**Milleusi:** noto con il nome di spelucchino dritto è il 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 con taglio laser da lamiere di acciaio speciale da taglio che consente una altissima qualità della lama (granulometria fine ed ordinata senza la forgiatura).

Realizzati a codolo intero, ovvero la lama è un unico pezzo che attraversa tutto il 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.*