

Informazioni

Ceppo 5 coltelli: assortimento medio per la vostra cucina:

- **Coltello da pane:** l'unico che avrà la lama seghettata. Utilizzabile anche per dolci dalla fibra secca come le crostate.

- **Coltello per le carni ed i formaggi:** coltello dagli usi molteplici, con questo coltello normalmente di grandi dimensioni si tagliano tutte le carni, ma anche formaggi e verdure.

- **Mille usi:** 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.

- **Coltello per affettare:** con lama dalla punta curva e tagliente. Grande capacità di taglio per evitare di sbriciolare o rompere le fette. Vietatissima la seghetta.

- **Trinciante per le verdure:** più piccolo e simile a quello per carni e formaggi, è simile e destinato prevalentemente alle verdure e piccoli tagli.

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.

Anche il ceppo è realizzato in plexiglas e può essere lavato in lavastoviglie a bassa temperatura (max 40 °C), ma è preferibile il lavaggio a mano.

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.