

GLOBAL

YOSHIKIN
Made in Japan



GLOBAL YOSHIKIN Made in Japan

da più di 25 anni

Nel 1985 il famoso designer giapponese Komin Yamada creò i coltelli Global, fissando nuovi parametri per quanto concerne design, maneggevolezza, qualità e affilatura.

Dal 2002 la Yoshikin utilizza un acciaio Cromova 18 per le lame dei coltelli, che vengono temprati a freddo e induriti fino a Rockwell C56-58 °. Questo acciaio permette un'affilatura e una tenuta del filo eccellente ed è inossidabile. L'affilatura viene eseguita a mano negli stabilimenti della Yoshikin presso Niigata. Global ha ricevuto diversi premi e riconoscenze, diventando una delle "storie di successo" degli anni 90. Il premio più grande comunque sono le migliaia di persone di tutto il mondo, privati e professionisti, che giornalmente usano con grande soddisfazione i coltelli della Global.

Grazie anche a loro la Global riesce ad introdurre nuove forme di coltelli e a tenere aggiornata la gamma.

Lavare in lavastoviglie?

Come tutti coltelli di alta qualità anche i coltelli Global non dovrebbero essere lavati in lavastoviglie.

Non si rompono, ma la lama e il filo ne risentono. Mai lasciare il coltello in ammollo con resti di senape o rafano: la reazione chimica rovina i coltelli.

Come pulisco i miei coltelli?

Dopo ogni uso basta sciacquarli con acqua tiepida, eventualmente con un pó di sapone e asciugarli con un panno morbido.

Affilatura

I coltelli Global vengono molati a mano in fabbrica e grazie alle eccellenti caratteristiche del materiale del quale sono fatti mantengono il filo a lungo. Nonostante ciò devono essere affilati periodicamente.

Per i giapponesi l'affilatura dei coltelli è un'arte a sé e viene eseguita con pietre per affilare.

Attenzione:

I coltelli GLOBAL sono molto affilati e pertanto vanno tenuti lontano dalla portata dei bambini.



Mr. GLOBAL
Mino Tsuchida

GLOBAL YOSHIKIN Made in Japan

Global serie G

Coltello con lama tranciata in acciaio speciale al molibdeno-vanadio, temprato ed indurito fino a 56-58 gradi Rockwell. Manici in acciaio inox vuoti, riempiti con sabbia per un bilanciamento perfetto. Lama molata a mano, ottima tenuta del filo all'usura. La forma anatomica del manico e la leggerezza del coltello (ca. il 30 % in meno di altri coltelli a manico pieno) permettono un lungo impiego, riducono l'affaticamento dell'utilizzatore.

G-1

Coltello cucina
Lama: 21 cm
Cod.art. 4500901



G-2

Coltello cuoco
Lama: 20 cm
Cod.art. 4500902



G-3

Coltello per trinciare
Lama: 21 cm
Cod.art. 4500903



G-4

Coltello cuoco orientale
Lama: 18 cm
Cod.art. 4500904



G-5

Coltello per verdure
Lama: 18 cm
Cod.art. 4500905



G-6

Coltello da cucina
Lama: 18 cm
Cod.art. 4500906



G-8

Coltello arrosto

Lama: 22 cm

Cod.art. 4500908

**G-12**

Mannaia

Lama: 16 cm / 440 g

4500912

**G-13**

Forchettone arrosto

Lama: 31 cm

Cod.art. 4500913

**G-16**

Coltello cuoco „Profi“

Lama: 24 cm

Cod.art. 4500916

**G-17**

Coltello cuoco „Profi“

Lama: 27 cm

Cod.art. 4500917

**G-19**

Coltello per filettare

Lama: 27 cm, flessibile

Cod.art. 4500919

**G-18**

Coltello per filettare

Lama: 24 cm, flessibile

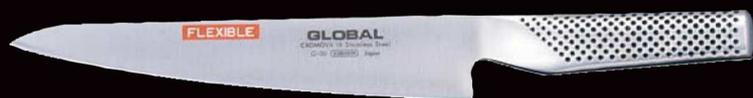
Cod.art. 4500918

**G-20**

Coltello per filettare

Lama: 21 cm, flessibile

Cod.art. 4500920

**G-21**

Coltello per disossare

Lama: 16 cm, flessibile

Cod.art. 4500921

**G-10**

Coltello salmone/prosciutto

Lama: 31 cm, flessibile

Cod.art. 4500910



G-28

Coltello macellaio
Lama: 18 cm
Cod.art. 4500926



G-29

Coltello carne/pesce
Lama: 18 cm
Cod.art. 4500960



G-30

Coltello per filettare svedese
Lama: 21 cm, flessibile
Cod.art. 4500927



G-41

Coltello per filettare svedese
Lama: 21 cm
Cod.art. 4500962



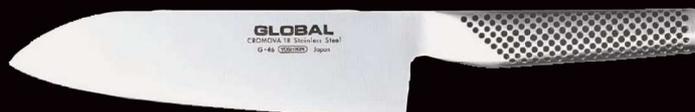
G-55

Coltello cuoco
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501017



G-46

Coltello Santoku
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501004



G-57

Coltello cuoco
Lama: 16 cm
Cod.art. 4501084



NEW



G-58

Coltello cucina
Lama: 16 cm
Cod.art. 4501085



NEW



G-47

Coltello Sashimi-Yo
Lama: 25 cm
Cod.art. 4501014



G-48

Coltello Santoku

Lama: 18 cm, alveolato

Cod.art. 450092

**G-56**

Coltello verdure

Lama: 18 cm, alveolato

Cod.art. 4501018

**G-69**

Coltello salmone/prosciutto

Lama: 27 cm, flessibile

Cod.art. 4501067

**G-65**

Coltello salmone/prosciutto

Lama: 27 cm, alveolato

Cod.art. 4501065

**G-59**

Coltello cucina

Lama: 35 cm, alveolato

Cod.art. 4501058

**G-61**

Coltello cucina

Lama: 20 cm, alveolato

Cod.art. 4501064

**G-67**

Coltello per trinciare

Lama: 21 cm, alveolato

Cod.art. 4501066

**G-62****NEW**

Coltello cucina

Lama: 18 cm, alveolato

Cod.art. 4501086

**G-63****NEW**

Coltello cucina

Lama: 16 cm, alveolato

Cod.art. 4501087

**G-64****NEW**

Coltello cuoco

Lama: 16 cm, alveolato

Cod.art. 4501088



G-66 **NEW**

Coltello cucina orientale
Lama: 18 cm, alveolato
Cod.art. 4501089



G-68 **NEW**

Coltello pane
Lama: 22 cm, alveolato
Cod.art. 4501091



G-49/B

Coltello verdure
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501011



G-50/B

Mannaia
Lama: 20 cm
Cod.art. 4501076



G-7

Coltello orientale Deba
Lama: 18 cm
Cod.art. 4500907



G-11R

Coltello pesce Yanagi Sashimi
Lama: 25 cm
Cod.art. 4500911



G-14R

Coltello pesce Yanagi Sashimi
Lama: 30 cm
Cod.art. 4500914



G-15R

Coltello pesce Tako Sashimi
Lama: 30 cm
Cod.art. 4500915



G-22

Coltello pane

Lama: 20 cm

Cod.art. 4500922

**G-23**

Coltello pane

Lama: 24 cm

Cod.art. 4500959

**G-9R**

Coltello pane destrimani

Lama: 22 cm

Cod.art. 4501061

**G-9****NEW**

Coltello pane

Lama: 22 cm

Cod.art. 4500909

**G-22R**

Coltello pane destrimani

Lama: 20 cm

Cod.art. 4501062

**G-23R**

Coltello pane destrimani

Lama: 24 cm

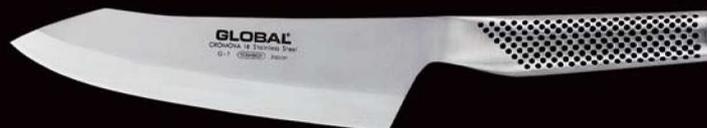
Cod.art. 4501063

**G-07L****NEW**

Coltello cucina per mancini

Lama: 18 cm

Cod.art. 4501304

**G-11L****NEW**

Coltello sashimi per mancini

Lama: 25 cm

Cod.art. 4501305



Affilacoltelli della Global

L'eccezionale qualità dei coltelli e la molatura a mano garantiscono coltelli molto taglienti. Per la riaffilatura giornaliera GLOBAL propone due tipi di affilacoltelli: una in ceramica e una al „diamante“.

G-38/B

Affilacoltelli al diamante

Lunghezza: 26 cm

Cod.art. 4500961



G-39/B

Affilacoltelli al diamante

Lunghezza: 30 cm

Cod.art. 4500928



G-45

Affilacoltelli in ceramica

Lunghezza: 26 cm

Cod.art. 4500924



G-74

Affilacoltelli in ceramica

Lunghezza: 22 cm

Cod.art. 4501071



GS-28

Pinza da cucina

Lunghezza: 18 cm

Cod.art. 4500977



GS-29

Pinza per lische pesce curva

Lunghezza tot: 14 cm

Cod.art. 4500978



GS-20B

Pinza per lische pesce

Lunghezza tot: 12 cm

Cod.art. 4500933



Spatole Global

Tanti professionisti usano le spatole Global, perché molto flessibili e di ottima qualità.

GS-21/4

Spatola

Lunghezza: 11 cm

Cod.art. 4500984



GS-21/6

Spatola

Lunghezza: 15 cm

Cod.art. 4500934

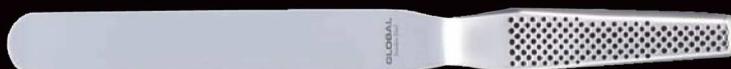


GS-21/8

Spatola

Lunghezza: 20 cm

Cod.art. 4500935

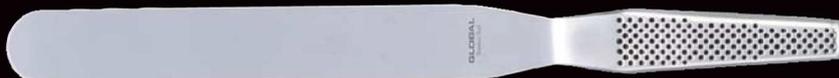


GS-21/10

Spatola

Lunghezza: 25 cm

Cod.art. 4500936



GS-42/6

NEW

Spatola con scalino

Lama: 15 cm

Cod.art. 4501093



GS-42/8

NEW

Spatola con scalino

Lama: 20 cm

Cod.art. 4501094



GS-25

Paletta

Lunghezza: 14 cm

Cod.art. 4500974

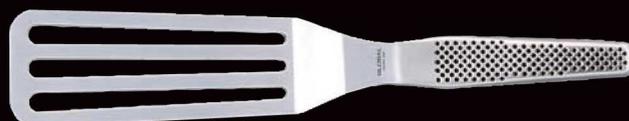


GS-26

Paletta forata

Lunghezza: 14 cm

Cod.art. 4500975



GS-27

Paletta forata

Lunghezza: 15 cm

Cod.art. 4500976





GLOBAL YOSHIKIN Made in Japan

Global Serie GF

Lama forgiata, manico piú grande, costa piú spessa: piú pesante della linea G, ma sempre perfettamente bilanciato, è preferito dai professionisti che devono tagliare tutto il giorno. Acciaio al molibdeno-vanadio per un tenuta del filo piú lunga.

GF-32

Coltello cuoco
Lama: 16 cm
Cod.art. 4500964



GF-33

Coltello cuoco
Lama: 21 cm
Cod.art. 4500965



GF-34

Coltello cuoco
Lama: 27 cm
Cod.art. 4500966



GF-35

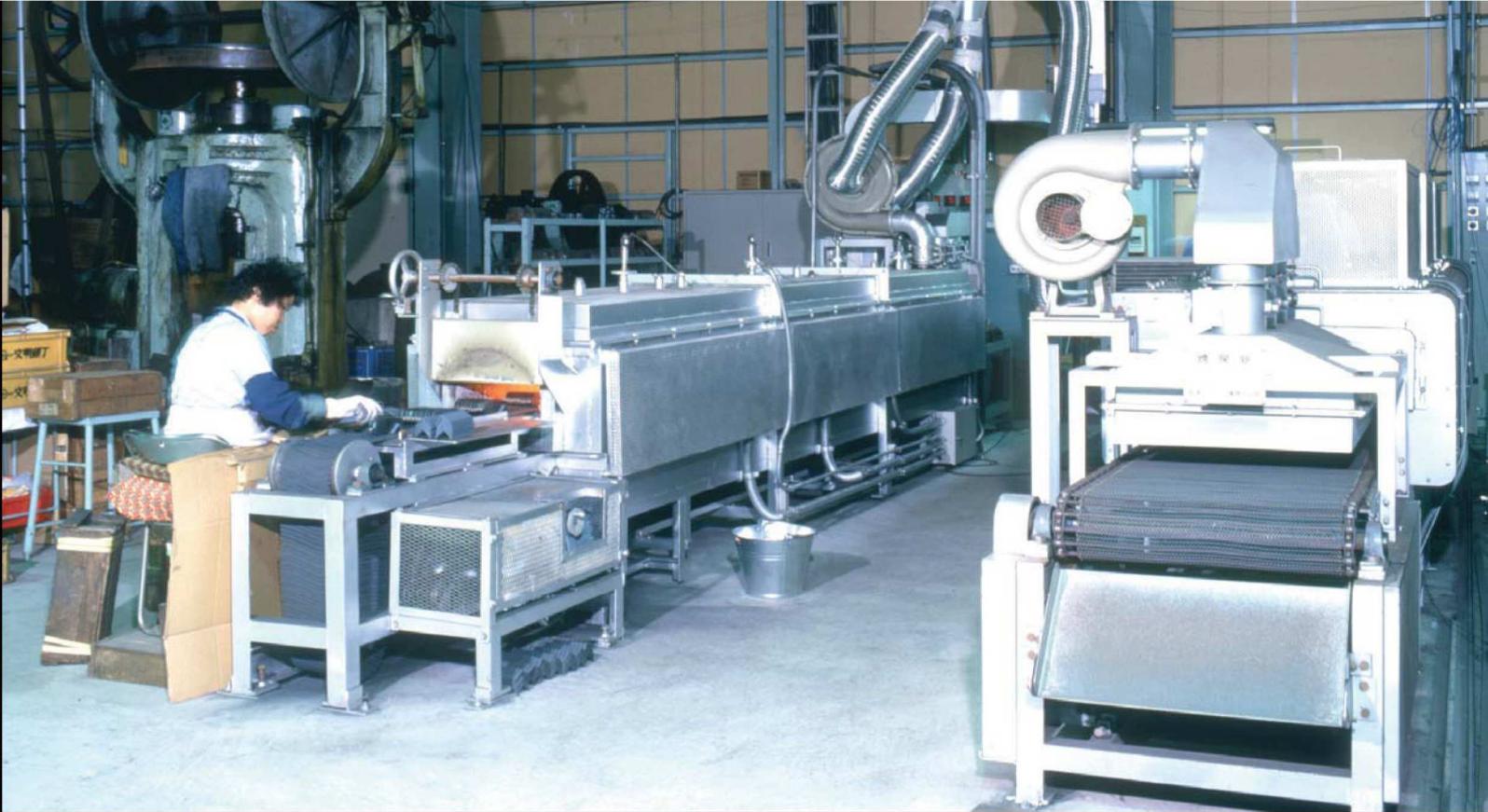
Coltello cuoco
Lama: 30 cm
Cod.art. 4500967



GF-36

Coltello verdure
Lama: 20 cm
Cod.art. 4500968





GF 37

Coltello per trinciare

Lama: 22 cm

Cod.art. 4500969



GF-43

Coltello verdure

Lama: 20 cm

Cod.art. 4501021



manico lungo

GF-40

Coltello per disossare largo

Lama: 15 cm

Cod.art. 4500970



GF-31

Coltello per disossare

Lama: 16 cm

Cod.art. 4500957



GF-27

Coltello macellaio

Lama: 16 cm

Cod.art. 4500925



GF-24

Forchettone per trinciare

Lunghezza: 17 cm

Cod.art. 4500923





GLOBAL YOSHIKIN Made in Japan

Global Serie GS

Coltelli con lama tranciata, manico vuoto riempito con sabbia per una perfetta bilanciatura. Ideali per pulire, tagliare verdure o frutta, lavorare il pesce, i crostacei. È come sempre un filo superlativo.

GS-1

Coltello cucina

Lama: 11 cm

Cod.art. 4500929



GS-2

Coltello cucina univ.

Lama: 13 cm

Cod.art. 4500930



GS-3

Coltello cuoco univ.

Lama: 13 cm

Cod.art. 4500931



GS-4

Coltello orientale

Lama: 12 cm

Cod.art. 4500942



GS-5

Coltello verdure

Lama: 14 cm

Cod.art. 4500943



GS-6

Spelucchino dritto

Lama: 10 cm

Cod.art. 4500944



GS-7

Spelucchino a punta

Lama: 10 cm

Cod.art. 4500945



GS-8

Spelucchino curvo

Lama: 7 cm

Cod.art. 4500946



GS-9

Coltello pomodori

Lama: 8 cm

Cod.art. 4500947



GS-10

Coltello formaggio

Lama: 14 cm

Cod.art. 4500948



GS-10R

Colt. form. destrimani

Lama: 14 cm

Cod.art. 4501078



GS-11

Coltello multiuso

Lama: 15 cm, flessibile

Cod.art. 4500949



GS-13

Coltello multiuso
Lama: 15 cm, dentato
Cod.art. 4500950

**GS-13R**

Colt. multiuso destrim.
Lama: 15 cm, dentato
Cod.art. 4501079

**GS-14**

Coltello multiuso
Lama: 15 cm, ondulato
Cod.art. 4500972

**GS-19**

Coltello pesce/pollame
Lama: 9 cm
Cod.art. 4500973

**GS-35**

Coltello Santoku
Lama: 13 cm
Cod.art. 4501005

**GS-36**

Coltello multiuso
Lama: 11 cm
Cod.art. 4500990

**GS-37**

Coltello Santoku
Lama: 13 cm, alveolato
Cod.art. 4500991

**GS-38**

Spelucchino
Lama: 9 cm
Cod.art. 4501029

**GS-39**

Coltello verdure
Lama: 14 cm, alveolato
Cod.art. 4501030

**GS-41**

Coltello cuoco
Lama: 9 cm, alveolato
Cod.art. 4500993

**GS-57**

Coltello Santoku
Lama: 11 cm, alveolato
Cod.art. 4501068

**GS-09R**

Coltello pomodoro
Lama: 8 cm,
Cod.art. 4501081



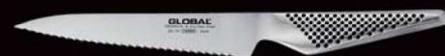
NEW

**GS-14R**

Coltello multiuso
Lama: 15 cm,
Cod.art. 4501082



NEW

**GS-59**

Coltello cuoco
Lama: 11 cm,
Cod.art. 4501083



NEW



GSF-46

Spelucchino
Lama: 8 cm
Cod.art. 4501060



GSF-16

Spelucchino dritto
Lama: 6 cm
Cod.art. 4500979



GSF-17

Spelucchino curvo
Lama: 6 cm
Cod.art. 4500932



GSF-18

Coltello granchio/aragosta
Lama: 5 cm
Cod.art. 4500980



GSF-49

Coltello universale
Lama: 11 cm
Cod.art. 4500981



GSF-23

Coltello bistecca
Lama: 11 cm
Cod.art. 4500982



GSF-50

Coltello universale
Lama: 15 cm
Cod.art. 4500983



GSF-31

Spelucchino
Lama: 8 cm
Cod.art. 4501031



con manico più lungo

GSF-33

Spelucchino
Lama: 6 cm
Cod.art. 4501032



con manico più lungo

GSF-34

Spelucchino curvo
Lama: 5 cm
Cod.art. 4501033



con manico più lungo

GSF-22

Spelucchino dritto
Lama: 11 cm,
Cod.art. 4501095



NEW



GSF-24

Coltello universale
Lama: 15 cm,
Cod.art. 4501096



NEW



GTF-30

Coltello formaggio

Lama: 8 cm

Cod.art. 4500971

**GTF-001**

Coltello bistecca

Lama: 9 cm

Cod.art. 4501000

**GT-102**

Set bistecca 4 pezzi

Lama: 9 cm

Cod.art. 4500956

**GT-103/SB**

Posate insalata 2 pezzi

Lunghezza: 25 cm

Cod.art. 4500937

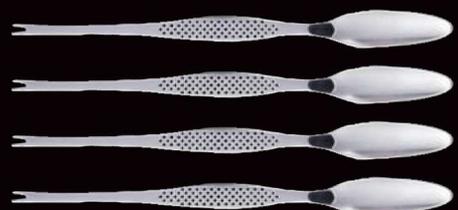
**GT-005**

Set forchetta 4 pezzi

granchio/aragosta

Lunghezza: 20,5 cm

Cod.art. 4500955





GKS-210

Forbice cucina

Lunghezza: 21 cm

Cod.art. 4501072



GS-32/06

Set 6 spiedini inox

Lunghezza: 22,5 cm

Cod.art. 4501027



GS-12/02

NEW

Set 2 spiedini con appoggio

Lunghezza: 22,5 cm

Cod.art. 4501092





GLOBAL YOSHIKIN Made in Japan

Borse per coltelli

I cuochi professionisti non girano mai senza i propri coltelli. Global offre un vasto assortimento, di borse da 7 fino a 21 coltelli



G-666/07
Borsa coltelli
per 7 pezzi
Cod.art. 4501028



4 943691 666079



G-667/PRO **NEW**

Borsa coltelli per 12 coltelli

Lama: 48 x 37 x 8 cm

Cod.art. 4501090



4 943691 667038



G-666/09
Borsa coltelli
per 9 pezzi
Cod.art. 4501010



4 943691 666093



G-667/11
Borsa coltelli
per 11 pezzi
Cod.art. 4500940



4 943691 667014



G-667/16
Borsa coltelli
per 16 pezzi
Cod.art. 4500988



4 943691 667021



G-667/21
Borsa coltelli
per 21 pezzi
Cod.art. 4500989



4 943691 667076

Set coltelli Global**G-313**

Set arrosto 2 pezzi

G-3, G-13

Cod.art. 4500953

**G-237**

Set 3 coltelli Global

G-2, GS-3, GS-7

Cod.art. 4500986

**G-9211**

Set 3 coltelli Global

G-9, G-2, GS-11

Cod.art. 4501037

**G-21524**

Set 3 coltelli Global

G-2, GSF-15, GSF-2

Cod.art. 4500987

**G-2338**

Set 3 coltelli Global

G-2, GS-3, GS-38

Cod.art. 4501034

**G-2210**

Set coltello cuoco &

forbice cucina

G-2, GKS-210

Cod.art. 4501070





GLOBAL YOSHIKIN Made in Japan

Ceppi coltelli Global

Anche i ceppi Global sono prodotti in acciaio inox 18-10, cioè di altissima qualità!

La pesante base di gomma garantisce un'elevata stabilità del ceppo, può essere tolta e lavata.

Nuovo il modello GKB-51, disegnato da Komin Yamada: la sua forma ovale lo rende molto "leggero", si sposa ottimamente con le cucine moderne.

GKB-51

Ceppo coltelli per 30 coltelli
(senza coltelli)
Cod.art. 4501012



4 943691 051004

Portacoltelli

Una pratica soluzione nelle cucine moderne: i portacoltelli, da inserire in un cassetto, che "proteggono" i vostri coltelli perfettamente. In plastica, per non danneggiare il filo, sono disponibili con e senza coltelli.

G-88/555TR

Portacoltelli per 5 coltelli
(senza coltelli)
Cod.art. 4501023



4 943691 555519

G-88/555ST

Portacoltelli con 5 coltelli
Cod.art. 4501022



4 943691 555502



Portacoltelli con coltelli

Composto da:

- 1 x portacoltelli
- 1 x G-2 Coltello cuoco, 20 cm
- 1 x G-3 Coltello per trinciare, 21 cm
- 1 x G-9 Coltello pane, 22 cm
- 1 x GS-5 Coltello verdure piccolo, 12 cm
- 1 x GS-11 Coltello multiuso flessibile, 15 cm

Barre magnetiche portacoltelli

Queste barre hanno calamite molto forti, anche coltelli di grandi dimensioni rimangono attaccati.

G-42/41

Barra magnetica portacoltelli,
Lunghezza: 41 cm
Cod.art. 4501024



4 943691 842169

G-42/51

Barra magnetica portacoltelli,
Lunghezza: 51 cm
Cod.art. 4500963



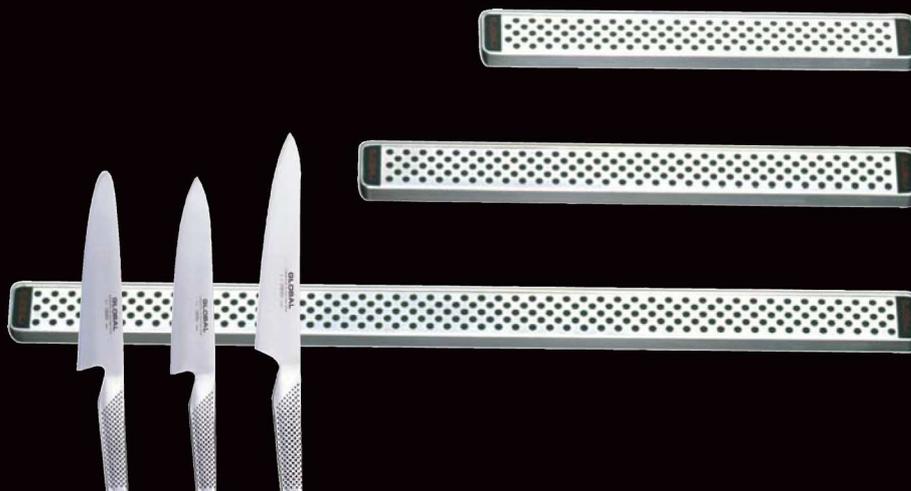
4 943691 842183

G-42/81

Barra magnetica portacoltelli,
Lunghezza: 81 cm
Cod.art. 4501026



4 943691 842329



Ceppi Global con coltelli

Il ceppo è il posto ideale per riporre i coltelli: sono fuori portata e la loro delicata lama non viene danneggiata. Nessun coltello, meno che mai quelli di alta qualità, dovrebbero essere riposti semplicemente in un cassetto: le lame delicate si danneggiano.

Un perfetto regalo per sposi, per chi attrezza la sua nuova cucina. Le combinazioni sono state determinate con l'esperienza di tanti cuochi "amatoriali" e professionisti.

G-888P

Ceppo coltelli per 8 coltelli liscio
(senza coltelli)

Cod.art. 4500938



G-888D

Ceppo coltelli per 8 coltelli,
con disegno a pois, (senza coltelli)

Cod.art. 4500939



G-8311P

Ceppo coltelli per 11 coltelli liscio
(senza coltelli)

Cod.art. 4501003



G-8311D

Ceppo coltelli per 11 coltelli,
con disegno a pois, (senza coltelli)

Cod.art. 4501002



G-888/KB/PL

Ceppo coltelli con 8 coltelli liscio
Cod.art. 4501016



G-888/KB/BD

Ceppo coltelli con 8 coltelli,
con disegno a pois

Cod.art. 4501015



G-8311/KB/PL

Ceppo coltelli con 11 coltelli liscio
Cod.art. 4501020



G-8311/KB/BD

Ceppo coltelli con 11 coltelli,
con disegno a pois

Cod.art. 4501019



Ceppo con 8 coltelli

Composto da:

- 1 x ceppo coltelli con o senza punti
- 1 x G-2 Coltello cuoco, 20 cm
- 1 x G-3 Coltello per trinciare, 21 cm
- 1 x G-5 Coltello verdure, 18 cm
- 1 x G-9 Coltello pane, 22 cm
- 1 x G-21 Coltello per disossare flessibile, 16 cm
- 1 x GS-1 Cucina, 11 cm
- 1 x GS-5 Coltello verdure piccolo, 12 cm
- 1 x GS-11 Coltello multiuso flessibile, 15 cm

Ceppo con 11 coltelli

Composto da:

- 1 x ceppo coltelli con o senza punti
- 1 x G-2 Coltello cuoco, 20 cm
- 1 x G-3 Coltello per trinciare, 21 cm
- 1 x G-5 Coltello verdure, 18 cm
- 1 x G-9 Coltello pane, 22 cm
- 1 x G-21 Coltello per disossare flessibile, 16 cm
- 1 x G-25 Affilacoltelli ceramica, 24 cm
- 1 x GS-1 Coltello cucina, 11 cm
- 1 x GS-3 Coltello cuoco universale, 13 cm
- 1 x GS-5 Coltello verdure piccolo, 12 cm
- 1 x GSF-15 Spelucchino forgiato, 8 cm
- 1 x GSF-22 Coltello universale, 11 cm



minoSharp

PROFESSIONAL KNIFE SHARPENING KIT

Pietre per affilare

I coltelli Global vengono molati a mano in fabbrica e grazie alle eccellenti caratteristiche del materiale del quale sono fatti mantengono il filo a lungo. Nonostante ciò devono essere affilati periodicamente.

Per i giapponesi l'affilatura dei coltelli è un'arte a sé e viene eseguita con pietre per affilare.

Mino Tsuchida ha sviluppato appositamente per i coltelli Global il kit affilacoltelli Minosharp professional e l'affilacoltelli Minosharp.

Binario guida Deluxe

Binario guida piccolo: adatto a coltelli con lama fino a 6 cm
Binario guida grande: adatto a coltelli con lama più lunga di 6 cm

Prima di usare la pietra per affilare, controllate che la superficie sia completamente liscia, se non lo fosse, dovete lisciarla strofinandola su una superficie di calcestruzzo-cemento. Una volta che la pietra è perfettamente piatta e liscia, immergetela nell'acqua per 10 - 15 minuti, fino a che non vedete più uscire bolle d'aria. Durante l'affilatura mantenete sempre la pietra bagnata versandovi qualche goccia d'acqua, non rimuovete i residui di polvere che vi si depositano.

Per affilare con la pietra, è fondamentale che tra la lama del coltello e la pietra sia mantenuto lo stesso angolo. Per facilitarvi in questo abbiamo studiato dei binari-guida in metallo, rivestiti internamente per non danneggiare il coltello durante l'affilatura.

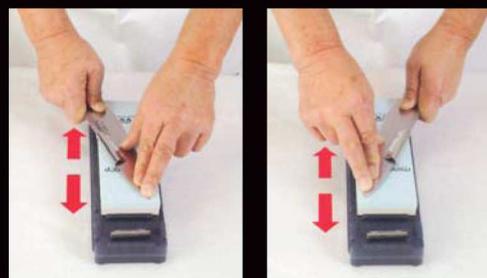
I coltelli di qualità dovrebbero essere tenuti affilati e in buone condizioni per una lunga durata, facilità di uso e sicurezza. Raccomandiamo di affilare periodicamente i vostri coltelli con la pietra, in modo da mantenere l'affilatura originale prima che si deteriorino.

Numerose ricerche hanno dimostrato che l'angolo di affilatura ottimale per la maggior parte dei diversi tagli è tra i 10 - 15 gradi. L'uso del binario-guida vi consentirà di mantenere questa angolatura e di ottenere così dai vostri coltelli le migliori prestazioni. Il binario-guida è rivestito con la plastica per minimizzare la presenza di graffi sul coltello durante l'uso.

Una volta rimosso il binario dal coltello, sciacquatelo accuratamente per evitare che vi si depositino detriti di pietra che potrebbero graffiare il coltello al prossimo uso del binario. Infilate la parte superiore del coltello nel binario come indicato sotto.



Posizionate la lama del coltello appoggiando il binario-guida sulla pietra e procedete all'affilatura come da istruzioni. Il binario-guida cercherà automaticamente l'angolatura desiderata tra la lama del coltello e la pietra.



Per coltelli molati da entrambi i lati, raccomandiamo di affilare prima il lato destro, fino a che non sentite una sbavatura sul lato sinistro; dopodiché cambiate mano e affilate il lato sinistro della lama fino a che non sentite una sbavatura sul lato destro. Alternate la parte destra a quella sinistra 4 o 5 volte, fino a che non avete rimosso la sbavatura da entrambi le parti.

I coltelli molati da un solo lato devono essere affilati mantenendo sempre la stessa angolazione dello spigolo. Non devono assolutamente essere affilati con l'acciaio. Dopo l'affilatura lavare il coltello con sapone neutro e acqua calda, asciugarlo con un panno.

Deluxe pietra per affilare

Nr. 459 verde - grana ruvida 240
 Nr. 460 marrone - grana media 1000
 Nr. 461 beige - grana superfine 6000

Nr. 459 verde - la pietra a grana ruvida deve essere usata quando le lame sono scheggiate, danneggiate o completamente smussate (senza filo-non tagliano)

Nr. 460 marrone - la pietra con grana media è quella principale per affilare coltelli che hanno perso il filo

Nr. 461 beige - la pietra con grana superfine è indicata per affilare finemente le lame dei coltelli. L'uso di questa pietra prolunga la durata dell'affilatura.



459
 Pietra per affilare con 2 guide, grana ruvida 240
 Cod.art. 4501006



460
 Pietra per affilare con 2 guide, grana media 1000
 Cod.art. 4501007



461
 Pietra per affilare con 2 guide, grana superfine 6000
 Cod.art. 4501008



minoSharp
 PROFESSIONAL KNIFE SHARPENING KIT



G-463
 Binario-guida per affilare 4,5 / 6 cm
 Cod.art. 4501069



472 - 2 in 1
 Pietra per affilare con 2 guide grana media 1000 & grana superfine 8000
 Cod.art. 4501055



471 - 2 in 1
 Pietra per affilare con 2 guide grana media 1000 & grana grossa 220
 Cod.art. 4501073



G-1800S - 2 in 1
 Pietra per affilare grana media 1000 & grana grossa 240
 Cod.art. 4500954





G-777
Portapietra per affilare,
27 x 10 x 4 cm
Cod.art. 4501077



NEW
MS24/W&R
Pietra per affilare
ceramica „Professional“
grana grossa 120
Cod.art. 4501098



NEW
MS22/P&S
Pietra per affilare
ceramica „Professional“
grana superfine 5000
Cod.art. 4501097



minoSharp

PROFESSIONAL KNIFE SHARPENING KIT



477
Pietra gomma
per pulire acciaio
Cod.art. 4501054



NEW
MS5/W&R
Pietra per affilare
ceramica „Home“
grana grossa 120
Cod.art. 4501303



NEW
MS5/O&M
Pietra per affilare
ceramica „Home“
grana media 1000
Cod.art. 4501301



NEW
MS5/P&S
Pietra per affilare
ceramica „Home“
grana superfine 5000
Cod.art. 4501302





minoSharp

PROFESSIONAL KNIFE SHARPENING KIT

Affilacoltelli Minosharp

Gli affilatori a rotelle di ceramica permettono di ottenere ottimi risultati di affilatura. Basterà inserire il coltello nell'apposita guida e, poichè le rotelle in ceramica hanno un'inclinazione diversa rispetto alla fessura, la giusta inclinazione è garantita.

La rotella in ceramica bianca ha una grana grossa ed è la fase di partenza dell'affilatura. Si passerà poi alla rotella in ceramica rosa che, con la sua grana media, perfezionerà l'operazione.

Con questo sistema non possono essere affilati i coltelli seghettati e quelli professionali che hanno il filo solo su un lato (es. coltello da sushi).

Disponibile nella versione piccola e grande, in funzione delle dimensioni dei vostri coltelli.



440/BR
Affilacoltelli MinoSharp Plus
per tutti i tipi di coltelli
Cod.art. 4501001



440/SB
Affilacoltelli MinoSharp Plus
per tutti i tipi di coltelli
Cod.art. 4501075



E' uno dei metodi più semplice ma anche più efficaci per AFFILARE i COLTELLI. Le nuove versioni, con rotelle in ceramica a doppia 'grana' che lavorano in acqua, permettono di raggiungere risultati eccellenti con il minimo sforzo. Utilizzo: posizionare l'affilatore su una superficie piana, impugnandolo con una mano mentre l'altra inserisce la lama del coltello nelle apposite guide che permettono il contatto con le rotelle in ceramica. L'inclinazione della lama è data dalle guide, pertanto non c'è possibilità di errore.

Disponibile in due versioni: modello piccolo e grande. Facile da usare ed estremamente efficace





220/GB
 Affilacoltelli MinoSharp
 per coltelli Global
 Cod.art. 4500958



550/GB
 Affilacoltelli Mino Sharp Plus 3
 fine - medio - grosso
 Cod.art. 4501059



222/3
 Set rotelline
 per affilacoltelli 220
 Cod.art. 4501056



444/5
 Set rotelline
 per affilacoltelli 440
 Cod.art. 4501057



555/7
 Set rotelline
 per affilacoltelli 550
 Cod.art. 4501080



SAI-T01

Coltello bistecca
Lunghezza: 11 cm
Cod.art. 4501420



SAI-T03

Coltello bistecca
Lunghezza: 11,5 cm
Cod.art. 4501421



SAI-T04

Coltello bistecca
Lunghezza: 11,5 cm
Cod.art. 4501422



SAI-F01

Spelucchino
Lunghezza: 9 cm
Cod.art. 4501417



SAI-F02

Spelucchino
Lunghezza: 10 cm
Cod.art. 4501418



SAI-F03

Spelucchino/coltello tournier
Lunghezza: 6,5 cm
Cod.art. 4501419

