GLOBAL®

YOSHIKIN

Made in Japan

GLOBAL®

YOSHIKIN
Made in Japan

Nel 1985 il designer giapponese Komin Yamada progetta e realizza la gamma di coltelli GLOBAL, gli originali „made in Japan“, stabilendo nuovi parametri nel mondo della coltelleria riguardo a maneggevolezza, qualitá e affilatura delle lame, design.

Dal 2002 la YOSHIKIN utilizza per le lame dei coltelli GLOBAL lo speciale acciaio Cromova 18. Questo acciaio subisce un processo di tempra – che consiste nello scaldare le lame a oltre 1000 gradi C e successivamente sottoporle a rapido raffreddamento – per ottenere un grado di durezza di 56/58 HRC (prova di durezza secondo la scala Rockwell) ottimale per garantire una perfetta affilatura ed una eccellente tenuta del filo.
L'affilatura, che per i giapponesi è considerata una vera e propria arte, viene eseguita a mano negli stabilimenti della YOSHIKIN a Niigata, cuore del "distretto dell'acciaio" del Giappone.
I coltelli GLOBAL hanno vinto numerosi premi a livello internazionale e sono presenti nelle cucine dei più importanti chef del mondo.
Oggi la gamma completa comprende oltre centoquaranta modelli, ma Global non interrompe la propria ricerca per continuare a soddisfare i propri clienti e fornire loro lo strumento adatto a ogni specifica funzione nella preparazione dei cibi.
Una corretta manutenzione è garanzia di durata nel tempo.
È importante dire che nessun coltello in acciaio inossidabile può essere totalmente resistente alla ruggine. Pertanto è opportuno che, una volta terminato l'utilizzo del coltello, i residui di cibo, specialmente se contenenti sostanze acide – come succhi di frutti o verdure, senape, ketchup – vengano rapidamente sciacquati dalla lama. Come per tutti i coltelli, anche lame di qualità come GLOBAL non devono essere lavate in lavastoviglie. Non sono le alte temperature, ma i detergenti a creare problemi: quelli per lavastoviglie infatti contengono dei sali ossidanti estremamente dannosi per la lama e la tenuta del filo.
Per la corretta manutenzione del coltello è sufficiente attenersi a poche e semplici regole: lavare i coltelli a mano, evitando spugne abrasive (possono creare micro-abrasioni nelle lame) in acqua calda, utilizzando saponi o detergenti neutri, risciacquare con cura e asciugare immediatamente con un panno morbido.

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

GLOBAL®

YOSHIKIN
Made in Japan

GLOBAL Serie G

Coltello con lama tranciata in acciaio speciale CROMOVA 18, al molibdeno-vanadio, con grado di durezza 56-58 HRC (Scala Rockwell). Il manico in acciaio inox è cavo e riempito con sabbia per un perfetto bilanciamento del coltello. La lama è affilata a mano per un'ottima tenuta del filo. La forma anatomica del manico e la leggerezza del coltello (circa il 30% in meno rispetto ai coltelli con manico tradizionale) riducono l'affaticamento dell'utilizzatore, anche in caso di utilizzo prolungato.

G-01 € 98,50
Coltello cucina
Lama: 21 cm
Cod.art. 4500901
4 943691 801487

G-02 € 98,50
Coltello cuoco
Lama: 20 cm
Cod.art. 4500902
4 943691 802484

G-03 € 98,50
Coltello per trinciare
Lama: 21 cm
Cod.art. 4500903
4 943691 803481

G-04 € 98,50
Coltello cuoco orientale
Lama: 18 cm
Cod.art. 4500904
4 943691 804488

G-05 € 98,50
Coltello per verdure
Lama: 18 cm
Cod.art. 4500905
4 943691 805485

G-06 € 98,50
Coltello da cucina
Lama: 18 cm
Cod.art. 4500906
4 943691 806482

G-08 € 98,50
Coltello arrosto
Lama: 22 cm
Cod.art. 4500908
4 943691 808486

G-09 € 98,50
Coltello pane
Lama: 22 cm
Cod.art. 4500909
4 943691 809483

G-09R € 98,50
Coltello pane
Lama: 22 cm
Cod.art. 4501061
4 943691 639486

per destrimani

G-16 € 156,50
Coltello cuoco „Profi“
Lama: 24 cm
Cod.art. 4500916
4 943691 816443

G-17 € 169,60
Coltello cuoco „Profi“
Lama: 27 cm
Cod.art. 4500917
4 943691 817440

G-58 € 89,90
Coltello cucina
Lama: 16 cm
Cod.art. 4501085
4 943691 858009

G-55 € 95,70
Coltello cuoco
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501017
4 943691 855008

G-57 € 94,80
Coltello cuoco
Lama: 16 cm
Cod.art. 4501084
4 943691 857002

G-46 € 98,50
Coltello Santoku
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501004
4 943691 846006

G-47 € 129,60
Coltello Sashimi-Yo
Lama: 24,5 cm
Cod.art. 4501014
4 943691 847003

G-29 € 137,50
Coltello carne/pesce
Lama: 18 cm
Cod.art. 4500960
4 943691 829443

G-28 € 95,50
Coltello macellaio
Lama: 18 cm
Cod.art. 4500926
4 943691 828446

G-13 € 79,90
Forchettone arrosto
Lama: 31 cm
Cod.art. 4500913
4 943691 813480

G-12 € 159,90
Mannaia
Lama: 16 cm / 440 g
4500912
4 943691 812445

G-41 € 134,90
Coltello per filettare svedese
Lama: 21 cm
Cod.art. 4500962
4 943691 841445

G-30 € 132,90
Coltello per filettare svedese
Lama: 21 cm
Cod.art. 4500927
4 943691 830449

flessibile

G-21 € 95,50
Coltello per disossare
Lama: 16 cm
Cod.art. 4500921
4 943691 821485

flessibile

G-20 € 102,50
Coltello per filettare
Lama: 21 cm
Cod.art. 4500920
4 943691 820488

flessibile

G-18 € 146,90
Coltello per filettare
Lama: 24 cm
Cod.art. 4500918
4 943691 818447

flessibile

G-19 € 153,90
Coltello per filettare
Lama: 27 cm
Cod.art. 4500919
4 943691 819444

flessibile

G-95 € 113,50
Coltello prosciutto spagnolo
Lama: 25 cm
Cod.art. 4501336
4 943691 895004

flessibile

G-10 € 111,00
Coltello salmone/prosciutto
Lama: 31 cm
Cod.art. 4500910
4 943691 810489

flessibile

G-69 € 159,00
Coltello salmone/prosciutto
Lama: 27 cm
Cod.art. 4501067
4 943691 869005

flessibile

G-87 € 161,50
Coltello salmone/prosciutto
Lama: 27 cm
Cod.art. 4501324
4 943691 887009

alveolato

G-77 € 111,00
Coltello cucina
Lama: 20 cm
Cod.art. 4501316
4 943691 877000

alveolato

G-78 € 109,50
Coltello cucina
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501317
4 943691 878007

alveolato

G-79 € 104,50
Coltello cucina
Lama: 16 cm
Cod.art. 4501318
4 943691 879004

alveolato

G-80 € 111,00
Coltello Santoku
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501319
4 943691 880000

alveolato

G-84 € 106,50
Coltello Santoku
Lama: 16 cm
Cod.art. 4501323
4 943691 884008

alveolato

G-82 € 111,00
Coltello per trinciare
Lama: 21 cm
Cod.art. 4501321
4 943691 882004

alveolato

G-81 € 111,00
Coltello verdure
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501320
4 943691 881007

alveolato

G-83 € 112,00
Coltello cucina orientale
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501322
4 943691 883001

alveolato

G-22 € 98,50
Coltello pane
Lama: 20 cm
Cod.art. 4500922
4 943691 822482

G-22R € 98,50
Coltello pane
Lama: 20 cm
Cod.art. 4501062

per destrimani

G-49/B € 226,50
Coltello cinese „Chop & Slice“
Lama: 17,5 cm / 400 g = 2,5 mm
Cod.art. 4501011

G-50B € 289,90
Coltello cinese „Chop & Slice“
Lama: 20 cm / 580 g = 4,0 mm
Cod.art. 4501076

G-76 € 159,90
Mezzaluna
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501331

COLTELLI CUCINA TRADIZIONALE GIAPPONESE

G-07L € 139,50
Coltello orientale „Deba“
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501304
4 943691 607485

G-07R € 111,00
Coltello orientale Deba
Lama: 18 cm
Cod.art. 4500907
4 943691 807489

per destrimani

G-11L € 174,90
Coltello Yanagi Sashimi
Lama: 25 cm
Cod.art. 4501305
4 943691 611482

G-11R € 139,90
Coltello Yanagi Sashimi
Lama: 25 cm
Cod.art. 4500911
4 943691 811486

per destrimani

G-14R € 185,90
Coltello Yanagi Sashimi
Lama: 30 cm
Cod.art. 4500914
4 943691 814449

per destrimani

G-15R € 193,50
Coltello Tako Sashimi
Lama: 30 cm
Cod.art. 4500915
4 943691 815446

per destrimani

NEW

GS-103 € 143,50
Forbice cucina con
pratico supporto
Lungezza: 22,5 cm
Cod.art. 4501350
4 943691 798053

GS-104 € 199,90
Forbice cucina e pelaver-
dure con pratico supporto
Lungezza: 22,5 cm
Cod.art. 4501351
4 943691 798060

GKS-210 € 98,90
Forbice cucina
Lungezza: 21 cm
Cod.art. 4501072
4 943691 002105

GS-68 € 59,90
Pelatutto
Lama: 5 cm
Cod.art. 4501332
4 943691 768001

Moreno Cedroni

Moreno Cedroni, oltre ad aver ricevuto importanti premi e riconoscimenti, è anche autore di numerosi libri, fa cui “Sushi & Susci” e “Susci più che mai”, entrambi dedicati alla sua personalissima e originale idea di pesce crudo.

Videointervista e consigli dello chef.

Moreno Cedroni, nato ad Ancona nel 1964, è considerato uno degli chef più eclettici e innovativi del panorama contemporaneo.

La sua parabola nel mondo della cucina è una continua evoluzione, nutrita dalla curiosità, dalla creatività e dalla sperimentazione. Diplomatosi all’Istituto Nautico, è proprio seguendo l’acqua che nel 1984 Moreno trova la propria strada: appena ventenne, infatti, rileva un locale dismesso sul lungomare di Senigallia e impara il mestiere di cuoco da autodidatta. Quel ristorante è “La Madonnina del Pescatore” (oggi due stelle Michelin) con cui ha portato una vera e propria ventata avanguardista nella cucina italiana (e non solo), tanto da essere eletto dal Wall Street Journal tra i primi dieci ristoranti europei di pesce.

Nel 1995 l’incontro con Ferran Adriá grazie al quale comprende che è possibile andare oltre l’approccio scientifico alla cucina ed evolversi rimanendo coerenti con se stessi.
Con le radici ben salde nella tradizione culinaria italiana, la vivacità del suo spirito visionario lo porta a creare ciò che egli stesso definisce “ la riforma di un piatto famoso”. È così che Moreno Cedroni elabora il concetto di “susci”, con la c “all’italiana”, un modo innovativo di interpretare il pesce crudo, nato come imitazione dell’idea tradizionale del sushi giapponese, per diventare, dal 2000, un vero e proprio studio indipendente: “Il Clandestino”, Susci Bar a Portonovo, perla dell’Adriatico nel cuore del Parco Naturale del Conero. Un luogo magico, avvolto dall’azzurro del mare e del cielo e dagli intriganti profumi della macchia mediterranea dove Cedroni da quindici anni si dedica alla cultura del “susci” con straordinarie variazioni sul tema. La grande passione per il mare e la sua vivace creatività lo portano a creare nel 2003 “Officina”, il laboratorio dove produce le rinomate conserve gourmet, e sempre nello stesso anno “Anikò”, la prima salumeria ittica al mondo, nella “sua” Senigallia, dove in tempi non sospetti Cedroni ha inaugurato il concetto di street food nostrano.

GLOBAL®

YOSHIKIN

Made in Japan

GLOBAL Serie GF

Coltello con lama forgiata in acciaio speciale CROMOVA 18 al molibdeno-vanadio, con grado di durezza 56-58 HRC (Scala Rockwell), manico piú grande e costa della lama piú spessa. Il manico in acciaio inox è cavo e riempito con sabbia per un perfetto bilanciamento del coltello. La lama è affilata a mano per un'ottima tenuta del filo. In generale, si tratta di un coltello piú pesante rispetto alla Serie G, preferito dai professionisti, "costretti" a utilizzare il coltello per molte ore al giorno, in quanto è il peso del coltello a "fare il taglio".

GF-32 € 129,50
Coltello cuoco
Lama: 16 cm
Cod.art. 4500964
4 943691 832443

GF-33 € 151,50
Coltello cuoco
Lama: 21 cm
Cod.art. 4500965
4 943691 833440

GF-34 € 174,50
Coltello chef
Lama: 27 cm
Cod.art. 4500966
4 943691 834447

GF-35 € 186,50
Coltello cuoco
Lama: 30 cm
Cod.art. 4500967
4 943691 835444

GF-36 € 149,90
Coltello verdure
Lama: 20 cm
Cod.art. 4500968
4 943691 836441

GF-43 € 171,50
Coltello verdure
Lama: 20 cm
Cod.art. 4501021
4 943691 843449

con manico lungo

GF-37 € 139,90
Coltello per trinciare
Lama: 22 cm
Cod.art. 4500969

GF-40 € 117,00
Coltello per disossare largo
Lama: 15 cm
Cod.art. 4500970

GF-31 € 116,50
Coltello per disossare
Lama: 16 cm
Cod.art. 4500957

GF-27 € 124,50
Coltello macellaio
Lama: 16 cm
Cod.art. 4500925

GF-24 € 122,50
Forchettone per trinciare
Lunghezza: 17 cm
Cod.art. 4500923

GLOBAL®

YOSHIKIN

Made in Japan

GLOBAL Serie GS

Coltello con lama tranciata in acciaio speciale CROMOVA 18 al molibdeno-vanadio, con grado di durezza 56-58 HRC (Scala Rockwell). Il manico in acciaio inox è cavo e riempito con sabbia per una perfetto bilanciamento del coltello. La lama è affilata a mano per un'ottima tenuta del filo. La Serie GS si caratterizza per una manicatura a forma" triangolare" che meglio si adatta ad un utilizzatore con mani piccole - come le donne - e lame più corte rispetto alla Serie G. I coltelli GLOBAL GS sono ottimi per mondare e tagliare ortaggi e frutta, lavorare pesce e crostacei.

GS-01 € 76,90
Coltello cucina
Lama: 11 cm
Cod.art. 4500929
4 943691 701480

GS-02 € 76,90
Coltello cucina univ.
Lama: 13 cm
Cod.art. 4500930
4 943691 702487

GS-03 € 76,90
Coltello cuoco univ.
Lama: 13 cm
Cod.art. 4500931
4 943691 703484

GS-04 € 87,90
Coltello orientale
Lama: 12 cm
Cod.art. 4500942
4 943691 704481

GS-05 € 78,90
Coltello verdure
Lama: 14 cm
Cod.art. 4500943
4 943691 705488

GS-06 € 76,90
Spelucchino dritto
Lama: 10 cm
Cod.art. 4500944
4 943691 706485

GS-07 € 76,90
Spelucchino a punta
Lama: 10 cm
Cod.art. 4500945

GS-08 € 77,50
Spelucchino curvo
Lama: 7 cm
Cod.art. 4500946

GS-09 € 75,90
Coltello pomodori
Lama: 8 cm
Cod.art. 4500947

GS-09R € 75,90
Coltello pomodori
Lama: 8 cm
Cod.art. 4501081

GS-10 € 83,90
Coltello formaggio
Lama: 14 cm
Cod.art. 4500948

GS-10R € 83,90
Colt. formaggio
Lama: 14 cm
Cod.art. 4501078

GS-11 € 78,90
Coltello multiuso
Lama: 15 cm
Cod.art. 4500949

GS-13 € 78,90
Coltello multiuso
Lama: 15 cm
Cod.art. 4500950

GS-13R € 78,90
Coltello multiuso
Lama: 15 cm
Cod.art. 4501079

per destrimani

per destrimani

flessibile

dentato

dentato, per destrimani

GS-14 € 78,90
Coltello multiuso
Lama: 15 cm
Cod.art. 4500972
4 943691 714480

GS-14R € 78,90
Coltello multiuso
Lama: 15 cm
Cod.art. 4501082
4 943691 614483

GS-19 € 81,50
Coltello pesce/pollame
Lama: 9 cm
Cod.art. 4500973
4 943691 919489

GS-41 € 85,90
Coltello cuoco
Lama: 9 cm
Cod.art. 4500993
4 943691 741004

GS-35 € 78,90
Coltello Santoku
Lama: 13 cm
Cod.art. 4501005
4 943691 735003

GS-36 € 62,50
Coltello multiuso
Lama: 11 cm
Cod.art. 4500990
4 943691 736017

GS-38 € 59,60
Spelucchino
Lama: 9 cm
Cod.art. 4501029
4 943691 738004

GS-70 € 77,50
Coltello bistecca
Lama: 10,5 cm
Cod.art. 4501326
4 943691 770103

GS-82 € 73,90
Coltello pesce/sushi
Lama: 14,5 cm
Cod.art. 4501308
4 943691 784001

GS-83 € 73,90
Coltello verdure „Usaba“
Lama: 13 cm
Cod.art. 4501309
4 943691 785008

GS-87 € 73,90
Coltello carne „Teppanyaki“
Lama: 10,5 cm
Cod.art. 4501310
4 943691 788009

GS-89 € 73,90
Coltello multiuso
Lama: 13,5 cm
Cod.art. 4501327
4 943691 793003

GS-92 € 88,50
Coltello multiuso
Lama: 13,5 cm
Cod.art. 4501330
4 943691 792006

alveolato

GS-90 € 88,50
Coltello Santoku
Lama: 13 cm
Cod.art. 4501328
4 943691 790002

alveolato

GS-91 € 88,50
Coltello verdure
Lama: 14 cm
Cod.art. 4501329
4 943691 791009

alveolato

GS-57 € 81,00
Coltello Santoku
Lama: 11 cm
Cod.art. 4501068
4 943691 757005

alveolato

GS-59 € 81,00
Coltello cuoco orientale
Lama: 11 cm
Cod.art. 4501083
4 943691 759009

alveolato

GS-102 € 84,90
Mannaia mini
Lama: 8 cm
Cod.art. 4501338
4 943691 798046

GLOBAL Serie GSF

Coltello con lama forgiata in acciaio speciale CROMOVA 18 al molibdeno-vanadio, con grado di durezza 56-58 HRC (Scala Rockwell). Il manico è in acciaio inox pieno. La lama è affilata a mano per un'ottima tenuta del filo. La Serie GSF è composta di spelucchini con lame di varie forme per sbucciare e mondare frutta e verdura e, in generale, per effettuare tutti quei piccoli lavoretti quotidiani indispensabili nelle preparazioni dei cibi.

GSF-22 € 49,90
Spelucchino dritto
Lama: 11 cm,
Cod.art. 4501095
4 943691 822185

GSF-23 € 49,90
Coltello bistecca
Lama: 11 cm
Cod.art. 4500982
4 943691 823182

GSF-24 € 66,50
Coltello universale
Lama: 15 cm,
Cod.art. 4501096
4 943691 824189

GSF-49 € 51,50
Coltello universale
Lama: 11 cm
Cod.art. 4500981
4 943691 749000

GSF-50 € 67,50
Coltello universale
Lama: 15 cm
Cod.art. 4500983
4 943691 750006

GSF-16 € 36,50
Spelucchino dritto
Lama: 6 cm
Cod.art. 4500979
4 943691 716484

GSF-17 € 36,50
Spelucchino curvo
Lama: 6 cm
Cod.art. 4500932
4 943691 717481

GSF-18 € 36,50
Coltello granchio/aragosta
Lama: 5 cm
Cod.art. 4500980
4 943691 718488

GSF-46 **€ 38,50**
Spelucchino
Lama: 8 cm
Cod.art. 4501060
4 943691 746009

GSF-31 **€ 43,90**
Spelucchino
Lama: 8 cm
Cod.art. 4501031
4 943691 831163

con manico più lungo

GSF-33 **€ 43,90**
Spelucchino
Lama: 6 cm
Cod.art. 4501032
4 943691 833181

con manico più lungo

GSF-34 **€ 43,90**
Spelucchino curvo
Lama: 5 cm
Cod.art. 4501033
4 943691 834188

con manico più lungo

GTF-30 **€ 56,50**
Coltello formaggio
Lama: 8 cm
Cod.art. 4500971
4 943691 830180

GTF-001 **€ 45,50**
Coltello bistecca
Lama: 9 cm
Cod.art. 4501000
4 943691 901484

GT-102 **€ 134,90**
Set bistecca 4 pezzi
Lama: 9 cm
Cod.art. 4500956
4 943691 312297

pomiroeu
GIANCARLO MORELLI
CENA DI GALA PERU 2015

Giancarlo Morelli

Il “Pomiroeu” è un angolo di quiete che accoglie l’ospite in un clima rilassato e familiare, un luogo suggestivo capace di allontanare dalla frenesia della grande metropoli per godere appieno dell’esperienza gastronomica. Una cantina segreta, dalle cui mura trasudano profumi e ricordi, e un dehors esterno, che con la bella stagione sboccia di fiori e piante, completano questa elegante trattoria dal fascino incantato.

Videointervista e consigli dello chef.

Giancarlo Morelli, bergamasco, classe 1959, fin da bambino ha avuto ben chiaro cosa volesse fare da grande: il cuoco. Anziché macchinine e soldatini, Giancarlo si divertiva a giocare con il cibo, toccare gli ingredienti e immergervi le mani per dare vita a qualcosa di unico.

Ha studiato e viaggiato molto, venendo a contatto con i grandi esponenti della cultura e dell’arte, ma soprattutto confrontandosi con i simulacri dell’alta cucina, sperimentando e assaggiando tante cucine per affinare il palato: così ha trovato la propria strada, elaborando una personale idea di bellezza.

Nel 1993 apre in un’antica corte a Seregno, nel cuore della Brianza, il “Pomiroeu” (nel dialetto locale “pometo”, albero di mele), premiato nel 2010 con il prestigioso riconoscimento della stella Michelin.

Dirompente, creativo, eclettico, Giancarlo Morelli è convinto che il cibo sia la poesia della terra, che un piatto debba scatenare emozioni, attivare la memoria, generare benessere. Ogni sua creazione è “raffinata autenticità”: il punto di partenza è il rispetto della materia prima e l’estrazione pura del gusto. Giancarlo crede che il “fatto bene” sia un valore applicabile anche alla quotidianità e ai piatti più semplici. Ecco perché la cucina del “Pomiroeu” è contemporaneamente immaginifica e concreta, sofisticata e genuina.

Morelli osserva, analizza e valuta ogni ingrediente e ogni combinazione in maniera quasi ossessiva. Non pensa al piatto, lo sente in bocca. Materia prima e qualità eccellente sono valori importanti, ma devono essere considerati in relazione fra loro e alla loro capacità di creare emozioni. Ogni piatto è qualcosa di vivo e vitale, che si espande e si trasforma dal primo boccone all’ultimo. Per lui la perfezione è essenzialità, purezza, proporzione e armonia. Sperimenta, ma non fa della sperimentazione il punto di partenza.

Ha partecipato a grandi eventi internazionali come “Lo Mejor de la Gastronomia” in Spagna e alla “Mistura 2012” a Lima, il congresso culinario più importante nel Sud America.

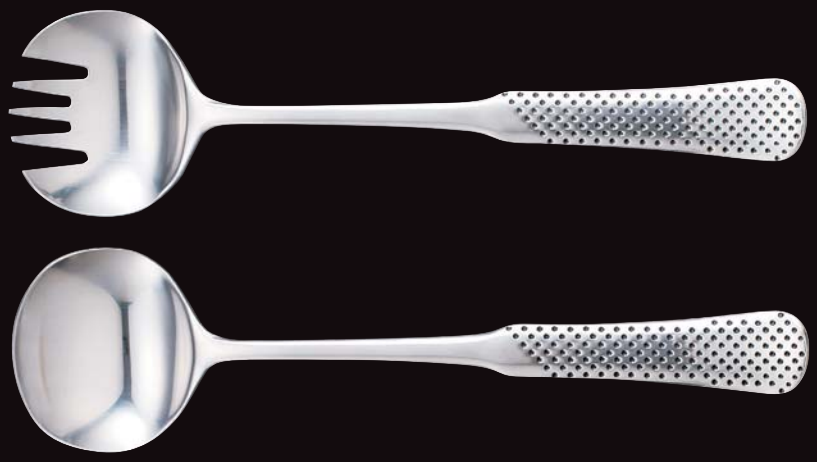
GS-64 € 28,90
Pinza multifunzionale
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501339

GS-65 € 32,90
Pinza multifunzionale
Lunghezza: 23 cm
Cod.art. 4501340

GS-67 € 32,90
Molla spaghetti
Lunghezza: 23 cm
Cod.art. 4501341

Pinza da cucina multifunzionale, dotato di un lato perforato per lasciare sgocciolare gli alimenti prima di servirli in tavola.

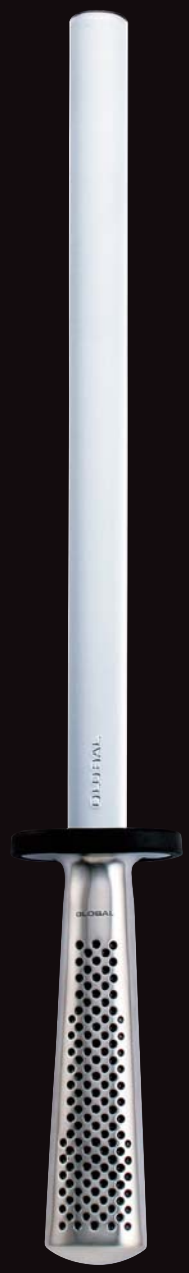
GT-103/SB € 56,50
Posate insalata 2 pezzi
Lunghezza: 25 cm
Cod.art. 4500937



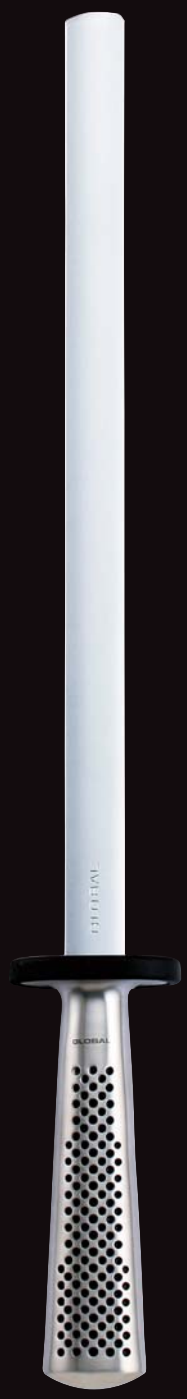
GS-32/06 € 77,90
Set 6 spiedini inox
Lungezza: 22,5 cm
Cod.art. 4501027

GLOBAL Affilacoltelli

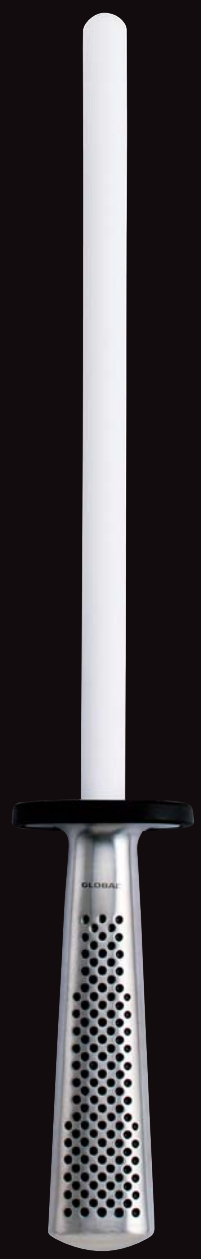
La qualità dell'acciaio CROMOVA 18, utilizzato per la fabbricazione delle lame, e la particolare affilatura a mano garantiscono coltelli estremamente taglienti. Tuttavia, con il tempo è l'utilizzo, qualsiasi coltello perde in parte l'affilatura, anche se trattato con cura. Pertanto è utile periodicamente ravvivare il filo delle lame e/o riaffilarle. Per la manutenzione giornaliera dei coltelli GLOBAL propone due tipi di affilacoltelli : uno in ceramica e uno al „diamante".



G-38/B € 179,50
Affilacoltelli al diamante
Lunghezza: 26 cm
Cod.art. 4500961
4 943691 838285



G-39/B € 191,00
Affilacoltelli al diamante
Lunghezza: 30 cm
Cod.art. 4500928
4 943691 839282



G-45 € 118,60
Affilacoltelli in ceramica
Lunghezza: 26 cm
Cod.art. 4500924
4 943691 845009

G-74 € 82,50
Affilacoltelli in ceramica
Lunghezza: 22 cm
Cod.art. 4501071
4 943691 874009

GLOBAL Spatole

La gamma GLOBAL si arricchisce di una serie completa di spatole. Prodotte utilizzando la medesima cura e gli stessi materiali impiegati per la realizzazione dei coltelli si caratterizzano per l'alta qualità e flessibilità e per tali ragioni sono molto apprezzate da cuochi professionisti.

GS-21/4 € 52,90
Spatola
Lunghezza: 11 cm
Cod.art. 4500984
4 943691 821119

GS-21/6 € 57,50
Spatola
Lunghezza: 15 cm
Cod.art. 4500934
4 943691 821157

GS-21/8 € 82,90
Spatola
Lunghezza: 20 cm
Cod.art. 4500935
4 943691 821201

GS-21/10 € 89,90
Spatola
Lunghezza: 25 cm
Cod.art. 4500936
4 943691 821256

GS-42/6 € 75,50
Spatola con scalino
Lama: 15 cm
Cod.art. 4501093
4 943691 743008

GS-42/8 € 95,90
Spatola con scalino
Lama: 20 cm
Cod.art. 4501094
4 943691 744005

GS-25 € 64,90
Paletta
Lunghezza: 14 cm
Cod.art. 4500974
4 943691 825117

GS-26 € 66,50
Paletta forata
Lunghezza: 14 cm
Cod.art. 4500975
4 943691 826152

GS-27 € 72,90
Paletta forata
Lunghezza: 14 cm
Cod.art. 4500976

Accessori Global

GS-28 € 54,90
Pinza cuoco
Lunghezza tot.: 30 cm
Cod.art. 4500977

GS-29 € 47,50
Pinza per lische pesce curva
Lunghezza tot: 14 cm
Cod.art. 4500978

GS-20/B € 22,70
Pinza per lische pesce
Lunghezza tot: 12 cm
Cod.art. 4500933

GLOBAL Coprilama

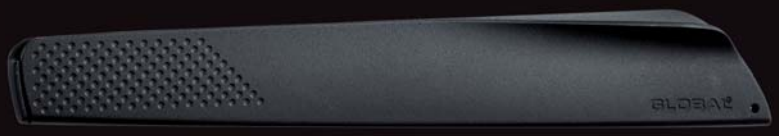
La soluzione ideale per riporre i vostri coltelli nel cassetto della cucina, per trasportarli nella borsa da trasporto e per proteggere le lame dei vostri coltelli da una perdita precoce del filo.

NEW

GKG-101 € 7,90
Coprilama, taglia S,
adatto a lame fino a 13 cm
Cod.art. 4501358

GKG-102 € 9,80
Coprilama, taglia M,
adatto a lame fino a 20 cm
Cod.art. 4501359

GKG-103 € 12,50
Coprilama, taglia L,
adatto a lame fino a 26 cm
Cod.art. 4501360



COOK THE MOUNTAIN

Norbert Niederkofler

Norbert Niederkofler ama viaggiare, sia per lavoro, sia in privato, alla ricerca di spunti e ispirazioni sempre nuovi per i suoi piatti. In particolare, ama soggiornare a New York da David Bouley, cuoco dell'anno 2000 negli Stati Uniti, nei due ristoranti Danube e Bouley Bakery.

Videointervista e consigli dello chef.

Norbert Niederkofler, nato nel 1961 a Luttago (in Alto Adige), in pochissimo tempo si è imposto sulla scena internazionale fra i migliori chef al mondo. Dopo la maturità in ragioneria a Brunico, frequenta la scuola alberghiera Dr. Speise sul Tegernsee in Germania per poi tornare in Alto Adige dove inizia a operare come cuoco apprendista. Il desiderio di conoscenza, tuttavia, lo spinge a viaggiare molto tra l'Europa e gli Stati Uniti per completare la propria formazione con i più grandi maestri. Nel 1993 fa ritorno in Alto Adige e nel 1994 inizia la collaborazione con la famiglia Pizzinini proprietaria da generazioni del lussuoso Hotel & Spa "Rosa Alpina" di San Cassiano in Val Badia (dal 2000 inserito nel prestigioso sodalizio dei Relais & Châteaux). È qui che nel 1996 Norbert Niederkofler inaugura il Ristorante "St. Hubertus" (il Santo protettore dei cacciatori), premiato dopo soli quattro anni dalla stella Michelin. Il "St. Hubertus" è il fiore all'occhiello dell'Hotel & Spa "Rosa Alpina": solo undici tavoli (nove in sala, il "tavolo dello chef" in una saletta privata con vista sulla cucina e un tavolo molto riservato accanto al romantico camino). Alla fine del 2003 Norbert Niederkofler pubblica il suo primo libro di cucina, che diventa subito un best seller. Nel 2007 arriva anche la seconda stella Michelin. Moltissimi sono i riconoscimenti che lo Chef riceve anno dopo anno, in Italia e all'estero, continuando a mietere successi e premi, tanto che oggi Norbert Niederkofler può essere a buon titolo annoverato nell'empireo dei più grandi cuochi a livello mondiale, la terza stella Michelin nel 2017 ne è la prova lampante. "I piatti semplici sono sempre i migliori, ma, allo stesso tempo, anche i più difficili da realizzare" sostiene Niederkofler che ama descrivere così la sua cucina "semplice, chiara e pulita": nei suoi piatti, infatti, non ci sono mai più di tre o quattro sapori, poiché il palato non riuscirebbe ad apprezzarne appieno di più.
La cucina di Niederkofler è un inno alla montagna, ai sapori delle Dolomiti: dalle carni, alle verdure, alle erbe aromatiche. Il progetto, di sua ideazione, si chiama "Cook The Mountains" e ha lo scopo di valorizzare l'immenso patrimonio gastronomico dell'Alto Adige, le sue tradizioni e le eccellenze agroalimentari del territorio. Ogni piatto sublima tecnica e precisione in sapori prevalentemente alpini.

GLOBAL®

YOSHIKIN
Made in Japan

GLOBAL Borse per coltelli

Ciascun cuoco, sia esso professionista o semplice amatore, è “geloso” dei propri coltelli e non se ne separa mai, anche in caso di servizi esterni. GLOBAL offre un vasto assortimento di borse per il trasporto dei coltelli con capienze variabili da 7 fino a 21 coltelli.

G-666/07 € 121,90
Borsa coltelli
per 7 pezzi
Cod.art. 4501028
4 943691 666079

G-666/09 € 58,90
Borsa coltelli
per 9 pezzi
Cod.art. 4501010
4 943691 666093

G-667/11 € 124,90
Borsa coltelli
per 11 pezzi
Cod.art. 4500940
4 943691 667014

G-667/16 € 175,00
Borsa coltelli
per 16 pezzi
Cod.art. 4500988
4 943691 667021

G-667/21 € 215,00
Borsa coltelli
per 21 pezzi
Cod.art. 4500989
4 943691 667038

Set coltelli Global

G-313 € 179,50
Set arrosto 2 pezzi
G-3, G-13
Cod.art. 4500953

G-237 € 245,50
Set 3 coltelli Global
G-2, GS-3, GS-7
Cod.art. 4500986

G-9211R € 269,00
Set 3 coltelli Global
G-9, G-2, GS-11
Cod.art. 4501037

G-21524 € 199,00
Set 3 coltelli Global
G-2, GSF-15, GSF-2
Cod.art. 4500987

G-2338 € 229,50
Set 3 coltelli Global
G-2, GS-3, GS-38
Cod.art. 4501034

G-2210 € 189,00
Set coltello cuoco &
forbice cucina
G-2, GKS-210
Cod.art. 4501070

Set Starter Kit 2 pezzi
Composto da:
set composto da:
1 x coltello cuoco G-2
1 x affilacoltelli Minosharp Shinkanse

G-2220GB € 141,90
Starter Kit 2 pezzi
Lama:
Cod.art. 4501313

Set regalo con 5 coltelli
Composto da:
1 x G-2 Coltello cuoco, 20 cm
1 x G-9R Coltello pane, 22 cm
1 x GS-5 Coltello multiuso, 14 cm
1 x GS-11 Coltello multiuso flessibile, 15 cm
1 x GS-38 Spelucchino, 9 cm

G-2951138R € 415,00
Set 5 coltelli cucina
Lama: 9 / 13 / 20 cm
Cod.art. 4501314

GLOBAL®

YOSHIKIN
Made in Japan

GLOBAL Ceppi coltelli

GLOBAL dispone di una gamma di ceppi portacoltelli prodotti in acciaio inox 18-10 di altissima qualitá. La pesante base in gomma garantisce un'ottima stabilitá del ceppo e, per il fatto che possa essere rimossa e lavata, anche un'elevata igienicita.

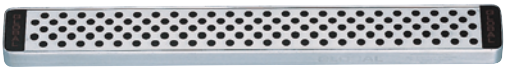
GKB-51 € 225,00
Ceppo coltelli per 13 coltelli
(senza coltelli) acciaio
Cod.art. 4501012

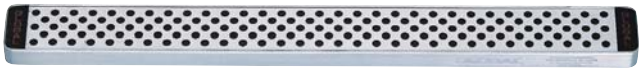
GKB-52/CB € 146,90
Ceppo coltelli per 9 coltelli
(senza coltelli) nero
Cod.art. 4501311

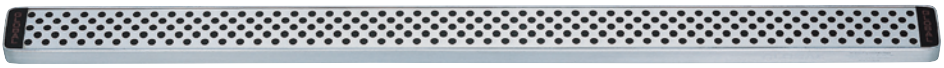
GKB-52/CW € 146,90
Ceppo coltelli per 9 coltelli
(senza coltelli) bianco
Cod.art. 4501312

Barre magnetiche portacoltelli

Una valida alternativa al ceppo portacoltelli. Le barre portacoltelli GLOBAL rendono immediatamente disponibili i coltelli all'utilizzatore. Dotate di potenti calamite, sono in grado di attrarre e sorreggere anche coltelli di grandi dimensioni. Disponibili in 3 misure.







G-42/41 € 139,00
Barra magnetica portacoltelli,
Lunghezza: 41 cm
Cod.art. 4501024

G-42/51 € 149,00
Barra magnetica portacoltelli,
Lunghezza: 51 cm
Cod.art. 4500963

G-42/81 € 205,00
Barra magnetica portacoltelli,
Lunghezza: 81 cm
Cod.art. 4501026

G-888D € 259,00
Ceppo coltelli per 8 coltelli,
con disegno a pois, (senza coltelli)
Cod.art. 4500939

4 943691 888297

G-888/KB/BDR € 995,00
Ceppo coltelli con 8 coltelli,
con disegno a pois
Cod.art. 4501015

4 943691 888815

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

G-888P € 249,00
Ceppo coltelli per 8 coltelli liscio
(senza coltelli)
Cod.art. 4500938

4 943691 800299

G-888/KB/PLR € 979,00
Ceppo coltelli con 8 coltelli
liscio
Cod.art. 4501016

4 943691 888822

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

G-8311D € 279,00
Ceppo coltelli per 11 coltelli,
con disegno a pois, (senza coltelli)
Cod.art. 4501002

4 943691 831187

G-8311/KB/BDR € 1.210,00
Ceppo coltelli con 11 coltelli,
con disegno a pois
Cod.art. 4501019

4 943691 831118

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

G-8311P € 269,00
Ceppo coltelli per 11 coltelli liscio
(senza coltelli)
Cod.art. 4501003

4 943691 831194

G-8311/KB/PLR € 1.199,00
Ceppo coltelli con 11 coltelli
liscio
Cod.art. 4501020

4 943691 831125

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

Pietro Leemann

Il “Joia” è oggi nel panorama europeo un punto di riferimento, emblema di una cucina sana e di qualità, un esempio di successo green nel rispetto della natura e di chi la abita.
Da poco tempo è nato anche il “Joia Kitchen Bistrot”: un ristorante nel ristorante, che propone un menu diverso ogni giorno.

Videointervista e consigli dello chef.

Nasce a Locarno, in Svizzera, nel 1961. Terminata la scuola alberghiera, folgorato da una bavarese di vaniglia preparata dal grande cuoco ticinese Angelo Conti Rossini, si dedica alla cucina attraverso lo studio, il lavoro e i viaggi in giro per il mondo. Dopo una formazione classica, vive di persona la rivoluzione della “nouvelle cuisine”, con Girardet a Crissier, in Svizzera, e della “cucina creativa” con Gualtiero Marchesi a Milano. Sempre più vicino all’idea che “noi siamo ciò che mangiamo” e amando profondamente gli animali, si radica in lui la scelta di diventare vegetariano. Affascinato dalle civiltà orientali, nel 1986 approda in Estremo Oriente dove vivrà per poco più di due anni tra Cina e Giappone per studiarne e apprenderne cucina e cultura, radicatesi man mano in lui sino a determinare l’evoluzione del suo pensiero. Nel 1989, con un gruppo di amici lungimiranti, fonda a Milano il “Joia”, primo ristorante europeo vegetariano ad aver ricevuto la stella Michelin nel 1996.

Il “Joia” è un ristorante minimale, caldo nei colori e negli arredi che richiamano il design sobrio del Sol Levante.

La cucina di Pietro Leemann è attenta al benessere interiore: lo Chef è un tramite fra la natura e il commensale, una natura concreta e reale che Leemann esprime mantenendone l’essenza, interpretandola ed enfatizzandola, separando ogni ingrediente della ricetta sia nella preparazione, sia nel piatto.

Il suo è un approccio spirituale, ma anche giocoso e leggero nei confronti del cibo, che deve coinvolgere e inebriare tutti i cinque sensi del corpo.
Cucina Naturale, quindi, con attenzione estrema alla scelta delle materie prime, ovviamente biologiche e provenienti da piccoli produttori, con predilezione per i grani non raffinati, legumi, riso e cereali di vario tipo. Anche la carta dei vini è caratterizzata dalla presenza di produttori che lavorano in regime biologico e/o biodinamico.

GLOBAL® SAI
CROMOVA 18 SANSO

YOSHIKIN
Made in Japan

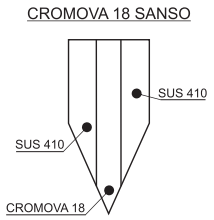
Global Serie SAI

Global Sai è la nuova linea di coltelli da cucina progettata da Komin Yamada, creatore del primo coltello Global. È l'ideale per professionisti e appassionati. Le 3 caratteristiche principali della nuova e pregiata collezione sono:

1) Il design del manico ancora più ergonomico, con un incavo per il pollice per facilitare il taglio. I 7 punti rappresentano il bushido del guerriero e ogni punto simboleggia le virtù di un samurai.

2) Le lame sono realizzate nello speciale acciaio CROMOVA 18 Sanso composto da tre strati sovrapposti di acciaio inossidabile. La parte centrale è composta da CROMOVA 18 acciaio inossidabile, temperato Rockwell 58-59 gradi e levigato sul bordo così da garantire eccezionali prestazioni di taglio. I due strati più esterni sono invece in acciaio inossidabile SUS410 (più „morbido") che protegge la lama da scheggiature, ruggine e macchie.

3) Finitura „martellata" su entrambi i lati della lama: non solo un elegante decoro, ma una lavorazione che evita che durante le operazioni di taglio restino appiccicati alla lama residui di cibo.



SAI-01 € 171,50
Coltello cucina
Lunghezza: 19 cm
Cod.art. 4501401
4 943691 140029

SAI-02 € 178,00
Coltello per trinciare
Lunghezza: 21 cm
Cod.art. 4501402
4 943691 140036

SAI-03 € 174,00
Coltello santoku
Lunghezza: 19 cm
Cod.art. 4501403
4 943691 140043

SAI-04 € 179,00
Coltello verdure
Lunghezza: 19 cm
Cod.art. 4501404
4 943691 140050

SAI-05 € 161,50
Coltello pane
Lunghezza: 23 cm
Cod.art. 4501405
4 943691 140067

per destrimani

SAI-06 € 197,50
Coltello per trinciare
Lunghezza: 25 cm
Cod.art. 4501406
4 943691 140074

SAI-M01 € 133,90
Coltello cucina
Lunghezza: 14 cm
Cod.art. 4501407
4 943691 130020

SAI-M02 € 133,90
Coltello universale
Lunghezza: 14,5 cm
Cod.art. 4501408
4 943691 130037

SAI-M03 € 138,00
Coltello santoku
Lunghezza: 13,5 cm
Cod.art. 4501409
4 943691 130044

SAI-M04 € 129,90
Coltello pane
Lunghezza: 17 cm
Cod.art. 4501410
4 943691 130051

per destrimani

SAI-M05 € 119,00
Coltello per filettare
Lunghezza: 17 cm
Cod.art. 4501411
4 943691 130068

SAI-M06 € 138,00
Coltello verdure
Lunghezza: 15 cm
Cod.art. 4501412
4 943691 130075

SAI-S01R € 118,00
Spelucchino
Lunghezza: 9 cm
Cod.art. 4501413
4 943691 121004

SAI-S02R € 119,00
Spelucchino
Lunghezza: 10 cm
Cod.art. 4501414
4 943691 122001

SAI-S03R € 118,00
Spelucchino dritto
Lunghezza: 9 cm
Cod.art. 4501415
4 943691 123008

SAI-S04R € 118,00
Coltello tournier
Lunghezza: 6,5 cm
Cod.art. 4501416
4 943691 124005

SAI-T01 € 86,90
Coltello bistecca
Lunghezza: 11 cm
Cod.art. 4501420
4 943691 193018

SAI-T03 € 132,90
Coltello bistecca
Lunghezza: 11,5 cm
Cod.art. 4501421
4 943691 193032

SAI-T04 € 132,90
Coltello bistecca
Lunghezza: 11,5 cm
Cod.art. 4501422
4 943691 193049

SAI-F01 € 67,50
Spelucchino
Lunghezza: 9 cm
Cod.art. 4501417
4 943691 110022

SAI-F02 € 69,90
Spelucchino
Lunghezza: 10 cm
Cod.art. 4501418
4 943691 110039

SAI-F03 € 67,50
Spelucchino/coltello tournier
Lunghezza: 6,5 cm
Cod.art. 4501419
4 943691 110046

GS-107 € 41,90
Pinza da cuoco
Lunghezza: 20 cm
Cod.art. 4501361
4 943691 798114

GLOBAL® NI

YOSHIKIN
Made in Japan

GLOBAL® NI 貳

CROMOVA 18 Stainless Steel

NEW

GN-5005AR/M30 € 559,00

Set 5 coltelli „NI“ con barra magnetica:

- GN-009 coltello cuoco Oriental cm 20/34
- GNM-09R coltello pane cm 21/34
- GN-008 coltello cuoco Oriental cm 16/30
- GNM-06 coltello verdure cm 14/27
- GNFS-01 spelucchino cm 9/19
- barra magnetica per parete cm 31x5x2

Cod.art. 4501349

4 943691 312075

BUNMEI
JAPANESE PROFESSIONAL KITCHEN KNIVES

BUNMEI: i coltelli tradizionali giapponesi

La YOSHIKIN affianca alla linea GLOBAL una linea di coltelli tradizionali giapponesi: BUNMEI. Le lame sono prodotte in acciaio speciale CROMOVA 18 al molibdeno-vanadio con grado di durezza 56-58 HRC (Scala Rockwell), presentano una speciale finitura satinata che favorisce il distacco degli alimenti dalla lama stessa. Il tradizionale manico sfaccettato in legno "Honki" consente una impugnatura salda per tagli precisi e accurati. La caratteristica fondamentale è l'affilatura asimmetrica, propria della tradizione giapponese. La gamma BUNMEI si compone di quattro modelli fondamentali realizzati in diverse misure: il coltello Usuba per il taglio delle verdure; il coltello Deba, l'accetta tradizionale giapponese stabile e pesante con lama resistente e larga, la parte anteriore della lama viene utilizzata per tagli di precisione mentre la parte posteriore è utilizzata da "colpo" per spezzare piccole ossa e/o lische di pesce; lo Yanagi Sashimi e il Taco Sashimi sono i coltelli per sfilettare il pesce, la loro lama lunga e sottile consente tagli molto precisi.

Coltello Deba

1801/105 € 74,50
Coltello orientale Deba
Lama: 10,5 cm
Cod.art. 4501038
4 943691 801104

1801/135 € 84,50
Coltello orientale Deba
Lama: 13,5 cm
Cod.art. 4501039
4 943691 801135

1801/165 € 99,90
Coltello orientale Deba
Lama: 16,5 cm
Cod.art. 4501040
4 943691 801166

1801/195 € 129,90
Coltello orientale Deba
Lama: 19,5 cm
Cod.art. 4501041
4 943691 801197

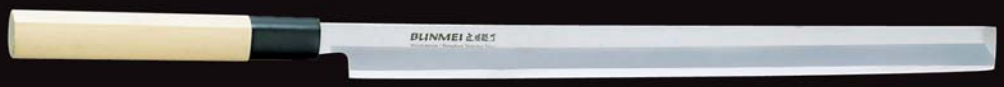
1801/225 € 153,90
Coltello orientale Deba
Lama: 22,5 cm
Cod.art. 4501042
4 943691 801227

Coltello Tako Sashimi

1803/210 € 92,60
Coltello Tako Sashimi
Lama: 21 cm
Cod.art. 4501046

1803/270 € 112,00
Coltello Tako Sashimi
Lama: 27 cm
Cod.art. 4501047

1803/330 € 139,00
Coltello Tako Sashimi
Lama: 33 cm
Cod.art. 4501049



Coltello Yanagi Sashimi

1804/210 € 99,90
Coltello Yanagi Sashimi
Lama: 21 cm
Cod.art. 4501050

1804/270 € 117,90
Coltello Yanagi Sashimi
Lama: 27 cm
Cod.art. 4501051

1804/300 € 129,00
Coltello Yanagi Sashimi
Lama: 30 cm
Cod.art. 4501052

1804/330 € 154,90
Coltello Yanagi Sashimi
Lama: 33 cm
Cod.art. 4501053

Coltello Usuba

1802/180 € 106,90
Coltello verdure Usuba
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501043

Coltello Usuba

1806/180 € 72,20
Coltello verdure Usuba
Lama: 18 cm,
Cod.art. 4501045

affilato su
entrambi i lati

Coltello New Bunmei

affilato da entrambi i lati. Grazie alla sabbiatura della lama, i cibi non si attaccano. Per questo motivo i cuochi giapponesi usano in prevalenza questo tipo di coltello. Il manico è di forma ergonomica ed è realizzato in legno „Honki“, che offre una ottima presa.

1905/200 € 99,90
Coltello cuoco New Bunmei
Lama: 24 cm
Cod.art. 4501343
4 943691 001443

1906/180 € 99,90
Coltello santoku New Bunmei
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501344
4 943691 001498

1907/150 € 89,00
Coltello multiuso New Bunmei
Lama: 15 cm
Cod.art. 4501345
4 943691 001535

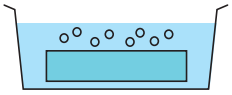
1909/090 € 84,00
Spelucchino New Bunmei
Lama: 9 cm
Cod.art. 4501346
4 943691 001573

NEW

minoSharp
PROFESSIONAL KNIFE SHARPENING KIT

Pietra tradizionale ad acqua

I coltelli GLOBAL, grazie alle caratteristiche dei materiali in cui sono realizzati, al processo di tempra e all'affilatura a mano tagliano come "rasoi" e mantengono a lungo questa loro caratteristica. Tuttavia è importante effettuare una manutenzione periodica per garantire una lunga durata dei coltelli, una maggiore facilità di utilizzo e quindi una maggiore sicurezza. Come si è detto l'affilatura dei coltelli è per i giapponesi una vera e propria arte e viene eseguita rigorosamente a mano con l'ausilio di apposite pietre.
Prima di utilizzare la pietra per affilare occorre verificare che la sua superficie sia perfettamente piatta e liscia, priva di imperfezioni.
La pietra deve essere completamente immersa in acqua per 10-15 minuti o fino a che non escano più bollicine d'aria in modo che il liquido funga da lubrificante e successivamente va mantenuta sempre bagnata versandoci sopra qualche goccia d'acqua durante le operazioni di affilatura e senza rimuovere i residui di polvere. Per i coltelli affilati da entrambi i lati si procede ad affilare prima il lato destro fino alla comparsa di "bave" sul lato sinistro; dopodiché occorre cambiare lato fino ad avvertire la comparsa di "bave" sul lato destro e si raccomanda di alternare il lato destro al sinistro per 4 o 5 volte, fino a che saranno state rimosse le "bave" da entrambe le parti.
I coltelli affilati da un solo lato (come i coltelli tradizionali giapponesi) devono essere affilati mantenendo la stessa angolazione dello spigolo. Dopo l'affilatura si raccomanda di lavare il coltello con sapone neutro e acqua calda, di risciacquare la lama con cura e asciugarla immediatamente con un panno morbido.



10 - 15 minuti

Per fare un buon lavoro di affilatura noi consigliamo di usare tre pietre: una per molare, una per affilare e una per lucidare.

Nr. 459 verde - grana ruvida 240
Si raccomanda l'utilizzo della pietra a grana ruvida quando le lama del coltello è molto danneggiata o completamente smussata (totale perdita del filo: il coltello non taglia più)

Nr. 460 marrone - grana media 1000
la pietra a grana media è la più versatile e la più utilizzata per le operazioni di affilatura.

Nr. 461 beige - grana superfine 6000
la pietra con grana super fine è indicata per rifinire le lame precedentemente affilate con la pietra a grana media. L'utilizzo di questa pietra prolunga la durata dell'affilatura.

459 € 91,50
Pietra tradizionale
ad acqua con 2 guide,
grana ruvida 240
Cod.art. 4501006

460 € 99,00
Pietra tradizionale
ad acqua con 2 guide,
grana media 1000
Cod.art. 4501007

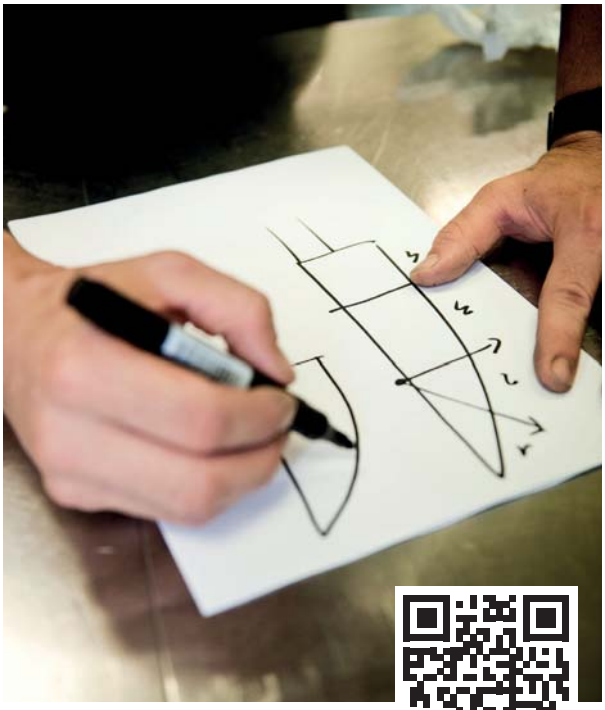
461 € 135,00
Pietra tradizionale
ad acqua con 2 guide,
grana superfine 6000
Cod.art. 4501008

463 € 10,80
Binario-guida per affilare
4,5 / 6 cm
Cod.art. 4501069

477 € 17,40
Pietra gomma
per pulire acciaio
Cod.art. 4501054

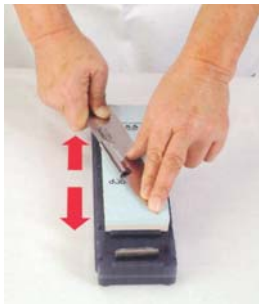
Binario guida Deluxe

Per affilare con la pietra è fondamentale che tra la lama del coltello e la pietra sia mantenuto lo stesso angolo, come mostrato dalle immagini. Numerose ricerche hanno dimostrato che l'angolo di affilatura ottimale per la maggior parte dei tagli è tra i 10 e i 15 gradi.



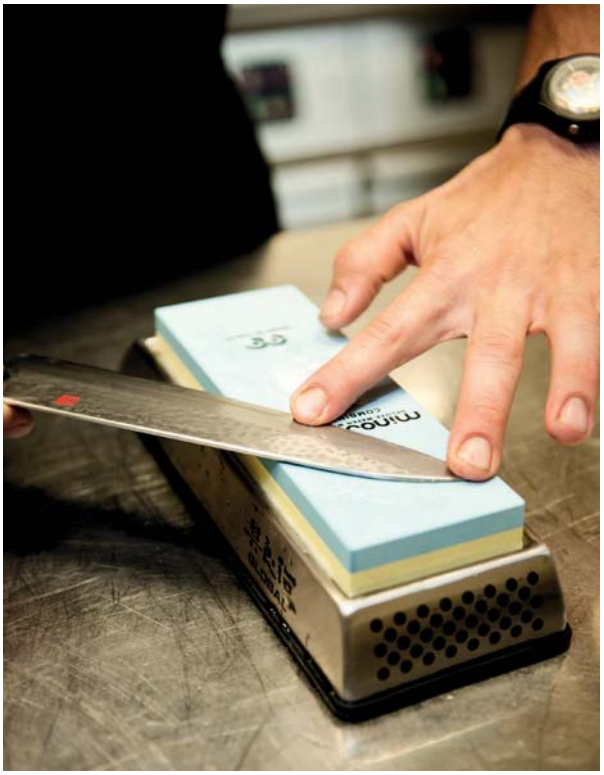
GUARDA IL VIDEO

Per facilitare il compito di utilizzatori meno esperti GLOBAL ha realizzato un binario/guida per affilare in due misure: la piccola per coltelli con lama lunga fino a 12/15 cm;
e la grande per i coltelli con lama superiore a 12/15 cm.



Il binario/guida è realizzato in metallo, rivestito internamente per non danneggiare la lama. Si raccomanda di posizionare il binario/guida sulla costa del coltello, indicativamente in corrispondenza della metà lama, come indicato nella foto. Appoggiando la lama sulla pietra il binario/guida consentirà di mantenere l'angolo ottimale per tutta la durata dell'affilatura. Al termine della stessa e rimosso il binario/guida, si raccomanda di sciacquarlo accuratamente per evitare il deposito di detriti di lavorazione che potrebbero graffiare la lama del coltello ad un successivo utilizzo del binario/guida.

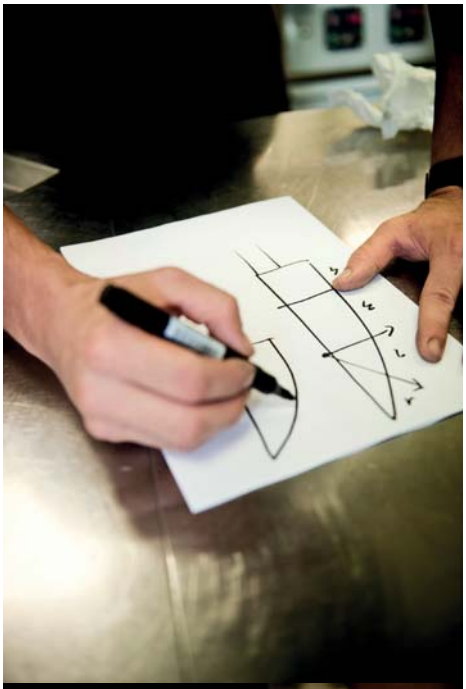
Pietra sintetica in materiale ceramica



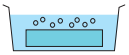
471 - 2 in 1 € 149,00
Pietra in ceramica per affilare con 2 guide,
grana media 1000
grana grossa 220
Cod.art. 4501073
4 543455 471002

472 - 2 in 1 € 239,00
Pietra in ceramica per affilare con 2 guide,
grana media 1000
grana superfine 8000
Cod.art. 4501055
4 543455 472009

G-777 € 79,90
Portapietra per affilare,
27 x 10 x 4 cm
Cod.art. 4501077
4 943691 777744



Pietra per affilare „Professional“

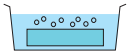

1 - 2 minuti

MS24/W&R € 205,00
Pietra per affilare
ceramica „Professional“
grana grossa 120
Cod.art. 4501098
4 944509 124019

MS24/O&M € 209,00
Pietra per affilare
ceramica „Professional“
grana media 1000
Cod.art. 4501337
4 944509 124026

MS22/P&S € 215,00
Pietra per affilare
ceramica „Professional“
grana superfine 5000
Cod.art. 4501097
4 944509 122084

Pietra per affilare „Home“


1 - 2 minuti

MS5/W&R € 99,00
Pietra per affilare
ceramica „Home“
grana grossa 120
Cod.art. 4501303
4 944509 116014

MS5/P&S € 143,90
Pietra per affilare
ceramica „Home“
grana superfine 5000
Cod.art. 4501302
4 944509 116083

minoSharp
PROFESSIONAL KNIFE SHARPENING KIT

Affilatori a rotelle Minosharp

Gli affilatori a rotelle in ceramica permettono di ottenere ottimi risultati di affilatura. È sufficiente 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.

GUARDA IL VIDEO

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.

440/BR **€ 59,50**
Affilacoltelli MinoSharp Plus
per tutti i tipi di coltelli
Cod.art. 4501001
4 543455 440015

440/SB **€ 64,50**
Affilacoltelli MinoSharp Plus
per tutti i tipi di coltelli
Cod.art. 4501075
4 543455 440022

Winner 2002

Tendence FORM AWARD 2001

Winner of 2002 HOUSEWARES INDUSTRY AWARDS
Kitchenware Category

220GB € 44,50
Affilacoltelli MinoSharp
per coltelli Global
Cod.art. 4500958

222/3 € 24,90
Set 2 rotelline
per affilacoltelli 220
Cod.art. 4501056

444/5 € 29,50
Set 2 rotelline
per affilacoltelli 440
Cod.art. 4501057

550/GB € 75,50
Affilacoltelli Mino Sharp Plus 3
fine - medio - grosso
Cod.art. 4501059

555/7 € 41,90
Set 3 rotelline
per affilacoltelli 550
Cod.art. 4501080

G-91/R € 24,90
Set 2 rotelline
per affilacoltelli G-91
Cod.art. 4501342

G-91/BW € 54,90
Affilacoltelli Global „Nero“ con 2 mole
affilatrici in ceramica, fine e grosso
Cod.art. 4501334

G-91/SB € 54,90
Affilacoltelli Global „Inox“ con 2 mole
affilatrici in ceramica, fine e grosso
Cod.art. 4501335

GLOBAL®

YOSHIKIN

Made in Japan

Il vostro rivenditore **GLOBAL** di fiducia:

Listino indicativo al pubblico 2020 - Italia
I prezzi possono variare nel caso di eventuali errori tipografici, ribassi o modifiche alle leggi fiscali.