YAXELL
JAPAN

YAXELL
JAPAN

A partire dal 1932, il marchio Yaxell contribuisce a migliorare la preparazione di cibi, fornendo coltelleria da cucina di qualità superiore. I nostri coltelli hanno incontrato l'approvazione incondizionata della clientela e attualmente il marchio Yaxell rientra fra i Top Five al mondo per quanto concerne la coltelleria di qualità. I coltelli Damascus vengono usati dagli chef più blasonati, ma anche chi cucina per hobby e intusiasta della qualità di taglio di questi coltelli.

嵐
RAN

嵐

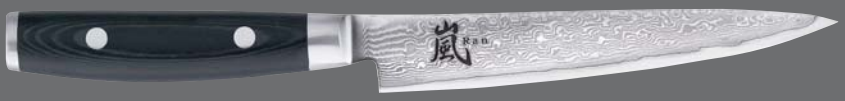
YAXELL SERIE RAN

I coltelli professionali in acciaio damascato della serie RAN sono in linea con i tempi. Le lame di acciaio damascato sono composte da 69 strati, lo strato centrale in VG10 con una durezza rockwell di 60-61 HRC. Vengono affilati a mano e lavorati in cinque cicli di lavorazione. Ogni coltello è un esemplare unico. I manici sono in lino-micarta, un materiale indistruttibile che, contrariamente al legno pakka, non si restringe.

36000 € 86,50
Coltello cuoco
Lama: 20 cm
Cod.art. 4501201
4 984909 360006

36010 € 96,00
Coltello cuoco
Lama: 25,5 cm
Cod.art. 4501209
4 984909 360105

36016 € 55,90
Coltello per filettare
Lama: 15 cm
Cod.art. 4501234
4 984909 360167

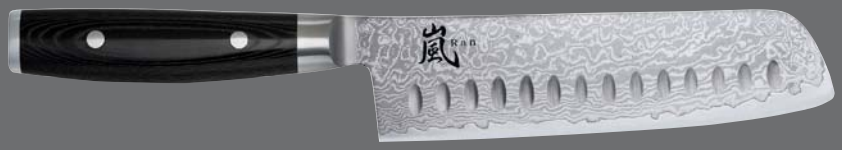


36001 € 81,00
Coltello Santoku
Lama: 16,5 cm
Cod.art. 4501202
4 984909 360013

36005 € 49,30
Coltello per pomodori
Lama: 14 cm
Cod.art. 4501233
4 984909 360051

36001G € 82,40
Coltello Santoku alveolato
Lama: 16,5 cm
Cod.art. 4501230

36004G € 87,80
Coltello Nakiri alveolato
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501232

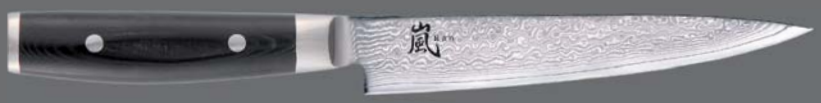


36004 € 86,00
Coltello Nakiri
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501231

36008 € 81,90
Coltello pane
Lama: 23 cm
Cod.art. 4501207

36011 € 82,90
Coltello salmone/prosciutto
Lama: 23 cm, alveolato
Cod.art. 4501210

36007 € 71,50
Coltello prosciutto
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501206



36026 € 67,20
Coltello panini
Lama: 15 cm
Cod.art. 4501236

36019 € 125,40
Mannaia
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501235

36012 € 59,80
Coltello Santoku piccolo
Lama: 12,5 cm
Cod.art. 4501211

36002 € 52,70
Coltello universale
Lama: 12 cm
Cod.art. 4501203

36003 € 46,10
Spelucchino
Lama: 8 cm
Cod.art. 4501204

36013 € 51,00
Coltello Steak
Lama: 11,3 cm
Cod.art. 4501212

36015 € 65,00
Coltello per dissosare
Lama: 16,5 cm
Cod.art. 4501214

36014 € 46,50
Forchettone arrosto
Lama: 28,5 cm
Cod.art. 4501213

GOU 101

101 Layers

GOU 101

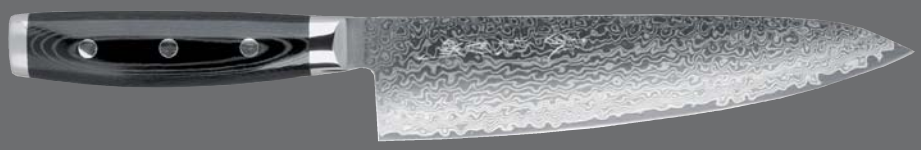
101 Layers

YAXELL SERIE GOU 101

La lama della serie GOU 101 è provvista di un'affilatura a rasoio estremamente efficace. Il nucleo centrale è realizzato in acciaio inox sinterizzato di produzione giapponese, SG2 Micro Carbide, ricoperto da 101 strati d'acciaio inox a rigidità variabile. Questo materiale ad alto tenore di carbonio è di eccezionale durezza (valore Rockwell: ca. 63). L'acciaio sinterizzato viene preferito in quanto garantisce elevati parametri di purezza e resistenza. La lama così ottenuta è estremamente dura e garantisce un filo di eccezionale efficacia. La sua superficie è arricchita da una cesellatura damascata assai gradevole a conferma dell'alto livello qualitativo contrassegnato dalla sigla GOU 101.

Il manico del coltello GOU 101 è realizzato in materiale Canvas-Micarta PLUS, approvato dalle norme FDA. Si tratta di materiale estremamente durevole e resistente, costituito da resine e fibra di lino di colore nero. Esso presenta un'accurata finitura ed è destinato a durare per decenni. Il manico viene fissato con 3 rivetti in acciaio inox. E' rifinito con un pomolo in acciaio inox che conferisce al coltello eccezionali doti di stabilità, bilanciatura e funzionalità. Sul pomolo è inciso il marchio stilizzato „GOU".

37000 € 148,60
Coltello cuoco
Lama: 20 cm
Cod.art. 4501217
4 984909 370005

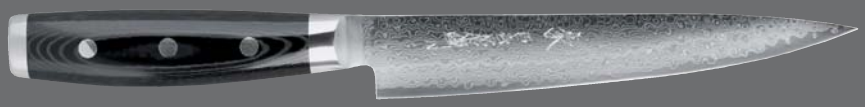


37001 € 144,50
Coltello Santoku
Lama: 16,5 cm
Cod.art. 4501237
4 984909 370012

37002 € 86,50
Coltello universale
Lama: 12 cm
Cod.art. 4501218
4 984909 370029

37004 € 144,00
Coltello Nakiri
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501228
4 984909 370043

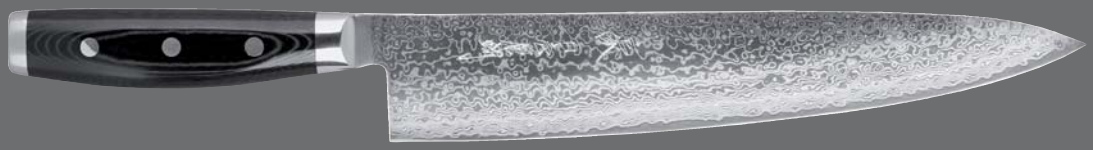
37007 € 126,00
Coltello prosciutto
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501220



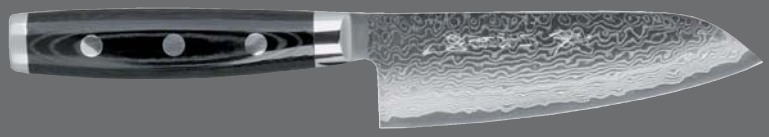
37008 € 148,50
Coltello pane
Lama: 23 cm
Cod.art. 4501238

37009 € 167,40
Coltello per filettare
Lama: 25,5 cm
Cod.art. 4501221

37010 € 179,00
Coltello cuoco
Lama: 25,5 cm
Cod.art. 4501229



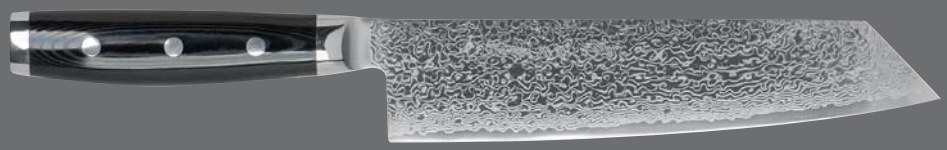
37012 € 99,80
Coltello Santoku piccolo
Lama: 12,5 cm
Cod.art. 4501222



37006 € 103,40
Coltello per disossare
Lama: 15,5 cm
Cod.art. 4501219

37019 € 249,00
Mannaia
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501239

37034 € 149,50
Coltello Kiritsuke
Lama: 20 cm
Cod.art. 4501240



GOUSHARP PRO NERO

Idealmente destinato ai coltelli professionali della sua linea GOU, realizzati con acciaio damascato e filo in SG2, questo affilalame di Yaxell è comunque un prodotto adatto a un più ampio utilizzo, nello specifico idoneo alla manutenzione di lame in acciaio tanto a filo singolo (come quelli tradizionali di fabbricazione giapponese) quanto a doppio smusso, come è il caso appunto dei coltelli GOU.

37022 € 28,00
Gousharp Pro nero
Lunghezza: 18 cm
Cod.art. 4501223

4 984909 370227

SUPER GOU

161 Layers

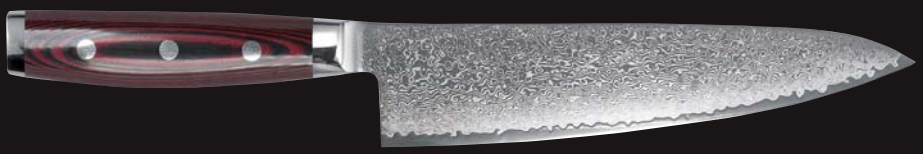
Super
豪
SUPER GOU
161 Layers
GOU 161

SUPER GOU
161 Layers

YAXELL SERIE SUPER GOU 161

La lama è provvista di un'affilatura a rasoio estremamente efficace. Il nucleo centrale è realizzato in acciaio inox sinterizzato di produzione giapponese, SG2 Micro Carbide, ricoperto da 161 strati d'acciaio inox a rigidità variabile. Questo materiale ad alto tenore di carbonio è di eccezionale durezza (valore Rockwell: ca. 63). L'acciaio sinterizzato viene preferito in quanto garantisce elevati parametri di purezza e resistenza. La lama così ottenuta è estremamente dura e garantisce un filo di eccezionale efficacia. La sua superficie è arricchita da una cesellatura damascata assai gradevole a conferma dell'alto livello qualitativo contrassegnato dalla sigla Super GOU 161.

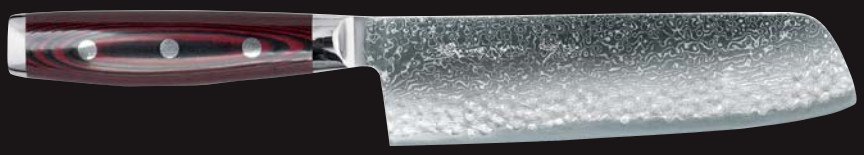
37100 € 186,00
Coltello cuoco
Lama: 20 cm
Cod.art. 4501601



37101 € 172,00
Coltello Santoku
Lama: 16,5 cm
Cod.art. 4501602

37102 € 103,00
Coltello universale
Lama: 12 cm
Cod.art. 4501603

37104 € 186,00
Coltello Nakiri
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501604



Il manico del coltello è realizzato in materiale Canvas-Micarta , approvato dalle norme FDA. Si tratta di materiale estremamente durevole e resistente, costituito da resine e fibra di lino di colore nero e rosso. Esso presenta un'accurata finitura ed è destinato a durare per decenni. Il manico viene fissato con 3 rivetti in acciaio inox. E' rifinito con un pomolo in acciaio inox che conferisce al coltello eccezionali doti di stabilità, bilanciatura e funzionalità. Sul pomolo è inciso il marchio stilizzato.

37107 € 158,50
Coltello prosciutto
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501607

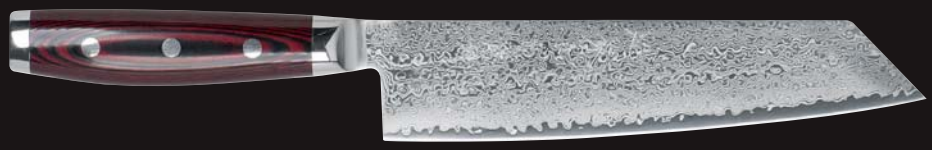
37108 € 187,90
Coltello pane
Lama: 23 cm
Cod.art. 4501608

37109 € 202,50
Coltello per filettare
Lama: 25,5 cm
Cod.art. 4501605

37110 € 216,00
Coltello cuoco
Lama: 25,5 cm
Cod.art. 4501606

37116 € 129,90
Coltello per filettare
Lama: 15 cm
Cod.art. 4501609

37134 € 187,90
Coltello Kiritsuke
Lama: 20 cm
Cod.art. 4501610



豪
SUPER GOU
193 Layers

Ypsilon

YAXELL SUPER GOU YPSILON
è stato creato come modello elevato del modello Super GOU con 161 strati, il coltello Nr.1 2016 della WIKI VID USA. Dal nucleo centrale in acciaio inox sinterizzato di produzione giapponese, SG2 Micro Carbide, dalla lama ricoperta da 193 strati, fino all'elegante manico nero in materiale Canvas-Micarta con lo stemma della famiglia samurai intarsiato, ogni elemento per essere il coltello migliore da cucina è presente nel prodotto. La durezza della lama è di 63 Rockwell. Eccezionalmente bello e perfettamente realizzato, Yaxell Super GOU YPSILON offre prestazioni eccezionali ed è un piacere da usare. Sulla lama sono incisi quattro caratteri giapponesi che significano „Super GOU, lo spirito dei samurai". YPSILON - il nome del nuovo modello - deriva dalla lettera „Y" in lingua tedesca. Y rappresenta il logo Yaxell. Fornito con una bella guaina in legno Katana.

37200 **€ 270,60**
Coltello cuoco
Lama: 20 cm
Cod.art. 4501620

37201
Coltello Santoku
Lama: 16,5 cm
Cod.art. 4501621

37202 **€ 156,80**
Coltello universale
Lama: 12 cm
Cod.art. 4501622

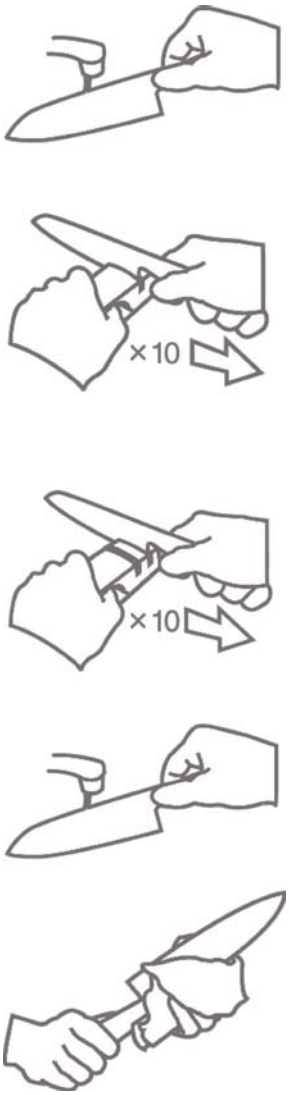
RAN AFFILACOLTELLI

1. Inumidire con un po‘ d‘acqua il coltello o alternativamente la rotella affilatrice.
2. Inserire la lama con il filo rivolto verso il basso in una delle due fessure, mantenendo il coltello in posizione parallela al piano di lavoro.
3. Esercitando una leggera pressione, tirate verso di voi il coltello per ca. 10 volte.
4. Ripetere la procedura utilizzando l‘altra fessura.
5. Terminata l‘affilatura, risciacquare il coltello in acqua calda.
6. Asciugare ben bene con un panno morbido tenendo la lama con il filo rivolto versol‘alto.

MATERIALE

Dispositivo d‘affilatura - ossido d‘alluminio # 400
Struttura esterna: in ABS resistente agli urti
Perno rotante - duracon
Viti d‘assemblaggio - acciaio inox.

36022 € 23,90
Ransharp nero
Lunghezza: 18 cm
Cod.art. 4501216



37708 **€ 18,60**
Borsa coltelli per 8 pezzi
Lunghezza: 50 x 14 cm
Cod.art. 4501226

37710 **€ 27,00**
Valigia coltelli per 10 pezzi
Lunghezza: 52 x 17 cm
Cod.art. 4501227

YAXELL
JAPAN

Il vostro rivenditore **YAXELL** di fiducia: