

COLTELLI SUSHI GIAPPONESI P

JAPANESE SUSHI KNIVES



Una scelta eccellente per la preparazione di sushi e verdure. Lame in acciaio inox, molibdeno e vanadio, per un'ottimale tenuta del filo, affilatura a rasoio, manici in legno antiscivolo. Secondo la tradizione giapponese l'affilatura è unilaterale ed il filo è molto più sottile rispetto a quello della normale affilatura dei coltelli occidentali. Questo rende i tagli più nitidi ed evita di creare traumi alla trama delicata di carne e pesce crudo. Non utilizzare per il taglio di solidi incluse grosse lische di pesce. Data la particolarità dell'affilatura e dell'acciaio impiegato si consiglia vivamente di lavare a mano ed asciugare immediatamente con cura le lame.

Excellent choice when preparing sushi and vegetables. Molybdenum/Vanadium s/s blades for excellent edge retention, razor sharp edges, slip resistant wooden handles. The blades are sharpened with the traditional Japanese single bevel to improve sharpness. The large beveled one-sided edge is much thinner than a two-sided edge. This thinner, sharper edge makes for cleaner cuts through the soft flesh of fish, in particular. Using these knives will avoid bruising the delicate texture of raw fish and destroying the freshness of the fish. The thinner edge is more fragile than the edge on western knives. Do not use for cutting anything solid including larger fish bones. Due to the special blade sharpening and s/s used we highly recommend to only hand wash and dry the blades thoroughly immediately.

DEBA

art.	l. cm.
18280-22	22,5
18280-16	16,5
18280-10	10,5

Affilato e dalla lama pesante usato per disossare e tagliare il pesce utilizzato nel sushi. È simile ad un coltello da chef. - *The Deba is a powerful knife used for filleting fish and butchering meat without bones. Its weight and thickness can chop through fish bones and the sharp edge can fillet even the smallest of fish.*



OROSHI

art.	l. cm.
18281-24	24

Per sfilettare il tonno e altri pesci di grandi dimensioni. - *An Oroschi Knife is a Japanese all-purpose cooking knife, but used particularly for fish.*



USUBA

art.	l. cm.
18282-22	22,5
18282-18	18,0
18282-19*	18,0

*doppia affilatura
*double bevel

Coltello estremamente affilato con una punta quadrata. Questo coltello è usato per tagliare verdure e quando è tenuto ben affilato può tagliarle in fette sottili come un foglio di carta. - *The Usuba is the ultimate vegetable knife. Sharp and thin, it is used by chefs in Japan for katsuramuki, a traditional style of peeling vegetables into thin sheets.*



TAKO SASHIMI

art.	l. cm.
18283-33	33
18283-27	27

Il coltello Tako Sashimi assomiglia di più ad un coltello occidentale ed è utilizzato per affettare tagli spessi di carne per sushi. Ha la lama senza punta, per evitare di rovinare i tentacoli del polpo. - *The Tako Sashimi is a variation of the Yanagi and is used to slice straight-cut sashimi. The blunt tip and balanced weight works well on difficult ingredients like octopus, from which it gets its name. Originated in Kanto (Tokyo) region.*



YANAGI SASHIMI

art.	l. cm.
18284-21	21
18284-27	27
18284-30	30
18284-33	33

Viene utilizzato per tagliare sottili fette di verdure, carne o pesce, nonché per tagliare in generale a dadi o a fette. Grazie alla sua lama sottile ed affilata è utilizzato anche per creare guarnizioni o tagliare i rotoli di sushi. - *The Yanagi Sashimi is a slicing knife used to cut boneless fish fillets into sashimi and topping for sushi. The graceful, thin blade cuts beautiful slices in one long, drawing stroke. Originated in Kansai (Osaka) region.*

