

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, qualità 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 € 105,00

Coltello cucina
Lama: 21 cm
Cod.art. 4500901



G-02 € 105,00

Coltello cuoco
Lama: 20 cm
Cod.art. 4500902



G-03 € 105,00

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



G-04 € 105,00

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



G-05 € 105,00

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



G-06 € 105,00

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



G-08 € 105,00

Coltello arrosto
 Lama: 22 cm
 Cod.art. 4500908



G-09 € 105,00

Coltello pane
 Lama: 22 cm
 Cod.art. 4500909



G-09R € 105,00

Coltello pane
 Lama: 22 cm
 Cod.art. 4501061



per destrimani

G-16 € 165,00

Coltello cuoco „Profi“
 Lama: 24 cm
 Cod.art. 4500916



G-17 € 177,00

Coltello cuoco „Profi“
 Lama: 27 cm
 Cod.art. 4500917



G-58 € 94,40

Coltello cucina
 Lama: 16 cm
 Cod.art. 4501085



G-55 € 99,90

Coltello cuoco
 Lama: 18 cm
 Cod.art. 4501017



G-57 € 99,00

Coltello cuoco
 Lama: 16 cm
 Cod.art. 4501084



G-46 € 105,00

Coltello Santoku
 Lama: 18 cm
 Cod.art. 4501004



G-47 € 135,00

Coltello Sashimi-Yo
 Lama: 24,5 cm
 Cod.art. 4501014



G-29 € 143,50

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



G-28 € 99,80

Coltello macellaio
 Lama: 18 cm
 Cod.art. 4500926



G-13 € 84,00

Forchettone arrosto
 Lama: 31 cm
 Cod.art. 4500913



G-12 € 167,00

Mannaia
 Lama: 16 cm / 440 g
 4500912



G-41 € 139,00

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



G-30 € 139,30

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



flessibile

G-21 € 99,80

Coltello per disossare
 Lama: 16 cm
 Cod.art. 4500921



flessibile

G-20 € 106,90

Coltello per filettare
 Lama: 21 cm
 Cod.art. 4500920



flessibile

G-18 € 154,00

Coltello per filettare
 Lama: 24 cm
 Cod.art. 4500918



flessibile



G-19 € 159,00

Coltello per filettare
 Lama: 27 cm
 Cod.art. 4500919



flessibile



G-95 € 118,00

Coltello prosciutto spagnolo
 Lama: 25 cm
 Cod.art. 4501336



flessibile



G-10 € 116,00

Coltello salmone/prosciutto
 Lama: 31 cm
 Cod.art. 4500910



flessibile



G-69 € 166,00

Coltello salmone/prosciutto
 Lama: 27 cm
 Cod.art. 4501067



flessibile



G-87 € 168,50

Coltello salmone/prosciutto
 Lama: 27 cm
 Cod.art. 4501324



alveolato



G-77 € 116,00

Coltello cucina
 Lama: 20 cm
 Cod.art. 4501316



alveolato



G-78 € 114,00

Coltello cucina
 Lama: 18 cm
 Cod.art. 4501317



alveolato



G-79 € 109,00

Coltello cucina
Lama: 16 cm
Cod.art. 4501318



alveolato



G-80 € 115,90

Coltello Santoku
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501319



alveolato



G-84 € 110,90

Coltello Santoku
Lama: 16 cm
Cod.art. 4501323



alveolato



G-82 € 115,90

Coltello per trinciare
Lama: 21 cm
Cod.art. 4501321



alveolato



G-81 € 115,90

Coltello verdure
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501320



alveolato



G-83 € 115,90

Coltello cucina orientale
Lama: 18 cm
Cod.art. 4501322



alveolato



G-22 € 103,00

Coltello pane
Lama: 20 cm
Cod.art. 4500922



G-22R € 103,00

Coltello pane
Lama: 20 cm
Cod.art. 4501062



per destrimani



G-101 € 87,90

Coltello cuoco uni.
Lama: 13 cm
Cod.art. 4501363



G-102 € 89,90

Coltello verdure
 Lama: 14 cm
 Cod.art. 4501364



G-103 € 88,90

Coltello multiuso
 Lama: 15 cm
 Cod.art. 4501365



G-104 € 85,90

Coltello spelucchino
 Lama: 10 cm
 Cod.art. 4501366



G-105 € 86,90

Coltello orientale
 Lama: 10 cm
 Cod.art. 4501367



G-49/B € 235,00

Coltello cinese „Chop & Slice“
 Lama: 17,5 cm / 400 g = 2,5 mm
 Cod.art. 4501011



G-50B € 305,00

Coltello cinese „Chop & Slice“
 Lama: 20 cm / 580 g = 4,0 mm
 Cod.art. 4501076



G-76 € 165,00

Mezzaluna
 Lama: 18 cm
 Cod.art. 4501331





COLTELLI CUCINA TRADIZIONALE GIAPPONESE

G-07L € 145,00

Coltello orientale „Deba“

Lama: 18 cm

Cod.art. 4501304



G-07R € 115,00

Coltello orientale Deba

Lama: 18 cm

Cod.art. 4500907



per destrimani

G-11L € 182,00

Coltello Yanagi Sashimi

Lama: 25 cm

Cod.art. 4501305



G-11R € 146,00

Coltello Yanagi Sashimi

Lama: 25 cm

Cod.art. 4500911



per destrimani

G-14R € 194,00

Coltello Yanagi Sashimi

Lama: 30 cm

Cod.art. 4500914



per destrimani

G-15R € 199,00

Coltello Tako Sashimi

Lama: 30 cm

Cod.art. 4500915



per destrimani

GS-103 € 149,00

Forbice cucina con
pratico supporto
Lunghezza: 22,5 cm
Cod.art. 4501350



GS-104 € 209,00

Forbice cucina e pelaver-
dure con pratico supporto
Lunghezza: 22,5 cm
Cod.art. 4501351



GKS-210 € 105,00

Forbice cucina
Lunghezza: 21 cm
Cod.art. 4501072



GS-68 € 65,20

Pelattutto
Lama: 5 cm
Cod.art. 4501332



GS-76 € 65,20

Pelattutto con lama
liscia
Lama: 5 cm
Cod.art. 4501369



NEW

GS-77 € 65,20

Pelattutto con lama
seghettata
Lama: 5 cm
Cod.art. 4501370



NEW



Moreno Cedroni

Moreno Cedroni, oltre ad aver ricevuto importanti premi e riconoscimenti, è anche autore di numerosi libri, fra 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 Adrià 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 più grande e costa della lama più 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 più 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 € 135,00

Coltello cuoco
Lama: 16 cm
Cod.art. 4500964



GF-33 € 159,00

Coltello cuoco
Lama: 21 cm
Cod.art. 4500965



GF-34 € 181,90

Coltello chef
Lama: 27 cm
Cod.art. 4500966



GF-35 € 195,00

Coltello cuoco
Lama: 30 cm
Cod.art. 4500967



GF-36 € 156,00

Coltello verdure
Lama: 20 cm
Cod.art. 4500968



GF-43 € 179,00

Coltello verdure
Lama: 20 cm
Cod.art. 4501021



con manico lungo



GF-37 € 146,00

Coltello per trinciare

Lama: 22 cm

Cod.art. 4500969



GF-40 € 122,00

Coltello per disossare largo

Lama: 15 cm

Cod.art. 4500970



GF-31 € 121,80

Coltello per disossare

Lama: 16 cm

Cod.art. 4500957



GF-27 € 129,00

Coltello macellaio

Lama: 16 cm

Cod.art. 4500925



GF-24 € 128,00

Forchettone per trinciare

Lunghezza: 17 cm

Cod.art. 4500923





GLOBAL®

(YOSHIKIN)
Made in Japan

GLOBAL Serie GS

Coltello con lama tranciata in acciaio speciale CRO-MOVA 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 € 79,90

Coltello cucina
Lama: 11 cm
Cod.art. 4500929



GS-02 € 79,90

Coltello cucina univ.
Lama: 13 cm
Cod.art. 4500930



GS-03 € 79,90

Coltello cuoco univ.
Lama: 13 cm
Cod.art. 4500931



GS-04 € 91,90

Coltello orientale
Lama: 12 cm
Cod.art. 4500942



GS-05 € 82,50

Coltello verdure
Lama: 14 cm
Cod.art. 4500943



GS-06 € 79,90

Spelucchino dritto
Lama: 10 cm
Cod.art. 4500944



GS-07 € 79,90

Spelucchino a punta

Lama: 10 cm

Cod.art. 4500945



GS-08 € 79,90

Spelucchino curvo

Lama: 7 cm

Cod.art. 4500946



GS-09 € 79,30

Coltello pomodori

Lama: 8 cm

Cod.art. 4500947



GS-09R € 79,30

Coltello pomodori

Lama: 8 cm

Cod.art. 4501081



per destrimani

GS-10 € 87,00

Coltello formaggio

Lama: 14 cm

Cod.art. 4500948



GS-10R € 87,00

Colt. formaggio

Lama: 14 cm

Cod.art. 4501078



per destrimani

GS-11 € 82,50

Coltello multiuso

Lama: 15 cm

Cod.art. 4500949



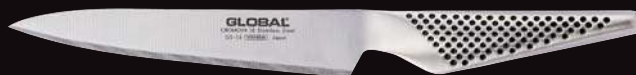
flessibile

GS-13 € 82,50

Coltello multiuso

Lama: 15 cm

Cod.art. 4500950



dentato

GS-13R € 82,50

Coltello multiuso

Lama: 15 cm

Cod.art. 4501079



dentato, per destrimani

GS-14 € 82,50

Coltello multiuso
 Lama: 15 cm
 Cod.art. 4500972



ondulato

GS-14R € 82,50

Coltello multiuso
 Lama: 15 cm
 Cod.art. 4501082



ondulato, per destrimani

GS-41 € 85,90

Coltello cuoco
 Lama: 9 cm
 Cod.art. 4500993



alveolato

GS-35 € 82,50

Coltello Santoku
 Lama: 13 cm
 Cod.art. 4501005



GS-36 € 65,00

Coltello multiuso
 Lama: 11 cm
 Cod.art. 4500990



GS-38 € 65,00

Spelucchino
 Lama: 9 cm
 Cod.art. 4501029



GS-70 € 81,00

Coltello bistecca
 Lama: 10,5 cm
 Cod.art. 4501326



GS-82 € 77,00

Coltello pesce/sushi
 Lama: 14,5 cm
 Cod.art. 4501308



flessibile

GS-83 € 77,00

Coltello verdure „Usaba“
 Lama: 13 cm
 Cod.art. 4501309



GS-87 € 77,00
 Coltello carne „Teppanyaki“
 Lama: 10,5 cm
 Cod.art. 4501310



GS-89 € 77,00
 Coltello multiuso
 Lama: 13,5 cm
 Cod.art. 4501327



GS-92 € 92,20
 Coltello multiuso
 Lama: 13,5 cm
 Cod.art. 4501330



alveolato

GS-90 € 92,20
 Coltello Santoku
 Lama: 13 cm
 Cod.art. 4501328



alveolato

GS-91 € 92,20
 Coltello verdure
 Lama: 14 cm
 Cod.art. 4501329



alveolato

GS-57 € 84,50
 Coltello Santoku
 Lama: 11 cm
 Cod.art. 4501068



alveolato

GS-59 € 84,50
 Coltello cuoco orientale
 Lama: 11 cm
 Cod.art. 4501083



alveolato

GS-102 € 92,50
 Mannaia mini
 Lama: 8 cm
 Cod.art. 4501338



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 € 53,70

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



GSF-23 € 53,70

Coltello bistecca
Lama: 11 cm
Cod.art. 4500982



GSF-24 € 69,30

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



GSF-49 € 54,70

Coltello universale
Lama: 11 cm
Cod.art. 4500981



GSF-50 € 69,90

Coltello universale
Lama: 15 cm
Cod.art. 4500983



GSF-16 € 39,00

Spelucchino dritto
Lama: 6 cm
Cod.art. 4500979



GSF-17 € 39,00

Spelucchino curvo
Lama: 6 cm
Cod.art. 4500932



GSF-18 € 39,00

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



GSF-46 € 41,00

Spelucchino

Lama: 8 cm

Cod.art. 4501060



GSF-31 € 46,60

Spelucchino

Lama: 8 cm

Cod.art. 4501031



con manico più lungo

GSF-33 € 46,60

Spelucchino

Lama: 6 cm

Cod.art. 4501032



con manico più lungo

GSF-34 € 46,60

Spelucchino curvo

Lama: 5 cm

Cod.art. 4501033



con manico più lungo

GTF-30 € 67,00

Coltello formaggio

Lama: 8 cm

Cod.art. 4500971



GTF-001 € 53,90

Coltello bistecca

Lama: 9 cm

Cod.art. 4501000



GT-102 € 152,30

Set bistecca 4 pezzi

Lama: 9 cm

Cod.art. 4500956





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.

Dirimpente, 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 Gastronomía” in Spagna e alla “Mistura 2012” a Lima, il congresso culinario più importante nel Sud America.

GS-64 € 32,50

Pinza multifunzionale
 Lama: 18 cm
 Cod.art. 4501339



GS-65 € 35,95

Pinza multifunzionale
 Lunghezza: 23 cm
 Cod.art. 4501340



GS-67 € 36,80

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 € 56,90

Posate insalata 2 pezzi
 Lunghezza: 25 cm
 Cod.art. 4500937



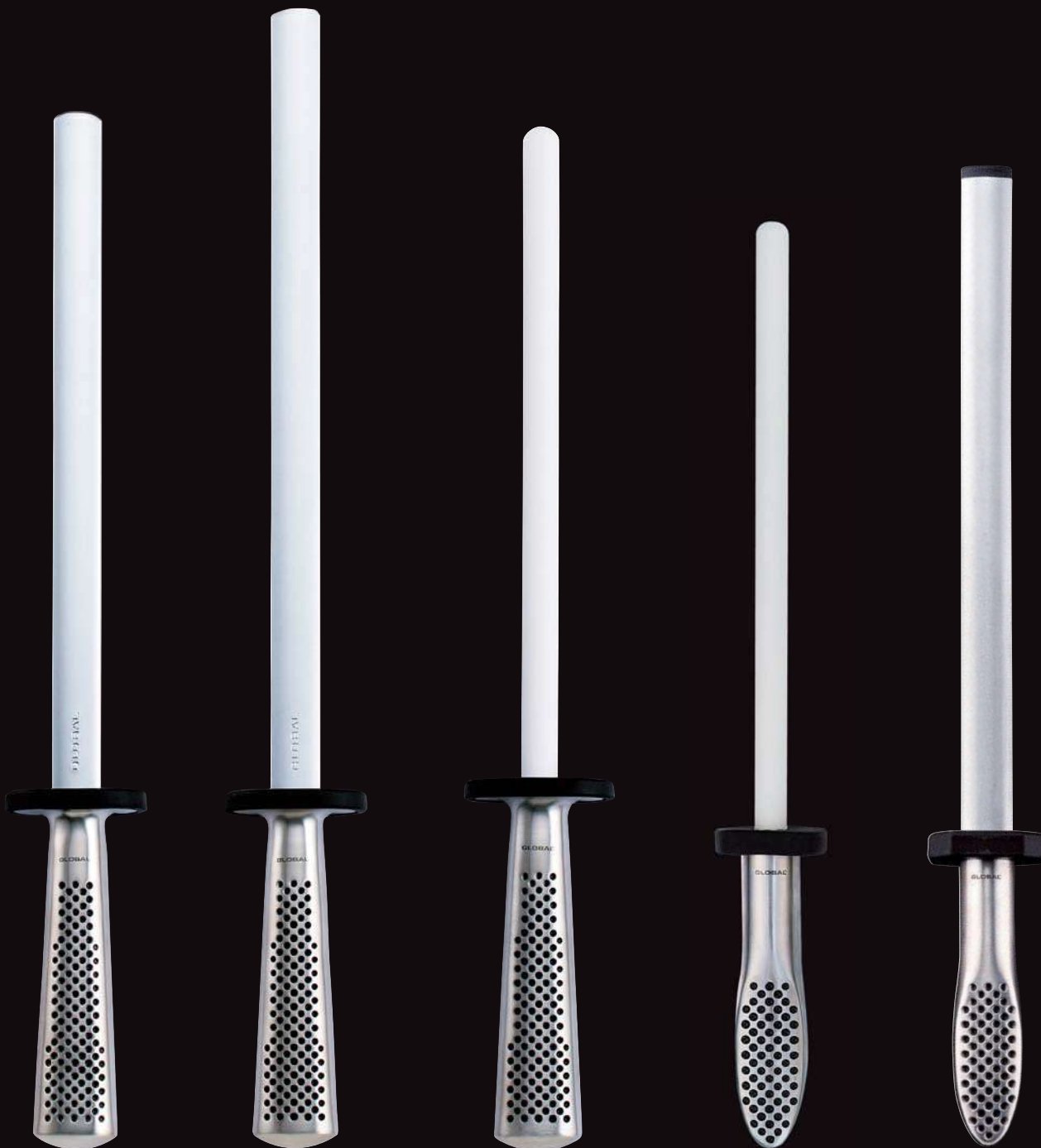
GS-32/06 € 77,90

Set 6 spiedini inox
 Lunghezza: 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 e 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 € 189,90
Affilacoltelli al diamante
Lunghezza: 26 cm
Cod.art. 4500961



G-39/B € 205,00
Affilacoltelli al diamante
Lunghezza: 30 cm
Cod.art. 4500928



G-45 € 124,00
Affilacoltelli in ceramica
Lunghezza: 26 cm
Cod.art. 4500924



G-74 € 86,00
Affilacoltelli in ceramica
Lunghezza: 22 cm
Cod.art. 4501071



G-75 € 137,90
Affilacoltelli in ceramica
Lunghezza: 25,5 cm
Cod.art. 4501368



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



GS-21/6 € 57,50

Spatola
 Lunghezza: 15 cm
 Cod.art. 4500934



GS-21/8 € 82,90

Spatola
 Lunghezza: 20 cm
 Cod.art. 4500935



GS-21/10 € 91,70

Spatola
 Lunghezza: 25 cm
 Cod.art. 4500936



GS-42/6 € 75,50

Spatola con scalino
 Lama: 15 cm
 Cod.art. 4501093



GS-42/8 € 98,00

Spatola con scalino
 Lama: 20 cm
 Cod.art. 4501094



GS-25 € 64,90

Paletta
 Lunghezza: 14 cm
 Cod.art. 4500974



GS-26 € 66,50

Paletta forata
 Lunghezza: 14 cm
 Cod.art. 4500975



GS-27 € 72,90

Paletta forata
 Lunghezza: 14 cm
 Cod.art. 4500976



Accessori Global

GS-28 € 64,90

Pinza cuoco
 Lunghezza tot.: 30 cm
 Cod.art. 4500977



GS-29 € 54,30

Pinza per lische pesce curva
 Lunghezza tot.: 14 cm
 Cod.art. 4500978



GS-20/B € 23,90

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.

GKG-101 € 8,10

Coprilama, taglia S,
 adatto a lame fino a 13 cm
 Cod.art. 4501358



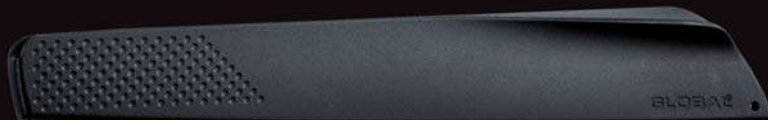
GKG-102 € 10,00

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





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 capacità variabili da 7 fino a 21 coltelli.



G-666/07 € 129,90Borsa coltelli
per 7 pezzi
Cod.art. 4501028

4 943691 666079

**G-666/09 € 63,00**Borsa coltelli
per 9 pezzi
Cod.art. 4501010

4 943691 666093

**G-667/11 € 135,00**Borsa coltelli
per 11 pezzi
Cod.art. 4500940

4 943691 667014

**G-667/16 € 189,00**Borsa coltelli
per 16 pezzi
Cod.art. 4500988

4 943691 667021

**G-667/21 € 229,90**Borsa coltelli
per 21 pezzi
Cod.art. 4500989

4 943691 667038



Set coltelli Global

G-313 € 183,00

Set arrosto 2 pezzi

G-3, G-13

Cod.art. 4500953



G-237 € 257,00

Set 3 coltelli Global

G-2, GS-3, GS-7

Cod.art. 4500986



G-9211R € 279,90

Set 3 coltelli Global

G-9, G-2, GS-11

Cod.art. 4501037



G-21524 € 208,50

Set 3 coltelli Global

G-2, GSF-15, GSF-2

Cod.art. 4500987



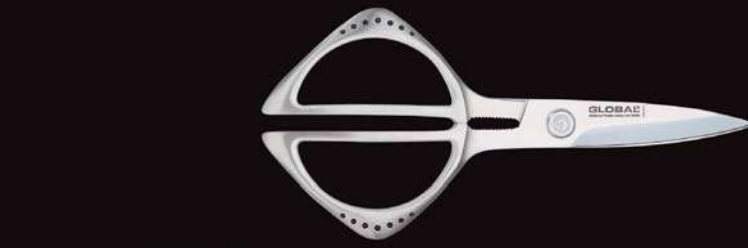
G-2338 € 239,90

Set 3 coltelli Global
 G-2, GS-3, GS-38
 Cod.art. 4501034



G-2210 € 199,00

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 € 148,00

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 € 436,90

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 qualità. La pesante base in gomma garantisce un'ottima stabilità del ceppo e, per il fatto che possa essere rimossa e lavata, anche un'elevata igienicità.



GKB-51 € 236,00

Ceppo coltelli per 13 coltelli
(senza coltelli) acciaio
Cod.art. 4501012



4 943691 051004



GKB-52/CB € 154,00

Ceppo coltelli per 9 coltelli
(senza coltelli) nero
Cod.art. 4501311



4 943691 052230



GKB-52/CW € 154,00

Ceppo coltelli per 9 coltelli
(senza coltelli) bianco
Cod.art. 4501312



4 943691 052223

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 € 145,00

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



4 943691 842169

G-42/51 € 159,90

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



4 943691 842183

G-42/81 € 215,00

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



4 943691 842329

G-888D € 269,00

Ceppo coltelli per 8 coltelli,
 con disegno a pois, (senza coltelli)
 Cod.art. 4500939



G-888/KB/BDR € 1.040,00

Ceppo coltelli con 8 coltelli,
 con disegno a pois
 Cod.art. 4501015



G-888P € 259,00

Ceppo coltelli per 8 coltelli liscio
 (senza coltelli)
 Cod.art. 4500938



G-888/KB/PLR € 1.029,00

Ceppo coltelli con 8 coltelli
 liscio
 Cod.art. 4501016



G-8311D € 290,00

Ceppo coltelli per 11 coltelli,
 con disegno a pois, (senza coltelli)
 Cod.art. 4501002



G-8311/KB/BDR € 1.270,00

Ceppo coltelli con 11 coltelli,
 con disegno a pois
 Cod.art. 4501019



G-8311P € 280,00

Ceppo coltelli per 11 coltelli liscio
 (senza coltelli)
 Cod.art. 4501003



G-8311/KB/PLR € 1.260,00

Ceppo coltelli con 11 coltelli
 liscio
 Cod.art. 4501020



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 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

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 apprendere cucina e cultura, radicandosi 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

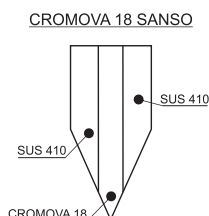
Global Serie SAI

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 € 179,00

Coltello cucina
Lunghezza: 19 cm
Cod.art. 4501401



SAI-02 € 186,00

Coltello per trinciare
Lunghezza: 21 cm
Cod.art. 4501402



SAI-03 € 181,00

Coltello santoku
Lunghezza: 19 cm
Cod.art. 4501403



SAI-04 € 187,00

Coltello verdure
Lunghezza: 19 cm
Cod.art. 4501404



SAI-05 € 168,00

Coltello pane
Lunghezza: 23 cm
Cod.art. 4501405



per destrimani

SAI-06 € 205,00

Coltello per trinciare
 Lunghezza: 25 cm
 Cod.art. 4501406



SAI-M01 € 139,00

Coltello cucina
 Lunghezza: 14 cm
 Cod.art. 4501407



SAI-M02 € 139,00

Coltello universale
 Lunghezza: 14,5 cm
 Cod.art. 4501408



SAI-M03 € 144,00

Coltello santoku
 Lunghezza: 13,5 cm
 Cod.art. 4501409



SAI-M04 € 135,00

Coltello pane
 Lunghezza: 17 cm
 Cod.art. 4501410



per destrimani

SAI-M05 € 124,50

Coltello per filettare
 Lunghezza: 17 cm
 Cod.art. 4501411



SAI-M06 € 144,50

Coltello verdure
 Lunghezza: 15 cm
 Cod.art. 4501412



SAI-S01R € 123,50

Spelucchino
 Lunghezza: 9 cm
 Cod.art. 4501413



SAI-S02R € 124,50

Spelucchino
 Lunghezza: 10 cm
 Cod.art. 4501414



SAI-S03R € 123,00

Spelucchino dritto
 Lunghezza: 9 cm
 Cod.art. 4501415



SAI-S04R € 123,00

Coltello tournier
 Lunghezza: 6,5 cm
 Cod.art. 4501416



SAI-T01 € 89,50

Coltello bistecca
 Lunghezza: 11 cm
 Cod.art. 4501420



SAI-T03 € 139,00

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



SAI-T04 € 139,00

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



SAI-F01 € 69,90

Spelucchino
 Lunghezza: 9 cm
 Cod.art. 4501417



SAI-F02 € 73,50

Spelucchino
 Lunghezza: 10 cm
 Cod.art. 4501418



SAI-F03 € 69,90

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



GS-107 € 41,90

Pinza da cuoco
 Lunghezza: 20 cm
 Cod.art. 4501361



GLOBAL
MADE IN JAPAN



GLOBAL® NI

YOSHIKIN

Made in Japan



GLOBAL[®] NI 貳

CROMOVA 18 Stainless Steel



GN-5005AR/M30 € 591,00

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



BUNMEI 文明鋸丁®

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 Tako Sashimi

1803/210 € 93,50

Coltello Tako Sashimi

Lama: 21 cm

Cod.art. 4501046



4 943691 803214



1803/270 € 113,90

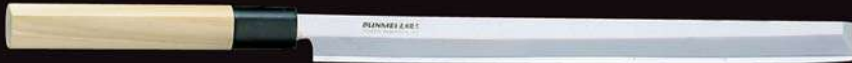
Coltello Tako Sashimi

Lama: 27 cm

Cod.art. 4501047



4 943691 803276



Coltello Yanagi Sashimi

1804/210 € 102,00

Coltello Yanagi Sashimi

Lama: 21 cm

Cod.art. 4501050



4 943691 804211



1804/270 € 117,90

Coltello Yanagi Sashimi

Lama: 27 cm

Cod.art. 4501051



4 943691 804273



1804/300 € 129,00

Coltello Yanagi Sashimi

Lama: 30 cm

Cod.art. 4501052



4 943691 804303



Coltello Usuba

1802/180 € 108,00

Coltello verdure Usuba

Lama: 18 cm

Cod.art. 4501043



4 943691 802187



Coltello Usuba

1806/180 € 72,20

Coltello verdure Usuba

Lama: 18 cm,

Cod.art. 4501045



4 943691 806185



affilato su
entrambi i lati

Coltello New Bunmei

affilato da entrambi i lati. Grazie alla sabbatura 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 € 104,90

Coltello cuoco New Bunmei

Lama: 24 cm

Cod.art. 4501343



1906/180 € 104,90

Coltello santoku New Bunmei

Lama: 18 cm

Cod.art. 4501344



1907/150 € 92,00

Coltello multiuso New Bunmei

Lama: 15 cm

Cod.art. 4501345



1909/090 € 86,00

Spelucchino New Bunmei

Lama: 9 cm

Cod.art. 4501346



Coltello Deba

1801/105 € 74,90

Coltello orientale Deba

Lama: 10,5 cm

Cod.art. 4501038



1801/165 € 99,90

Coltello orientale Deba

Lama: 16,5 cm

Cod.art. 4501040



1801/195 € 132,50

Coltello orientale Deba

Lama: 19,5 cm

Cod.art. 4501041

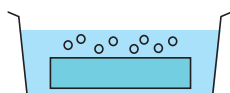




Pietra tradizionale ad acqua

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 € 95,50
Pietra tradizionale ad acqua con 2 guide, grana ruvida 240
Cod.art. 4501006



460 € 104,00
Pietra tradizionale ad acqua con 2 guide, grana media 1000
Cod.art. 4501007



461 € 139,00
Pietra tradizionale ad acqua con 2 guide, grana superfine 6000
Cod.art. 4501008

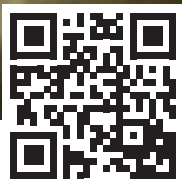
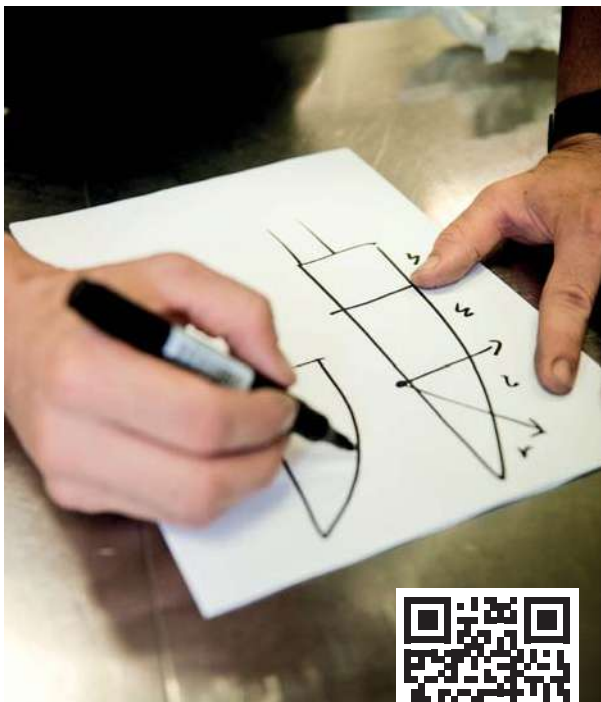


463 € 11,30
Binario-guida per affilare 4,5 / 6 cm
Cod.art. 4501069



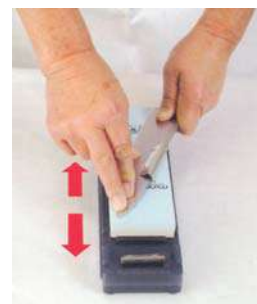
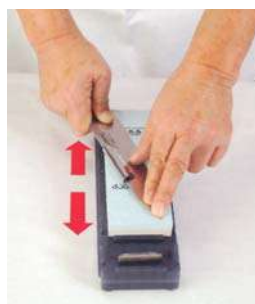
Binario guida Deluxe

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 è 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



1 - 2 minuti

471 - 2 in 1 € 155,00

Pietra in ceramica per affilare con 2 guide, grana media 1000 grana grossa 220
Cod.art. 4501073



4 543455 471002

472 - 2 in 1 € 249,00

Pietra in ceramica per affilare con 2 guide, grana media 1000 grana superfine 8000
Cod.art. 4501055

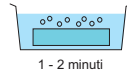


4 543455 472009

G-777 € 81,50
Portapietra per affilare,
27 x 10 x 4 cm
Cod.art. 4501077



Pietra per affilare „Professional“



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



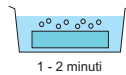
MS24/O&M € 209,00
Pietra per affilare
ceramica „Professional“
grana media 1000
Cod.art. 4501337



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



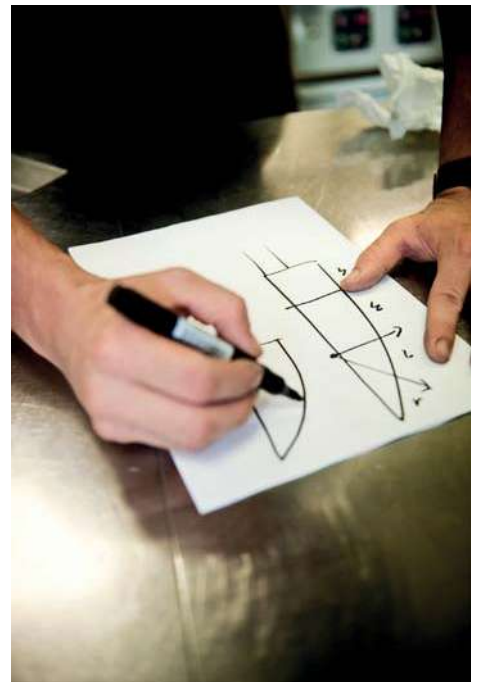
Pietra per affilare „Home“



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



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



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



440/BR € 61,90

Affilacoltelli MinoSharp Plus
per tutti i tipi di coltelli

Cod.art. 4501001



4 543455 440015

440/SB € 68,00

Affilacoltelli MinoSharp Plus
per tutti i tipi di coltelli

Cod.art. 4501075



4 543455 440022



220GB € 46,50

Affilacoltelli MinoSharp
per coltelli Global
Cod.art. 4500958



222/3 € 25,90

Set 2 rotelline
per affilacoltelli 220
Cod.art. 4501056



550/GB € 78,90

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



444/5 € 29,50

Set 2 rotelline
per affilacoltelli 440
Cod.art. 4501057



555/7 € 43,70

Set 3 rotelline
per affilacoltelli 550
Cod.art. 4501080



Affilacoltelli Global



G-91/R € 24,90

Set 2 rotelline
per affilacoltelli G-91
Cod.art. 4501342



G-91/BW € 58,50

Affilacoltelli Global „Nero“ con 2 mole
affilatrici in ceramica, fine e grosso
Cod.art. 4501334



G-91/SB € 58,50

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 2022 - Italia
I prezzi possono variare nel caso di eventuali errori tipografici, ribassi o modifiche alle leggi fiscali.