

# GLOBAL

YOSHIKIN  
Made in Japan



# GLOBAL YOSHIKIN Made in Japan

## da più di 25 anni

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

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

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

### Lavare in lavastoviglie?

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

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

Come pulisco i miei coltelli?

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

### Affilatura

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

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

### Attenzione:

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



**Mr. GLOBAL**  
**Mino Tsuchida**

# GLOBAL YOSHIKIN Made in Japan

## Global serie G

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

**G-1**  
Coltello cucina  
Lama: 21 cm  
Cod.art. 4500901  


**G-2**  
Coltello cuoco  
Lama: 20 cm  
Cod.art. 4500902  


**G-3**  
Coltello per trinciare  
Lama: 21 cm  
Cod.art. 4500903  


**G-4**  
Coltello cuoco orientale  
Lama: 18 cm  
Cod.art. 4500904  


**G-5**  
Coltello per verdure  
Lama: 18 cm  
Cod.art. 4500905  


**G-6**  
Coltello da cucina  
Lama: 18 cm  
Cod.art. 4500906  

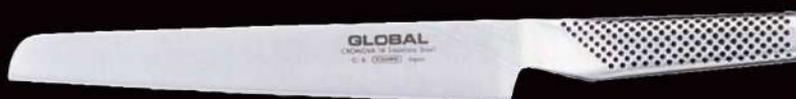



**G-8**

Coltello arrosto

Lama: 22 cm

Cod.art. 4500908

**G-12**

Mannaia

Lama: 16 cm / 440 g

4500912

**G-13**

Forchettone arrosto

Lama: 31 cm

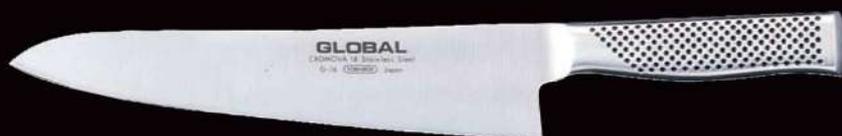
Cod.art. 4500913

**G-16**

Coltello cuoco „Profi“

Lama: 24 cm

Cod.art. 4500916

**G-17**

Coltello cuoco „Profi“

Lama: 27 cm

Cod.art. 4500917

**G-19**

Coltello per filettare

Lama: 27 cm, flessibile

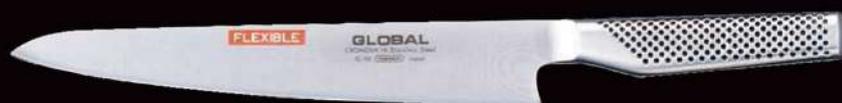
Cod.art. 4500919

**G-18**

Coltello per filettare

Lama: 24 cm, flessibile

Cod.art. 4500918

**G-20**

Coltello per filettare

Lama: 21 cm, flessibile

Cod.art. 4500920

**G-21**

Coltello per disossare

Lama: 16 cm, flessibile

Cod.art. 4500921

**G-10**

Coltello salmone/prosciutto

Lama: 31 cm, flessibile

Cod.art. 4500910



**G-28**

Coltello macellaio  
Lama: 18 cm  
Cod.art. 4500926



**G-29**

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



**G-30**

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



**G-41**

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



**G-55**

Coltello cuoco  
Lama: 18 cm  
Cod.art. 4501017



**G-46**

Coltello Santoku  
Lama: 18 cm  
Cod.art. 4501004



**G-57**

Coltello cuoco  
Lama: 16 cm  
Cod.art. 4501084



**NEW**



**G-58**

Coltello cucina  
Lama: 16 cm  
Cod.art. 4501085



**NEW**



**G-47**

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



**G-48**

Coltello Santoku  
Lama: 18 cm, alveolato  
Cod.art. 4500992

**G-56**

Coltello verdure  
Lama: 18 cm, alveolato  
Cod.art. 4501018

**G-69**

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

**G-65**

Coltello salmone/prosciutto  
Lama: 27 cm, alveolato  
Cod.art. 4501065

**G-59**

Coltello cucina  
Lama: 35 cm, alveolato  
Cod.art. 4501058

**G-61**

Coltello cucina  
Lama: 20 cm, alveolato  
Cod.art. 4501064

**G-67**

Coltello per trinciare  
Lama: 21 cm, alveolato  
Cod.art. 4501066

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

Coltello cucina  
Lama: 18 cm, alveolato  
Cod.art. 4501086

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

Coltello cucina  
Lama: 16 cm, alveolato  
Cod.art. 4501087

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

Coltello cuoco  
Lama: 16 cm, alveolato  
Cod.art. 4501088



**G-66** **NEW**

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



**G-68** **NEW**

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



**G-49/B**

Coltello verdure  
Lama: 18 cm  
Cod.art. 4501011



**G-50/B**

Mannaia  
Lama: 20 cm  
Cod.art. 4501076



**G-7**

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



**G-11R**

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



**G-14R**

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



**G-15R**

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



**G-22**

Coltello pane

Lama: 20 cm

Cod.art. 4500922

**G-23**

Coltello pane

Lama: 24 cm

Cod.art. 4500959

**G-9R**

Coltello pane destrimani

Lama: 22 cm

Cod.art. 4501061

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

Coltello pane

Lama: 22 cm

Cod.art. 4500909

**G-22R**

Coltello pane destrimani

Lama: 20 cm

Cod.art. 4501062

**G-23R**

Coltello pane destrimani

Lama: 24 cm

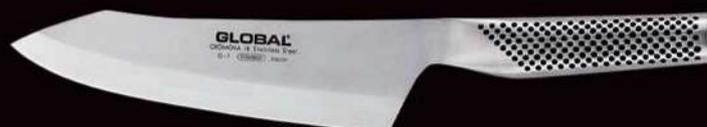
Cod.art. 4501063

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

Coltello cucina per mancini

Lama: 18 cm

Cod.art. 4501304

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

Coltello sashimi per mancini

Lama: 25 cm

Cod.art. 4501305



### Affilacoltelli della Global

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

#### G-38/B

Affilacoltelli al diamante

Lunghezza: 26 cm

Cod.art. 4500961



#### G-39/B

Affilacoltelli al diamante

Lunghezza: 30 cm

Cod.art. 4500928



#### G-45

Affilacoltelli in ceramica

Lunghezza: 26 cm

Cod.art. 4500924



#### G-74

Affilacoltelli in ceramica

Lunghezza: 22 cm

Cod.art. 4501071



#### GS-28

Pinza da cucina

Lunghezza: 18 cm

Cod.art. 4500977



#### GS-29

Pinza per lische pesce curva

Lunghezza tot: 14 cm

Cod.art. 4500978



#### GS-20B

Pinza per lische pesce

Lunghezza tot: 12 cm

Cod.art. 4500933



## Spatole Global

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

### GS-21/4

Spatola

Lunghezza: 11 cm

Cod.art. 4500984



### GS-21/6

Spatola

Lunghezza: 15 cm

Cod.art. 4500934

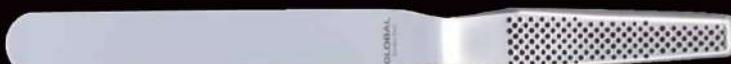


### GS-21/8

Spatola

Lunghezza: 20 cm

Cod.art. 4500935

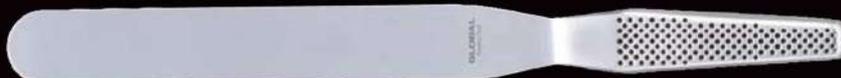


### GS-21/10

Spatola

Lunghezza: 25 cm

Cod.art. 4500936



### GS-42/6

**NEW**

Spatola con scalino

Lama: 15 cm

Cod.art. 4501093



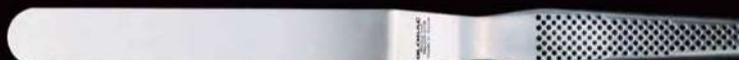
### GS-42/8

**NEW**

Spatola con scalino

Lama: 20 cm

Cod.art. 4501094

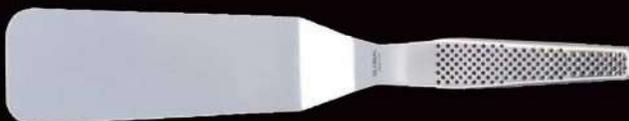


### GS-25

Paletta

Lunghezza: 14 cm

Cod.art. 4500974



### GS-26

Paletta forata

Lunghezza: 14 cm

Cod.art. 4500975



### GS-27

Paletta forata

Lunghezza: 15 cm

Cod.art. 4500976





# GLOBAL YOSHIKIN Made in Japan

## Global Serie GF

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

### GF-32

Coltello cuoco  
Lama: 16 cm  
Cod.art. 4500964



### GF-33

Coltello cuoco  
Lama: 21 cm  
Cod.art. 4500965



### GF-34

Coltello cuoco  
Lama: 27 cm  
Cod.art. 4500966



### GF-35

Coltello cuoco  
Lama: 30 cm  
Cod.art. 4500967



### GF-36

Coltello verdure  
Lama: 20 cm  
Cod.art. 4500968



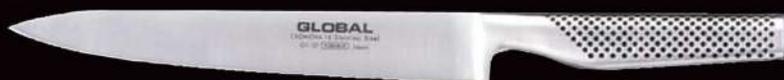


**GF 37**

Coltello per trinciare

Lama: 22 cm

Cod.art. 4500969



**GF-43**

Coltello verdure

Lama: 20 cm

Cod.art. 4501021



manico lungo

**GF-40**

Coltello per disossare largo

Lama: 15 cm

Cod.art. 4500970



**GF-31**

Coltello per disossare

Lama: 16 cm

Cod.art. 4500957



**GF-27**

Coltello macellaio

Lama: 16 cm

Cod.art. 4500925



**GF-24**

Forchettone per trinciare

Lunghezza: 17 cm

Cod.art. 4500923





# GLOBAL YOSHIKIN Made in Japan

## Global Serie GS

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

### GS-1

Coltello cucina

Lama: 11 cm

Cod.art. 4500929

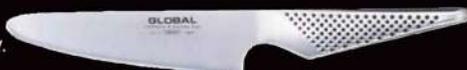


### GS-2

Coltello cucina univ.

Lama: 13 cm

Cod.art. 4500930



### GS-3

Coltello cuoco univ.

Lama: 13 cm

Cod.art. 4500931



### GS-4

Coltello orientale

Lama: 12 cm

Cod.art. 4500942



### GS-5

Coltello verdure

Lama: 14 cm

Cod.art. 4500943



### GS-6

Spelucchino dritto

Lama: 10 cm

Cod.art. 4500944



### GS-7

Spelucchino a punta

Lama: 10 cm

Cod.art. 4500945



### GS-8

Spelucchino curvo

Lama: 7 cm

Cod.art. 4500946



### GS-9

Coltello pomodori

Lama: 8 cm

Cod.art. 4500947



### GS-10

Coltello formaggio

Lama: 14 cm

Cod.art. 4500948



### GS-10R

Colt. form. destrimani

Lama: 14 cm

Cod.art. 4501078



### GS-11

Coltello multiuso

Lama: 15 cm, flessibile

Cod.art. 4500949

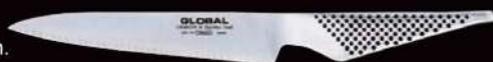


**GS-13**

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

**GS-13R**

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

**GS-14**

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

**GS-19**

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

**GS-35**

Coltello Santoku  
Lama: 13 cm  
Cod.art. 4501005

**GS-36**

Coltello multiuso  
Lama: 11 cm  
Cod.art. 4500990

**GS-37**

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

**GS-38**

Spelucchino  
Lama: 9 cm  
Cod.art. 4501029

**GS-39**

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

**GS-41**

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

**GS-57**

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

**GS-09R**

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



NEW

**GS-14R**

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



NEW

**GS-59**

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



NEW



**GSF-46**

Spelucchino  
Lama: 8 cm  
Cod.art. 4501060



**GSF-16**

Spelucchino dritto  
Lama: 6 cm  
Cod.art. 4500979



**GSF-17**

Spelucchino curvo  
Lama: 6 cm  
Cod.art. 4500932



**GSF-18**

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



**GSF-49**

Coltello universale  
Lama: 11 cm  
Cod.art. 4500981



**GSF-23**

Coltello bistecca  
Lama: 11 cm  
Cod.art. 4500982



**GSF-50**

Coltello universale  
Lama: 15 cm  
Cod.art. 4500983



**GSF-31**

Spelucchino  
Lama: 8 cm  
Cod.art. 4501031



con manico più lungo

**GSF-33**

Spelucchino  
Lama: 6 cm  
Cod.art. 4501032



con manico più lungo

**GSF-34**

Spelucchino curvo  
Lama: 5 cm  
Cod.art. 4501033



con manico più lungo

**GSF-22**

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



NEW



**GSF-24**

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



NEW



**GTF-30**

Coltello formaggio

Lama: 8 cm

Cod.art. 4500971

**GTF-001**

Coltello bistecca

Lama: 9 cm

Cod.art. 4501000

**GT-102**

Set bistecca 4 pezzi

Lama: 9 cm

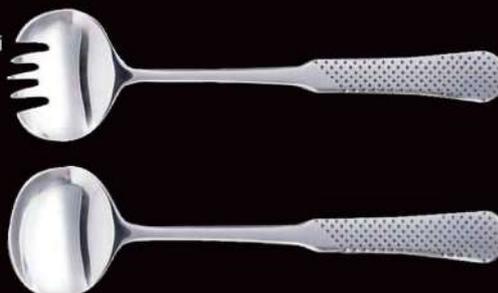
Cod.art. 4500956

**GT-103/SB**

Posate insalata 2 pezzi

Lunghezza: 25 cm

Cod.art. 4500937

**GT-005**

Set forchetta 4 pezzi

granchio/aragosta

Lunghezza: 20,5 cm

Cod.art. 4500955





**GKS-210**

Forbice cucina  
Lunghezza: 21 cm  
Cod.art. 4501072



**GS-32/06**

Set 6 spiedini inox  
Lunghezza: 22,5 cm  
Cod.art. 4501027



**GS-12/02**

**NEW**

Set 2 spiedini con appoggio  
Lunghezza: 22,5 cm  
Cod.art. 4501092





# GLOBAL YOSHIKIN Made in Japan

## Borse per coltelli

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



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



4 943691 666079



**G-667/PRO** **NEW**  
Borsa coltelli per 12 coltelli  
Lama: 48 x 37 x 8 cm  
Cod.art. 4501090



4 943691 667038



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



4 943691 666093



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



4 943691 667014



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



4 943691 667021



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



4 943691 667076

## Set coltelli Global

### G-313

Set arrosto 2 pezzi

G-3, G-13

Cod.art. 4500953



### G-237

Set 3 coltelli Global

G-2, GS-3, GS-7

Cod.art. 4500986



### G-9211

Set 3 coltelli Global

G-9, G-2, GS-11

Cod.art. 4501037



### G-21524

Set 3 coltelli Global

G-2, GSF-15, GSF-2

Cod.art. 4500987



### G-2338

Set 3 coltelli Global

G-2, GS-3, GS-38

Cod.art. 4501034



### G-2210

Set coltello cuoco &

forbice cucina

G-2, GKS-210

Cod.art. 4501070





# GLOBAL YOSHIKIN Made in Japan

## Ceppi coltelli Global

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

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

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

### GKB-51

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



4 943691 051004

## Portacoltelli

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

### G-88/555TR

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



4 943691 555519

### G-88/555ST

Portacoltelli con 5 coltelli  
Cod.art. 4501022



4 943691 555502



### Portacoltelli con coltelli

Composto da:

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

## Barre magnetiche portacoltelli

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

### G-42/41

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



4 943691 842169

### G-42/51

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



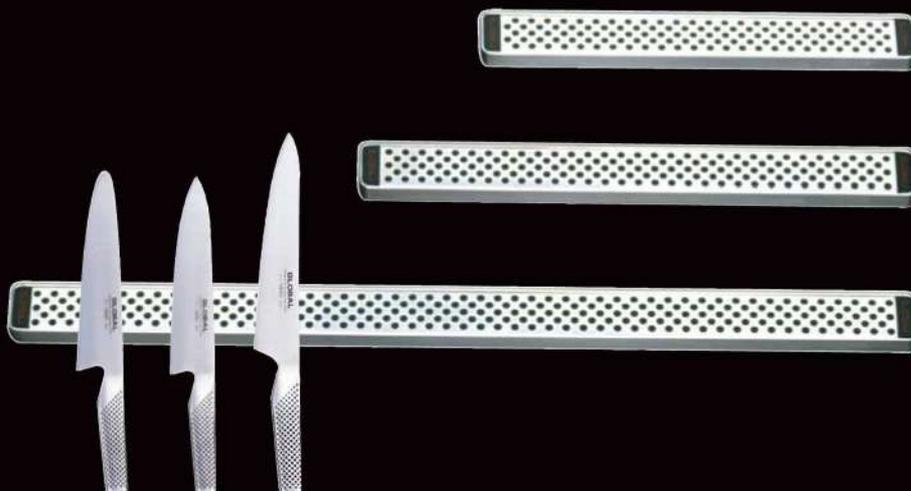
4 943691 842183

### G-42/81

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



4 943691 842329



## Ceppi Global con coltelli

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

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

### G-888P

Ceppo coltelli per 8 coltelli liscio  
(senza coltelli)

Cod.art. 4500938



### G-888D

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

Cod.art. 4500939



### G-8311P

Ceppo coltelli per 11 coltelli liscio  
(senza coltelli)

Cod.art. 4501003



### G-8311D

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

Cod.art. 4501002



### G-888/KB/PL

Ceppo coltelli con 8 coltelli liscio  
Cod.art. 4501016



### G-888/KB/BD

Ceppo coltelli con 8 coltelli,  
con disegno a pois

Cod.art. 4501015



### G-8311/KB/PL

Ceppo coltelli con 11 coltelli liscio  
Cod.art. 4501020



### G-8311/KB/BD

Ceppo coltelli con 11 coltelli,  
con disegno a pois

Cod.art. 4501019



### Ceppo con 8 coltelli

Composto da:

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

### Ceppo con 11 coltelli

Composto da:

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



# minoSharp

PROFESSIONAL KNIFE SHARPENING KIT

## Pietre per affilare

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

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

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

## Binario guida Deluxe

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

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

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

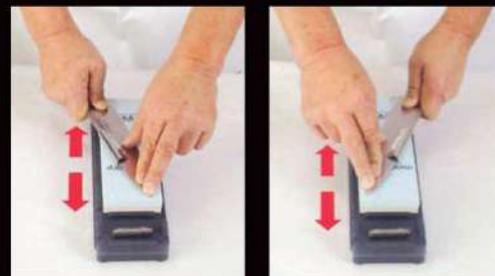
I coltelli di qualità dovrebbero essere tenuti affilati e in buone condizioni per una lunga durata, facilità di uso e sicurezza. Raccomandiamo di affilare periodicamente i vostri coltelli con la pietra, in modo da mantenere l'affilatura originale prima che si deteriorino.

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

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



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



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

I coltelli molati da un solo lato devono essere affilati mantenendo sempre la stessa angolazione dello spigolo. Non devono assolutamente essere affilati con l'acciaio.

Dopo l'affilatura lavare il coltello con sapone neutro e acqua calda, asciugarlo con un panno.

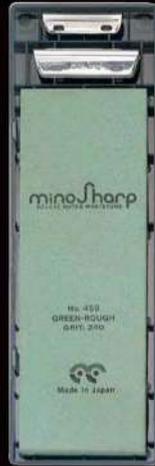
## Deluxe pietra per affilare

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

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

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

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



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



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



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



**minoSharp**  
 PROFESSIONAL KNIFE SHARPENING KIT



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



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



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



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





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



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



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



# minoSharp

PROFESSIONAL KNIFE SHARPENING KIT



**477**  
 Pietra gomma  
 per pulire acciaio  
 Cod.art. 4501054



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



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



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





# minoSharp

PROFESSIONAL KNIFE SHARPENING KIT

## Affilacoltelli Minosharp

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

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

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

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



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



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



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

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





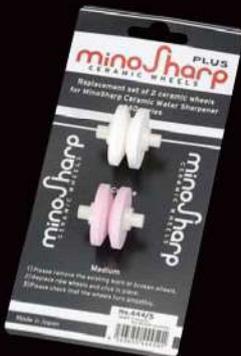
**220/GB**  
 Affilacoltelli MinoSharp  
 per coltelli Global  
 Cod.art. 4500958



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



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



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



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



**SAI-T01**

Coltello bistecca  
Lunghezza: 11 cm  
Cod.art. 4501420



**SAI-T03**

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



**SAI-T04**

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



**SAI-F01**

Spelucchino  
Lunghezza: 9 cm  
Cod.art. 4501417



**SAI-F02**

Spelucchino  
Lunghezza: 10 cm  
Cod.art. 4501418



**SAI-F03**

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

