





ARTE IN CUCINA

In Giappone la raffinatezza, la cura dei particolari e l'aspirazione alla bellezza non sono mai divenute pure esibizioni di talento ed abilità, ma si sono sempre adattate alla funzione dell'oggetto e alle esigenze di chi lo possiede. I coltelli Kyocera Iishi Ba sono figli di questa cultura: rispetto per i valori della tradizione e passione per le alte tecnologie vi convivono in compiuta armonia. La preparazione e la presentazione dei piatti più complicati diventa incredibilmente semplice grazie alla versatilità di questi coltelli: ad essi si arrendono tutti i cibi e chi li impugna scopre la gioia e il piacere tattile che ci regalano gli alimenti che ogni giorno portiamo in tavola. www.ishiba.it

Taglienza

È l'elevatissima durezza a permettere di ottenere lame con un filo così sottile da garantire una taglienza impareggiabile, caratteristica universalmente riconosciuta dei coltelli Kyocera Ishi Ba: persino cibi come pomodoro e pan carrè possono essere tagliati facilmente.

Leggerezza

Un coltello Kyocera Ishi Ba pesa quasi la metà di un coltello in acciaio della stessa misura rendendo meno faticose le operazioni di taglio.



KYOCERA
ADVANCED CERAMICS

Prestazioni

Le lame Kyocera Ishi Ba mantengono la loro affilatura circa 10 volte più a lungo delle lame in acciaio. Non arrugginiscono e non trasportano né il gusto né l'odore dei cibi tagliati, ai quali non trasferiscono nocivi ioni metallici come il nichel.

Pulizia

I coltelli in ceramica sono facili da pulire: basta passare sulla lama un panno umido, asciugare e riporre con attenzione. Affettatrici, grattugie e pelaortaggi possono essere lavati in lavastoviglie.



SCALA DUREZZA

I coltelli Ishi Ba sono prodotti da Kyocera Corporation. Fondata nel 1959 a Kyoto in Giappone, l'azienda oggi è leader mondiale nello sviluppo e nella produzione di ceramiche ad alta tecnologia ed impiega circa 66.000 persone.

Le lame Kyocera Ishi Ba sono tutte prodotte in Giappone e realizzate in polvere di zirconia, una sostanza di origine naturale dalla quale si ottiene una ceramica ad alta performance, usata nell'industria aerospaziale, elettronica e automobilistica, fino alla produzione dei più sofisticati prodotti dell'industria medica. Polvere estremamente pura, tecnologie brevettate e oltre 25 anni di esperienza fanno di questa ceramica un materiale all'avanguardia, secondo in durezza solo al diamante, più leggero dell'acciaio, insensibile agli acidi e resistente al calore e alla corrosione. Grazie alla qualità superiore della sua coltelleria e utensili in ceramica, Kyocera oggi è leader non solo in Italia, ma in Europa e in tutto il mondo.



FK075WH Spelucchino 75mm



FK110WH Frutta e verdura 110mm



FK125NWH Frutta e verdura 125mm microzigrinata



FK130WH Multiuso 130mm



FK140WH Santoku 140mm



FK150NWH Nakiri 150mm



FK160WH Chef 160mm



FK180WH Chef 180mm



FK181WH Pane in cassetta 180mm microzigrinata

KYO FINE WHITE

In questa linea Kyocera, viene utilizzata la ceramica di nuova generazione: 20% più resistente della tradizionale. Qualità, tecnologia e design della serie Kyo Fine sono ulteriormente esaltate dal manico ergonomico e dalla lama con punta arrotondata.





FK075BK Spelucchino 75mm



FK110BK Frutta e verdura 110mm



FK125NBK Frutta e verdura 125mm microzigrinata



FK130BK Multiuso 130mm



FK140BK Santoku 140mm



FK150NBK Nakiri 150mm



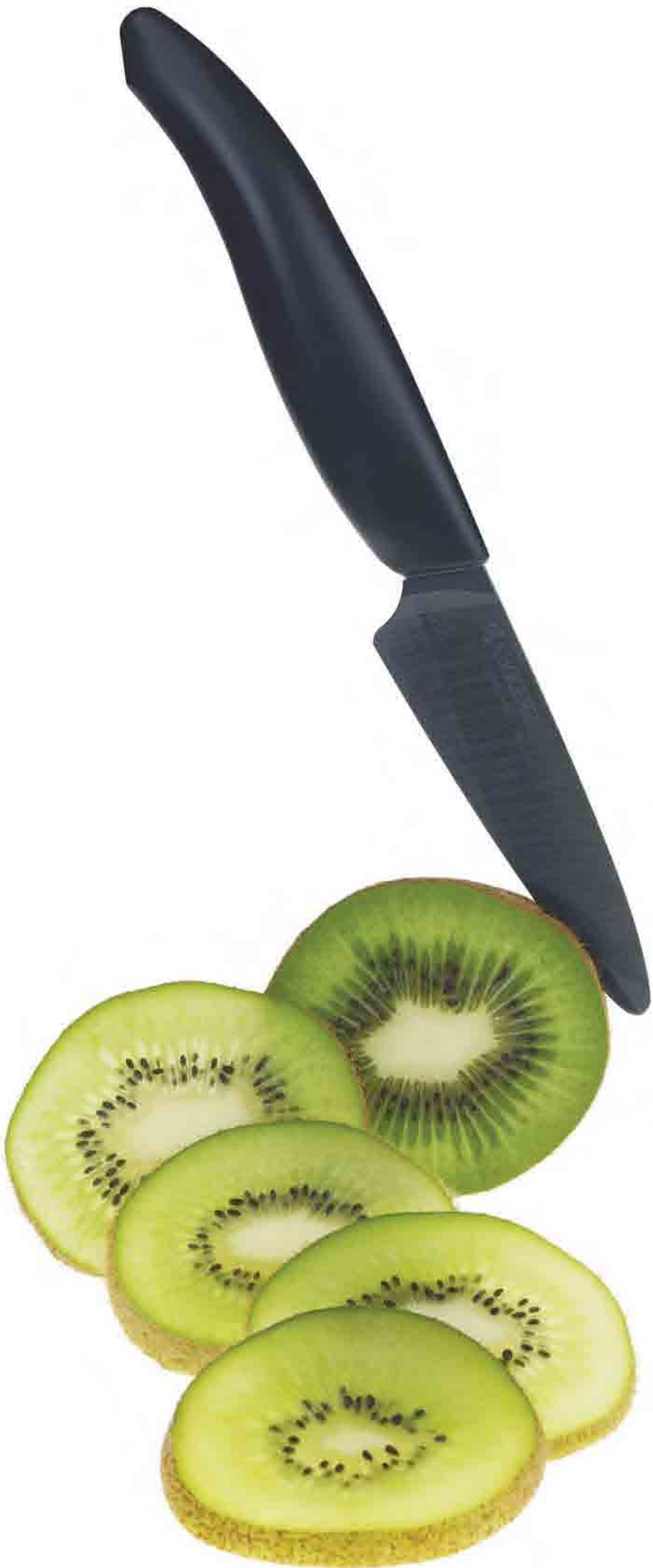
FK160BK Chef 160mm



FK180BK Chef 180mm

KYO FINE BLACK

La serie Kyo Fine Black unisce alle caratteristiche della famiglia Kyo Fine - il manico ergonomico, la punta arrotondata e la nuova ceramica - il fascino e la grande eleganza della lama nera. Un ulteriore passaggio di sinterizzazione rende queste lame ancora più resistenti.





KC25NWH Spelucchino 75mm



KC35NWH Frutta e verdura 110mm



KC50NWH Multiuso 130mm



KC80NWH Santoku 140mm



KC130NWH Chef 155mm



KYO CLASSIC

Lame appuntite e manici in legno: la più classica delle linee Kyocera. La materia del legno valorizza ancor più le superfici bianchissime e quasi trasparenti delle lame Kyo Classic. I materiali pregiati, l'eleganza e la cura appassionata per il dettaglio, fanno di questi coltelli dei classici senza tempo.





KT075HIPD Spelucchino 75mm



KT110HIPD Frutta e verdura 110mm



KT130HIPD Multiuso 130mm



KT140HIPD Santoku 140mm



KT155HIPD Chef 155mm



KT200HIPD Sashimi 200mm



KYOTOP SANDGARDEN

Zirconia sinterizzata ad una temperatura di 1500° C, sottoposta ad una pressione di 20.000 t/m² e sapientemente lavorata a creare dei percorsi visivi uniformi e senza interruzioni che percorrono il coltello in tutta la sua lunghezza. Il risultato è una lama dalle prestazioni superiori, dove viene ricreato il disegno dei tradizionali giardini di sabbia giapponesi, che donano il nome a questa linea straordinaria.





SETFK2WH Set coltelli FK white 75-140mm



SETFK2BK Set coltelli FK black 75-140mm



SETFK2WHWH Set coltelli FK white 75-140mm



SETFK3WH Set coltello FK white 140mm + CP10N pelaortaggi ● ● ● ● ● ○ ●

CONFEZIONI REGALO

Santoku con lama da 140 mm e spelucchino con lama da 75 mm, nel set classico o nei due set che esaltano l'assolutezza e il minimalismo del monocolor: il nero e il nuovissimo bianco.

Il secondo set comprende il coltello Santoku e l'eccezionale pelaortaggi con tagliente in ceramica in sette diverse colorazioni. Presentati in un'elegante confezione regalo, non mancheranno di colpire nel segno.





FK140SE-IT Santoku 140mm

COLTELLO NASTRO ROSA

Il coltello "Nastro Rosa" porta il nome della famosa Campagna Nazionale per la Prevenzione del tumore al seno. La Campagna, ideata nel 1989 negli Stati Uniti da Evelyn Lauder e promossa in tutto il mondo, vede in Italia la Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori (LILT) ed Estée Lauder Companies da anni alleate con l'obiettivo di sensibilizzare tutte le donne sull'importanza della Prevenzione. Dal 2009 anche Kyocera Ishi Ba collabora con la LILT e con questo prodotto sostiene le attività promosse a favore della prevenzione che - insieme alla diagnosi precoce - rappresenta l'arma più efficace contro il tumore al seno, il più diffuso tra le donne e prima causa di morte per il sesso femminile. In tema di prevenzione dei tumori, un ruolo determinante è rappresentato da sane abitudini alimentari. I medici sono concordi nel consigliare di ridurre il consumo di alimenti ad alto indice glicemico ed insulinemico e di prodotti di origine animale, con l'eccezione del pesce. È fortemente incoraggiato, invece, il consumo di frutta e verdura di stagione - almeno 5 porzioni al giorno - perché contengono principi che svolgono una funzione altamente protettiva. Le lame in ceramica Kyocera Ishi Ba mostrano la loro insuperabile eccellenza proprio alla prova del taglio di frutta e verdura non rilasciando nocivi ioni metallici sugli alimenti. Per maggiori informazioni www.lilt.it - www.nastrososa.it.





CS152BLACK Affettatrice con salvadita lama 80mm tagliente su entrambi i lati, taglio 1,5mm

CS202BK Affettatrice con salvadita lama 80mm taglio regolabile 0,5-1,3-2,0-3,0mm



CSN182SBK Affettatrice Julienne con salvadita lama 80mm taglio 2,5mm



CSN402BK Affettatrice con salvadita lama 120mm taglio regolabile 0,5-1,3-2,0-3,0mm



CP20BK Pelaortaggi rotante 40mm



CWPNBK Maxi pelaortaggi 80mm



CP10NBK Pelaortaggi ergonomico 40mm

ACCESSORI CUCINA

Gli infiniti pregi della ceramica vengono ulteriormente esaltati in una linea di utensili capaci di semplificare la vita in cucina e farci scoprire il piacere di preparare anche i piatti più complessi con le nostre mani. Dalla gamma dei pelaortaggi, sempre affilatissimi e che non conoscono la ruggine, alle affettatrici che tagliano sottilmente e velocemente qualsiasi cibo.





CD18 Grattugia verdura-frutta-formaggio Ø160mm
fondo in gomma antiscivolo

CY10 Grattugia aromi e spezie Ø93mm
fondo in gomma antiscivolo



BB100 Tagliere in santoprene



CM10 Macina sale & pepe
WH bianco - BK nero



CM20 Macina sale & pepe regolabile
RD rosso - BU blu



KBLOCK3 Blocco in bambù per 3 coltelli



CH350BK Forbice da cucina

ACCESSORI CUCINA

Disponibile in due formati e dotata di anello in silicone antiscivolo, la grattugia funziona senza sforzo con qualsiasi spezia, frutta, verdura o parmigiano, preservandone il gusto e l'aroma naturali. Anche i macina pepe e sale e la forbice da cucina garantiscono aroma e sapori sempre freschi, mantenendo una perfetta taglieria nel tempo. A completare la gamma degli accessori, il blocco coltelli da appendere o riporre nel cassetto e il tagliere in santoprene, dotato di scala metrica per i tagli precisi dei cuochi più esigenti.





FK075WH Spelucchino 75mm ●●●●●



FK110WH Frutta e verdura 110mm ●●●●●



FK140WH Santoku 140mm ●●●●●



CS152 Affettatrice con salvadita lama 80mm
tagliante su entrambi i lati, taglio 1,5mm ●●



CSN182S Affettatrice Julienne con salvadita lama 80mm
taglio 2,5mm ●●

CS202 Affettatrice con salvadita lama 80mm
taglio regolabile 0,5-1,3-2,0-3,0mm ●



CP10N Pelaortaggi ergonomico 40mm ●●●●●

LINEA COLORATI

Verde, giallo, rosso, arancio e azzurro: un'esplosione di colori, come quelli dei frutti che la terra ci dona ogni giorno e riempiono di vita le nostre ricette. Una gamma di tre coltelli, affettatrici e pelaortaggi dai colori smaglianti, per esaltare la gioia del cucinare.





N55 Pentola in ceramica Ø20 · 1,8lt
coperchio in ceramica ● ● ●



N54 Pentola in ceramica Ø20 · 2,4lt
coperchio in ceramica ● ● ●

CERA COCOTTE

La versione giapponese della classica cocotte francese. Cera Cocotte trattiene il calore e lo distribuisce al cibo in modo uniforme. È semplice da pulire, non trasferisce ioni metallici ai cibi e ne preserva il sapore naturale, grazie ai piccoli rilievi del coperchio che catturano gli aromi e li restituiscono al recipiente. Utilizzabile con tutte le fonti di calore presenti in cucina, dai piani di cottura a gas a quelli ad induzione, dai forni tradizionali a quelli a microonde.



КЫДСЕРА





MS18BK Affilatore a mola per coltelli in acciaio



SS30 Affilatore a vibrazione a batteria per utensili in acciaio



CSW12BLACK Affilatore per coltelli in acciaio 250-150/Ø11,5mm



CSW18BLACK Affilatore per coltelli in acciaio 350-230/Ø14mm



HTNBK Affilatore per forbici in acciaio



DS-50 Affilatore diamantato a batteria per coltelli in ceramica

AFFILATURA

Un sistema di affilatura completo per tutti i tipi di lama. Per le lame in acciaio non c'è niente di meglio della ceramica e Kyocera offre dal piccolo affilatore manuale per forbici agli affilatori cilindrici per qualsiasi utensile. Sempre per le lame in acciaio, un affilatore a rotazione manuale e l'altro a vibrazione a batteria per risultati uniformi anche per i più inesperti. Specifico per i coltelli in ceramica Kyocera Ishi Ba, l'affilatore diamantato a batteria è in grado di ripristinare quelle lame che con l'uso hanno perso l'originale taglieria.





PK040BK Lama 40mm inserti neri
PK050BK Lama 50mm inserti neri



PK040BKS Lama 40mm inserti opalini
PK050BKS Lama 50mm inserti opalini



PK040DWOOD Lama HIP 40mm inserti in legno
PK050DWOOD Lama HIP 50mm inserti in legno



PK040DCARBON Lama HIP 40mm inserti in carbonio
PK050DCARBON Lama HIP 50mm inserti in carbonio

POCKET KNIVES

Un dono indimenticabile che lascerà il segno. Ideali per il collezionista o per lo sportivo, questi eleganti coltelli sono prodotti con manico ergonomico rifinito con inserti neri, opalini, in legno o in carbonio. Disponibili sia con lame in ceramica nera, sia con lame HIPD Sandgarden, una ceramica a base di zirconia sottoposta a un trattamento termico speciale a garantirne un'elevatissima durezza.





KB15W Sfera in ceramica e inchiostro ad acqua; colori: bronzo - argento; tratto  0,5mm



CL20 Sfera in ceramica e inchiostro ad acqua; colori: argento - blu; tratto  0,5mm



KC10A Sfera in ceramica e inchiostro ad acqua; colori: argento - blu - rosso - titanio; tratto  0,5mm



KC1A Usa e getta con sfera in ceramica e inchiostro ad acqua; tratto  0,5mm



C300 - C307 Refill di ricambio; C300 tratto  0,5mm; C307 tratto  0,7mm

ACCESSORI UFFICIO

Oggetti di altissima qualità e raffinato design, che nascondono un'anima in ceramica e fanno proprie le sue eccezionali caratteristiche: non arrugginiscono, non si corrodono e rimangono inalterati nel tempo. Gli articoli per ufficio Kyocera Ishi Ba rappresentano il nuovo modo di scrivere e lavorare. Incredibilmente semplice. Grazie alla sfera in ceramica che non si deforma e non si corrode, le penne permettono una scrittura uniforme e confortevole per tutta la durata del refill. Assolutamente originale il nuovo modello di penna a sfera con incastonato nel tappo un piccolo quadrifoglio vero che ne fa un pezzo unico, da regalare o regalarsi per avere sempre con sé un po' di fortuna in formato tascabile.



CERAMIC
MADE IN

the
and
cup
the
will
for
name



CS140 Forbice in alluminio pressofuso; lame in ceramica 55mm



C124 Forbice con riporti in ceramica 45mm



CPC05 Taglierino 1 foglio con anima magnetica rivestita in ABS



CLO05BK Apribuste con corpo in ABS



ACCESSORI UFFICIO

Le forbici sono caratterizzate da lame ultra taglienti, dall'affilatura eccellente e duratura: permettono un taglio preciso e costante, senza dover esercitare alcuna pressione. Leggero e maneggevole, il taglierino è perfetto per il ritaglio di articoli e altro: taglia con precisione un foglio solo e può essere attaccato al frigo o ad altra superficie metallica grazie alla piccola calamita all'interno. L'apribuste ergonomico rende immediata e semplice l'operazione di apertura delle lettere. Piccoli accessori, grande comfort.



L'USO DELLA CERAMICA IN CUCINA

Un coltello in ceramica non è un coltello in acciaio: questa considerazione sembra ovvia, ma non lo è. Quando si decide di utilizzare un coltello in ceramica bisogna inizialmente imparare ad usarlo. Basterà seguire le norme di utilizzo, ma soprattutto ricordarsi che non è un coltello come gli altri. La ceramica Kyocera Ishi Ba è per durezza inferiore solo al diamante, ma attenzione: più un materiale è duro meno è flessibile. Con un coltello in ceramica non si dovrà mai fare una torsione o una flessione. Leggere attentamente le istruzioni è il primo passo per preservare a lungo il vostro coltello Kyocera Ishi Ba. Ricordate che si rompono molti più coltelli per errato utilizzo che per caduta.

Uso

Il coltello deve essere utilizzato per tagli dritti di frutta, di verdura e carni senza osso. Il termine verdura e frutta è generico: non si possono elencare tutti i tipi di frutta o verdura sconsigliati, ma è tassativamente sconsigliato l'utilizzo su frutta e verdura dura (zucca, noci di cocco ecc.).

Tagliare su tagliere di plastica o legno.

Da evitare

Non tagliare su piatti, marmo, pietra, acciaio o altri materiali duri.

Non tagliare cibi duri, surgelati o con croste.

Il taglio di formaggi duri è vivamente sconsigliato.

Non usare per disossare.

Non far leva (anche minima).

Non fare torsione (anche minima).

Non raschiare.

Non utilizzare il coltello per separare le fette di cibo (alla fine di un taglio il coltello deve essere estratto verticalmente dal taglio e non utilizzato per separarne le fette).

Non battere per sminuzzare.

Non usare la lama lateralmente per schiacciare.

Non mettere in lavastoviglie.

Non riporre a contatto con gli altri utensili.

Non esporre la lama a fonti di calore (la ceramica è un conduttore).

Non farlo cadere.

Pulizia delle lame in ceramica

Nessun coltello di pregio dovrebbe essere inserito in lavastoviglie e in particolare i coltelli Kyocera Ishi Ba rischiano la rottura per i seguenti motivi:

- per il contatto con altri utensili
- a causa della loro leggerezza, la potenza del getto d'acqua potrebbe far cadere il coltello o farlo entrare in contatto con le pale della lavastoviglie

Poiché la ceramica non assorbe nessun componente dei cibi, è sufficiente sciacquare velocemente e asciugare con un canovaccio. In caso di macchie dovute a cibi con presenza di ferro, basta pulire la lama con un detersivo non abrasivo contenente candeggina, avendo cura di non toccare il manico.

Usura e affilatura

Un coltello in acciaio col tempo perde l'affilatura a fronte dell'arrotondarsi del filo. Materiali più duri tendono a perdere l'affilatura in modo diverso: presentando cioè leggere scheggiature sul filo, che rappresentano la normale usura del coltello. Malgrado queste piccole scheggiature il coltello continuerà a tagliare ancora a lungo. Solo quando il rendimento del coltello non sarà più quello desiderato, si riaffilerà il coltello. Scheggiature più estese o punte rotte (dovute ad errato utilizzo) possono a volte essere eliminate modificando la forma del coltello riaffilandolo in centri specializzati.

Garanzia

Questo prodotto è garantito privo da difetti di fabbricazione e difetti dei materiali.

HOME
&
more

Sorma Spa - Home & More Division - via Don F. Tosatto 8 - 30174 Mestre Venezia - tel. 041.959179 - info@home-more.it - www.home-more.it