



למה לקנות? סכינים מקצועיות מסדרת Luxury



סכינים מקצועיות מפלדה גרמנית

סכיני סולתם רדד מסדרת Luxury מיוצרים מפלדה גרמנית איכותית, חזקה אך גמישה. תהליכי הייצור המתקדמים ובקרת האיכות חסרת הפרשות תורמים גם הם להשגת התוצאה המרשימה: סדרת סכינים מהטובים שיש ובמראה עכשווי מרשים.

קצות הלהב, בעל מבנה "V", לוטשו לזווית של כ-30 מעלות (15 מעלות לכל צד) להקניית חדות ודיוק מירביים.

HIGH CARBON GERMAN STEEL - מתכת גרמנית המורכבת מסגסוגת פלדת אל-חלד מאוזנת בעלת אחוז גבוה של כרום ופחמן. הרכב החומרים מעניק לכלים המיוצרים מהמתכת הגרמנית חוזק, יציבות, גמישות ועמידות בשימוש ממושך.

Ice Hardening - תהליך בו מחושל הלהב בחום ונטבל בחנקן נוזלי מקפיא. התהליך המיוחד נותן לפלדה הגרמנית את החוזק המולקולארי ואת העמידות והגמישות יוצאות הדופן.

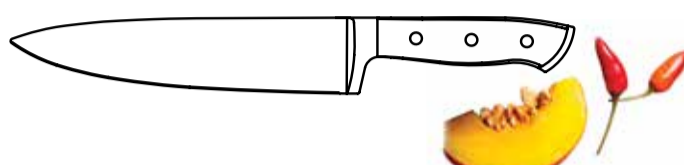
הלהב וחלקה המתכתי של פנים הידית עשויים יחידה אחת הומוגנית, דבר המוסיף ליציבות, העמידות והדייקנות.

בטיחות בשימוש: ה"תומך" שבין הלהב לידית מרחיק את האצבעות מהלהב והפרש הגובה בין הלהב לידית מרחיק אותן ממשטח החיתוך.

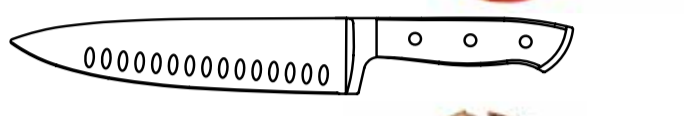
שלושת מסמורי הפלדה מוסיפים ליציבות, לאיזון ולדיוק בחיתוך.

הידית הארגונומית, המיוצרת מחומר פולימרי חזק ועמיד שנועד למנוע החלקה, מותאמת למבנה כף היד לנוחות מושלמת ואחיזה בטיחותית.

תוספת משקולת פנימית בקצה המשופע של הידית תורמת למשקל מאוזן, אחיזה בטוחה ותוצאות שימוש מדויקות יותר.



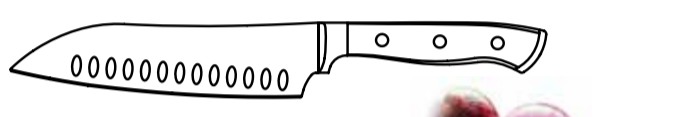
סכין שף 8" - 20 ס"מ
הסכין השימושית ביותר במטבח, בעלת להב ארוך. משמשת למגוון משימות קיצוץ, חיתוך וקילוף: בשר, דגים, ירקות, פירות ועשבי תיבול.



סכין שף עם שקעים 8" - 20 ס"מ
סכין שף הינה הסכין השימושית ביותר במטבח. ללהב הסכין העבה והחזקה שקעים המפחיתים את הדבקות המזון הנחתך. משמשת למגוון משימות קיצוץ וחיתוך: בשר, עופות, דגים, ירקות, פירות ועשבי תיבול. סכין זו מתאימה במיוחד לחיתוך פרוסות דקות של בשר צלי ולחלוקת עוף בגריל.



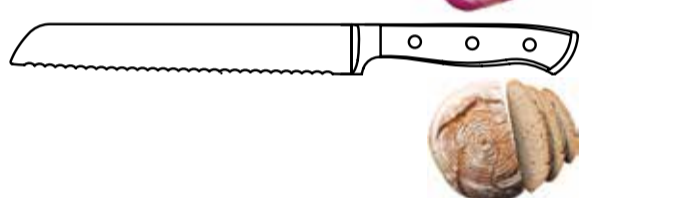
סכין סנטוקו 7" - 17.5 ס"מ
הגרסה היפנית לסכין שף המקובלת בארצות המערב. מעולה לחיתוך, קיצוץ ופריסת בשר, עופות ודגים טרם הכנתם וכן לחיתוך ירקות לרצועות בכל עובי רצוי. בעלת להב רחב לאיסוף החלקים החתוכים וקצה מעוקל המסייע לתנועה חלקה בעת הקיצוץ. השקעים בלהב מפחיתים את הדבקות המזון הנחתך.



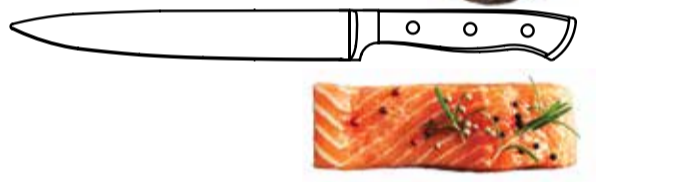
סכין לחם 8" - 20 ס"מ
סכין בעלת להב משונן, ארוך וחזק, לחיתוך ופריסת לחם ומאפים בקלות ובדיוק. מתאימה לחיתוך ללא הפעלת לחץ של מוצרים בעלי חוץ קריספי ופנים רך.



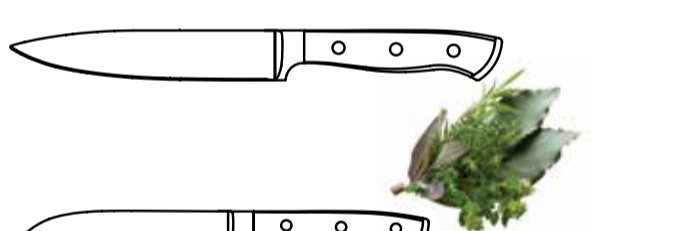
סכין פריסה 8" - 20 ס"מ
סכין בעלת להב חד, ארוך, צר וגמיש. אידאלית לחיתוך בשר, עופות ודגים טרם הכנתם, פריסת בשר צלי ולביצוע משימות קיצוץ, חיתוך וקילוף של ירקות, פירות ועשבי תיבול.



סכין פריסה 6" - 15 ס"מ
סכין בעלת להב קצר, חד, צר וגמיש. לחיתוך מדויק של פירות וירקות, קיצוץ עשבי תיבול ולחיתוך נתחי בשר ועוף אידאלית לחתיכות קטנות.



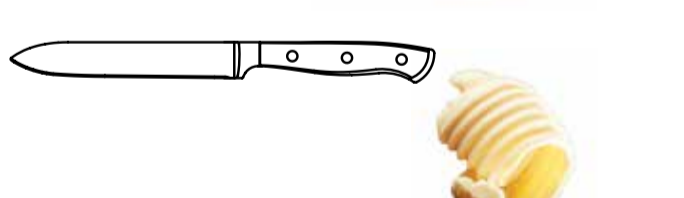
סכין סנטוקו קצרה 5" - 12.5 ס"מ
הגרסה היפנית הקטנה לסכין שף שנועדה למגוון משימות: חיתוך פירות וירקות לחתיכות קטנות, חיתוך נתחי בשר ועוף קטנים. השקעים בלהב מפחיתים את הדבקות המזון הנחתך. בעלת להב רחב לאיסוף החלקים החתוכים וקצה מעוקל המסייע לתנועה חלקה בעת הקיצוץ.



סכין שירות רב תכליתית 5" - 12.5 ס"מ
סכין לשימוש יומיומי למבחר מגוון של משימות: חיתוך בשר, דגים וירקות שורש וגינה, קיצוץ עשבי תיבול ובצל, פריסת צלי, מריחת פרוסות לחם ועוד.



סכין שירות רב תכליתית משוננת 5" - 12.5 ס"מ
סכין לשימוש יומיומי לחיתוך ופריסת לחם, בשר צלוי, עגבניות וכל מוצר מזון שקליפתו קשה מתוכנו. השיניים מאפשרות חיתוך נקי מבלי להפעיל לחץ על המזון הנחתך.



סכין סטייק 4.5" - 11 ס"מ
סכין חזקה ודקה בעלת להב משונן הנשאר חד לשנים רבות. סכין מיוחדת לחיתוך סטייק בקר, חזה עוף, פרגית, המבורגר וקבב שהוכנו במחבת, בתנור או על הגריל. סכין החייבת להיות בכל מטבח של חובב בר-בי-קוי.



סכין קילוף 3.5" - 9 ס"מ
סכין המשמשת לקילוף ירקות ופירות (תפוח אדמה, גזר, תפוח עץ וכו') ולמשימות עדינות ומדויקות אחרות. להב דק חזק מאד שקצהו המעוגל אידאלי להוצאת "עיניים" מתפוחי אדמה ולהוצאה נוחה של ליבת הירקות.

