# IL PERFETTO COMPLEMENTO ALLA COLTELLERIA DA CUCINA

I coltelli in ceramica **Artus Professional Blade** sono prodotti a base di ossido di Zirconio ad altissima purezza, chimicamente inerte e hanno un grado di durezza secondo solo al diamante. Il manico è in ABS antiscivolo, ergonomico e morbido al tatto, di estrema leggerezza e bilanciatura.

Possono essere utilizzati per lungo tempo senza affaticare.

L'affilatura di precisione ed il grado di compattezza consentono di mantenere il taglio originario per lunghissimo tempo (fino a 15 volte rispetto ad una normale lama in acciaio) per prolungare il piacere di utilizzare nella propria cucina un prodotto di altissima tecnologia.

Il ciclo produttivo rispecchia i dettami tradizionali della coltelleria ceramica giapponese in tre stadi: La pressatura a secco, la compattatura isostatica ad alta pressione e la sinterizzazione ad altissima temperatura (oltre 1.000°).

In particolare la compattatura isostatica permette di avere lame di eccezionale durezza e compattezza, molto sottili e in grado di mantenere l'affilatura per tempi lunghissimi; la compattatura isostatica permette di aumentare l'omogeneità ed il grado di flessibilità dello Zirconio e di ridurre al minimo possibile la rottura in caso di caduta accidentale del prodotto.

La finitura e l'affilatura sono effettuate manualmente con speciali mole diamantate.

Usare un coltello in Ceramica **Artus Professional Blade**, è un'esperienza unica. La lama di eccezionale leggerezza, il manico perfettamente bilanciato e l'affilatura a lama di rasoio ne consentono un uso prolungato e un taglio estremamente fine di frutta, verdura e carni senza l'osso; la compattezza del materiale di base consente un taglio perfetto e senza slabbrature dell'alimento evitando la perdita di sapori e aromi.

Tritare le cipolle non sarà più un problema, l'eccezionale affilatura e la compattezza della lama, eliminano le emissioni fastidiose della cipolla evitando la lacrimazione.

Finalmente gli alimenti avranno il loro vero sapore: le lame **Artus Professional Blade** sono particolarmente pure e non contengono ioni metallici, non fanno ossidare i prodotti tagliati e non trasmettono il gusto dell'acciaio agli alimenti; sono impermeabili all'attacco di acidi, olii e sali e perciò non arrugginiscono.

I coltelli in ceramica **Artus Professional Blade** sono igienicamente perfetti. Si possono pulire semplicemente lavandoli con acqua ed asciugandoli subito dopo l'uso. L'uso di un detergente a bassa aggressività è consigliato solo per togliere eventuali residui secchi che potrebbero lasciare una colorazione sulla lama.

I coltelli in ceramica **Artus Professional Blade** sono anallergici in quanto non contengono nickel che è la fonte principale di numerose allergie.

## Istruzioni d'uso e manutenzione

I coltelli in ceramica **Artus Professional Blade** non sostituiscono la normale coltelleria in acciaio, ma ne rappresentano il corretto compendio in cucina.

I coltelli in ceramica **Artus Professional Blade** sono perfetti per affettare molto finemente frutta, verdura e carni senza ossa.

Utilizzare sempre taglieri in materiale plastico o legno.

Lavare con acqua dopo ogni utilizzo ed utilizzare un detergente a bassa aggressività solo per togliere le macchine lasciate dagli alimenti tagliati o il residuo secco.

Riporre e conservare il coltello negli appositi ceppi o nel proprio involucro protettivo conserva più a lungo l'affilatura e riduce il rischio di usura o di rottura accidentale della punta.

## Da evitare

NON USARE per tagliare cibi con pelle o scorza molto dura come zucche, ananas o meloni, formaggi compatti o cibi congelati, cotenna di prosciutto.

NON far cadere su superfici dure ed evitare il contatto violento con posate o altri strumenti da cucina.

NON lavare in lavastoviglie, si raccomanda di lavare a mano.

NON mettere la lama sulla fiamma (la ceramica e' un ottimo conduttore e potrebbe danneggiare il manico).

NON tagliare su marmo, vetro, vasellame o mattonelle, la superficie potrebbe graffiarsi.

NON raschiare superfici dure.

NON fare flettere la lama girandola su sé stessa.

NON forzare sul lato della lama.

Le lame in ossido di Zirconio sono molto sottili, dure ed affilate, mantengono l'affilatura per lunghissimo tempo e possono tagliare i cibi molto sottili, ma non sono flessibili; le flessioni della lama possono provocarne la rottura; le rotture derivanti dall'utilizzo delle lame nei modi sopra riportati non sono coperte da garanzia.

La coltelleria in generale e' soggetta ad usura nel tempo, le lame in ceramica **Artus Professional Blade** rappresentano il più avanzato stadio tecnologico in termini di durezza di materiale e di possibilità e conservazione dell'affilatura.

Le lame in ceramica **Artus Professional Blade** vengono fornite già affilate e mantengono la loro affilatura per lunghissimo tempo. Con l'uso tuttavia si potranno notare micro abrasioni sul filo della lama che però non modificheranno sostanzialmente le possibilità di utilizzo delle lame che continueranno comunque ad affettare perfettamente.