



COLTELLI INDISPENSABILI PER OPERARE IN CUCINA

Cari Corsisti, vi inviamo le immagini e le informazioni sui coltelli indispensabili per seguire con profitto il corso di Tecniche di Cucina ed eseguire le operazioni di taglio che vi saranno insegnate.

I tre coltelli che vi invitiamo a portare con voi fin dalla prima lezione sono utensili indispensabili per chiunque voglia praticare anche in modo amatoriale l'arte della cucina.

Chi non possiede già questi coltelli li potrà acquistare da un buon coltellinaio, ricordando che un coltello si compra per la vita e si può alla fine della stessa lasciarlo in eredità ai propri figli o alle persone care.. Spendendo troppo poco avrete un coltello di pessima qualità che poi sarete costretti a eliminare.

I coltelli che vedete nelle foto sono tedeschi (quelli con il manico nero) e giapponesi (quelli tutti di acciaio) sono fra i migliori del mondo, ma ve ne sono di buoni anche italiani o svizzeri magari non forgiati che costano decisamente meno

Fatevi consigliare da un buon coltellinaio oppure telefonateci al 335 269903.



TRINCIANTE

LUNGHEZZA LAMA 20 / 25 cm

Un trinciante di massima qualità costa all'incirca Eu 70/80,00



COLTELLO PER DISOSSARE

LUNGHEZZA LAMA 10 / 15 cm

Un coltello per disossare di massima qualità costa circa Eu 50/60



SPELUCCHINO

LUNGHEZZA LAMA 7 / 10 cm

Nell'immagine uno spilucchino curvo e uno dritto.

Si può avere solamente uno dei due (in quel caso è meglio quello curvo).

Per questo tipo di coltello non vale la pena di spendere grandi cifre

OGNI ALLIEVO DOVRA' PORTARE ANCHE UN TAGLIERE DI CM 30 X 40 (circa)