



# COLTELLERIE BERTI

## Come scegliere i coltelli

**A monte ed a valle della buona cucina  
c'è sempre un buon coltello.**

Ogni giorno usiamo molti oggetti senza conoscerne l'intima natura ed ignorando quali fenomeni ed incontrovertibili leggi fisiche ne determinino il funzionamento e l'utilità per noi.

D'altra parte non sarebbe neppure possibile cimentarsi in tale conoscenza data la vastità delle competenze necessarie.

Queste poche pagine, senza avere la pretesa di essere esaustive, vi permetteranno di sapere qualcosa in più sulla coltelleria per fare dei vostri coltelli un uso più corretto e di maggior soddisfazione.



*Fatti a mano. Fatti in Italia.*

# La scelta dei coltelli per la propria casa.

## *Come scegliere.*

Deve essere ritenuto normale l'impiego di lame seghettate per tagliare altre pietanze che non siano il pane, le focacce e i prodotti da forno?

Bisogna pensare che sia economico spendere meno per un coltello che taglia male e che dopo un po' si deve buttare?

È necessario convincersi che sia superato il fatto di far affilare ogni tanto lame di qualità superiore, per continuare a disporre nel tempo di un ottimo strumento di taglio?

È da considerarsi un luso tagliare la carne a tavola con un coltello fatto a mano, a lama liscia con il manico in corno?

## **Secondo noi, no.**

Ed è per questo che sentiamo il dovere di illustrare i requisiti essenziali del buon taglio con buoni coltelli a tutti coloro che vorranno scegliere la loro dotazione di coltelli tra quelli delle nostre Collezioni.

Potrete scegliere coltelli, da preparazione, da servizio e da tavola con:

Lame in acciaio inox ad alto tenore di carbonio per garantire una lunga durata al taglio.

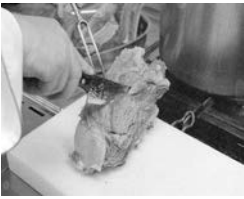
Manici in corno o legni pregiati per chi desidera il massimo.

Manici in plastica lavorata a mano, pratici da lavare, anche in lavastoviglie.

per soddisfare ogni vostra esigenza di taglio.



## Da sapere in breve



Nel caso del taglio di grossi pezzi di carne si potrà impugnare il manico nel palmo della mano e far scorrere la lama per tutta la sua lunghezza.



Per tagliare formaggi si impugnerà il manico nel palmo della mano, si appoggia l'altra mano in prossimità della punta e facendolo oscillare si penetrerà il formaggio senza far scorrere la lama.



Per aumentare la forza durante il taglio, riducendo lo sforzo, si può impugnare la lama, all'imposta del manico, con indice e pollice.



Infine il Trinciante può essere usato per tritare impugnando il manico nel palmo della mano ed appoggiando l'altra mano sulla punta in maniera tale da rendere facile l'oscillazione della lama sul tagliere.

**Materiale del manico:** i materiali naturali (Como o legno) sono belli ma inevitabilmente invecchiano presto. Le plastiche esistono di molte qualità: i policarbonati, economici e resistenti, invecchiano più rapidamente del polimetilmetacrilato (plexiglas), più costoso ma dall'aspetto più bello e durevole nel tempo.

Le plastiche consentono illavaggio in lavastoviglie anche se per un coltello è sempre sconsigliato.

**Materiale della lama:** il più usato è l'acciaio inox, introdotto in maniera massiccia da più di 50 anni, per risolvere il problema dell'ossidazione e quello del sapore di citrino lasciato nei cibi dai vecchi coltelli al carbonio. Per avere capacità di taglio e durata dell'affilatura è necessario scegliere coltelli inox con alta percentuale di carbonio (superiore allo 0,40%), tuttavia più alta è la percentuale di carbonio presente e minore sarà l'inossidabilità. Diffidare dei coltelli inossidabili al 100% perché realizzati con acciaio inadatto al taglio.

La superficie può essere specchiata o satinata: la specchiata, più bella da nuova, invecchia rapidamente, la satinata mantiene più a lungo il suo aspetto iniziale e garantisce una minore aderenza di ciò che si taglia alla lama. Recentemente sono stati introdotti coltelli con lama in ceramica che risolvono definitivamente il problema dell'ossidazione e garantiscono un'affilatura di lunga durata, ma sono fragili e quando inesorabilmente non taglieranno più l'affilatura non sarà facile.

**Dimensioni dei coltelli:** non si deve avere paura di prendere coltelli "grandi" una buona regola è che il coltello deve essere di lunghezza doppia rispetto a ciò che si vorrà tagliare.

**Manutenzione:** i coltelli non richiedono molta manutenzione, con un uso corretto sarà sufficiente provvedere all'affilatura dopo alcuni anni d'uso. E' importante ricordare che è preferibile il lavaggio a mano, ma comunque indispensabile l'asciugatura immediata. La forma, lo spessore e l'acciaio con il quale sono fatti non consente di usarli a leva per aprire barattoli o comunque per usi diversi dal taglio dei cibi.

# La dotazione indispensabile



**Trinciante:** è di norma il più usato ed è utile averne due uno da almeno 15 cm. per destinare a verdure e pesce



ed uno da almeno 20 cm. da usare per carni e formaggi; si usa impugnandolo in più modi a seconda del taglio da effettuare.



**Coltello da pane:** almeno 20 cm. con dorso e tagliente dritti unico con tagliente seghettato; si usa impugnando il manico nel palmo della mano e facendo scorrere la lama per tutta la sua lunghezza.



**Coltello per affettare:** almeno 22 cm. con dorso dritto e punta arcuata, filo liscio; si usa impugnando il manico nel palmo della mano e facendo scorrere la lama per tutta la sua lunghezza.



**Coltellino milleusi (spelucchino):** è il jolly della cucina la sua lama rigorosamente a filo liscio sarà almeno 10 cm. e la punta deve essere centrata; con questo coltello si può pelare, incidere e fare piccolo tagli.



**Coltello da pomodoro ed agrumi:** normalmente seghettato deve essere almeno 12 cm.



**Il coltello da Tavola:** spesso il più trascurato nella scelta deve essere rigorosamente a filo liscio per non s fibrare la carne e non spremere il gusto, come accade con lame seghettate. Per assaporare i piatti nel loro pieno sapore, con un taglio dolce e preciso. Non dovrete gettarlo una volta che avrà perso il filo, come succede per le lame seghettate, che non possono essere affilate.



**Forchettone:** indispensabile per evitare di usare le mani per trattenere arrostiti ed altre carni da tagliare.



# La dotazione ideale

## Coltelli da Preparazione



### 1. Coltello da chef:

questo coltello normalmente di grandi dimensioni si tagliano tutte le carni, ma anche formaggi e verdure.



### 2. Coltello da pesce:

punta centrata, flessibile, affilatissimo è destinato a ricavare filetti dal pesce.



### 3. Coltello da pesto:

è il miglior sostituto della mezzaluna, serve per sminuzzare finemente le verdure.



### 4. Trinciante per le verdure:

più piccolo di quello da chef, è simile e destinato prevalentemente alle verdure.



### 5. Coltello per disossare:

lama affilata e rigida serve per disossare e pulire le carni da quanto non commestibile.



### 6. Spelucchino dritto:

è il jolly della cucina. Rigorosamente a lama liscia e punta centrata ideale per piccoli tagli ed indispensabile per la preparazione di piatti di carne e verdura.



### 7. Spelucchino curvo:

senza di lui non si può sbucciare, pulire, incidere e raschiare. Principalmente destinato a frutta e verdura.

## Coltelli da Servizio



### 1. Coltello da Prosciutto:

lama flessibile e lunga indispensabile per il taglio del prosciutto, degli affettati e del rost beef che richiedono di essere tagliati in fette sottili.



### 2. Coltello da pane:

l'unico che avrà la lama seghettata. Utilizzabile anche per dolci dalla fibra secca come le crostate.



### 3. Trinciante per carni e formaggi:

più piccolo di quello da chef, è simile e destinato prevalentemente al servizio in tavola.



### 4. Coltello da arrosto:

con lama dalla punta curva e tagliente. Grande capacità di taglio per evitare di sbriciolare o rompere le fette. Vietatissima la seghetta.



### 5. Affilatoio:

indispensabile per mantenere sempre efficiente la capacità di taglio dei coltelli.



### 6. Forchettone:

complemento del coltello per affettare è destinato a trattenere ciò che stiamo affettando.



### 7. Coltello da pomodoro:

per il taglio del pomodoro si può derogare dalla regola che vuole in cucina solo lame lisce ricorrendo a questo coltello che con la sua dentatura aiuta ad incidere la pellicola che ricopre ogni pomodoro.



## La dotazione per la tavola

### Coltello da tavola:

esclusivamente a lama liscia per evitare di spremere e sfibrare ciò che taglia.

E' per la loro semplicità produttiva, che si traduce in basso costo, che si sono imposti sulle tavole di tutto il mondo i coltelli a lama seghettata, ma se volete gustare a pieno le vostre preparazioni di cucina gli unici coltelli da portare in tavola saranno a lama liscia.

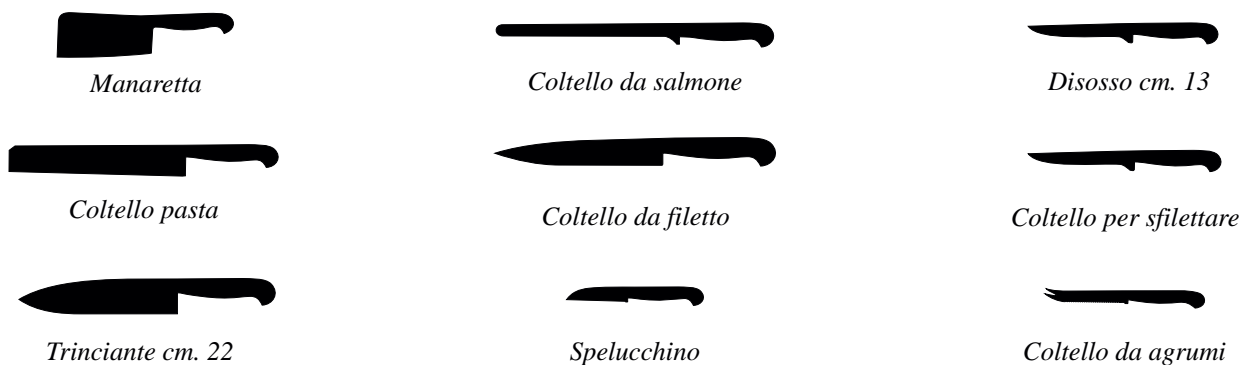
Le Coltellerie Berti ve ne propongono una vasta gamma:



## Oltre la dotazione di coltelli ideale

Dopo essersi dotati dei 12 coltelli necessari per eseguire tagli precisi e sicuri, possiamo scegliere, secondo la nostra sensibilità, tra le molte possibilità e varianti di coltelli per arricchire la nostra dotazione.

### Coltelli da cucina



### Coltelli per il taglio dei Formaggi



## Coltelli per il taglio dei Dolci



*Coltello per crostate*



*Coltello per Torta Sacher*



*Paletta per Torte*



*Coltello per Millefoglie*



*Coltello per Mousse*



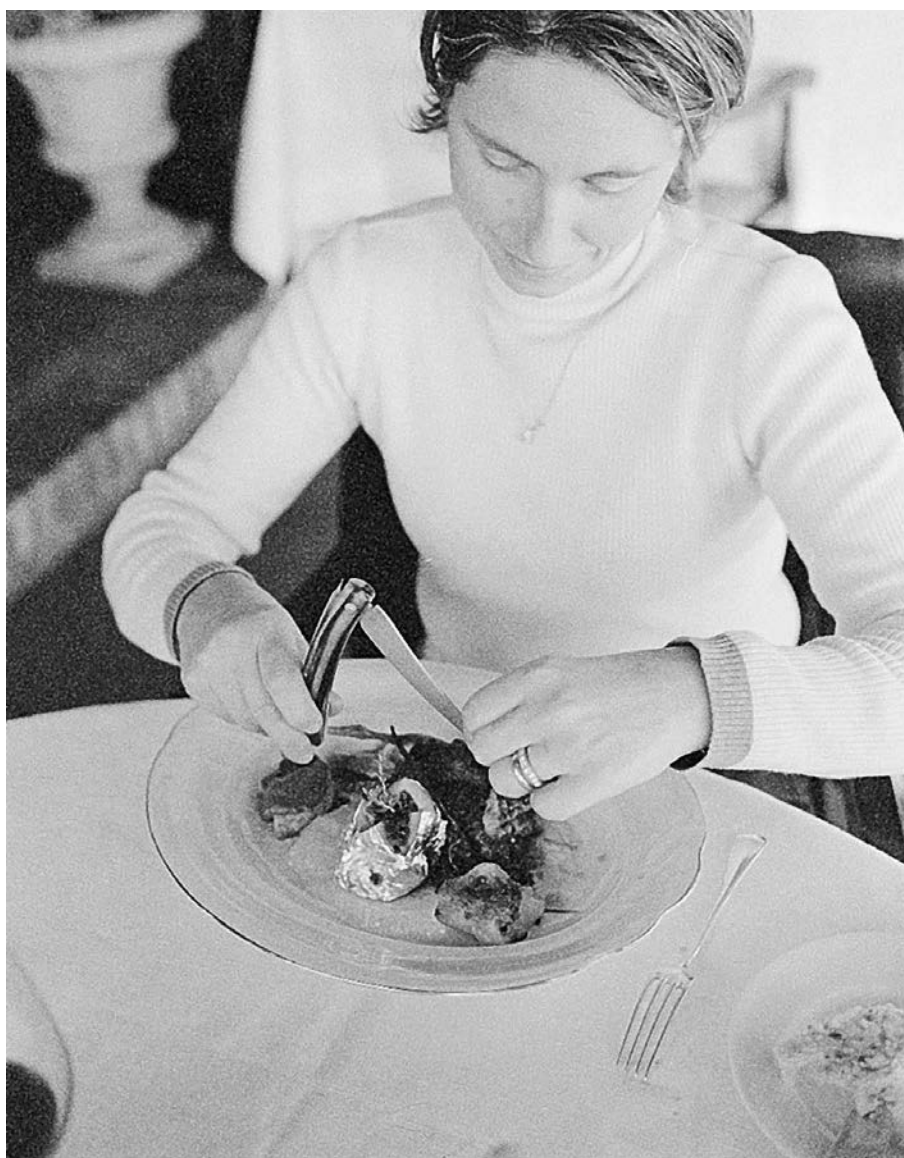
*Paletta per Pasticceria Mignon*

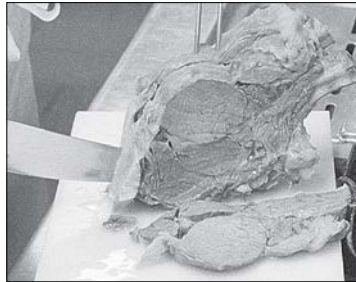
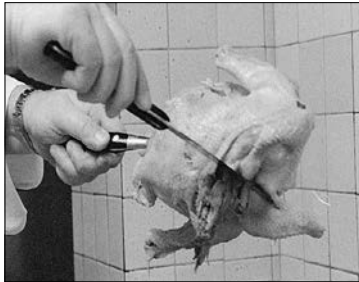
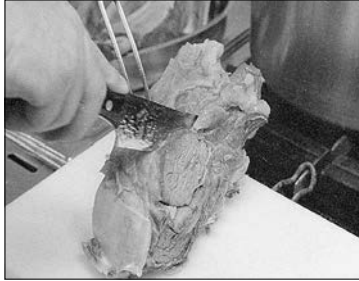


*Coltello per Cioccolato*



*Martello per Cioccolato*





# COLTELLERIE BERTI LA TRADIZIONE VIVE



Mozzetta - David Berti 1935



1895  
David Berti



Una lunga storia  
di ferro, di fuoco,  
di mani sapienti.



1995  
Andrea Berti

**Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.**

Coltellerie Berti S.r.l. - Via della Resistenza 12 - 50038 Scarperia - (Firenze) - Italia  
Tel. (+39) 055.84.69.903 - Fax: (+39) 055.84.68.014 - e-mail: [info@coltellerieberti.it](mailto:info@coltellerieberti.it)  
web: [www.coltellerieberti.it](http://www.coltellerieberti.it)