

COLTELLERIE BERTI

IL TAGLIO ED IL GUSTO

**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.

De Rerum Natura.

Libro V

Versetti 1240-1295



Lucrezio - I sec. a.c.

.....

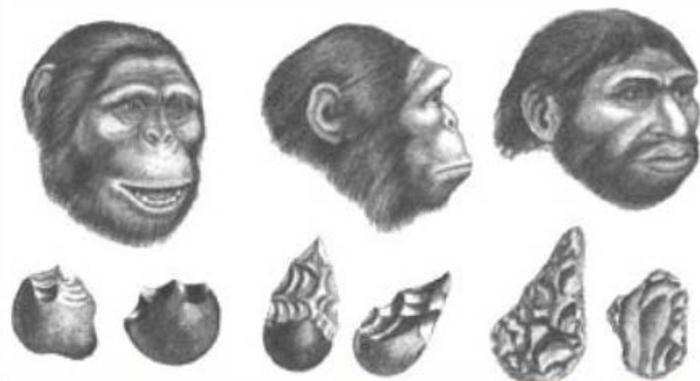
Proseguendo, scoprirono il rame, l'oro, il ferro, e anche il peso dell'argento e il potere del piombo, quando incendi riarsero in fiamme le immense foreste su grandi montagne, sia che fosse caduta una folgore dal cielo, sia che gli uomini, ingaggiando guerre nei boschi, avessero scagliato il fuoco per atterrire i nemici, sia che indotti dalla bontà del suolo volessero aprire fecondi terreni o mutare le campagne in pascoli, o uccidere belve e arricchirsi del loro bottino. Infatti cacciare con fosse e con fuoco ebbe inizio già prima che cingere i boschi di reti e braccare con i cani. Comunque, per qualsiasi ragione il divampare delle fiamme avesse divorato con terribile strepito le selve dalle profonde radici, e cotto la terra con il fuoco, dalle vene roventi emanavano e confluivano negli incavi del suolo ruscelli d'oro e d'argento, e insieme di rame e di piombo; e gli uomini, al vederli più tardi rapprendersi e risplendere in terra di vivi colori, erano presi da incanto per il liscio e aggraziato nitore, constatando che erano formati con la stessa figura della concava impronta terrestre prima occupata da ognuno. Allora li penetrava l'idea che i metalli, liquefatti al calore, potessero colarsi in qualsiasi forma ed effigie di oggetti, e che inoltre, forgiandoli, potessero trarsi ad arbitrio in cuspidi aguzze e affilate di punte, così da dare a se stessi appropriati arnesi per abbattere i tronchi, sgrossare il legname, radere levigate le travi, e aprirvi fori e fessure che le attraversassero.

Dapprima a tal uso impiegavano l'oro e l'argento come il robusto rame adatto agli sforzi violenti, ma invano, poiché la tempra di quelli si piegava vinta, né poteva ugualmente resistere al duro lavoro. Dunque il rame fu in pregio maggiore, e l'oro in disuso per l'inutile impiego, mussato nelle deboli punte. Ora il rame è spregiato, e l'oro seguito nel pregio. Così il tempo avvicenda il turno di tutte le cose. Ciò che prima ebbe onore, diventa di nessuna importanza; e subito altro lo segue ed esce dall'antico dispregio e ogni giorno di più si ricerca, e scoperto fiorisce di lodi e tra gli uomini vive in mirabile stima. In qual modo sia stata scoperta la natura del ferro adesso, o Memmio, ti è facile apprendere da solo. **Antiche armi furono le mani, le unghie, i denti, e le pietre e le schegge di rami di selva, e le fiamme e il fuoco appena furono noti. Più tardi fu scoperta la forza del ferro e del bronzo.** Ma l'uso del bronzo era noto già prima di quello del ferro, poiché è di natura più duttile ed è più abbondante. Col bronzo dissodavano il suolo, col bronzo destavano i flutti della guerra, seminavano atroci ferite, predavano campi e bestiame; infatti tutto ciò che fòsse inerme e nudo cedeva facilmente a chi era munito di armi. In seguito apparve man mano la spada di ferro, e cadde in disuso la foggia della bronzea falce; col ferro cominciarono a fendere la superficie del suolo, e furono resi incerti i guerreschi conflitti.

.....

Il Coltello dai primordi ad oggi.

Secondo le più recenti teorie le prime famiglie di scimmie, scese dagli alberi per iniziare a vivere adottando la posizione eretta, si sono formate 5 (qualcuno ritiene 7,5) milioni di anni fa. Proprio questa nuova postura, liberando gli arti superiori ed in particolare le mani dal compito di contribuire alla locomozione, ha aperto la strada alla trasformazione di una scimmia, ancora neppure antropomorfa, in ominide.



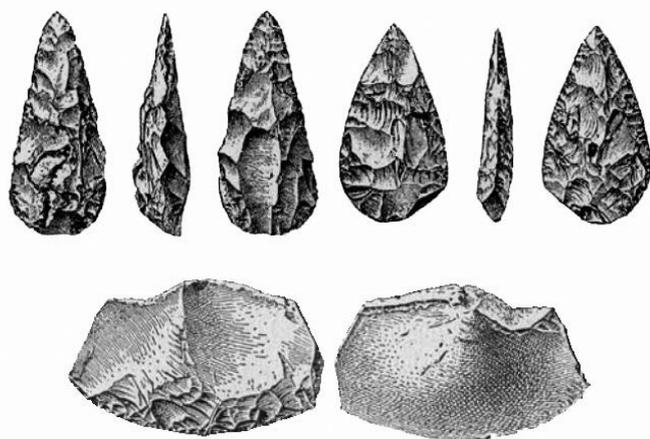
I nostri progenitori hanno impiegato alcuni milioni di anni per specializzarsi aprendosi la strada provando e riprovando a creare attrezzi con materiali facili da lavorare e da trovare, ovvero ossa e legni.

Solo 2 milioni di anni fa furono capaci di iniziare ad usare pietre per produrre degli attrezzi che per la natura del materiale usato sono giunti fino a noi documentandoci l'esistenza di una grande varietà di tipi e forme.

I più antichi attrezzi erano piuttosto semplici, grezzi e poco lavorati, impiegati per difesa o per attacchi agli animali ma anche come offesa ai propri simili per impossessarsi di un territorio.

In questo periodo si acquisiva l'abilità di dotarsi di strumenti adatti a soddisfare le proprie necessità: utensili che progressivamente, nel corso di mezzo milione di anni, diventeranno, seppure scheggiati su una faccia sola, precisi e simmetrici evidenziando abilità e creatività.

Se già 1,5 milioni di anni fa erano disponibili oggetti-strumenti che variavano in funzione all'uso cui erano destinati, nei successivi cinquecentomila anni inizia la produrre attrezzi meglio lavorati, scheggiati, adatti a semplificare certe operazioni quotidiane soprattutto nella caccia, per tagliare pezzi di carne, per le rudimentali lance idonee a colpire gli animali da lontano.



Circa un milione di anni fa i nostri progenitori avevano acquisito, oltre all'abilità di individuare le selci della qualità adatta a diventare attrezzi, quella di sagomarle percuotendole con un'altra pietra, scheggiandole fino al punto di adattare ad impugnature lignee.

Ha insomma il nostro ominide realizzato il primo "oggetto" durevole fatto con le proprie mani, il primo prodotto artigianale della storia: il coltello (meglio sarebbe dire un utensile da punta e taglio, ma consentitemi questa esaltazione!)

Belli come sculture moderne, dimostrano di essere anche funzionali agli scopi per cui vennero costruiti. La cosiddetta età della pietra levigata rappresentò la prima grande rivoluzione tecnologica, la prima tappa verso l'affermazione dell' "homo sapiens".

E' un crescendo nella tecnica non solo della scheggiatura ma anche nella levigatura; un'operazione questa che fatta con lo sfregamento, che fornisce alla pietra scheggiata una estremità affilata o delle aguzze punte alla lancia e alle frecce; vengono realizzati perforatori, raschiatoi per lavorare le pelli, asce forate, mazze, accette.

L'abilità nello scheggiarle, l'esperienza acquisita nel tempo che fa migliorare sempre di più lo strumento, dopo aver scoperto le operazioni più valide il nostro ominide le ha immagazzinate nel cervello che si sta sempre di più ingrandendo, e cerca di ripeterle queste azioni migliorandole e tramandando poi il "come si fa" ai suoi discendenti.

Questo periodo "della pietra" inizia e finisce in tempi diversi a secondo della zona geografica perché legato a un miglioramento tecnologico strettamente locale ma anche all'approvvigionamento di particolari ciottoli, come la selce (presente in Francia e in Inghilterra), o la ossidiana (un ciottolo vetroso fragile ma duro, di origine vulcanica che si trova solo nell'isola di Lipari, Pantelleria, Sardegna, nell'isola Egea di Melos, in Anatolia, Armenia, nei Carpazi).



Ed è curioso che si sono ritrovati alcuni di questi semplici utensili anche in zone prive della materia prima; questo significa che fra tribù anche lontane già erano in atto degli "scambi commerciali".

Passeranno ancora moltissimi anni (circa un milione) prima che la scoperta dei metalli (fusione del rame circa 8.000 anni fa) consenta un salto tecnologico nella produzione di armi ed utensili da taglio

Con il bronzo (lega di rame e stagno) prima (circa 5.500 anni fa) e con il ferro poi (quando 3200 anni fa il progresso della metallurgia mise a disposizione ferro capace di competere con il bronzo) fu possibile realizzare armi e coltelli

dalle forme specializzate secondo l'uso, dotati di comode e robuste impugnature che ne garantivano un uso prolungato.

Il bronzo ed il ferro sono metalli "dolci" (teneri) e quindi non particolarmente adatti per realizzare armi e coltelli ai quali chiediamo di sopportare "colpi" e continuare a tagliare più a lungo possibile, ma il loro uso è continuato per molti secoli a causa dell'impossibilità di sostituirli con materiali migliori.

Sebbene la ghisa, una lega ferro-carbonio con alto tenore di carbonio fosse nota fin dal 3000 anni fa perché si otteneva "naturalmente" dalla fusione del ferro contaminato dal carbonio presente nel carbone utilizzato per la fusione del minerale, fosse più dura del ferro, risultava inutilizzabile a causa della sua fragilità e difficoltà di lavorazione tanto da meritare il nome di "ferraccio".



Già 1700 (per qualcuno 2200) anni fa in India si conosceva la tecnica di arricchire il ferro con carbonio in un crogiuolo per ottenere la lega nota con il nome di acciaio Wootz, ma questa tecnica si è diffusa verso occidente molto lentamente tanto da comparire in Europa solo a partire dal XVIII secolo (appena 300 anni fa!).

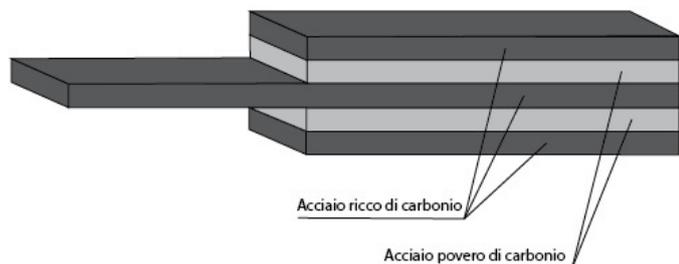
Dunque fino ad allora in Europa l'unica tecnica nota per migliorare la qualità dei "ferri taglienti" fu quella di usare ferro puro per confezionare acciaio a pacchetto con ghisa più ricca di carbonio: era un metodo estremamente costoso, e non si potevano creare pezzi molto grandi: al massimo grandi come la lama di una spada.

Una tecnica quindi destinata solo alla realizzazione di armi "importanti" ed estranea alla realizzazione di utensili per uso quotidiano, che continuavano ad essere fatti con ferro più o meno carburato sulla forgia a seconda dell'abilità del "maestro coltellinaio".

La tecnica della produzione dell'acciaio a pacchetto fu misteriosamente dimenticata in Europa tra il V ed il XVI secolo per essere riscoperta nel Rinascimento, quando si diffuse il mito che le spade impugnate dai saraceni a Damasco e viste dai crociati avevano proprietà meravigliose proprio perché realizzate con un tipo di acciaio a pacchetto.

In realtà le analisi di armi superstiti di quelle battaglie hanno reso evidente che non è così.

Con ogni probabilità, la tecnica del wootz venne raffinata in modo da far assorbire il carbonio soprattutto ai bordi della spada, mantenendo la sua anima centrale relativamente dolce. In questo modo si otteneva una spada flessibile e che sopportava gli urti senza rompersi, ma al tempo stesso dalla lama molto dura che manteneva un filo tagliente per molto tempo.



Le variazioni nel tenore di carbonio fra il filo e il centro della spada creavano in superficie un bel disegno ondulato, dal cui aggettivo damascato.

Dunque possiamo dire che le tecniche di realizzazione di acciaio per la produzione di “Ferri Taglienti” sono state elaborate, introdotte e a volte perdute, in luoghi diversi e in tempi diversi, dando origine a leggende e

miti, ma per quanto riguarda l’Europa solo dopo il 1740 si è reso disponibile un acciaio con una buona e stabile qualità.

Dal 1740 la tecnica di produzione dell’acciaio si è successivamente perfezionata fino a consentire di produrre acciai di buona qualità, con un contenuto di carbonio controllabile ed una ottima lavorabilità.

L’acciaio di cui abbiamo parlato fino ad ora è quello che si definisce “al carbonio” ovvero un acciaio che arrugginisce e che se portato alla bocca ha un forte gusto citrino, tanto da lasciarlo anche nei cibi con i quali viene a contatto.

Solo nel 1913 Harry Brearly di Sheffield scoprì che un suo provino di acciaio con poco carbonio ed additivato



con il 13-14 % di cromo non ossidava se esposto agli agenti atmosferici: si trattava dunque del primo acciaio inox della storia, ma dovremo aspettare fino al 1921 per veder realizzato il primo coltello inox dalla statunitense International Silver Company.

In realtà questo nuovo materiale è diventato d’uso comune per i ferri da taglio, in particolare destinati alla chirurgia ed all’alimentazione, solo a partire dagli anni 50 del XX secolo (solo 70 anni fa!) ed il motivo risiede nella difficoltà di avere un acciaio inossidabile e capace di tagliare.

Ancora oggi, pur disponendo di acciaio inox molto sofisticati e capaci di tagliare bene (ma non inossidabili

al 100 %), ci sono molte persone immotivatamente diffidenti nei confronti dell’acciaio inox.

Naturalmente molti altri materiali si sono aggiunti negli ultimi 100 anni per la realizzazione di “Ferri taglienti” (Titanio, Acciai speciali, Acciai sinterizzati, perfino plastiche, ec. ec.) che sono ottimi ed hanno senso solo se destinati a produzioni speciali che richiedano le loro specifiche caratteristiche.

Infine un discorso a parte vale per l’adozione della ceramica per la realizzazione di lame di coltelli da cucina che da circa 30 anni rappresentano l’ultima frontiera tecnologica per la coltelleria da cucina.

Si tratta di polvere di ossido di zirconio pressata a 400 Ton. e sinterizzata a 1350 °C così da ottenere una lama durissima, assai difficile da lavorare, ma che se ben realizzata taglia in maniera superba.

I limiti di tali coltelli risiedono principalmente nella fragilità e nell’impossibilità di riaffilarli quando inesorabilmente, dopo un lungo uso perderanno il filo.

Oggi di moda e magnificati dai rivenditori molto oltre le indubbie qualità sono da usare solo per tagliare cibi non troppo duri, senza ossa e per eseguire tagli che non richiedano flessione o torsione anche minima della lama. Cadute e colpi sono inammissibili.

Arte, impiego e tradizione dei coltelli italiani.

Il buon utilizzatore di coltelli.



Prima di dare alcune indicazioni specifiche per la scelta dei coltelli giusti per le proprie necessità possiamo riassumere in sette punti i comportamenti e le nozioni fondamentali che aiuteranno a diventare un **“Buon utilizzatore di coltelli”**:

1. Non illudetevi: non esistono coltelli che tagliano tutto (sarebbe anche assai triste: pensate se esistesse un solo vino!), non esistono coltelli che non richiedano affilature, non esistono coltelli indistruttibili.

2. Per tagliare con piacere ed ottenere dei buoni risultati è importante conoscere i coltelli ed usarli per l'uso al quale sono destinati. A monte e a valle della buona cucina c'è sempre un ottimo coltello ed il suo corretto uso.

3. Un coltello non deve essere usato mai per azioni

improprie (cacciavite, apriscatole, tagliasurgelati, spaccaossa, ecc.) fare ciò è un modo sicuro per rovinare il coltello e farsi del male.

4. Tenere i coltelli perfettamente affilati li rende meno pericolosi (non sarà necessario forzare pericolosamente il taglio).

5. Usateli su piani di appoggio sicuri e riponeteli sempre in luoghi sicuri e mai buttati alla rinfusa insieme a mille altri accessori per la cucina.

6. I coltelli di oggi sono quasi sempre in acciaio inossidabile: è quindi possibile lavarli, ma è indispensabile asciugarli (un buon acciaio inox è comunque ricco di carbonio e può occasionalmente macchiarsi).

7. Se non riuscite a rinunciare al lavaggio in lavastoviglie preoccupatevi di disporli in maniera tale che in fase di lavaggio non vengano sbattuti tra loro o con altri oggetti che ne possano compromettere l'affilatura; asciugateli manualmente a fine lavaggio.

Anche i coltelli hanno le loro categorie.

Il coltello ci accompagna dagli albori della civiltà e forse proprio per la “naturalità” con la quale conviviamo con questo utensile capita di sottovalutarlo, di non porsi il problema di capirne fino in fondo l'uso, anzi gli usi specifici dei vari tipi che i produttori ci offrono.

Dall'altra parte è anche vero che i coltelli quasi mai sono accompagnati da “istruzioni” per l'uso quasi che anche i produttori dessero per scontato che tutti sanno usare bene i coltelli.

Niente di più falso! Molte persone, senza distinzione di posizione sociale, utilizzano un solo coltello per fare tutto in cucina, non si preoccupano di cosa usano per tagliare a tavola ed immancabilmente finiscono per lamentarsi per gli scarsi risultati che ottengono con le loro azioni di taglio.

In realtà ogni buon taglio comincia con la scelta del coltello giusto.

Senza avere la pretesa di essere esaustivi e coscienti di tralasciare molte considerazioni, per mettere chi ci legge nella condizione di scegliere con semplicità, ma cognizione, i coltelli di cui ha bisogno possiamo cominciare a distinguere le caratteristiche principali dei coltelli da Tavola e da Cucina.

Produrre coltelli con il "tagliente" seghettato per usarli in Tavola ed in Cucina è una abitudine che si è imposta in tempi relativamente recenti.

I coltelli a lama seghettata sono oggi i più diffusi solo perchè, realizzati in grandissime quantità con processi completamente automatizzati, sono i più economici.

Nel caso del taglio di cibi si deve riconoscere al filo liscio una maggior piacevolezza e pulizia nel taglio che sarà pagata da un maggior costo di acquisto e forse da qualche affilatura in più.

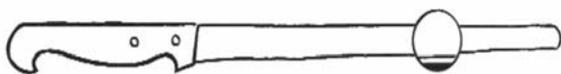
Se può sembrare un pò cerebrale avvertire una spiacevole sensazione nel lacerare, strappare con dei denti, nel piatto, il cibo che ci apprestiamo a mangiare sottoponendolo ad un inutile ulteriore sacrificio (prima di arrivare nel piatto si trattava di un animale o di un vegetale che hanno sacrificato la vita per nutrirci) è sicuramente più immediato osservare che tagliando carni, verdure e formaggi con coltelli seghettati si produce la fuoriuscita di fluidi che contengono gran parte del gusto e delle sostanze nutritive che invece di mangiare rimarranno nel piatto.

Lama seghettata: da comperare esclusivamente per il taglio del pane e di ogni altro prodotto da forno a fibra secca. Sono inadatti per ogni altro taglio perchè la seghetta tende a sfibrare e spremere ciò che taglia facendo perdere i succhi dei cibi che ci apprestiamo a cucinare o mangiare, con conseguente perdita di sapore e sostanze nutritive.

La seghetta poi unisce lo spiacevole effetto di segnare con delle orribili "unghiate" ciò che taglia, rendendolo poco piacevole all'aspetto.

Lama liscia: gli unici indicati per il corretto taglio delle carni, del pesce, delle verdure, della frutta e dei formaggi.

Il coltello a lama liscia taglia con dolcezza rispettando al massimo ciò che è destinato a nutrirci preservando ogni più piccola sfumatura di gusto e capacità nutritiva.



Per una cucina, stabilito che sarà necessario un coltello a seghetta per il pane, dobbiamo distinguere i coltelli a lama liscia a seconda della sezione della stessa e della geometria del loro filo (parte terminale tagliente della lama):

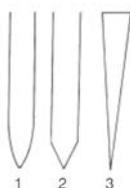
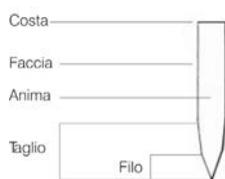
Sezione cuneiforme e filo convesso: è la forma più antica e comune per una lama ed il suo filo, ma è anche la più versatile. I coltelli con questo tipo di affilatura garantiscono durata di taglio e facilità di raffilatura.

Sono indicati per il taglio delle carni crude e cotte, del pesce, dei formaggi e delle verdure

Una tale affilatura si ottiene solo manualmente.

Sezione rettangolare e filo a doppio cuneo: si ottengono coltelli poco flessibili e robusti adatti a sopportare i colpi cui sono sottoposti normalmente i coltelli spaccaossa.

Sezione cuneiforme e filo a cuneo semplice: si ottengono coltelli taglientissimi e flessibili. Il limite di tali lame è la scarsa durata del taglio e la fragilità, che le rendono indicate a tagliare pesce (filettare) e verdure (alimenti dalla scarsa consistenza e per i quali l'azione di taglio deve essere delicatissima per preservarne struttura e gusto).



1. Sezione cuneiforme e filo convesso.

2. Sezione rettangolare e filo doppio cuneo.

3. Sezione cuneiforme e filo a cuneo semplice

E' consigliabile non farsi stupire da effetti speciali acquistando coltelli con sezioni di lame e affilature originali e "strane".

Se proprio ci vogliamo togliere la soddisfazione di acquistare un coltello che ci viene garantito come eccezionale per un uso specifico, facciamoolo dopo aver acquistato la serie dei coltelli indispensabili per la nostra cucina: in tal modo saremo sicuri di effettuare comunque buoni tagli.

Le facce delle lame conferiscono la gradevolezza di aspetto al coltello ed orientarsi verso lavorazioni sobrie ed efficaci garantisce la bontà dei risultati. Pertanto si possono scegliere i coltelli tra quelli aventi facce delle lame: **Satinate**: sono oggi le più comuni, imposte dalla necessità di semplificare il processo produttivo; si sono affermate anche perché il loro "invecchiamento superficiale" è minore rispetto a quello delle lame a specchio. Rendono più difficile l'attaccarsi dei cibi tagliati alla lama

Specchiate: sono esteticamente molto belle, aumentano le difese contro l'ossidazione, ma si rigano facilmente a contatto tra loro e nell'azione di taglio. Durante l'azione di taglio i cibi tendono ad attaccarsi alla lama provocando sgradevoli e talvolta dannose deformazioni a quanto si sta tagliando.

Punta: Può sembrare strano ma la punta di un coltello nasce "perché una lama deve in qualche modo finire" pertanto solo in alcuni casi ha un compito specifico legato all'uso del coltello mentre più spesso determina l'aspetto, lo stile del coltello. Anche in questo caso diffiderei delle punte dall'aspetto esoterico e sceglierei per la mia cucina tra:

Punta centrata: ideale per i coltelli spelucchini che si usano per la preparazione delle carni ed hanno specifiche funzioni che richiedono il forare. Ideali anche per i trincianti.

Punta a scimitarra con dorso dritto: ideale per tagliare grossi pezzi di carne cruda o cotta dove è necessario scorrere tagliando ed entrare aiutandosi con la punta.

Punta rotonda o quadrata: ideale per i coltelli da carne cruda o cotta dove il taglio si fa senza la necessità di entrare prima con la punta e si vogliono ottenere delle fette per scorrimento. Oppure nel caso dei formaggi che si tagliano sempre per pressione e non per scorrimento. O infine per certi tagli di verdure e frutta.

Manico: determina il confort di taglio quindi deve riempire bene la mano, garantire una facile e sicura presa in maniera tale che in nessuna situazione il coltello possa sfuggire dalle mani. E' chiaro che anche nel caso dei manici la sobrietà delle forme è sinonimo di funzionalità, se vogliamo gratificarci esteticamente è meglio scegliere materiali di bell'aspetto (corno, legni, plastiche speciali) piuttosto che cercare forme "stupefacenti".

Spessore della lama: i coltelli devono avere uno spessore adeguato a ciò che tagliano, nel caso della cucina lame sottili saranno più taglienti e penetranti, ma delicate, quindi da destinare ad alimenti (pesce e verdura) dalle fibre facili da tagliare e che potrebbero essere rovinati da tagli grossolani. Lame a medio spessore saranno destinate alle carni mentre quelle spesse per rompere le ossa.



Dimensioni: 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.

Forgiati: sono i più prestigiosi ed i più belli. Ottenuti per forgiatura, oggi con un maglio e non manualmente, un tempo garantivano una migliore qualità di taglio perché la forgiatura consentiva di ottenere una grana uniforme e fine che migliora la capacità di taglio e la durata dello stesso: i colpi del maglio spezzano ed ordinano le molecole dell'acciaio. Attenzione a scegliere tali coltelli perché ne esistono dei "falsi" ovvero coltelli stampati con falso nodo aggiunto solo per motivi estetici. Generalmente i coltelli forgiati sono più costosi.



Stampati o tagliati laser: nati per motivi di economia e semplicità produttiva, un tempo si potevano definire di scarsa qualità, oggi possono essere rivalutati poiché il progresso tecnologico ha permesso l'uso di leghe di acciaio per la realizzazione di coltelli stampati che consentono altissima qualità della lama (granulometria fine ed ordinata senza la forgiatura).

E' comunque più difficile scegliere un coltello di buona qualità tra quelli tranciati ed è consigliabile affidarsi ad un rivenditore di fiducia.

La maggiore semplicità produttiva di questi coltelli ha fatto fiorire le produzioni più varie: lame di acciai non temprati, pretemprati, pre-conificati ecc. sulla cui qualità vi sono molti dubbi.



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 0,50%) 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.

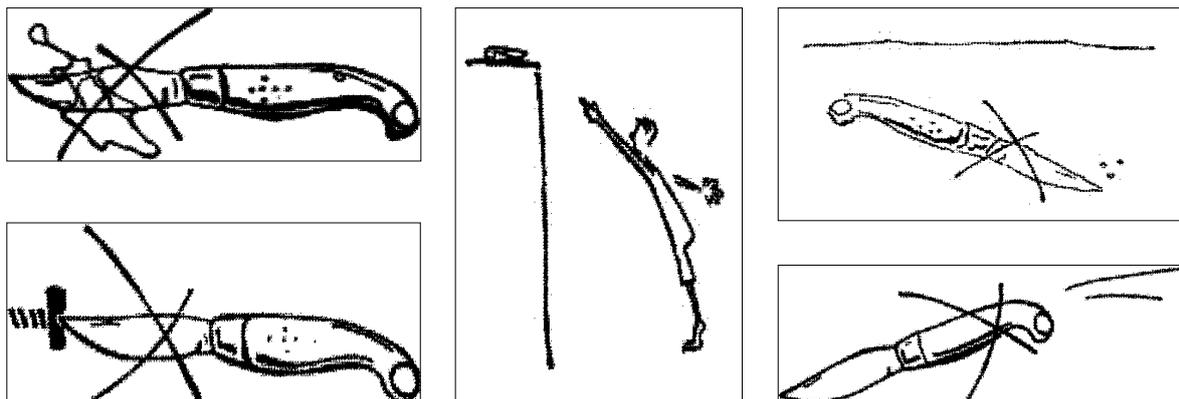


Materiale del manico: i materiali naturali (Corno o legno) sono belli e piacevoli al tatto ma inevitabilmente invecchiano presto, richiedono attenzione durante l'uso ed obbligano a lavaggi manuali e delicati.

Le plastiche, oggi largamente usate, esistono di molte qualità; quasi sempre si tratta di policarbonati, economici e resistenti, ma dal rapido invecchiamento e colorazioni esclusivamente opache e scure.

Meno utilizzato il polimetilmetacrilato, perché più costoso e difficile da lavorare, consente di offrire colorazioni vivaci e brillanti ed un bell'aspetto lucido, durevole nel tempo e resistente ai lavaggi.

Il manico in plastica facilita il lavaggio manuale e consente l'uso della lavastoviglie, ma per preservare a lungo, efficiente e bella, la lama del vostro coltello è sempre preferibile il lavaggio manuale.



Avvertenze

Per un buon uso dei Vostri coltelli.

Dotarsi di un coltello di qualità è condizione indispensabile per eseguire dei buoni tagli, ma è necessario anche attenersi ad alcune prescrizioni.

Sono i coltelli di scarsa qualità di taglio che sopportano meglio usi impropri e poca accortezza nella loro manutenzione.

Ogni coltello va destinato all'uso per il quale è nato. Forma, spessore ed acciaio con il quale sono fatti non consentono di usarli a leva: mai provare ad aprire barattoli o togliere tappi a corona e neppure forzare lateralmente per dividere cercando di “spaccare” ciò che si sta tagliando: non potete tagliare una forma di formaggio stagionato con uno spelucchino!

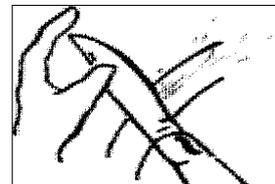
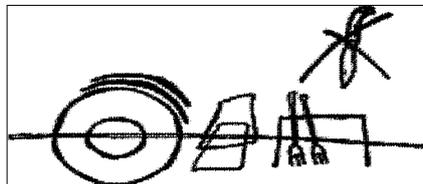
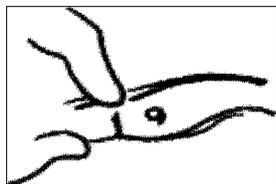
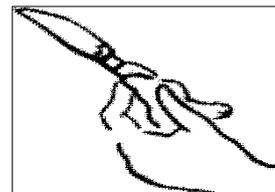
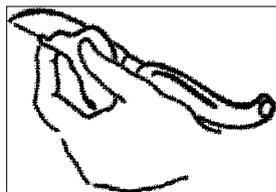
Per queste azioni ci sono coltelli dedicati dalla lama corta e dal manico opportunamente dimensionato. Un coltello può essere usato solo per il taglio dei cibi attraverso lo scorrimento della lama o con una pressione dall'alto verso il basso. Se vi scoprite a “forzare” per tagliare state facendo un'azione impropria per lo strumento che state usando e con il sicuro risultato di rompere il coltello e forse ferirvi.

Non “ammucchiate” i vostri coltelli in un cassetto insieme a mille altri oggetti se volete preservarli dall'invecchiamento e perdita di capacità di taglio. Esistono cassette appositamente progettate per accogliere dei coltelli, ma se non ne avete uno a disposizione acquistate un “Ceppo”.

Un buon lavaggio a mano ed una attenta asciugatura dopo il lavaggio sono il segreto per mantenere al meglio ed a lungo i propri coltelli: acqua tiepida (40°C), detersivo non aggressivo ed asciugatura immediata dopo il lavaggio.

Se dopo l'uso di un coltello non si provvede al suo lavaggio dimenticandolo magari al giorno successivo con residui di cibo sulla lama potremo avere la brutta sorpresa di trovarlo con delle fastidiose macchie rossastre o degli aloni neri che pur non essendo vera e propria ruggine rappresentano l'ossidazione di alcuni carburi superficiali.

Mai lasciare a sgocciolare dopo un lavaggio a mano: questo comportamento sarà fonte sicura di macchie più o meno estese. Si può trattare di contaminazione avvenuta durante il lavaggio o in casi più gravi da una vera e propria aggressione al metallo. Un'acqua ricca di ferro lascia dei depositi.



Avvertenze

Per un buon uso dei Vostro coltelli.

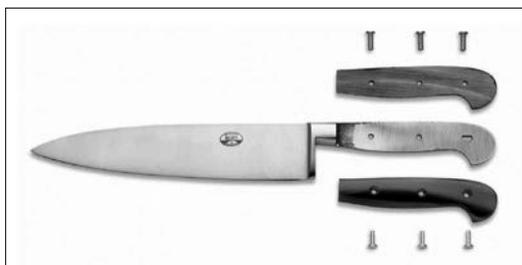
Tuttavia si possono lavare anche in Lavastoviglie, se il manico non è in materiali naturali, facendo attenzione a disporli in maniera tale da non farli sbattere l'uno contro l'altro ed attivando un lavaggio breve e delicato (max. 60 °C), ma è bene essere informati sulle possibili conseguenze: la lavastoviglie fa invecchiare rapidamente ogni oggetto in essa lavato, gli acciai da taglio più sono di qualità e meno sono inossidabili dunque le lame potranno macchiarsi con macchie piccole rossastre o con grandi aloni bluastri.

Preoccuparsi sempre dell'asciugatura manuale perché quella della lavastoviglie crea un ambiente saturo di vapori aggressivi che, in alcuni casi può facilitare la comparsa di macchie. Si può trattare di contaminazione avvenuta durante il lavaggio o in casi più gravi da una vera e propria aggressione al metallo.

Una buona lama non è mai inossidabile in maniera assoluta (per tagliare ci vuole un buon tenore di carbonio e non troppo cromo!) quindi se questa viene a contatto con sostanze quali acido acetico, solfidrico e citrico, che si trovano in quantità in molti cibi (frutta, verdure e carni) può mostrare i suoi limiti di resistenza ad ambienti aggressivi.

Coltelli economici non mostrano questo comportamento perché contengono poco (o niente) carbonio: non tagliano e non sono affilabili, ma non arrugginiscono! A Voi la scelta!

Solo in rari casi l'ossidazione di un coltello può dipendere dalla scarsa qualità dell'acciaio o da un processo di tempra errato. Questo tipo di ossidazione è facilmente riconoscibile perché si manifesta con vera e propria perdita di materiale invece di apparire come macchie superficiali.



Esempio di coltello a codolo intero.



Esempio di coltello a manico pieno.

Se avete acquistato un coltello a manico pieno sappiate che è meno robusto di un coltello a codolo intero e per evitare rotture fate attenzione a forzarlo lateralmente compiendo un uso improprio.



Coltello forzato eccessivamente applicando torsione o flessione



Uso del martello sul dorso per tagliare qualcosa (forse un osso)



Rottura lama forzata a leva



Coltello caduto



Servizio Manutenzione

Un servizio post-vendita riservato a chi ha acquistato un coltello Berti.

Se dopo un intenso uso avvertite la necessità di affilare i vostri coltelli Berti oppure se siete riusciti a ridurli in una delle condizioni sopra fotografate niente è perduto!

Potete ricorrere al servizio di manutenzione che le Coltellerie Berti propongono, esclusivamente per i loro clienti: spedendoci i vostri coltelli Berti sarà possibile sottoporli ad un'accurata manutenzione, che ve li restituirà come nuovi (naturalmente le lame rotte avranno dimensioni ridotte pari alla dimensione della rottura).

Il servizio di manutenzione è gestito direttamente dalle Coltellerie Berti e l'indirizzo a cui spedire i vostri coltelli Berti è:

Coltellerie Berti S.r.l. - Via della Resistenza 12 - 50038 Scarperia (Fi)

Quando spedirete alle Coltellerie Berti i vostri coltelli abbiate cura di:

- Spedire con Poste Italiane, se non avete convenzioni con corrieri professionisti. Garantiscono un ottimo servizio ad un prezzo contenuto.
- Imballare i coltelli uno per uno, con carta di giornale o polybag, con uno strato sufficiente ad ammortizzare urti, cadute e sfregamento dei coltelli tra loro nel pacco.
- Proteggere la punta di ogni coltello con un rinforzo in cartone o carta molto spessa, affinché gli sfregamenti all'interno del pacco non portino alla lacerazione dello stesso durante il viaggio con rischio di ferire chi lo maneggia.
- Utilizzare per la spedizione, se non avete un contenitore adatto, le scatole in cartone acquistabili presso gli uffici delle Poste che risultano essere sufficientemente robuste.
- Non dimenticare di indicare con chiarezza il vostro indirizzo, un numero di telefono ed un indirizzo e-mail.
- Non richiedere orari di consegna; è invece indispensabile fornire un indirizzo dove in orari di ufficio ci sia sempre qualcuno a ricevere un pacco. Si possono escludere dei giorni per chiusura o assenza prevista e si può indicare se si preferisce la consegna al mattino o nel pomeriggio.
- Spedire più coltelli contemporaneamente per ammortizzare maggiormente i costi fissi della spedizione.



Coltello lasciato a sgocciolare dopo il lavaggio



Ritiro manico per lavaggio ad alta temperatura (oltre 60 °C)



Rottura lama forzata a leva



Coltello caduto



Coltello manico corno lavato in lavastoviglie o lasciato bagnato

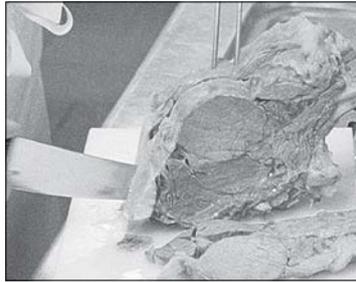
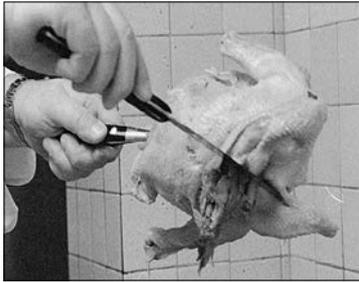
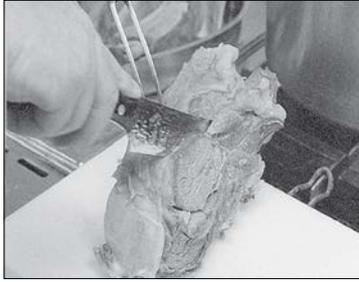
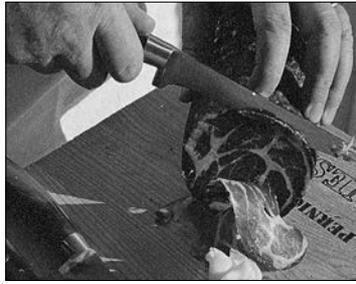
Il costo del servizio di manutenzione, per l'anno 2013, che verrà fatturato dalle Coltellerie Berti varia a seconda della lunghezza della lama e del tipo di intervento necessario:

- **Affilatura e satinatura** (sabbatura per compendio) lama:
 - Euro 3,00 : fino a 12 cm di lama (lama piccola)
 - Euro 3,50 : da 13 cm fino a 18 cm di lama (lama media)
 - Euro 4,50 : da 18 cm di lama in poi (lama grande)
- **Manutenzione ordinaria** affilatura, smerigliatura e satinatura (sabbatura per compendio) lama, nastratura e lucidatura manico:
 - Euro 8,50 : fino a 12 cm di lama (lama piccola)
 - Euro 9,50 : da 13 cm fino a 18 cm di lama (lama media)
 - Euro 11,00 : da 18 cm di lama in poi (lama grande)
- **Manutenzione straordinaria:**
 - Euro 40,00 : sostituzione manico pieno (ogni materiale)
 - Euro 45,00 : sostituzione manico coltello da tasca (ogni materiale)
 - Euro 35,00 : sostituzione molla coltello da tasca
 - Euro 20,00 : sostituzione manico codolo intero coltelli cucina (ogni materiale)
 - Euro 12,50 : sostituzione manico codolo intero coltelli tavola (ogni materiale)
 - Euro 15,00 : riparazione lame rotte, spuntate, mancanti di alcuni pezzi, ec. ec.
- **Costo di spedizione** dopo la Manutenzione:
 - Euro 10,00 : spedizione in Italia.
 - Al costo : spedizione Estero (dipende dal Paese di destinazione)
 - Niente : se avete un vostro corriere convenzionato
- **Pagamento** esclusivamente:
- Contrassegno al momento della consegna al corriere (solo Italia).
- Anticipato con:
 - Trasferimento di denaro con PayPal su: info@emporioberti.it
 - Con bonifico bancario su:

Banca del Mugello Credito Cooperativo - Ag. Scarperia

IBAN: IT 81 L 08325 38090 000 000 0 62582 BIC: ICRAIT 3F910

- Acquistando il servizio di affilatura o manutenzione sul sito www.emporioberti.it nell'area Servizi - Manutenzione



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
web: www.coltellerieberti.it