

Samurai presenta la nuova gamma di prodotti Food

gruppo-gamma-totale-stampa-8f0ae407

Maestri dei fornelli, chef amatoriali, fuoriclasse degli aperitivi? Oggi, in cucina, c'è un nuovo alleato: Samurai, storico marchio mantovano nato nel 1965 e leader nel mercato degli stuzzicadenti, dedica a tutti gli appassionati – ma anche ai neofiti – della cucina, accessori utili e originali che portano un tocco di creatività e praticità tra i fornelli. La nuova gamma Samurai Food è pensata per stupire e divertire con spiedi, spiedini, gondole, cannucce, piattini e stuzzicadenti in cene tra amici, feste di famiglia o serate romantiche. Perché in cucina anche l'occhio, e non solo il palato, vuole la sua parte.

[logo_samurai](#) Prima importante innovazione del marchio: la nuova gamma Samurai Food, moderna e accattivante, con un design che valorizza la qualità, la naturalità dei materiali scelti e lo spirito innovativo del marchio. I prodotti sono realizzati in materiale naturale come il bambù, la betulla, il pino e la canna da zucchero. Massima la sicurezza nell'uso dei prodotti: tutti gli articoli sono infatti sterilizzati in Italia senza l'utilizzo di prodotti chimici e hanno superato severi test per garantire le migliori performance a contatto con gli alimenti. Sono tutti confezionati in eleganti e distintivi pack rossi, su cui compare il simbolo "Nature" e immagini che richiamano al contesto d'uso. Una grafica che rende gli accessori Samurai i "nuovi eroi" della quotidianità: utili, di qualità e attenti a rispettare l'ambiente.

Tutti i prodotti Samurai Food hanno un nome identificativo come Deluxe, Decor, Gourmet, Love, Trendy ed Elegant che evocano i risultati che si possono ottenere con questi accessori.

[samurai-spiedi-gourmet-stampa](#) In particolare, per la sezione Deluxe, Samurai presenta: gli stuzzicadenti in legno di betulla; gli spiedi in legno di bambù e i maxi spiedi in legno di bambù. Per la sezione Decor: le gondole, in legno di pino e gli spiedini in legno di betulla. Per la sezione Gourmet: gli spiedi in bambù, i piatti, realizzati per il 95% in canna da zucchero e per il 5% in grano, pratici, ecologici, impermeabili e resistenti, utilizzabili nel microonde o nel congelatore. La sezione Love invece comprende gli spiedini in legno naturale con nodo lavorato a mano; mentre la sezione Trendy

le cannucce in carta. Infine, nella sezione Elegant gli spiedi in legno di bambù con sezione quadrata, più resistenti al calore.

Senza dimenticare l'elemento principe della produzione Samurai: gli stuzzicadenti della linea Classica, in betulla o in bambù, disponibili in diversi formati, sanificati in Italia con un processo di sterilizzazione senza l'uso di prodotti chimici e testati in laboratori italiani per garantire il massimo della sicurezza nell'uso quotidiano. E gli stuzzicadenti speciali Kokeshi, top di gamma in betulla con testina lavorata che ricorda l'impugnatura di una spada, disponibili anche aromatizzati alla menta.

Ma c'è un'altra novità che accompagna il lancio sul mercato della linea Samurai Food: l'apertura dei canali digital del marchio, con il nuovissimo sito internet www.samurai.eu e la pagina Facebook dedicata, in cui trovare tutte le informazioni sui prodotti, sui materiali che li compongono, sulle certificazioni ottenute, ma anche nuove tendenze in cucina, con simpatiche fotografie, golose ricette da realizzare con l'aiuto degli accessori Samurai e utili consigli per utilizzarli al meglio in cucina.

«Dal 1965 coniughiamo il valore del guerriero giapponese, il mitico Samurai, con la tenacia mantovana, luogo in cui la nostra azienda è nata e in cui ancora oggi realizziamo i nostri prodotti con un'attenzione costante alla qualità, a cui oggi aggiungiamo la passione per il bello e per la creatività. Per questo siamo orgogliosi del nostro restyling dedicato agli uomini e alle donne che hanno uno stile di vita pratico, attenti al dettaglio e che ricercano elevata qualità. A tutti coloro, insomma, che amano divertirsi e sperimentare con semplicità, ogni giorno» - ha dichiarato **Alessandro Lotti** Presidente di Sisma.

Con una grafica accattivante, una gamma di prodotti studiata apposta per presentare piatti all'insegna dell'originalità e una comunicazione pensata per stuzzicare la naturale creatività in cucina, Samurai diventa l'alleato perfetto per trasformare un giorno qualunque in un giorno speciale.