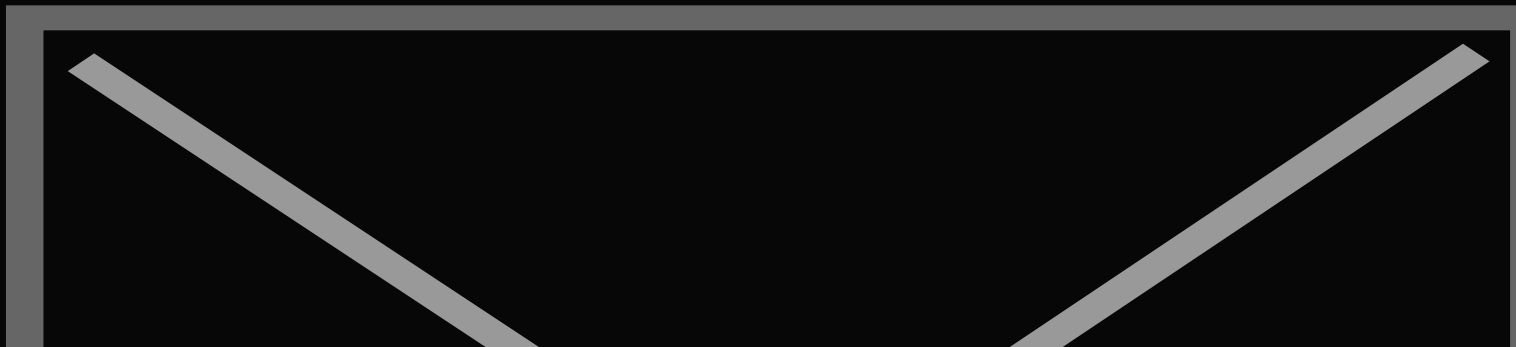
Nasce il coltello Gastronom

gastronom-total-cut-ambientata-1200px-61662389

I coltelli Gastronom sono il frutto della sintesi della cultura del coltello nella tradizione gastronomica coniugata alla tecnologia più avanzata. Si tratta di prodotti essenziali e moderni che da attrezzi ancestrali sono evoluti in strumenti di precisione per la valorizzazione del cibo. Sono realizzati artigianalmente e ciascun coltello è rifinito a mano per raggiungere il massimo livello qualitativo. Gastronom nasce a Firenze nel 2020 con un obiettivo preciso: creare prodotti essenziali, tecnologici ed estremamente efficienti. Il tutto partendo dallo studio del tipo di taglio necessita ciascuna materia prima in cucina. A questo si aggiungono alcuni fattori importanti: il design, l'ergonomicità e la praticità. Una delle caratteristiche che rendono i coltelli Gastronom unici è il sistema brevettato che permette di sganciare il manico in modo che le due parti, quella metallica e quella in materiale plastico, possano essere pulite separatamente. Questo per igienizzare al meglio ogni coltello.

«*I coltelli Gastronom* – ha spiegato **Davide Santini**, Ceo dell'azienda - *non sono "uno" strumento, ma "lo" strumento che ogni cuoco deve avere. È infatti anche grazie alle sue qualità che chi cucina riesce a comprendere la consistenza, la texture e la qualità della materia che viene lavorata. Il primo taglio libera i profumi e rivela le caratteristiche del cibo, la freschezza di frutta e verdura, la fragranza del pane, la consistenza di un salume o di un formaggio. Per questo, operazioni di questo tipo, non possono essere affidate ad un coltello qualunque».*

Gastronom, per i propri coltelli, ha scelto l'acciaio N690Co prodotto in Austria da Bohler-Uddeholm. Grazie ad un'attenta ingegnerizzazione, condotta da esperti, sono state valorizzate le caratteristiche, individuati gli spessori, gli angoli di arrotatura e i piani di affilatura ideali. Il tutto finalizzato al superamento dei test nell'utilizzo anche in condizioni critiche. L'acciaio N690Co è caratterizzato da altissime qualità, ottime caratteristiche tecniche ed eccellenti proprietà che lo rendono il prodotto ideale per realizzare lame di coltelli e strumenti chirurgici.



La linea dei primi coltelli Gastronom, in vendita anche online su www.gastronomknives.com, è composta da cinque referenze: Total Cut, il coltello versatile e multiruolo in grado di svolgere la maggior parte delle preparazioni in cucina, Heavy Cut, un trinciante grande, maneggevole e preciso, perfetto per la maggior parte degli impieghi, Green Cut, ideale per le verdure e gli ortaggi, Bread Cut, studiato per i cibi che presentano una superficie esterna resistente ed un interno morbido, e Fine Cutper l'utilizzo di precisione nei piccoli tagli e nelle incisioni, sia decorative che per il condimento.