

La Cintura di Orione

La serie di coltelli "La Cintura di Orione"

piatti e di sciacquarli sotto acqua corrente, avendo cura di asciugarli subito dopo. I coltelli non sono adatti all'uso in lavastoviglie in quanto i detergenti impiegati durante il ciclo di lavaggio e l'ambiente umido tendono ad innescare il processo di ossidazione della lama.

MANUTENZIONE

Il filo della lama dei coltelli da cucina è soggetto ad usura e, come nel caso di tutti i coltelli richiede, quando necessario, di essere affilato. Consigliamo di eseguire questa operazione con estrema attenzione, o di rivolgersi a personale esperto.

RS510 - Il Coltellaccio in acciaio forgiato 1.4116. Manico in POM.
RS511 - Coltello trinciante multiuso in acciaio forgiato 1.4116. Manico in POM.
RS512 - Coltello multiuso in acciaio forgiato 1.4116. Manico in POM.
RS513 - Spelucchino in acciaio forgiato 1.4116. Manico in POM.
RS514 - Coltello per sfilettare in acciaio 1.4116. Manico in POM.
RS515 - Coltello per affettare in acciaio 1.4116. Manico in POM.
RS516 - Coltello per pane in acciaio 1.4116. Manico in POM.
RS517 - Coltello da tavola per carni in acciaio forgiato. Manico in POM.
RS500 - Ceppo per coltelli in legno di faggio. Portaoggetti in alluminio pressofuso.

La serie di coltelli "La Cintura di Orione"

The "La Cintura di Orione" series of knives, which Richard Sapper designed in 2007 with Alberto Gozzi's guidance, is a continuation of the research that led them, in 1986, to create the "La Cintura di Orione" series of pots and pans intended for home use by gourmets.

"... *I think it is interesting to discuss the historical-cultural references for the three essential knives in our series: the Cook's knife, the Carving knife, and the Steak knife.*

They remind me of the medieval carving knives and steak knives illustrated by Taillevent (1312- 1395). Guillaume Tirel (nicknamed Taillevent because of his enormous nose piercing the air), chef to Philippe VI, was history's first professional chef. He taught a legion of court chefs and wrote a book ("Le Viandier," circa 1380) that marked the beginning of cuisine as we know it today.

I consider carving knives and steak knives as true witnesses of the historical-industrial evolution of the knife in general. The "Carver" was the person in charge of carving meat, replacing the "Scalco" in the early 16th century (the "coltello da scalco" is the equivalent of today's "coltello trinciante"). Whereas the Cook's knife, an old dialectal word, perfectly expresses the image of the Cook's knife, the Carving knife seems better suited to female hands. The Steak knife can be considered an all-purpose kitchen knife, but its presence on the table is essential when fine meat, with or without bone, is to be served. Its cutting edge must be smooth to ensure precise cutting without tearing the meat."

Alberto Gozzi

INSTRUCTIONS

These blades are made of forged 1.4116 steel. The ergonomic handle is made of POM, with finger guard and non-slip surface. The materials and production process guarantee excellent cutting, sturdiness, and hygiene. Handle these knives with care and keep them out of reach of children. Avoid all improper use.

CLEANING

The steel used for these blades guarantees excellent cutting. To keep the knives in perfect condition, wash them with a sponge and dish soap, rinse under running water, and dry immediately. The knives should not be washed in the dishwasher because the soaps used and the humidity created may cause the blade to rust.

CARE

The cutting edge of kitchen knives is subject to wear and, just like all other knives, should be sharpened when necessary. Be very careful when sharpening these knives. As an alternative, have it done by a professional sharpening service.

RS510 - Cook's knife in forged 1.4116 steel. Handle in POM.
RS511 - Carving knife in forged 1.4116 steel. Handle in POM.
RS512 - Small cook's knife in forged 1.4116 steel. Handle in POM.
RS513 - Paring knife in forged 1.4116 steel. Handle in POM.
RS514 - Filleting knife in steel 1.4116. Handle in POM.
RS515 - Slicing knife in steel 1.4116. Handle in POM.
RS516 - Bread knife with serrated edge in steel 1.4116. Handle in POM.
RS517 - Steak knife in forged 1.4116 steel. Handle in POM.
RS500 - Knives block in beech-wood. All-purpose holder in cast aluminium.

La serie di coltelli "La Cintura di Orione"

PULIZIA
L'acciaio utilizzato per la lama di questi coltelli garantisce le migliori prestazioni di taglio. Per conservare a lungo queste caratteristiche consigliamo di lavare i coltelli con una spugnetta e detergente per

La série de couteaux « La Cintura di Orione » a été dessinée en 2007 par Richard Sapper et par la collaboration d'Alberto Gozzi. Ce travail est le prolongement de la recherche menée par ce deux auteurs en 1986 et qui a abouti à la batterie de casseroles et faitouts du même nom, dédiée aux fins gourmets.

« ... *Il me semble intéressant de m'arrêter un instant sur les références historiques et culturelles de trois types de couteaux présents dans notre série, et que je considère comme essentiels : Le Chef, le Tranchelard et le Côte à l'os.*

 Ils m'évoquent les couteaux du Moyen Age de « découpage des viandes » et « de table, côte à l'os », illustrés par Taillevent (1312-1395). Guillaume Tirel, dit Taillevent à cause de son énorme nez qui fendait l'air, chef de Philippe VI, fut le premier chef professionnel de l'histoire. Maître des garnisons de cuisine du Roi, vers 1380 il écrit un ouvrage intitulé « Le Viandier », précurseur de la gastronomie actuelle.

 Je considère les « couteaux à découper et les couteaux de table » comme de véritables témoins de l'évolution historique et industrielle du couteau en général. Au début du XVIIe siècle, le « Trinciante », personne chargée de découper les viandes, remplaça l'écuyer tranchant (le couteau à découper est en effet l'équivalent de notre actuel « tranchelard »). Alors que le Couteau Chef exprime parfaitement l'image du couteau primaire du grand chef, le Tranchelard est plus adapté à la conformation des mains féminines. Le Couteau de table Côte à l'os est quant à lui adapté à tous les emplois en cuisine mais il est aussi indispensable sur la table lorsque le menu prévoit des viandes avec ou sans os. Son aiguïsage doit être fin de façon à garantir une découpe nette, sans arrachement de la viande.>>

Alberto Gozzi

AVERTISSEMENTS

Les lames des couteaux sont réalisées en acier 1.4116. Le manche ergonomique est réalisé en POM avec garde de protection et prise antilisse. Les matériaux et le processus de production utilisés sont gages d'une découpe parfaite, de robustesse et d'hygiène.

Ces couteaux doivent être manipulés avec précaution et conservés hors de portée des enfants. Évitez tout usage impropre.

NETTOYAGE

L'acier utilisé pour la lame de ces couteaux garantit les meilleures performances de découpe. Pour conserver longtemps ces caractéristiques, nous vous conseillons de laver les couteaux à l'aide d'une éponge imbibée de produit à vaisselle et de les rincer sous l'eau courante, en ayant bien soin de les sécher immédiatement. Les couteaux ne sont pas adaptés au lavage en lave-vaisselle car les détergents utilisés et l'humidité générée tendent à amorcer le processus d'oxydation de la lame.

ENTRETIEN

Le fil de la lame des couteaux de cuisine est sujet à usure et, à l'instar de tous les autres couteaux, il doit être aiguisé chaque fois que cela est nécessaire. Nous conseillons d'exécuter cette opération avec une attention extrême ou de la confier à un personnel expert.

RS510 - Le Couteau "chef" en acier forgé 1.4116. Manche en POM.
RS511 - Petit couteau "tranchelard" en acier forgé 1.4116. Manche en POM.
RS512 - Petit couteau d'office dit "chef" en acier forgé 1.4116. Manche en POM.
RS513 - Couteau d'office à légumes en acier forgé 1.4116. Manche en POM.
RS514 - Couteau dit "filet de sole" en acier 1.4116. Manche en POM.
RS515 - Couteau à découper en acier 1.4116. Manche en POM.
RS516 - Couteau à pain en acier 1.4116. Manche en POM.
RS517 - Couteau de table "côte à l'os" en acier forgé 1.4116. Manche en POM.
RS500 - Bloc couteaux en bois de hêtre. Porte-objets en fonte d'aluminium.

La serie di coltelli "La Cintura di Orione"

La serie di coltelli "La Cintura di Orione"

Die Messerserie „La Cintura di Orione“ wurde 2007 von Richard Sapper unter Beratung von Alberto Gozzi designt und knüpft an die gleichnamige Kochgeschirrsrie für Hobbyköche an, die 1986 ebenfalls von Sapper und Gozzi gestaltet wurde.

<< ... *Ich möchte kurz die kulturgeschichtlichen Hintergründe von drei Messertypologien anführen, die ich als wesentlich erachte und in unserer Serie enthalten sind. Die Rede ist vom Kochmesser, vom Tranchiermesser und vom Steakmesser.*

Diese Messer erinnern mich an die mittelalterlichen Vorlege- und Tafelmesser, die von Taillevent (1312- 1395) erwähnt werden. Guillaume Tirel, der aufgrund seiner riestigen scharf geschmittenen Nase „Taillevent“ zu Deutsch „Schneidewind“, genannt wur, de, war Koch von Philipp VI, von Frankreich und ist in der Geschichtsschreibung als erster Chefkoch bekannt. Taillevent, der als Küchenmeister über eine ganze Schar von Hofköchen befahl, verfasste um 1380 das Kochbuch „Le Viandier“, das den Beginn der heutigen Kochkunst markiert.

Ich erachte die „Vorlege- und Tafelmesser“ als echte Zeitzeugen für die industriege-schichtliche Entwicklung des Messers. Der

„Trancheur“ war der für das Zerlegen des Fleisches verantwortliche Bedienstete und löste zu Beginn des 16. Jahrhunderts den „Vorschneider“ bzw. Vorleger ab (das Vorlegemesser kann daher auch dem heutigen Tranchiermesser gleichgesetzt werden). Während der Name des Kochmessers deutlich darauf hinweist, dass es für den Chefkoch eine Hauptrolle spielt, eignet sich das Tranchiermesser eher für Frauenhände. Das Steakmesser hingegen gilt als ein Universalküchenmesser, erweist sich aber auch als Tafelmesser als unterlässlich, wenn Fleisch mit oder ohne Knochen auf dem Speiseplan steht. Damit der Schnitt sauber ist und das Fleisch nicht fasert, ist ein glatter Klingenschliff erforderlich.>>

Alberto Gozzi

ALLGEMEINE HINWEISE

Die Messerklingen sind aus Stahl 1.4116 gefertigt. Der ergonomische Griff besteht aus POM mit Fingerschutz und rutschfester Oberfläche. Die Verarbeitungsmaterialien und der Herstellungsprozess gewährleisten ein Höchstmaß an Schneidleistung, Schnitthaltigkeit und Hygiene. Diese Messer sind vorsichtig zu handhaben und für Kinder unzugänglich aufzubewahren. Unsachgemäßer Gebrauch ist zu vermeiden.

REINIGUNG

Der für die Klinge dieser Messer verwendete Stahl gewährleistet ausgezeichnete Schneidleistungen. Damit diese Merkmale lange erhalten bleiben, empfehlen wir, die Messer mit einem Schwamm und einem Geschirrspülmittel zu reinigen, unter klarem Leitungswasser abzuspülen und sofort abzutrocknen. Die Messer sind nicht für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet, weil die im Spülvorgang verwendeten Reinigungsmittel und die feuchte Umgebung zu Oxidierungen der Klinge führen können.

PFLEGE

Die Schneidkante der Küchenmesserklinge unterliegt Verschleißerscheinungen und ist, wie bei allen Messern üblich, bei Bedarf zu schleifen. Wir empfehlen, diesen Vorgang mit größter Vorsicht auszuführen oder sich hierfür an den Fachmann zu wenden.

RS510 - Kochmesser aus Schmiedestahl 1.4116. Heft aus POM.
RS511 - Tranchiermesser aus Schmiedestahl 1.4116. Heft aus POM.
RS512 - Kleines Kochmesser aus Schmiedestahl 1.4116. Heft aus POM.
RS513 - Spickmesser aus Schmiedestahl 1.4116. Heft aus POM.
RS514 - Filiermesser aus Stahl 1.4116. Heft aus POM.
RS515 - Aufschnittmesser aus Stahl 1.4116. Heft aus POM.
RS516 - Brotmesser mit Wellenschliff aus Stahl 1.4116. Heft aus POM.
RS517 - Steakmesser aus Schmiedestahl 1.4116. Heft aus POM.
RS500 - Messerblock aus Buchenholz. Behälter aus Gußaluminium.

La serie di coltelli "La Cintura di Orione"

La serie di coltelli "La Cintura di Orione"

La serie de cuchillos "La Cintura di Orione" ha sido diseñada en 2007 por Richard Sapper con el asesoramiento de Alberto Gozzi, como prosecución del estudio que en 1986 condujo a los mismos autores a crear la serie de cacerolas y ollas homónima dedicada al público de los gourmets privados.

<< ... *Creo que sería curioso e interesante dedicar algunas líneas a las referencias histórico-culturales de tres tipos de cuchillos presentes en nuestra serie que considero esenciales: el Cuchillo de cocina, el Trinchante multiuso y el Cuchillo de mesa para cortar carnes.*

Ellos me traen a la memoria los cuchillos medievales "del deshuesador" y "el de mesa para carnes" ilustrados por Taillevent (1312- 1395). Guillaume Tirel llamado Taillevent por su enorme nariz que hendía el aire, cocinero de Felipe VI, fue el primer cocinero de profesión de la historia. Maestro de una legión de cocineros de corte, escribió una obra ("Le Viandier", aprox. 1380) que marcó el inicio de la cocina tal como hoy la conocemos.

Considero los "cuchillos para trincar y de mesa" como los verdaderos testimonios de la evolución histórico-industrial del cuchillo en general. El "Trinchador" era la persona encargada de trincar las carnes que a comienzos del siglo dieciséis sustituyó en sus funciones al "Deshuesador" (el Cuchillo de deshuesar es en efecto el equivalente del actual cuchillo trinchador). Mientras que el Cuchillo para cocinero mayor término dialectal del pasado- expresa perfectamente la imagen del cuchillo principal del cocinero mayor, el Trinchante multiuso, en cambio, es más apropiado para los requerimientos de las manos femeninas. Por su parte, el Cuchillo de mesa para carnes debe considerarse como un cuchillo adecuado para todo tipo de uso en la cocina, pero también indispensable en la preparación de la mesa cuando el menú incluye carnes preciadadas con o sin hueso. Su filo debe ser liso a fin de que el corte sea más preciso y no deshilache la carne.>>

Alberto Gozzi

Die Messerserie „La Cintura di Orione“ wurde 2007 von Richard Sapper unter Beratung von Alberto Gozzi designt und knüpft an die gleichnamige Kochgeschirrsrie für Hobbyköche an, die 1986 ebenfalls von Sapper und Gozzi gestaltet wurde.

ADVERTENCIAS
Las hojas de los cuchillos son realizados en acero 1.4116. El mango ergonómico

es realizado en POM con funda de protección de los dedos y superficie antideslizante. Los materiales utilizados y el proceso productivo empleado garantizan las mejores prestaciones en cuanto a corte, robustez e higiene. Estos cuchillos deben ser manejados con cuidado y conservados fuera del alcance de los niños. Evítese todo uso impropio.

LIMPIEZA

El acero utilizado para la hoja de estos cuchillos garantiza las mejores prestaciones de corte. Para conservar por más tiempo estas características se aconseja lavar los cuchillos con una esponja y detergente para platos, enjuagarlos bajo agua corriente y secarlos de inmediato. Los cuchillos no deben lavarse en lavavajillas ya que los detergentes empleados en el ciclo de lavado y el ambiente húmedo tienden a desencadenar el proceso de oxidación de la hoja.

MANTENIMIENTO

El filo de la hoja de los cuchillos de cocina está sujeto a desgaste por lo que, tal como en el caso de los cuchillos en general también estos deben ser afilados cada vez que sea necesario. Aconsejamos efectuar esta operación con extremado cuidado o dirigirse para ello a personal experto.

RS510 - Cuchillo para cocinero mayor en acero forjado 1.4116. Mango en POM.
RS511 - Cuchillo para trincar en acero forjado 1.4116. Mango en POM.
RS512 - Cuchillo "multiuso" en acero forjado 1.4116. Mango en POM.
RS513 - Cuchillo para legumbres en acero forjado 1.4116. Mango en POM.
RS514 - Cuchillo para filetes en acero 1.4116. Mango en POM.
RS515 - Cuchillo para asado y jamón en acero 1.4116. Mango en POM.
RS516 - Cuchillo para el pan en acero 1.4116. Mango en POM.
RS517 - Cuchillo de mesa para carnes en acero forjado 1.4116. Mango en POM.
RS500 - Bloque cuchillos en madera de haya. Portaobjetos en fundición de aluminio.

La serie di coltelli "La Cintura di Orione"

La serie di coltelli "La Cintura di Orione"

De serie messen "La Cintura di Orione" die in 2007 door Richard Sapper onder advies van Alberto Gozzi is ontworpen, is de voortzetting van het onderzoek dat hen in 1986 geleid heeft tot de creatie van de gelijknamige serie pannen beoeld voor huishoudelijk gebruik door gourmets.

<< ... *Het lijkt me aardig en interessant om een ogenblik stil te staan bij de historisch-culturele verwijzingen van drie essentiële soorten messen van onze serie: het Koksmes, het Trancheermes en het Vleesmes.*

Zij doen mij herinneren aan de middeleeuwse voorsnij- en vleesmessen geïllustreerd door Taillevent (1312- 1395). Guillaume Tirel, de kok van Philippe VI, die Taillevent werd genoemd vanwege zijn enorme neus die de lucht doorkliefde, was de eerste beroepskok uit de geschiedenis. Deze Meester van een schare hofkoks schreef een boek ("Le Viandier", omstreeks 1380) dat het begin inluidde van de kookkunst zoals wij haar vandaag kennen.

Ik beschouw de "voorsnij- en vleesmessen" als de echte getuigen van de historisch-industriële evolutie van het mes in het algemeen. De "Trancheur" was degene die het vlees sneed en die aan het begin van de zestiende eeuw de taken van de "Voorsnijder" overnam (het voorsnijmes is namelijk het equivalent van het huidige trancheermes). Terwijl het Koksmes goed het beeld oproept van het belangrijkste mes van de chef-kok, blijkt het Trancheermes meer geschikt voor de behoeften van vrouwelijke handen. Het Vleesmes moet daarentegen geïnterpreteerd worden als een mes geschikt voor elk gebruik in de keuken, maar dat ook onmisbaar is bij het bereiden van de dis waarmee kostbaar vlees met of zonder bot op het menu staat. Hij moet glad geslepen worden, want zo wordt het vlees preciezer gesneden zonder uiteen te vallen.>>

Alberto Gozzi

WAARSCHUWINGEN

De lemmeten van de messen zijn gemaakt van 1.4116 staal. Het ergonomische handvat is gemaakt van POM met vingerbescherming en antislippovervlak. De gebruikte materialen en het toegepaste productieproces garanderen het beste slijresultaat, robuustheid en hygiëne. Deze messen moeten voorzichtig gehanteerd worden en buiten het bereik van kinderen opgeborgen worden. Vermijd elk oneigenlijk gebruik.

REINIGING

Het staal gebruikt voor het lemmet van deze messen garandeert de beste slijprestaties. Om deze kenmerken zo lang mogelijk te behouden, adviseren wij om de messen met een sponsje en afwasmiddel te reinigen en onder stromend water af te spoelen en ze meteen daarna zorgvuldig af te drogen. De messen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden, aangezien de reinigingsmiddelen die tijdens de wascyclus gebruikt worden en de vochtige omgeving mogelijk het roestproces van het lemmet op gang kunnen zetten.

ONDERHOUD

De sijnkant van het lemmet van de keukennesen is onderhevig aan slijtage en moet dus, zoals voor alle messen geldt,

af en toe geslepen worden. Wij adviseren om deze handling met uiterste aandacht uit te voeren of om zich tot vakmensen te wenden.

RS510 - Koksmes van smeedstaal 1.4116. Handvat van POM.
RS511 - Trancheermes van smeedstaal 1.4116. Handvat van POM.
RS512 - Klein koksmes van smeedstaal 1.4116. Handvat van POM.
RS513 - Schilmesje van smeedstaal 1.4116. Handvat van POM.
RS514 - Fileermes van staal 1.4116. Handvat van POM.
RS515 - Vleeswarenmes van staal 1.4116. Handvat van POM.
RS516 - Broodmes van staal 1.4116. Handvat van POM.
RS517 - Vleesmes van smeedstaal 1.4116. Handvat van POM.
RS500 - Messenblok van beukenhout. Multifunctionele houder van spuitgieta-luminium

La serie di coltelli "La Cintura di Orione"

La serie di coltelli "La Cintura di Orione"

O conjunto de facas "La Cintura di Orione" foi desenhado em 2007 por Richard Sapper sob a orientação de Alberto Gozzi na continuação da pesquisa que, em 1986, tinha conduzido os mesmos autores à criação do homônimo conjunto de panelas dedicado ao público de gourmets privados.

<< ... *Parece-me curioso e interessante dedicar um momento às referências histórico-culturais de três tipos de facas, que eu considero essenciais, presentes no nosso conjunto: a Faca de chefe, a Faca para trincar e a Faca para carne.*

La serie di coltelli "La Cintura di Orione"

Estas trazem-me à memória as facas medievais "trinchante" e "para carne" ilustradas por Taillevent (1312- 1395). Guillaume Tirel, chamado Taillevent por via do seu enorme nariz que cortava o ar, cozinheiro de Filipe VI, foi o primeiro cozinheiro profissional da história. Mestre de uma legião de cozinheiros da corte, escreveu a obra ("Le Viandier", c. 1380) que marcou o início da culinária como hoje a conhecemos.

Considero as "facas trinchantes e para carne" como o verdadeiro testemunho da evolução histórico-industrial da faca em geral. O "Trinchante" era a pessoa encarregada de trincar as carnes que, no início do século XVI, substituiu o "Scalco" (cortador de carne) nas suas funções (a faca trinchante é, de facto, a antecessora da moderna faca para trincar). Enquanto que o Facalhão, termo usado no passado, exprime bem a imagem da faca principal do grande chefe, a Faca para trincar é pelo contrário mais apropriada às exigências das mãos femininas. A Faca para carne, por sua vez, deve ser interpretada como uma faca adequada para todos os usos na cozinha, mas também indispensável para a preparação da mesa quando no menu estão presentes carnes de qualidade superior com ou sem osso. A sua lâmina tem de estar bem afiada, porque assim o corte é mais preciso e não desliza a carne.>>

Alberto Gozzi

ADVERTÊNCIAS

As lâminas das facas são fabricadas em aço 1.4116. O cabo anatômico é fabricado em POM com proteção para os dedos e superfície anti-deslizante. Os materiais utilizados e o processo de fabrico adotado asseguram os melhores resultados de corte, robustez e higiene.

Estas facas devem ser manuseadas com atenção e guardadas longe do alcance das crianças. Evite todo e qualquer uso impróprio.

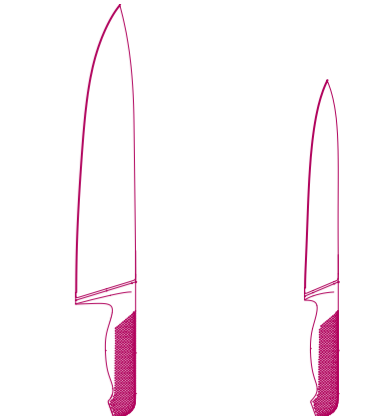
LIMPEZA

O aço utilizado na lâmina destas facas garante os melhores resultados de corte. Para conservar as suas características no tempo, aconselha-se de lavar as facas com uma esponja e detergente para a louça e de enxaguar com água corrente, tendo o cuidado de as enxugar imediatamente a seguir. As facas não são adequadas para lavagem frequente na máquina de lavar louça, pois os detergentes utilizados durante o ciclo de lavagem e o ambiente húmido favorecem o processo de oxidação da lâmina.

MANUTENÇÃO

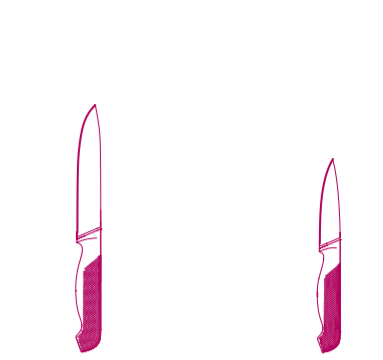
O fio da lâmina das facas de cozinha está sujeito a desgaste e por isso, como todas as facas, tem de ser afiado quando necessário. Esta operação deve ser efectuada com extrema atenção, ou realizada por pessoal com experiência.

RS510 - A Faca de chefe em aço forjado 1.4116. Cabo em POM.
RS511 - Faca para trincar em aço forjado 1.4116. Cabo em POM.
RS512 - Faca de cozinha em aço forjado 1.4116. Cabo em POM.
RS513 - Faca para legumes em aço forjado 1.4116. Cabo em POM.
RS514 - Faca para filetes em aço 1.4116. Cabo em POM.
RS515 - Faca para presunto em aço 1.4116. Cabo em POM.
RS516 - Faca para pão em aço 1.4116. Cabo em POM.
RS517 - Faca para carne em aço forjado 1.4116. Cabo em POM.
RS500 - Bloco para facas em madeira de faia. Porta objectos em alumínio fundido.



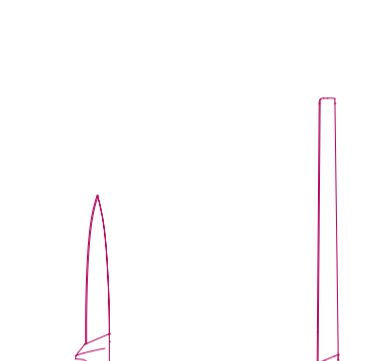
RS510 cm 41,7 - (cm 30) 16 7/8" - (11 3/4")

RS511 cm 34 - (cm 21) 13 1/2" - (8 1/2")



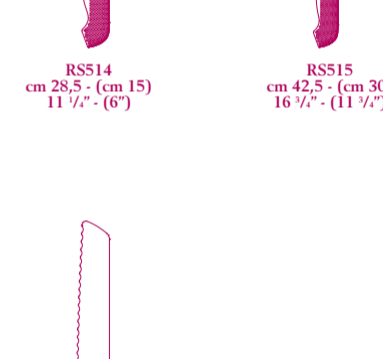
RS512 cm 25 - (cm 13) 9 7/8" - (8")

RS513 cm 19,5 - (cm 9) 7 1/2" - (3 1/2")



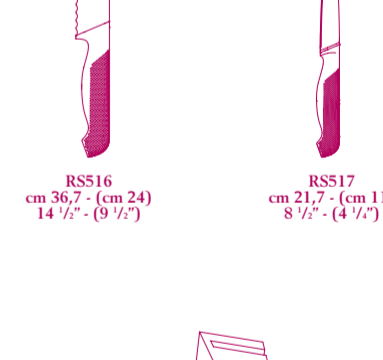
RS514 cm 28,5 - (cm 15) 11 1/2" - (6")

RS515 cm 42,5 - (cm 30) 16 7/8" - (11 3/4")

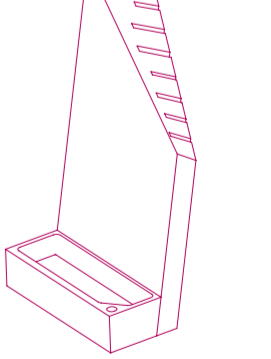


RS516 cm 36,7 - (cm 24) 14 1/2" - (9 1/2")

RS517 cm 21,7 - (cm 11) 8 1/2" - (4 1/2")



RS500 cm 18x18 - h cm 34 7"x7" - h 13 1/2"



RS500 cm 18x18 - h cm 34 7"x7" - h 13 1/2"

Knivserien "La Cintura di Orione" är designad år 2007 av Richard Sapper i samarbete med Alberto Gozzi. Den är en fortsättning på dessa båda formgivares gemensamma forskningsarbete som 1986 resulterade i utvecklandet av kastrullserien med samma namn, avsedd för gourmet-matlagning i hemmet.

<< ... Jag finner det oerhört spännande och intressant att titta lite närmare på den historiska och kulturella bakgrunden till tre av knivarna i vår serie, som enligt mitt tycke inte får saknas i någons hem: Kockkniven, Trancherkniven Allround och Stekkniven.

Dessa påminner mig om de medeltida knivarna för köttuppskärning och för stekar, som illustrerades av Taillevent (1312 - 1395). Guillaume Tirel, som kallades Taillevent på grund av sin enormt stora näsa som föreföll kunna "klyva luften", var kock hos kung Filip VI och räknas idag som historiens förste professionelle kock. Han undervisade det kungliga hovets stora kockstab och skrev en kokbok (Le Viandier, ca. 1380) som markerar startpunkten för våra dagars kokkonst.

För mig är knivarna för köttuppskärning och för stekar öppnbara bevis på den historiska och industriella utveckling som kniven, generellt sett, har genomgått. I början av 1500-talet ersatte man forskäraren med trancheraren, som var den person som sine sin uppgift att tranchera köttet. Dagens trancherkniv är motsvarigheten till dåtidens kniv för köttuppskärning. Kockknivens speciella utformning gör den till profffskockens viktigaste kniv, medan Trancherkniven Allround är bättre anpassad till kökno-handen. Stekkniven är en allroundkniv som passar för alla användningsområden i köket. Den är även oumbärlig vid serveringen när menyen innehåller exklusiv kött med eller utan ben. Kniven måste vara välslipad så att snittet blir perfekt varvid köttet inte trasar sönder.>>

Alberto Gozzi

ANVÄNDNING
Knivbladen är tillverkade av 1.4116 stål. Det greyvånliga knivskaftet av POM är försett med fingerskydd och har en halksäker yta. De använda materialen och den tillämpade tillverkningsprocessen garanterar förstklassiga skäregenskaper, tyngd och hygien. Hantera knivarna försiktigt och förvara dem utom räckhåll för barn. Använd inte knivarna för andra ändamål än de avsedda.

RENGÖRING

Stålet som används till dessa knivar garanterar förstklassiga skäregenskaper. Diska knivarna med svamp och handdiskmedel, skölj dem under rinnande vatten och torka dem med omedelbart. På så sätt bibehåller du knivarnas egenskaper. Undvik att diska knivarna i diskmaskin. Maskindiskmedlen och den fuktiga miljön i diskmaskinen kan ge rostfläckar på knivbladet.

SKÖTSEL

Kniveggarna slits med tiden och måste därför, som alla andra knivar, slipas vid behov. Iakta maximala försiktighet vid detta moment eller vänd dig till en fackman.

RS510 - Kockkniv i 1.4116 smidesstål. Skaft av POM.
RS511 - Trancherkniv Allround i 1.4116 smidesstål. Skaft av POM.
RS512 - Allroundkniv i 1.4116 smidesstål. Skaft av POM.
RS513 - Skalkniv i 1.4116 smidesstål. Skaft av POM.
RS514 - Filekniv i 1.4116 stål. Skaft av POM.
RS515 - Skinkkniv i 1.4116 stål. Skaft av POM.
RS516 - Brödkniv i 1.4116 stål. Skaft av POM.
RS517 - Stekkniv i 1.4116 smidesstål. Skaft av POM.
RS500 - Knivblock i bok. Multihållare i formgjutet aluminium.

Richard Sapper och Alberto Gozzi i samband med utställningen "La Cintura di Orione" i Milano, Italien.

Richard Sapper on suunnitellut "La Cintura di Orione" -veistisarjan 2007 Alberto Gozzin avustuksella. Se on jatkoa tutkimukselle, jonka he tekivät yhdessä toteuttaakseen 1986 samanamisen, yksityiselle riu-antuntijoille tarkoitetun kattilasarjan.

<< ... On hauskaa ja mielenkiintoista pysähtyä hetkeksi pohtimaan kolmen tärkeimmän sarjaamme kuuluvan veististyyppin kulttuurihistoriallisia yhteyksiä. Nämä veitset ovat kokinveitsi, yleisleikkuveitsi ja pihviweitsi.

Ne tuovat mieleeni keskiaikaiset paisti- ja pihviweitset, joita Taillevent (1312 - 1395) kuvaili. Guillaume Tirel, jota tunnetaan nimellä Taillevent johtuen suuresta nenästä ("tuulenhalkeaisija"), oli Philippe VI:n kokkia historian ensimmäinen ammattikokki. Hovikokkien rivistäö opettavana keittiömestarina hän kirjoitti teoksen (Le Viandier, n. 1380), joka antoi alun nykyään tunnetuille keittiökulttuurille.

Mielestäni paisti- ja pihviweitset todella todistavat tavallisen veitsen historiallista ja teollista kehitystä. Lihaneleikkajaa oli lihan leikkaukseen erikoistunut henkilö, joka otti 1500-luvun alussa paistimestarin tehtävän. Silloinen paistiveitsi vastaa todellakin nykyistä leikkuveitsiä. Kokinveitsi on hyvä ilmaisu mestarikokin tärkeimmälle veitselle, kun taas yleisleikkuveitsi tuntuu sopivan

paremmin naisen käteen. Pihviweitsi tulisi sen sijaan tulla veitseksi, joka soveltuu kaikkiin ruoanvalmistustarpeisiin, mutta on korvaamaton myös pöydän kattaukses- sa, kun ruokalistaan kuuluu luutonta tai liusta arvolihaa. Se tulee teroittaa säileäksi, jotta leikkaustulos on tarkka eikä liha lohkeile.>>

Alberto Gozzi

VAROITUKSIA

Veitsien terät on valmistettu teräksestä 1.4116. Ergonominen kahva on valmistettu POM-muovista. Siinä on sormi- suoja ja liukuestopinta. Käytetyt materiaalit ja tuotantoprosessi takaavat sen, että leikkaaminen tapahtuu tehokkaasti, tukevasti ja hygieenisesti. Käytä veitsiä varoen ja säilytä ne poissa lasten ulottuvilta. Älä käytä niitä virheellisesti.

PUHDISTUS

Veitsien terän valmistukseen käytetty teräs takaa tehokkaan leikkaustuloksen. Jotta ominaisuudet säilyvät pitkään, puhdistava veitsienuella ja astianpesuainella ja huuhtelee ne juoksevan veden alla. Kivi- vaa ne heti huolellisesti. Älä pese veitsiä astianpesukoneessa, sillä pesun aikana käytetyt pesuaineet ja kostea ympäristö ruostuttavat terää.

HUOLTO

Keittiöveitsien terän särmä kuluu ja tulee tarvittaessa teroittaa, kuten veitset yleensä. Suorita toimenpide erittäin varoen tai ota yhteys asiantuntijaan.

RS510 - Takoteräksestä 1.4116 valmistettu kokinveitsi. Kahva POM-muovia.
RS511 - Takoteräksestä 1.4116 valmistettu yleisleikkuveitsi. Kahva POM-muovia.
RS512 - Takoteräksestä 1.4116 valmistettu yleisveitsi. Kahva POM-muovia.
RS513 - Takoteräksestä 1.4116 valmistettu kuorimaveitsi. Kahva POM-muovia.
RS514 - Teräksestä 1.4116 valmistettu fileerausveitsi. Kahva POM-muovia.
RS515 - Teräksestä 1.4116 valmistettu viipaloitintveitsi. Kahva POM-muovia.
RS516 - Teräksestä 1.4116 valmistettu leipäveitsi. Kahva POM-muovia.
RS517 - Takoteräksestä 1.4116 valmistettu pihviweitsi. Kahva POM-muovia.
RS500 - Pyökkipuusta valmistettu veitsittukki. Ruiskuvalutusta alumiinista valmistettu yleisteline.

Richard Sapper ja Alberto Gozzi vuonna 2007.

Knivserien "La Cintura di Orione" er designet i 2007 af Richard Sapper med forskningshjælp fra Alberto Gozzi. Samme kunstnere skabte i 1986 en grydeserie af samme navn tilegnet private gourmetkokke.

<< ... Det er spændende og interessant at fundere et øjeblik over de historisk-kulturelle henusninger for tre typer knive, der findes i denne serie, og som er uundværlige i ethvert hjem: Kockekniven, allround forskærkniven og steakkniven.

Disse minder mig om knive fra middelalderen, forskærkniven og kockkniven, der illustreredes af Taillevent (1312-1395). Guillaume Tirel, også kaldet Taillevent på grund af sin enorme næse, der skar i gennem luften, var kok for Philippe VI og er historiens første professionelle kok. Han var underviser for en gruppe kokke ved hoffet og skrev en kogebog (Le Viandier, ca. 1380), der udgjorde grundlaget for det køkken, vi kender i dag.

Jeg betragter forskærkniven og kockkniven som sande vidnesbyrd på den historisk-industrielle udvikling af knive i almindelighed. Forskæreren var den person, der skærkede kødet ud, og overtog i begyndelsen af det 16. århundrede hushovmesterens job. Nutidens forskærkniv kaldes også for trancherkniv. Mens kockekniven giver et godt indtryk af den store koks primære kniv, fremstår allround forskærkniven derimod som passende bedre til kvindens hænder. Steakkniven forstås derimod som en kniv, der passer til enhver brug i køkkenet, men den er også uundværlig ved bordet, når menuen står på fint kød med eller uden ben. Dens slibning skal være jævn, for således bliver skæringen mere præcis og kødet falder ikke fra hinanden.>>

Alberto Gozzi

ADVARSEL

Knives ægge er udført i 1.4116 stål. Det ergonomiske skaft er fremstillet af POM med fingerskyttelse og antislip overflade. De anvendte materialer og fremstillingsprocessen sikrer de bedste skæreresultater, slidstyrke og hygiejne. Disse knive skal anvendes med forsigtighed og opbevares utlængseligt for barn. Undgå enhver forkert form for brug.

RENGÖRING

Det anvendte stål til disse knives ægge garanterer de bedste skæreresultater. For at bevare disse egenskaber længst muligt anbefales det at vaske knivene med en svamp og opvaskemiddel og skylle dem under rinnende vand. Tor dem af med det samme. Det frarådes at vaske knivene i opvaskemaskine, da det anvendte opvaskemiddel i vaskeprocessen og det fugtige miljø kan forårsage rustdannelse på æggene.

VEDLIGEHOLDELSE

Æggen på kockeknivene slides, og som alle andre knive skal de slibes efter behov. Vær yderst forsigtig, når du sliber knive-

ne, eller henvend dig til professionelle.

RS510 - Kockekkniv af smedet 1.4116 stål. Skaft af POM.
RS511 - Allround forskærkniv af smedet 1.4116 stål. Skaft af POM.
RS512 - Allround kniv af smedet 1.4116 stål. Skaft af POM.
RS513 - Skrællekniv af smedet 1.4116 stål. Skaft af POM.
RS514 - Filetkniv af 1.4116 stål. Skaft af POM.
RS515 - Skinnekniv af 1.4116 stål. Skaft af POM.
RS516 - Brödkniv af 1.4116 stål. Skaft af POM.
RS517 - Steakkniv af smedet 1.4116 stål. Skaft af POM.
RS500 - Knivblok af bøgetræ. Universalholder af formstøbt aluminium.

Richard Sapper og Alberto Gozzi i samband med utställningen "La Cintura di Orione" i Milano, Italien.

Knivserien "La Cintura di Orione" ble projektert av Richard Sapper i 2007 i samarbeid med Alberto Gozzi. Det var fortsattelsen av forskningen som førte dem til å lage pameserien med samme navn i 1986, og som ble dedikert til hjemmekokkene.

<< ... Jeg synes det er merkelig og interessant å stoppe opp et øyeblikk og tenke over de historiske-kulturelle referansene som ligger bak tre knivtyper som er en del av vår serie, og som jeg mener er vesentlige i ethvert hjem: Kockekniven, Forskjærkniven og Kjøttkniven.

Disse knivene får meg til å tenke på knivene fra middelalderen - trancherkniven og kjøttkniven - som ble illustrert av Taillevent (1312-1395). Guillaume Tirel, også kalt Taillevent fordi han hadde en veldig stor nese som kløvet luften, var kokken til Philippe VI, og han var historiens første profesjonelle kokk. Han var lærer for mange hof-flokker, og han skrev en bok (Le Viandier, ca. 1380) som blir regnet som begynnelsen på matlagning slik som vi kjenner den i dag.

Jeg regner trancherkniven og kjøttkniven som de virkelige vitnene til knivens historiske-industrielle utvikling. Forskjæreren var personen som skulle forsikjere kjøttet, og i begynnelsen på 1500-tallet tok forskjæreren over rollen på kjøkkenet fra hushovmesteren. Forskjærerkniven kalles også for trancherkniv. Kockekniven som ble brukt i gamledager er en kniv som du lett kan forestille deg i hendene til en storsjef, mens Forskjærkniven er gjerne brukt av kvinnehender. Kjøttkniven skal derimot sees som en kniv som er egnet for forskjellige bruk på kjøkkenet, men også for en kniv som er uunnværlig når du skal skjære bifkjøtt med eller uten bein direkte på bordet. Kniven må være finslippt slik at kjøttet blir mer presist og kjøttet ikke smuldrer.>>

Alberto Gozzi

ADVARSEL

Det ergonomiske sklisikre skaftet med fingerskyttelse er laget av POM. Materialene som har blitt brukt og produksjonsprosessen sikrer optimal kutteytelse, robusthet og hygiene. Disse knivene må håndteres forsiktig, og de må oppbevares utenfor barns rekkevidde. Unngå uegnet bruk.

RENGJØRING

Stålet som har blitt brukt for å lage bladet til disse knivene, garanterer optimal kutteytelse. For at disse egenskapene skal kunne vare over tid, anbefaler vi å vaske knivene med en svamp og oppvaskmiddel, og deretter skylle dem under rennende vann. Etter at du har vasket knivene, tørk dem med en gang. Vi anbefaler ikke å vaske knivene i oppvaskmaskinen. Oppvaskmiddelet og de fuktige omgivelsene inni oppvaskmaskinen har en tendens til å gi rustdannelse.

VEDLIGEHOLD

Kniveggen på kjøkkenkniver slites, og som på alle andre typer kniver må også denne eggen slipes. Du må være veldig forsiktig når du utfører dette arbeidet, eller du bør ta kontakt med kvalifisert personale.

RS510 - Kockekkniv av smidd stål 1.4116. Skaft av POM.
RS511 - Forskjærkniv av smidd stål 1.4116. Skaft av POM.
RS512 - Kjøkkenkniv av smidd stål 1.4116. Skaft av POM.
RS513 - Skrællekniv av smidd stål 1.4116. Skaft av POM.
RS514 - Filetkniv av stål 1.4116. Skaft av POM.
RS515 - Skinnekniv av stål 1.4116. Skaft av POM.
RS516 - Brödkniv av stål 1.4116. Skaft av POM.
RS517 - Kjøttkniv av smidd stål 1.4116. Skaft av POM.
RS500 - Knivblokk av bok. Universalholder av formstøpt aluminium.

「オリオン座の三ツ星」という意を持つラ・チントウーラ・ディ・オリオーネ (La Cintura di Orione) シリーズのキッチンナイフは、料理研究家アルベルト・ゴッツィの協力を得て、リチャード・サバーが2007年にデザインしました。これは、家庭で本格的な料理を楽しむ人のために1986年に開発された、同名の調理器具シリーズの延長線にある製品です。

「…このシリーズの3つの基本ナイフである、クッキングナイフ、カービングナイフ、ステーキナイフについての歴史・文化的な背景について言及することは興味深いことだと思います。」

これらは、中世の料理人タイユヴァン (1312～1395年) の本に描かれたカービングナイフやステーキナイフを思い起こさせます。キヨム・ティレル (通称タイユヴァンは突き出した大きな鼻に由来する) は、フランス王フィリップ6世に仕えた宮廷料理人で、歴史に残る最初のプロのシェフと言えます。彼は多くの宮廷料理人を指導し、また今日私たちが知るどころの料理法の始まりとなった『ル・ヴィアンチエ (料理人の書)』 (1380年頃) を著しました。

私は、カービングナイフとステーキナイフこそが、ナイフ全般における歴史的・産業的進化の真の証人であると考えています。16世紀初期に、肉を切り分ける人 トリンチアンテ "Trinciante" が、スカルコ "Scalco" に取って代わりました (コルテッロ・ダ・スカルコ "coltello da scalco" が今日のコルテッロ・トリンチアンテ "coltello trinciante" に相当します)。一方、古い方言であるコルテッロツッチオ*Coltellaccio*は、クックナイフのイメージを完璧に表現し、トリンチアンテ・ムルティウーラ*Trinciante multiuso* (カービングナイフ) は女性の手に合うようになっています。コルテッロ・ダ・タヴォラ・ペル・カルネ*Coltello da tavola per carni* (ステーキナイフ) は、万能キッチンナイフと考えることもできますが、骨付き、骨なしの上質の肉をサーブする場合にはテーブルの必需品となります。肉を引き裂くことなくきれいに切る必要があるように、刃先はスムーズである必要があります。」

Alberto Gozzi

使用上の注意

ナイフの刃は 1.4116鍛造スチール製です。エルゴノミックハンドルはPOM樹脂製で、指ガードが付き、表面には滑り止め加工が施されています。材質および製造過程によって、優れた切れ味と、頑丈さ、衛生面を保証しています。ナイフの取扱いはには細心の注意を払い、お子様の手の届かない所に保管してください。不適切な使用は一切避けてください。

洗浄

刃に使われているスチールは、優れた切れ味を保証しています。ナイフを完全な状態に維持するには、スポンジと洗剤用洗剤で洗い、流水ですすぎした後、直ちに水気をよく拭きとってください。食器洗い機用の洗剤と温度は刃を錆びさせる原因になりますので、キッチンナイフの洗浄に食器洗い機は使用しないでください。

お手入れ

キッチンナイフの刃先は磨耗を免れません。他のナイフと同様、必要になったら研いでください。研ぐ場合には十分に注意して行ってください。あるいは専門の刃物研ぎサービスにご依頼ください。

RS510 - クックナイフ : 1.4116鍛造スチール (刃部)、POM樹脂 (ハンドル部)
RS511 - カービングナイフ : 1.4116鍛造スチール (刃部)、POM樹脂 (ハンドル部)
RS512 - クックナイフ (小) : 1.4116鍛造スチール (刃部)、POM樹脂 (ハンドル部)
RS513 - 果物ナイフ : 1.4116鍛造スチール (刃部)、POM樹脂 (ハンドル部)
RS514 - 果物ナイフ : 1.4116鍛造スチール (刃部)、POM樹脂 (ハンドル部)
RS515 - スライスナイフ : 1.4116鍛造スチール (刃部)、POM樹脂 (ハンドル部)
RS516 - パン切りナイフ (波形刃) : 1.4116鍛造スチール (刃部)、POM樹脂 (ハンドル部)
RS517 - ステーキナイフ : 1.4116鍛造スチール (刃部)、POM樹脂 (ハンドル部)
RS500 - ナイフスタンド・ブナ材、鑄造アルミニウム (万能ホルダー部)

βλέπω τα μαχαίρια κοπής και τα επιτραπέζια μαχαίρια ως αληθινούς μάρτυρες της ιστορικής και βιομηχανικής εξέλιξης του μαχαίριου γενικότερα. Ο "Trinciante" (Τεμαχιώτης) ήταν το πρόσωπο που είχε την ευθύνη τεμαχισμού του κρέατος σε μερίδες, αντικαθιστώντας τον "Scalco" των αρχών του 16ου αιώνα (το "coltello da scalco" είναι το αντίστοιχο του σημερινού "coltello trinciante"). Ένα το Coltellaccio, λέξη κάποιες παλιές διαλέκτους εκφράζει τέλει την εικόνα του μαχαίριού του σεφ, το Trinciante multiuso (μαχαίρι κοπής) μοιάζει να ταιριάζει καλύτερα στα γουαϊκέια χέρια. Το Coltello da tavola per carni (επιτραπέζιο μαχαίρι κρέατος) μπορεί να θεωρηθεί μαχαίρι κουζίνας γενικής χρήσης, αλλά η παρούσια του στο τραπέζι είναι απαραίτητη όταν πρόκειται να σερβιρισθεί κάποιο εξάισιο κρεατικό, με ή χωρίς κόκκαλο. Η λάμα του πρέπει να είναι ομαλή ώστε να διασφαλίξει την κοπή ακριβείας χωρίς σκόσιμο του κρέατος.»

Alberto Gozzi

ΟΔΗΓΙΕΣ

Οι άξιες αυτές είναι κατασκευασμένες από σφυρηλατημένο αστάλι 1.4116. Η εργονομική λαβή είναι κατασκευασμένη από POM (πολυεμφεθυλένιο), με προστατευτικό για τα δάχτυλα και αντιολισθητική επιφάνεια. Τα υλικά και η διαδικασία κατασκευής εγγυώνται την εξαιρετική κοπή, αντοχή και υγιεινή. Μεταχειριστείτε τα μαχαίρια αυτά με φροντίδα και κροπτική τα μακριά από τα παιδιά. Αποφύγετε κάθε είδους ακατάλληλη χρήση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Το αστάλι που χρησιμοποιείται για τις λάμες αυτές εγγυάται εξαιρετική κοπή. Για να διατηρηστεί τα μαχαίρια σε τέλεια κατάσταση, πλύνετε με σφουγγάρι και σαπούνι πιάτων, ξεπλύνετε κάτω από νερό που τρέχει και στεγνώните αμέσως. Τα μαχαίρια δεν πρέπει να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων διότι τα σποούνια που χρησιμοποιούνται και η υγρασία που δημιουργείται τείνουν να προκαλούν σκουριά της λάμας.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Η λάμα κοπής των μαχαίριών κουζίνας υπόκειται σε φθορά και, όπως και κάθε άλλο μαχαίρι, πρέπει να ακονίζεται όταν χρειάζεται. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν ακονίζετε τα μαχαίρια αυτά. Ως εναλλακτική λύση, αναθέστε το ακόνισμα σε κάποια επαγγελματική υπηρεσία ακονισματος.

RS510 - Μαχαίρι του σεφ από σφυρηλατημένο αστάλι 1.4116. Λαβή από POM (πολυεμφεθυλένιο).
RS511 - Μαχαίρι κοπής από σφυρηλατημένο αστάλι 1.4116. Λαβή από POM (πολυεμφεθυλένιο).
RS512 - Μικρό μαχαίρι του σεφ από σφυρηλατημένο αστάλι 1.4116. Λαβή από POM (πολυεμφεθυλένιο).
RS513 - Μαχαίρι ξεφλούδισματος από σφυρηλατημένο αστάλι 1.4116. Λαβή από POM (πολυεμφεθυλένιο).
RS514 - Μαχαίρι ξεφλούδισματος από σφυρηλατημένο αστάλι 1.4116. Λαβή από POM (πολυεμφεθυλένιο).
RS515 - Μακρό μαχαίρι κοπής από αστάλι 1.4116. Λαβή από POM (πολυεμφεθυλένιο).
RS516 - Μαχαίρι ψαμιού με πριονωτή κόψη από αστάλι 1.4116. Λαβή από POM (πολυεμφεθυλένιο).
RS517 - Επιτραπέζιο μαχαίρι από σφυρηλατημένο αστάλι 1.4116. Λαβή από POM (πολυεμφεθυλένιο).
RS500 - Βάση μαχαίριών από Ξύλο οξιλάς. Βάση γενικής χρήσης από χυτό αλουμίνιο.

Richard Sapper και Alberto Gozzi.

由 Richard Sapper 於 2007 年在 Alberto Gozzi 的指導下設計的「La Cintura di Orione」系列刀具，是一項研究的延續，引領他們於 1986 年創造出「La Cintura di Orione」系列鑄及平底鑄，專為美食家家庭使用。

「...我覺得討論我們系列中的一下三種刀具的歷史(在背景會很有趣)：廚師刀、切肉刀及牛排刀。」

它們讓我想起中世紀受 Taillevent (1312-1395) 影響的切肉刀及牛排刀。Guillaume Tirel (簡稱 Taillevent 因為他暴露 在空氣中的大鼻子) 菲利浦六世的廚師，是歷史上第一位職業廚師。 他教授眾多 宮廷廚師並寫了一本書 (「Le Viandier» circa 1380) 標誌著我們現在所知的烹飪的開始。

我認為切肉刀和牛排刀是大範圍的刀具歷史工業革命的真正見證。「Trinciante」(切肉工) 是負責切肉的人，代替了 16 世紀早期的「Scalco」(coltello da scalco) 相當於現在的「coltello trinciante」)。另一方面 Colhellaccio，一個古老的方言詞語，完美詮釋了廚師刀的形象，「trinciante multiuso」(切肉刀) 似乎更適合女性的手。Colhelo da tavolo per carni (牛排刀)，可以當做是全能廚房刀具，但當肉類，無論是否有骨頭，呈上來的時候，它必定會出現在餐桌上。 且其刀刃必須光滑，保證精確地切割而不是撕扯肉類。」

Alberto Gozzi

操作指南

這些刀具使用 1.4116 鋼製作。用 POM 製

作的人類工程學刀柄，帶有手指保護及防滑表面。 材料和製造過程保證了絕好的切割手感、絕對堅固及完全衛生。小心使用刀具並將它們置於兒童不可觸及的地方。 避免所有不正確使用。

清洗

這些刀具所使用的鋼保證了絕好的切割手感。 要將刀具維持在完美狀態，用海綿和洗碗的肥皂清洗，在流動的水下衝淨並立刻擦乾。 此刀具不應使用洗碗機清洗，因為所使用的肥皂和造成的口度可能會使刀具生鏽。

保養

廚房刀具的刀刃和其他刀具一樣會變鈍，需要在適當的時候磨利。 磨刀時，請特別小心。 或者，讓專業磨刀服務的工作人員做這項工作。

RS510 - 1.4116 鋼鍛造的廚師刀。 POM 刀柄。
RS511 - 1.4116 鋼鍛造的切肉刀。 POM 刀柄。
RS512 - 1.4116 鋼鍛造的小廚師刀。 POM 刀柄。
RS513 - 1.4116 鋼鍛造的水果刀。 POM 刀柄。
RS514 - 1.4116 鋼鍛造的水果刀。 POM 刀柄。
RS515 - 1.4116 鋼鍛造的切片刀。 POM 刀柄。
RS516 - 1.4116 鋼鍛造的備辦刀麵包刀。 POM 刀柄。
RS517 - 1.4116 鋼鍛造牛排刀。 POM 刀柄。
RS500 - 山毛櫸木刀鞘。 鋅制多用塗刀具架。

Richard Sapper 和 Alberto Gozzi 在 2007 年。

Набор ножей «Пояс Ориона» был разработан в 2007 немецким дизайнером Ричардом Салпером с помощью консультанта Альберто Гоцци. Набор является продолжением разработок, которые в 1986 послужили этим же дизайнеру для создания одноименного набора кастрюль, предназначенного для гурманов.

<<... Мне представляется любопытным и интересным остановиться на минутку на культурно-исторических реминисценциях трех типов ножей, которые я считаю основными и которые присутствуют в нашем наборе: Поварской нож, Универсальный нож и Стейковый нож.

Они вызывают в памяти средневековые ножи столбников и личные ножи для мяса, о которых писал Ветрорез (1312-1395). Именно так прозвали за огромный нос, расклевывающий воздух, повара Филиппа VI Гююма Тиреля. Его считают первым в истории профессиональным поваром. Тирель выучил целую когорту придворных поваров и написал книгу «Трактат о провизии» (около 1380), которая положила начало современной кухне.

Я считаю ножи столбников для разделки мяса и столовые ножи настоящими вехами в промышленно-технической эволюции ножей вообще. Резчик мяса в начале шестнадцатого века заменил столбника (разделочный нож столбника является эквивалентом современного ножа для нарезки). Если Поварской нож, старинный термин на диалекте, хорошо передает представление о главном ноже шеф-повара, то Универсальный нож больше подходит для женских рук. Стейковый нож предназначен для всех кухонных нужд, но он также необходим в сервировке стола, если в меню присутствуют ценные виды мяса с костью или без нее. Он должен быть гладко заточен для аккуратного разреза.

Alberto Gozzi

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
Лезвия ножей выполнены из стали 1.4116. Эргономическая ручка выполнена из материала POM, имеет защиту для пальцев и шероховатую поверхность. Применяемые материалы и производственный процесс гарантируют максимальную эффективность резки, прочности и гигиены. С ножами надо обращаться осторожно и хранить их в местах, не доступных детям. Избегать использования не по назначению.

ОЧИСТКА

Сталь, из которой выполнены лезвия ножей, гарантирует максимальную эфрективность резки. Чтобы эти характеристики сохранились надолго, рекомендуется мыть ножи губкой и мылом средством для посуды, прополаскивать их в проточной воде и сразу же вытирать насухо. Ножи нельзя мыть в посудомоечной машине, так как применяемые в ней моющие средства и влажная среда способствуют окислению лезвия.

УХОД

Режущая кромка кухонных ножей затупляется при пользовании, поэтому время от времени их надо затачивать. Рекомендуется выполнять эту операцию с большой осторожностью или обращаться к опытному персоналу.

RS510 - Поварской нож из кованой стали 1.4116. Ручка из POM.
RS511 - Универсальный нож для резки из кованой стали 1.4116. Ручка из POM.
RS512 - Универсальный нож из кованой стали 1.4116. Ручка из POM.
RS513 - Небольшой нож из кованой стали 1.4116. Ручка из POM.
RS514 - Филейный нож из стали 1.41