

hasaki

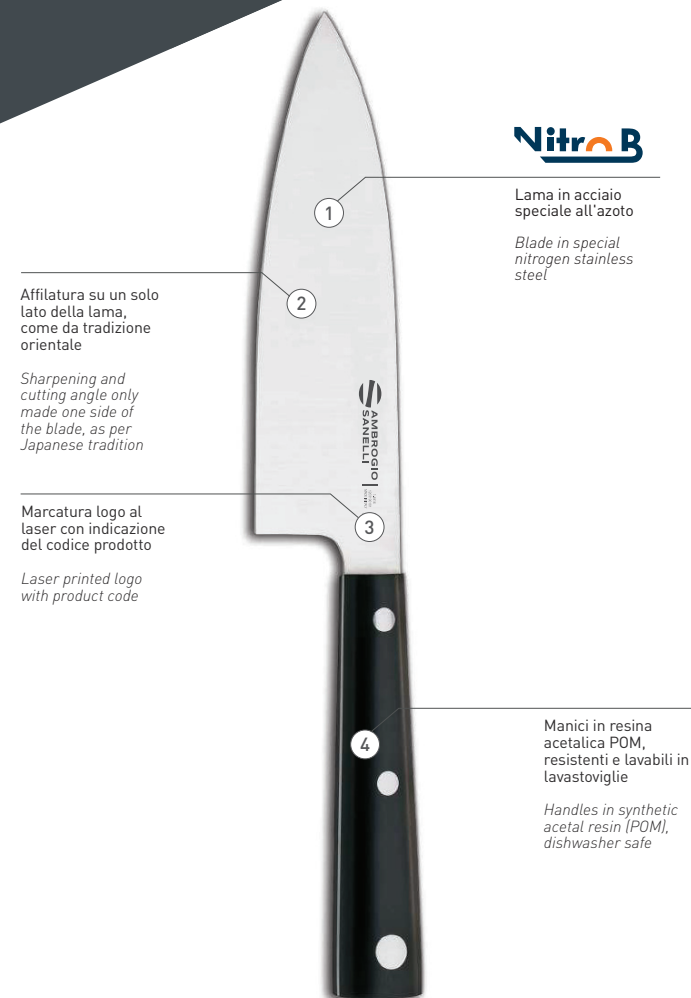
hasaki 刃先

Coltelli professionali hasaki, in stile asiatico

Ha Saki: "bordo tagliente", il nome perfetto per le lame della linea di coltelli professionali in **stile giapponese**. Le lame dei coltelli Hasaki sono affilate solo da un lato per ottenere tagli più netti come richiesto dalla cucina giapponese. Con questa affilatura asimmetrica il materiale tagliato viene a contatto con la lama solo per breve tempo e l'attrito è così ridotto al minimo. Questa tipologia di filo è ideale per realizzare un **taglio lungo e progressivo**, per affettare finemente e filettare il pesce. Il manico è realizzato in resina acetalica (POM) e rende il coltello confortevole e perfettamente bilanciato durante il taglio.

Professional asian knives

Ha Saki: "cutting edge", this is the right name for our range of professional knives in **Asian style**. Blades are manufactured with special NITRO-B stainless steel with nitrogen (1.4916), which allows to obtain a uniform microstructure with **excellent corrosion resistance** and a final hardness after heat treatments up to 57-59 HRC. As per Japanese tradition, the sharpening is made on only one side of the blade, so that the food material is in contact with the blade only for a short time and the friction is thus reduced to a minimum. This sharpening technique is ideal for long and progressive cuts, especially for fish filleting. Handles are made of synthetic resin POM, which makes the **knife comfortable and perfectly balanced** while cutting.



COLTELLO "USABA" "USABA" KNIFE

Couteau "Usaba" | "Usaba" messer | Cuchillo "Usaba"

HJ39 016 B

Lama cm 16 = 6¼"

Spessore mm 3 thickness



COLTELLO CHEF CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

HC49 016 B

Lama cm 16 = 6¼"

Spessore mm 2 thickness



HC49 020 B

Lama cm 20 = 8"

Spessore mm 2 thickness



COLTELLO "DEBA" "DEBA" KNIFE

Couteau "Deba" | "Deba" messer | Cuchillo "Deba"

HJ40 016 B

Lama cm 16 = 6¼"

Spessore mm 3 thickness



COLTELLO "YANAGI" - SASHIMI "YANAGI" KNIFE

Couteau "Yanagi" | "Yanagi" messer | Cuchillo "Yanagi"

HJ41 021 B

Lama cm 21 = 8½"

Spessore mm 2 thickness



HJ41 024 B

Lama cm 24 = 9½"

Spessore mm 2 thickness



HJ41 027 B

Lama cm 27 = 10½"

Spessore mm 2 thickness



HJ41 030 B

Lama cm 30 = 12"

Spessore mm 2 thickness



COLTELLO SANTOKU, LAMA FORATA SANTOKU KNIFE, BLADE WITH HOLES

Couteau Santoku, lame perforée | Santoku messer, mit löcher in der klinge | Cuchillo Santoku, hoja con agujeros

HC50 016 B

Lama cm 16 = 6¼"

Spessore mm 2 thickness



SPELUCCHINO UTILITY KNIFE

Couteau d'office | Officemesser | Cuchillo multiusos

HT82 010 B

Lama cm 10 = 4"

Spessore mm 2 thickness



COLTELLO MULTIUSO UTILITY KNIFE

Couteau d'office | Officemesser | Cuchillo multiusos

HT82 012 B

Lama cm 12 = 4¾"

Spessore mm 2 thickness

