



MEPRA - Coltelleria da cucina
ITALIA - MONDADORI PUBBLICITÀ S.P.A. - SALE & PEPE - 01-LUG-13 - Pag.: 47

L'UTILE E IL DILETTEVOLE

OGGETTI E ATTREZZI PER LA CUCINA

Diamoci un taglio

A TAVOLA E IN CUCINA, IL COLTELLO È INDISPENSABILE PER TRATTARE QUALSIASI ALIMENTO. A COMINCIARE DALLA CARNE

a cura di Alessandro Gnocchi,
servizio di Patrizia Cantoni,
testo di Francesca Romana Mezzadri

Semplice e pratico, perfetto per tagliare e infilzare i bocconi di selvaggina, il coltello è diventato di uso comune ancora prima che si cominciasse a consumare i pasti attorno a una tavola. Da allora, grazie alla tecnologia e al design, si è andato perfezionando e oggi lo si trova in forme e in materiali diversi. La versione più semplice ha lama appuntita e liscia, che non strappa le fibre ed è perfetta per la carne; ma una leggera zigrinatura permette di incidere la crosticina delle bistecche alla griglia. Tra i coltelli da cucina, il più diffuso è quello da chef, detto anche trinciante, con lama liscia, larga e lunga; è adatto a ogni alimento e, per i tagli di precisione, viene affiancato dal piccolo e appuntito spelucchino. Per disossare, serve invece una lama sottile e rigida (da non usare per

> segue a pag. 48



- 1 Coltello da bistecca con lama in acciaio speciale (Collezione Twin® Pollux, Zwilling; 22,50 €).
- 2 Coltello da bistecca con lama in acciaio forgiato (Paderno; 21,50 €).
- 3 Coltello da bistecca americano in acciaio inox (Mepra; set di 2 coltelli 24,50 €).
- 4 Coltello artigianale con manico in corno di cervo (Coltellerie Lepre; 40 €).
- 5 Coltello da carne con lama in acciaio inox e manico in nylon (Victorinox; 5,50 €).
- 6 Coltello da carne con manico in legno di carpino colorato (Linea Essentiels, Opinel; set di 4 coltelli 35 €).
- 7 Coltello da carne in acciaio inox (Wmf Italia; set di 6 coltelli 80 €). Indirizzi a pagina 6