



Mangiare meglio.
Vivere meglio.

D-Line

Coltelli esclusivi, perfetti per tutti gli usi



D-Line

Coltelli esclusivi, perfetti per tutti gli usi

Congratulazioni per aver acquistato **D-Line**, il nuovo Set di Coltelli AMC. Da oltre 55 anni, AMC propone con successo Sistemi di cottura di altissima qualità e grazie alla competenza ed esperienza acquisita, ha sviluppato un Set di Coltelli all'avanguardia, concepiti per essere strumenti da taglio perfetti, di altissima qualità e dallo straordinario design AMC.

I Coltelli **D-Line** sono

- esclusivi
- di lama dura e affilata
- resistenti alla corrosione
- belli e moderni
- comodi da impugnare
- perfettamente bilanciati
- facili da affilare, con l'Affilatore D-Line
- facili da riporre grazie al Proteggi lama e al Ceppo D-Line

I Coltelli **D-Line** si adattano perfettamente allo stile di chi li maneggia in cucina e consentono di realizzare tagli sicuri e precisi.

Il Set di Coltelli D-Line	4
Coltello da Chef.....	6
Coltello per il pane.....	8
Coltello Santoku piccolo	10
Coltello universale	12
Suggerimenti per la cura e l'uso.....	14
Come pulire e riporre con sicurezza i Coltelli D-Line.....	16
Affilatura sicura e veloce	18

Il Set di Coltelli D-Line

È l'esperienza che conta

Il design a sostegno della funzione

Affinché l'aroma si sprigioni perfettamente, i diversi tipi di vini vengono serviti in bicchieri di forme diverse – analogamente, anche per tagliare al meglio pane, carne e pesce, servono coltelli di forme e dimensioni diverse. Per questo motivo sono stati realizzati i Coltelli D-Line che consentono di tagliare nel modo migliore ogni tipo di ingrediente.

Facili da maneggiare

Tutti i Coltelli D-Line si maneggiano con grande facilità e sicurezza.

Tutto sotto controllo

La qualità di un coltello può essere valutata nel momento stesso in cui lo si impugna. Il manico tondeggiante ed ergonomico consente una presa sempre comoda e sicura, mentre il perfetto bilanciamento permette movimenti precisi che offrono risultati di taglio straordinari.





Affilati e sicuri

Ogni Coltello D-Line è dotato di una custodia su misura, che protegge la lama quando lo si ripone e protegge le mani quando lo si estrae dal cassetto, così da operare con sicurezza e facilitare l'identificazione del coltello che si vuole estrarre dal cassetto.

Il salvadita, un battente in metallo presente tra manico e lama, impedisce alle dita di scivolare durante l'operazione di taglio.

L'affilatura giusta

La qualità della lama di un coltello dipende in misura considerevole dal suo grado di durezza espresso in HRC (scala di Rockwell). Più dura è la lama, minore sarà la sua usura nel tempo e maggiore sarà la durata dell'affilatura. Con un valore di circa 54 HRC, i Coltelli D-Line sono resistenti all'usura, si affilano con facilità e hanno un angolo di taglio ottimale che conferisce ad ogni coltello una speciale affilatura per il loro uso specifico.

Il materiale

Dalla lama all'impugnatura, tutti i Coltelli D-Line sono prodotti in Germania con acciaio al cromo-molibdeno-vanadio di altissima qualità. Un acciaio che consente di realizzare lame dure, flessibili e resistenti alla corrosione.

- **Cromo:** protegge dalla ruggine e non bisogna preoccuparsi se ci si dimentica di lavare e asciugare un coltello subito dopo aver tagliato alimenti acidi come, ad esempio, pomodori o agrumi.
- **Molibdeno:** aumenta la protezione contro la corrosione e aumenta la resistenza dell'acciaio.
- **Vanadio:** consente di ottimizzare l'angolo di taglio.



Coltello da Chef

Cosa sarebbe una cucina senza il classico Coltello da Chef? Per le sue caratteristiche è un coltello indispensabile per qualsiasi cuoco, sia dilettante sia professionista. Il Coltello da Chef D-Line ha una lama larga e lunga, con un solido manico che ottimizza la presa. Durante l'operazione di taglio, le dita sotto il manico dispongono di spazio a sufficienza per non toccare il tagliere. È perfettamente bilanciato ed è ideale per tagliare, tritare e sfilettare carne e pesce. Il Coltello da Chef D-Line consente persino di tritare perfettamente verdure ed erbe aromatiche per arricchire ogni piatto.



Tritare finemente

Per tritare finemente con successo, impugnare il Coltello da Chef D-Line e farlo dondolare, dalla punta all'estremità della lama, con la mano libera che preme sulla parte anteriore curva della lama.

Come tagliare la carne

La carne da vicino mostra striature parallele composte da tante fibre, alcune lunghe e altre corte. Se le fibre non si tagliano per il verso giusto, la carne non risulta né tenera né tantomeno succosa.

Occorre quindi recidere le fibre in modo da agevolare la masticazione.

Come fare? Tagliare il pezzo di carne con un taglio lento, uniforme e perpendicolare alla direzione delle fibre

La tecnica di taglio ottimale

La qualità del taglio dipende anche dal modo di impugnare il coltello. Per eseguire un taglio perfetto, impugnare il Coltello da Chef D-Line con tutta la mano. Evitare di posizionare il dito indice sul dorso del coltello perché non necessita di ulteriore pressione. Se guidato delicatamente, il Coltello taglierà il cibo praticamente da solo. Tenere il cibo da tagliare ben fermo con l'altra mano, assicurandosi di avere le dita sempre leggermente piegate e le nocche sempre davanti alla punta delle dita. Guidare la lama larga lungo le nocche anteriori per proteggere la punta delle dita ed evitare di farsi male.



Coltello per il pane

Che si tratti di pane, dolci, biscotti o torte, il Coltello per il pane D-Line, con la sua lama seghettata e di alta precisione, taglia facilmente croste dure e morbide. La lama lunga 20 cm, consente di tagliare agevolmente pagnotte di varie dimensioni.

Inoltre, la lama ampia ed estremamente stabile, rende il Coltello per il pane D-Line perfetto per tagliare anche prodotti leggermente scongelati come salmone, cubetti di spinaci o pizza.

Un vero e proprio jolly, che dà prova di sé ogni giorno, in tutte le cucine.



Come tagliare con il Coltello per il pane D-Line

Per tagliare pane e panini con un taglio continuo, prendere il coltello e ripetere il movimento di taglio diverse volte, senza applicare pressione, come se si stesse utilizzando una sega.

Il Coltello per il pane D-Line mantiene sempre la giusta affilatura

Grazia alla sua lama seghettata, resta affilato e non ha bisogno di essere riaffilato.

A Santoku knife with a perforated blade is shown on a wooden cutting board. The knife has a curved blade with a series of oval-shaped holes along its length. The cutting board is surrounded by fresh vegetables, including a sliced green pepper, a purple onion, and a green leafy vegetable. The background is a dark, textured surface.

Coltello Santoku piccolo

Combinare la sofisticata cucina asiatica con le esperienze di gusto dell'Europa occidentale è sempre più di tendenza. Il Coltello Santoku piccolo D-Line è il prodotto perfetto per questa esigenza. Un vero e proprio gioiello sviluppato in collaborazione con un importante designer giapponese, espressamente per AMC. La forma del Coltello Santoku piccolo D-Line è particolare: la lama è perfetta per tritare, trinciare e tagliare rapidamente carne, pesce, verdure, erbe aromatiche e frutta. Grazie alla concezione avanguardistica della lama leggermente curva con piccole dentellature, il cibo tagliato si rimuove facilmente dal coltello.



Il coltello dalle tre virtù!

"Santoku" (san = 3, toku = virtù) simboleggia saggezza, bontà e coraggio. Combina la bontà del coltello in termini di proprietà dei materiali con la saggezza e il coraggio di progettare un coltello particolare in modo che cibi diversi, quali carne, pesce e verdure, possano essere tagliati perfettamente con un unico strumento.

A still life composition featuring sliced citrus fruits, a whole orange, and a universal knife on a dark surface. The background is a dark, textured surface. In the foreground, several slices of orange and a whole orange are arranged. A black cloth is draped over the right side, and a silver universal knife is visible in the lower right corner. The knife has the text "D-Line" and "Stanley" visible on its blade.

Coltello universale

Chi sostiene che il cibo sano debba essere monotono? Al contrario: verdure croccanti, erbe aromatiche, insalate deliziose e frutta fresca possono essere preparate e combinate tra loro in tantissimi modi e con creatività. La soluzione ideale per tutto questo è un esclusivo coltello: il Coltello universale D-Line.



Tante soluzioni sempre a portata di mano

Cucinare tutti i giorni è praticamente impossibile senza questo versatile coltello. Con il pratico Coltello universale D-Line si possono, ad esempio, preparare fragole o funghi, tagliare verdure, tritare piccole quantità di cipolle, aglio ed erbe aromatiche e sfilettare arance e tritare piccoli pezzi di carne. Il Coltello universale D-Line è ideale anche per sbucciare mele, cetrioli, carote o patate. Super pratico, è perfetto per tagliare di tutto.

Stain
D-Line
Stainless Steel



Suggerimenti per la cura e l'uso

Indicazioni e consigli utili, così che
si possa godere di D-Line a lungo.
Conservare questo manuale per
poterlo consultare tutte
le volte che si desidera.



Suggerimenti per la pulizia

- I coltelli non andrebbero mai lavati in lavastoviglie, dato che le alte temperature e i prodotti chimici contenuti nei detersivi per lavastoviglie possono danneggiare la lama.
- Lavare D-Line a mano, con detersivi per piatti liquidi e delicati, preferibilmente subito dopo l'uso. In molti casi è sufficiente un panno umido.
- Non usare spugne abrasive, poiché possono danneggiare lama e manico.
- L'asciugatura risulta particolarmente semplice con un panno assorbente, preferibilmente in microfibra, per asciugare tutto senza lasciare striature.
- Per sicurezza, asciugare sempre il coltello scorrendo il panno dalla parte del dorso della lama e mai dal bordo tagliente.

Suggerimenti per le operazioni di taglio

- Tagliare soltanto cibo, non cartoni (come ad es. cartoni del latte), carta (come ad es. buste), plastica (come ad es. confezioni degli alimenti), metallo, vetro e altri oggetti duri. Prestare attenzione a non tagliare anche gli alimenti surgelati, con un'unica eccezione: il Coltello per il pane D-Line, con la sua lama seghettata, può tagliare anche alimenti semicongelati.
- Tagliare su piani "morbidi" e igienici come legno o plastica e non su materiali duri come vetro o granito. Così i coltelli si manterranno affilati più a lungo.
- Tagliare su superfici non scivolose.
Suggerimento: posizionare uno strofinaccio da cucina umido o della carta assorbente bagnata sotto il tagliere, così da impedire che scivoli.
- Usare i coltelli esclusivamente per tagliare e non, ad esempio, come leva o cacciavite.

Suggerimenti generali

- Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini o di persone con abilità motoria, sensoriale o mentale ridotta e prive di esperienza o competenza.



Come pulire e riporre con sicurezza i Coltelli D-Line

Vi sono due possibilità per riporre i
Coltelli D-Line senza danneggiare le
lame:

- in un cassetto, ognuno con l'apposito
Proteggi lama
- nel Ceppo D-Line

Proteggi lama D-Line



- riporre all'interno dei Proteggi lama D-Line solo coltelli puliti
- pulire la superficie del Proteggi lama D-Line con un panno umido
- non lavare il Proteggi lama D-Line in lavastoviglie

Ceppo D-Line



Bello ed elegante, decora ogni cucina e consente di conservare i coltelli grazie all'inserto a spazzola estraibile.

Suggerimento: inserire i coltelli dall'alto e in verticale per non danneggiare l'inserto di plastica.

Suggerimenti per la pulizia del Ceppo D-Line

- pulire l'esterno con un panno umido, possibilmente con AMC Magic Foam o con un detersivo liquido delicato. Estrarre l'inserto a spazzola e scuoterlo
- non mettere in lavastoviglie
- non pulire con detersivi abrasivi

Affilatura sicura e veloce

Con l'Affilatore Coltelli D-Line affilare è semplice, agevole e sicuro.



Anche i coltelli più affilati necessitano di essere periodicamente riaffilati per ripristinare l'angolo di taglio ideale. L'Affilatore Coltelli D-Line riaffila e ripristina rapidamente l'angolo di taglio in modo facile e agevole.

Le raccomandazioni degli chef

Per garantire che i Coltelli D-Line diano sempre risultati ottimali, gli chef suggeriscono di affilarli con l'Affilatore D-Line regolarmente, con cadenza mensile.

Sapevate che...

... i coltelli affilati sono meno pericolosi di quelli smussati? Tagliano più velocemente e con maggiore precisione, inoltre non scivolano via troppo facilmente.

La garanzia AMC

Qualsiasi prodotto che presenti difetti del materiale o di produzione sarà riparato o sostituito gratuitamente entro due anni dalla data di acquisto.

La normale usura e l'uso improprio del prodotto sono esclusi dalla presente garanzia.

D-Line

Coltelli esclusivi, perfetti per tutti gli usi

AMC Italia

Alfa Metalcraft Corp. S.p.A.
Via Curiel 242
20089 Rozzano (MI)
Italia
T: +39 02 57 548 1

it@amc.info
www.amc.info



AMC Italia



amc_italia

AMC Svizzera

Alfa Metalcraft AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Svizzera
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info
www.amc.info



AMC Schweiz

AMC International

Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Switzerland
T: +41 41 - 799 52 22

info@amc.info
www.amc.info



AMC International



amc_international

community@amc.info
www.cucinareconamc.info



Community di Ricette AMC



1004510400012011230052019

