



FORNITURE ALBERGHIERE

# Diplome 54200

TRA ORIENTE ED EUROPA

COLTELLERIA



Coltello Arrosto

**Diplome** è la nuova collezione di coltelli con lama in Micro Carbide FC 61 prodotta da "Zwilling Japan", in collaborazione con l'accademia di arte culinaria LE CORDON BLEU. Sia i cuochi professionisti che i dilettanti apprezzeranno quindi le **affilatissime lame giapponesi** ideali anche per la cucina occidentale. Una serie di coltelli autenticamente orientale, "made in Seki", che coniugano precisione maniacale, alla facile manutenzione e praticità. Gli stessi manici sono concepiti per la "presa europea", con ottime doti di ergonomia, impreziositi con spaziatori BLU nel manico, per qualunque tipo di taglio ed esigenza. Grazie all'ottimale peso specifico e alla **lama in FC acciaio ad elevato tenore di carbonio**, affilata con il metodo Honbazuke i coltelli Diplome rappresentano la scelta perfetta per qualunque tipo di preparazione e soddisfano a lungo nel tempo gli chefs più attenti. Le lame, sottoposte allo speciale trattamento FRIODUR®, raggiungono una durezza pari a circa 61 Rockwell e sono particolarmente elastiche, resistenti e mantengono a lungo il filo.



Cod. **ZW.54200.091**  
Coltello Verdura  
cm. 9



Cod. **ZW.54201.211**  
Coltello Gyutoh  
cm. 21



Cod. **ZW.54201.241**  
Coltello Gyutoh  
cm. 24



Cod. **ZW.54202.121**  
Coltello Spelucchino  
cm. 12



Cod. **ZW.54202.141**  
Coltello Shotoh  
cm. 14



Cod. **ZW.54203.181**  
Coltello Filettare  
cm. 18



Cod. **ZW.54205.241**  
Coltello Arrosto  
cm. 24



Cod. **ZW.54206.241**  
Coltello Pane  
cm. 24



Cod. **ZW.54207.181**  
Coltello Santoku  
cm. 18