

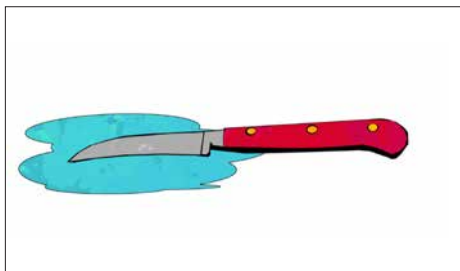


COLTELLERIE BERTI

La Vera Tradizione dal 1895



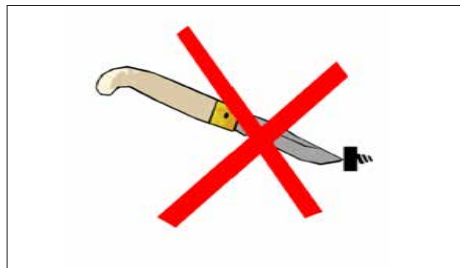
Fatti a mano. Fatti in Italia.



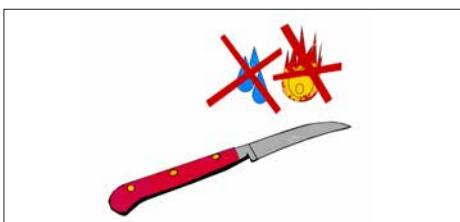
Avvertenze

Per un buon uso dei vostri coltelli.

Dotarsi di un coltello di qualità è condizione indispensabile per eseguire dei buoni tagli, ma è necessario anche attenersi ad alcune prescrizioni. Sono i coltelli di scarsa qualità di taglio che sopportano meglio usi impropri e poca accortezza nella loro manutenzione.



Ogni coltello va destinato all'uso per il quale è nato. Forma, spessore ed acciaio con il quale sono fatti non consentono di usarli a leva: mai provare ad aprire barattoli o togliere tappi a corona e neppure forzare lateralmente per dividere cercando di “spaccare” ciò che si sta tagliando: non potete tagliare una forma di formaggio stagionato con uno spelucchino! Per queste azioni ci sono coltelli dedicati dalla lama corta e dal manico opportunamente dimensionato. Un coltello può essere usato solo per il taglio dei cibi attraverso lo scorrimento della lama o con una pressione dall'alto verso il basso.



Se vi scoprite a “forzare” per tagliare state facendo un'azione impropria per lo strumento che state usando e con il sicuro risultato di rompere il coltello e forse ferirvi.



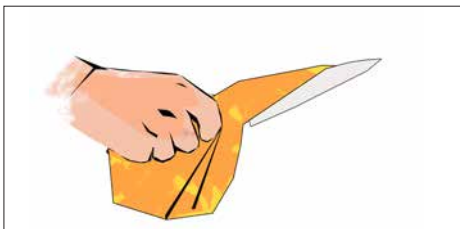
Non “ammucchiate” i vostri coltelli in un cassetto insieme a mille altri oggetti se volete preservarli dall'invecchiamento e perdita di capacità di taglio. Esistono cassette appositamente progettati per accogliere dei coltelli, ma se non ne avete uno a disposizione acquistate un “Ceppo Portacoltelli”. Un buon lavaggio a mano ed una attenta asciugatura dopo il lavaggio sono il segreto per mantenere al meglio ed a lungo i propri coltelli: acqua tiepida (40°C), detersivo non aggressivo ed asciugatura immediata dopo il lavaggio.



Se dopo l'uso di un coltello non si provvede al suo lavaggio dimenticando magari al giorno successivo con residui di cibo sulla lama potremmo avere la brutta sorpresa di trovarlo con delle fastidiose macchie rossastre o degli aloni neri che pur non essendo vera e propria ruggine rappresentano l'ossidazione di alcuni carburi superficiali.

Mai lasciare a sgocciolare dopo un lavaggio a mano: questo comportamento sarà fonte sicura di macchie più o meno estese.

Si può trattare di contaminazione avvenuta durante il lavaggio o in casi più gravi da una vera e propria aggressione al metallo. Un'acqua ricca di ferro lascia dei depositi.



I coltelli si possono lavare anche in Lavastoviglie, se il manico non è in materiali naturali, facendo attenzione a disporli in maniera tale da non farli sbattere l'uno contro l'altro ed attivando un lavaggio breve e delicato (max. 60 °C), ma è bene essere informati sulle possibili conseguenze: la lavastoviglie fa invecchiare rapidamente ogni oggetto in essa lavato, gli acciai da taglio più sono di qualità e meno sono inossidabili dunque le lame potranno macchiarsi con macchie piccole rossastre o con grandi aloni bluastri. Preoccuparsi sempre dell'asciugatura manuale perché quella della lavastoviglie crea un ambiente saturo di vapori aggressivi che, in alcuni casi può facilitare la comparsa di macchie. Si può trattare di contaminazione avvenuta durante il lavaggio o in casi più gravi da una vera e propria aggressione al metallo.



Una buona lama non è mai inossidabile in maniera assoluta (per tagliare ci vuole un buon tenore di carbonio e non troppo cromo!) quindi se questa viene a contatto con sostanze quali acido acetico, solfidrico e citrico, che

si trovano in quantità in molti cibi (frutta, verdure e carni) può mostrare i suoi limiti di resistenza ad ambienti aggressivi.

Coltelli economici non mostrano questo comportamento perché contengono poco (o niente) carbonio: non tagliano e non sono affilabili, ma non arrugginiscono! A Voi la scelta!

Solo in rari casi l'ossidazione di un coltello può dipendere dalla scarsa qualità dell'acciaio o da un processo di tempra errato.

Questo tipo di ossidazione è facilmente riconoscibile perché si manifesta con vera e propria perdita di materiale invece di apparire come macchie superficiali.



Esempio di coltello a codolo intero.



Esempio di coltello a manico pieno.

Se avete acquistato un coltello a manico pieno sappiate che è meno robusto di un coltello a codolo intero e per evitare rotture fate attenzione a forzarlo lateralmente compiendo un uso improprio.

Come si toglie il filo morto

Naturalmente sia che si decida di utilizzare l'affilatura con moto circolare o quella con moto rettilineo è indispensabile procedere alternativamente su entrambi i lati del filo.

La prima affilatura o sgrossatura farà comparire una piccola "bava" (un "filo" appunto) che percorre tutto il tagliente e si può agevolmente vedere appoggiando la lama inclinata di 45° sul palmo della mano.

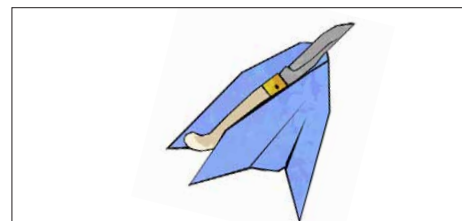
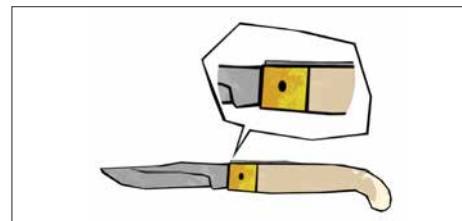
Per togliere questa "bava" (filo morto)* ricorriamo ad una pietra di grana più fine con la quale eseguiamo la stessa azione di affilatura precedentemente eseguita, da entrambi i lati del filo, e con un angolo di taglio leggermente accentuato (fino a 25°).

In questo modo produrremo una minuscola doppia smussatura nel filo della lama.

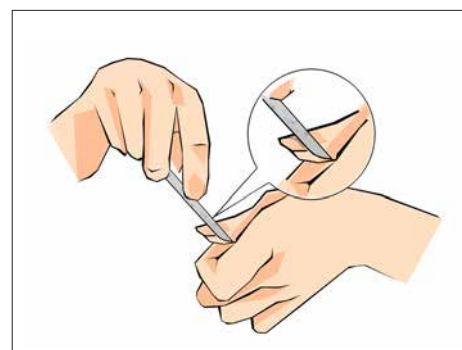
A questo punto non resta che giudicare il risultato ottenuto.

Questa operazione può essere effettuata in maniera empirica verificando la capacità di rasatura a secco dei peli dell'avambraccio o la capacità di non scivolare sull'unghia sotto il solo peso della lama oppure in modo più scientifico ricorrendo ad una macchina che a pressione costante taglia strisce di carta speciale (dalle caratteristiche di resistenza al taglio uniformi) fino a consumare completamente il filo del coltello.

Altri ancora sono i modi empirici per provare la capacità di taglio** di una lama, ma in ogni caso non dovremo mai dimenticare che l'affilatura dovrà essere adeguata al tipo di taglio cui è destinato il coltello in esame: un coltello che rade avrà il filo delicato e fragile e inadatto a tagli grossolani, mentre un coltello da colpo difficilmente sarà capace di radere.



* Filo morto



** Verifica empirica della capacità di taglio

Prenditi cura delle cose e le cose si prenderanno cura di te.

Un tempo non era così. Tutto si aggiustava, si oliava, curava, o addirittura riciclava, si rivoltava.

Era la parsimonia, se non proprio la miseria. Oggi le case invece traboccano di oggetti, e non vediamo l'ora di disfarcene per comprarne di nuovi, di più tecnologicamente evoluti, dal design più moderno.

A furia di cambiare, che è un processo costoso, e pur di cambiare, è andata a finire che spesso ci circondiamo di oggetti usa e getta: poco costosi, che durano poco, sia come design che come loro vita funzionale. Un tempo, invece, si manteneva (chissà se si dice così, ci siamo dimenticati anche la declinazione di questo verbo).

Ed era bello: era un sottile piacere ritrovare il proprio oggetto riparato, anzi sarebbe meglio dire, guarito, o meglio ancora, rinato. Un piccolo miracolo, una piccola vittoria sulla morte, seppure degli oggetti, e sulla smania di cambiare. E quindi, noi proponiamo, qui di seguito, una serie di piccole attenzioni da usare durante l'uso dei vostri coltelli per mantenerli sempre efficienti.

Sette punti da non dimenticare:

1. Non illudetevi: non esistono coltelli che tagliano tutto (sarebbe anche assai triste: pensate se esistesse un solo vino!), non esistono coltelli che non richiedano affilature, non esistono coltelli indistruttibili.

2. Per tagliare con piacere ed ottenere dei buoni risultati è importante conoscere i coltelli ed usarli per l'uso al quale sono destinati.

A monte e a valle della buona cucina c'è sempre un ottimo coltello ed il suo corretto uso.

3. Un coltello non deve essere usato mai per azioni improprie (cacciavite, apriscatole, tagliasurgelati, spaccavite, ecc.) fare ciò è un modo sicuro per rovinare il coltello e farsi del male.

4. Tenere i coltelli perfettamente affilati li rende meno pericolosi (non sarà necessario forzare pericolosamente il taglio).

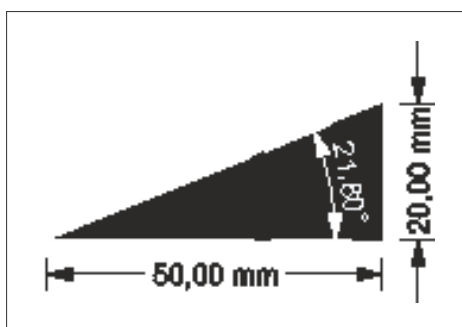
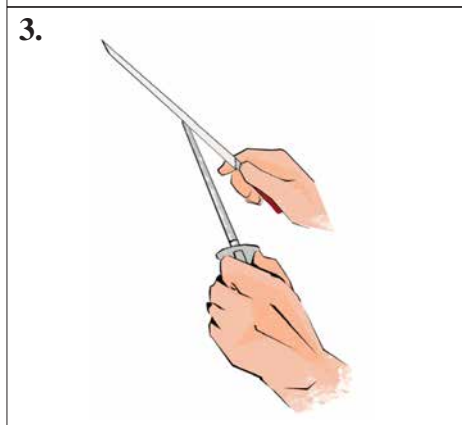
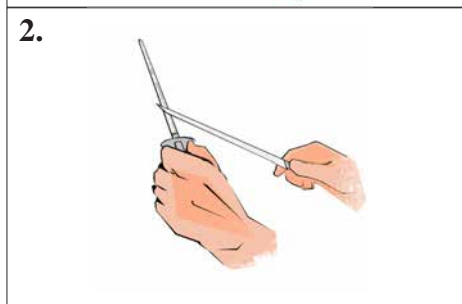
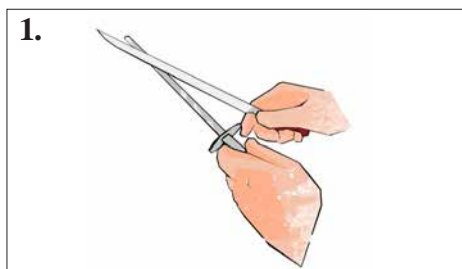
5. Usateli su piani di appoggio sicuri e riponeteli sempre in luoghi sicuri e mai buttati alla rinfusa insieme a mille altri accessori per la cucina.

6. I coltelli di oggi sono quasi sempre in acciaio inossidabile: è quindi possibile lavarli, ma è indispensabile asciugarli (un buon acciaio inox è comunque ricco di carbonio e può occasionalmente macchiarsi).

7. Se non riuscite a rinunciare al lavaggio in lavastoviglie preoccupatevi di disporli in maniera tale che in fase di lavaggio non vengano sbatnuti tra loro o con altri oggetti che ne possano compromettere l'affilatura; asciugateli manualmente a fine lavaggio.

Affilatura con la pietra

In effetti l'affilatura ottimale richiede sempre il passaggio della lama su di una pietra da affilatura inumidita con acqua od olio, secondo il tipo di



Per abituarsi a tenere il coltello inclinato di 20 ° costruire un cuneo in legno come quello a fianco.

pietra posseduta. Esistono molti tipi di pietre da affilatura, naturali o sintetiche, che ognuno potrà scegliere secondo la propria sensibilità e valutando poi i risultati ottenuti.

Periodicamente sarà utile provvedere anche al lavaggio della pietra stessa per mantenerla nella sua massima capacità di “taglio”.

Il lavaggio si può fare con acqua e sapone.

In effetti l'acqua o l'olio impediranno alle minute particelle di acciaio che si staccano dalla lama di fissarsi nei pori della pietra impedendole di levigare la lama stessa, ma una pietra usata più volte e lasciata sporca avrà una patina indurita che la ricopre in maniera tale da non esercitare una sufficiente azione di abrasione.

Le pietre da affilatura si possono usare anche a “secco” purché si abbia l'accortezza di mantenerle pulite.

Per usare correttamente una pietra è importante che essa abbia dimensioni adeguate alla lama da affilare e che sia assicurata ad un banco di lavoro per evitare di ferirsi e per facilitare l'azione di affilatura.

Poiché l'affilatura richiede l'applicazione di una certa forza ed uniformità di azione è bene procedere restando in piedi vicino al tavolo di lavoro.

Come si affila

La capacità di taglio di una lama è molto influenzata dall'angolo di taglio che le varie teorie vogliono compreso tra 10 e 35 ° a seconda del coltello e dell'uso che se ne farà.

Misurare tale angolo non è facile e solo con l'esperienza la mano acquisisce la sensibilità necessaria per levigare secondo un angolo costante la lama.

È importante notare che quanto è più acuto l'angolo pietra-lama tanto più acuto e tagliente sarà il filo della lama stessa, ma anche più delicato e meno duraturo.

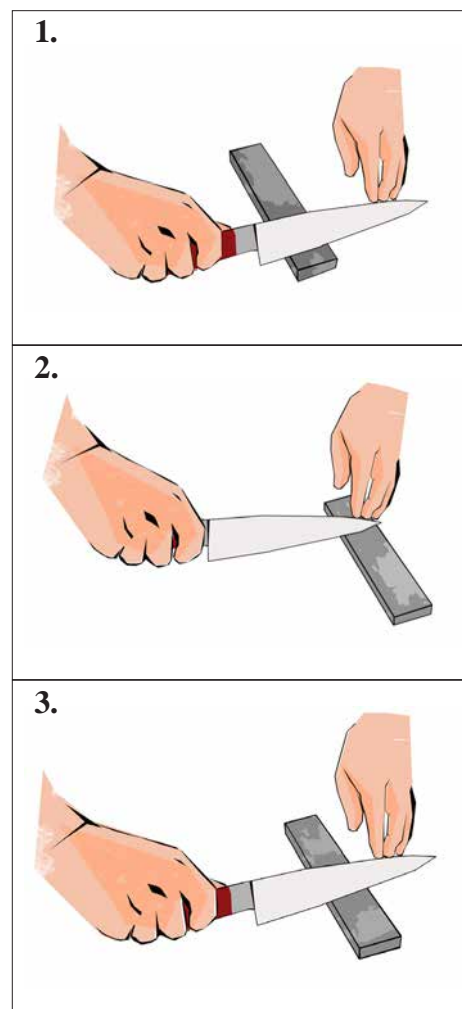
Un buon compromesso è rappresentato da un angolo di taglio compreso tra 15 e 20 ° e per abituare la mano a disporre il coltello secondo questo angolo di taglio si può ricorrere alla realizzazione del cuneo di legno descritto alla pagina precedente.

Esistono sul mercato anche dei dispositivi che, bloccano la lama per il dorso e mantengono uniformemente l'angolo di taglio cercato.

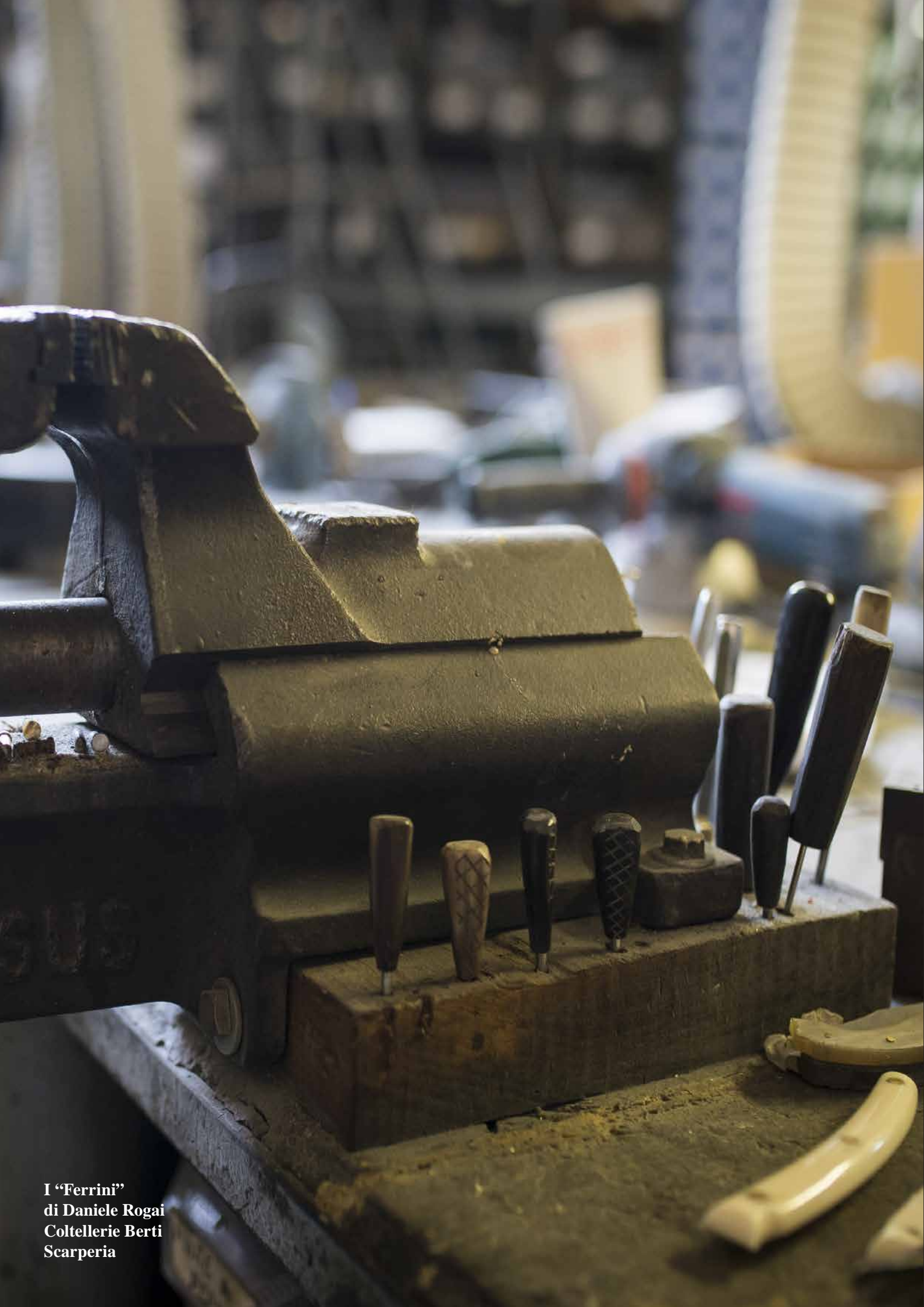
Il tempo necessario per terminare l'affilatura di una lama con la pietra dipende dall'angolo di taglio iniziale del coltello, dal suo spessore, dalla durezza dell'acciaio dalla capacità di levigatura della pietra, eccetera, ma in ogni caso richiede sempre alcuni minuti.

L'azione di levigatura può infine interessare alcuni decimi di millimetro fino ad alcuni millimetri, a partire dal tagliente sempre in relazione dalle condizioni iniziali del coltello da affilare.

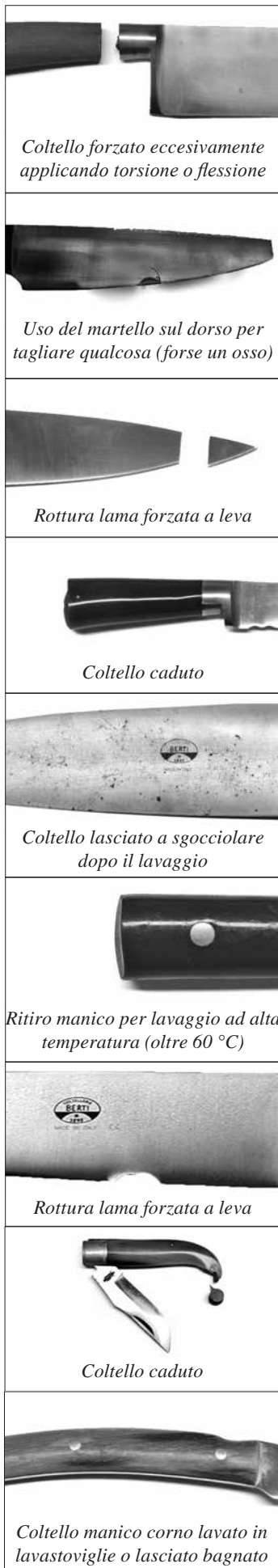
Anche il modo di “passare” la lama sulla superficie della pietra, non è unico: alcuni preferiscono “sfregarla” secondo un moto circolare antiorario mentre si scorre per la lunghezza della pietra, dall'estremità più lontana fino a quella più vicina e col filo contro la pietra stessa, altri invece, preferiscono “sfregare” la pietra in senso rettilineo, facendo scorrere il filo dal manico fino alla punta come se tentassero di tagliare fette della pietra, sempre mantenendo lo stesso angolo ed effettuando un movimento della mano tale che anche la punta del coltello arrivi a “affettare” la pietra.



Durante l'affilatura con una pietra applicare una pressione costante ed uniforme per tutto il tempo di contatto tra lama e pietra. Tenere la lama inclinata di circa 20 ° sulla pietra. Roteare in senso antiorario durante lo sfregamento. Per ottenere un buon risultato è necessario prolungare l'affilatura, pazientemente, per alcuni minuti.



I "Ferrini"
di Daniele Rogai
Coltellerie Berti
Scarperia



Coltello forzato eccessivamente applicando torsione o flessione

Uso del martello sul dorso per tagliare qualcosa (forse un osso)

Rottura lama forzata a leva

Coltello caduto

Coltello lasciato a sgocciolare dopo il lavaggio

Ritiro manico per lavaggio ad alta temperatura (oltre 60 °C)

Rottura lama forzata a leva

Coltello caduto

Coltello manico corno lavato in lavastoviglie o lasciato bagnato

Servizio Manutenzione

Un servizio post-vendita riservato a chi ha acquistato un coltello Berti.

Se dopo un intenso uso avvertite la necessità di affilare i vostri coltelli Berti oppure se siete riusciti a ridurli in una delle condizioni delle foto a lato niente è perduto!

Potete ricorrere al servizio di manutenzione che le Coltellerie Berti propongono, esclusivamente per i loro clienti: spedendoci i vostri coltelli Berti sarà possibile sottoporli ad un'accurata manutenzione, che ve li restituirà come nuovi (naturalmente le lame rotte avranno dimensioni ridotte pari alla dimensione della rottura).

Il servizio di manutenzione è gestito direttamente dalle Coltellerie Berti e l'indirizzo a cui spedire i vostri coltelli Berti è:

Coltellerie Berti S.r.l. - Via della Resistenza 12 - 50038 Scarperia (FI)

Quando spedirete alle Coltellerie Berti i vostri coltelli abbiate cura di:

- Spedire con Poste Italiane, se non avete convenzioni con corrieri professionisti, garantiscono un ottimo servizio ad un prezzo contenuto.
- Imballare i coltelli uno per uno, con carta di giornale o polybag, con uno strato sufficiente ad ammortizzare urti, cadute e sfregamento dei coltelli tra loro nel pacco.
- Proteggere la punta di ogni coltello con un rinforzo in cartone o carta moltospessa, affinché gli sfregamenti all'interno del pacco non portino alla lacerazione dello stesso durante il viaggio con rischio di ferire chi lo maneggi.
- Utilizzare per la spedizione, se non avete un contenitore adatto, le scatole in cartone acquistabili presso gli uffici delle Poste che risultano essere sufficientemente robuste.
- Non dimenticare di indicare con chiarezza il vostro indirizzo, un numero di telefono ed un indirizzo e-mail.
- Non richiedere orari di consegna; è invece indispensabile fornire un indirizzo dove in orari di ufficio ci sia sempre qualcuno a ricevere un pacco. Si possono escludere dei giorni per chiusura o assenza prevista e si può indicare se si preferisce la consegna al mattino o nel pomeriggio.
- Spedire più coltelli contemporaneamente per ammortizzare maggiormente i costi fissi della spedizione.

Un servizio per rendere unico il vostro coltello



A.B.

Incisione laser delle iniziali o del nome sulla lama:

È possibile scegliere tra vari caratteri True Type

Andrea Berti

Incisione laser di una scritta sulla lama:

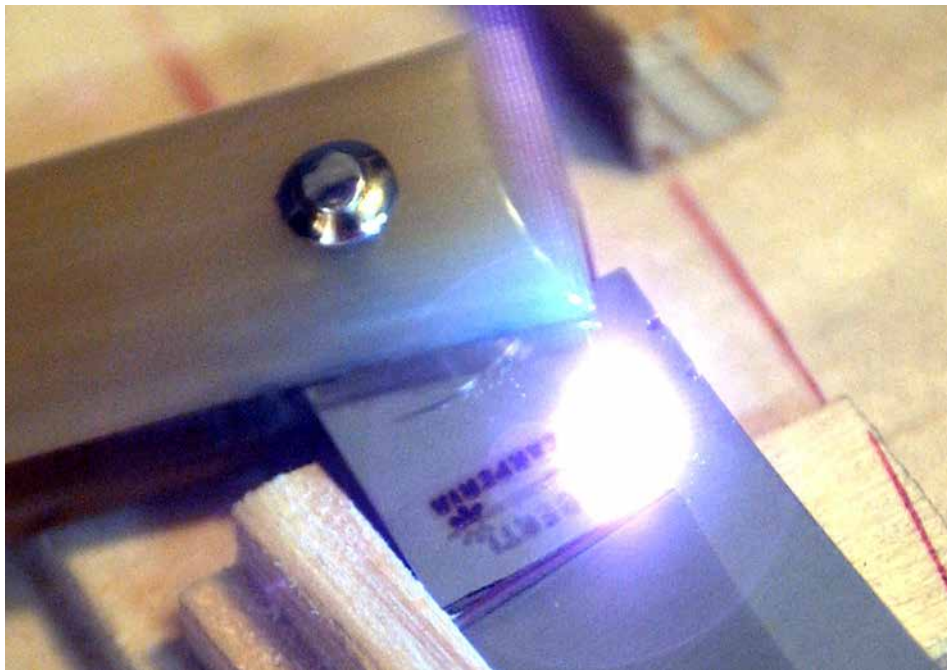
*Per il tuo 60°
compleanno*

È possibile scegliere tra vari caratteri True Type.
La scritta deve avere una lunghezza compatibile con
la lama.



Incisione laser di un logo sulla lama:

Logotipi semplici o forniti in forma vettoriale
(.ai .dxf)





Officina
Coltellerie Berti
Scarperia



COLTELLERIE BERTI



Mozzetta - David Berti 1935

		
1895 David Berti	Una lunga storia di ferro, di fuoco, di mani sapienti.	1995 Andrea Berti
Coltellerie Berti: fatti a mano dal 1895.		

Coltellerie Berti S.r.l. - Via della Resistenza 12 - 50038 Scarperia - (Firenze) - Italia
Tel. (+39) 055.84.69.903 - Fax: (+39) 055.84.68.014 - e-mail: info@coltellerieberti.it
web: www.coltellerieberti.it