

OLÍVAFA MARKOLATÚ KÉSKOLLEKCIÓNK



Sok más konyhai feladattal ellentétben a vágást, az aprítást, a szeletelést és a kockázást ma is leginkább kézzel végzik. Noha sokan felszereltük a konyháinkat modern eszközökkel – csúcstechnológiás kenyérpirítóval, smoothie készítő géppel és elektromos főző-, illetve párolókészülékkel – a legősibb konyhai eszköz, a kés, továbbra is nélkülözhetetlen az ételek elkészítéséhez.

A Felix 1790 óta készít késeket Solingenben, a „kések városában” és napjainkig hű maradt a pengékészítés több százados hagyományaihoz. A tökéletesen megmunkált Zepter késeket egyetlen, csúcsminőségű acéldarabból kovácsolják több mint 45 lépésben. Ez az alapos gyártási folyamat páratlan minőségű, funkcionális és formatervezésű késeket eredményez.

Az olívaafa markolatú késkollekciójunk pengéit egyetlen darab X50 CrMoV15 acélból, kézzel kovácsolják. E gondosan megmunkált pengék minősége, tartóssága és élessége kiemelkedő, így sok éven át biztosítják a lehető leghatékonyabb konyhai munkavégzést használójának. A kések gyönyörű aranybarna színű markolata harmonikusan ötvözi a stílust és a funkcionalitást. A markolatok viszonylag kis átmérőjűek, így kisebb kézzel is stabilan foghatók vágás, szeletelés vagy aprítás közben. Az olívaafa antibakteriális jellemzőkkel bír, így kollekciójunk késeivel higiénikusan dolgozhat. Némi ápolással a természetes fa hosszú ideig megőrzi állagát és intenzív színét.

Csempésszen mediterrán hangulatot a konyhájába!

OLÍVAFÁ MARKOLATÚ KÉSKOLLEKCIÓNK



Hámzóké . 9 cm . KSO-010 vagy 12 cm . KSO-011

Ez a kicsi, de robusztus kés remekül használható a nagy precizitást igénylő konyhai feladatokra, például gyümölcsök hámozására, magozására és csuszátására, garnélarákok megtisztítására, fokhagyma szeletelésére vagy sütemények felületének bevagdósására. Sok séf szerint a megfelelő szakácskés mellett a másik legfontosabb konyhai eszköz egy jó hámozókés. Egy jó hámozókés kiválóan alkalmas az aprólékos, finom konyhai műveletek elvégzésére. Könnyű és nagyszerűen kézre áll. Az olívafa markolatú hámozókés 9 cm-es vagy 12 cm-es hosszúságú, egyenes pengével érhető el.

Santoku kés . 16 cm . KSO-016



A „santoku” szó jelentése „három erény”, utalva arra a három dologra, amire a leginkább megfelelő egy ilyen kés: szeletelés, kockázás és aprítás. Mindhárom alapfeladatot kitűnően ellátja, ezért a santoku kés az egyik leggyakrabban előforduló késtípus a professzionális és az otthoni konyhákban egyaránt. Pengéje vékonyabb a szakácskés pengéjénél, így hajszálvékony szeleteket lehet vele vágni – ezt a japán konyha számos fogása esetén megfigyelhetjük.

Szakácskés . 18 cm . KSO-013



Szinte nincs olyan feladat a konyhában, amit ezzel az erős és sokoldalú késsel ne lehetne megoldani, legyen szó akár zöldségek, húсок vagy egyéb hozzávalók aprításáról, szeleteléséről, illetve kockázásáról. Ha gyakran dolgozik nagyobb méretű hússal, akkor egy ilyen professzionális szakácskés elengedhetetlen kellék a konyhájába. A penge vége a német tradícióknak megfelelően hajlított – ez lehetővé teszi a „hintázó” mozdulatokkal történő aprítást, amelynek során a penge éle nem emelkedik fel a vágódeszkáról. Szakácskésünk könnyű súlya és lekerekített olívafa markolata kényelmessé teszi a kés használatát, így sok szeletelés és vágás után sem fárad el a csuklója vagy a karja.

Húsvágó kés . 21 cm . KSO-014



A Zepter Felix húsvágó kés egy nagy szakértelemmel megmunkált konyhai eszköz. Könnyű, rugalmas és bámulatosan éles pengéjének köszönhetően mesterfokon szelheti vele a különféle hússokat. A többi késtől eltérően a húsvágó kések hosszabb és vékonyabb pengével rendelkeznek, így segítségükkel könnyen és egyenletesen szeletelhetőek a sült hússok, illetve a párolt szárnyasételek. A precíziós technológiával készül, egyetlen rozsdamentes acéldarabból préselt kés kettős funkciót láthat el a konyhájában: dinnyét, nagy méretű és keményítőben gazdag gyökereket, tökféléket, valamint baguette-et, kenyeret és tortát is szeletelhet vele.