





A partire dal 1932, il marchio Yaxell contribuisce a migliorare la preparazione di cibi, fornendo coltelleria da cucina di qualità superiore. I nostri coltelli hanno incontrato l'approvazione incondizionata della clientela e attualmente il marchio Yaxell rientra fra i Top Five al mondo per quanto concerne la coltelleria di qualità. I coltelli Damascus vengono usati dagli chef più blasonati, ma anche chi cucina per hobby e intusiasta della qualità di taglio di questi coltelli.



Made in Japan

# 山嵐

RAN





# 嵐

## YAXELL SERIE RAN

I coltelli professionali in acciaio damascato della serie RAN sono in linea con i tempi. Le lame di acciaio damascato sono composte da 69 strati, lo strato centrale in VG10 con una durezza rockwell di 60-61 HRC. Vengono affilati a mano e lavorati in cinque cicli di lavorazione. Ogni coltello è un esemplare unico. I manici sono in lino-micarta, un materiale indistruttibile che, contrariamente al legno pakka, non si restringe.

### 36000

Coltello cuoco  
Lama: 20 cm  
Cod.art. 4501201



### 36010

Coltello cuoco  
Lama: 25,5 cm  
Cod.art. 4501209



### 36009

Coltello per filettare  
Lama: 25,5 cm  
Cod.art. 4501208



### 36016

Coltello per filettare  
Lama: 15 cm  
Cod.art. 4501234



### 36001

Coltello Santoku  
Lama: 16,5 cm  
Cod.art. 4501202



**36001G**

Coltello Santoku alveolato

Lama: 16,5 cm

Cod.art. 4501230



**36004G**

Coltello Nakiri alveolato

Lama: 18 cm

Cod.art. 4501232



**36004**

Coltello Nakiri

Lama: 18 cm

Cod.art. 4501231



**36008**

Coltello pane

Lama: 23 cm

Cod.art. 4501207



**36011**

Coltello salmone/prosciutto

Lama: 23 cm, alveolato

Cod.art. 4501210



**36007**

Coltello prosciutto

Lama: 18 cm

Cod.art. 4501206



**36005**

Coltello per pomodori

Lama: 14 cm

Cod.art. 4501233



**36019**

Mannaia

Lama: 18 cm

Cod.art. 4501235



**36026**

Coltello panini

Lama: 15 cm

Cod.art. 4501236



**36012**

Coltello Santoku piccolo

Lama: 12,5 cm

Cod.art. 4501211



**36002**

Coltello universale

Lama: 12 cm

Cod.art. 4501203



**36003**

Spelucchino

Lama: 8 cm

Cod.art. 4501204



**36013**

Coltello Steak

Lama: 11,3 cm

Cod.art. 4501212



**36015**

Coltello per dissosare

Lama: 16,5 cm

Cod.art. 4501214



**36014**

Forchettone arrosto

Lama: 28,5 cm

Cod.art. 4501213



# GOU 101

101 Layers





# GOU 101

101 Layers

## YAXELL SERIE GOU 101

La lama della serie GOU 101 è provvista di un'affilatura a rasoio estremamente efficace. Il nucleo centrale è realizzato in acciaio inox sinterizzato di produzione giapponese, SG2 Micro Carbide, ricoperto da 101 strati d'acciaio inox a rigidità variabile. Questo materiale ad alto tenore di carbonio è di eccezionale durezza (valore Rockwell: ca. 63). L'acciaio sinterizzato viene preferito in quanto garantisce elevati parametri di purezza e resistenza. La lama così ottenuta è estremamente dura e garantisce un filo di eccezionale efficacia. La sua superficie è arricchita da una cesellatura damascata assai gradevole a conferma dell'alto livello qualitativo contrassegnato dalla sigla GOU 101.

Il manico del coltello GOU 101 è realizzato in materiale Canvas-Micarta PLUS, approvato dalle norme FDA. Si tratta di materiale estremamente durevole e resistente, costituito da resine e fibra di lino di colore nero. Esso presenta un'accurata finitura ed è destinato a durare per decenni. Il manico viene fissato con 3 rivetti in acciaio inox. E' rifinito con un pomolo in acciaio inox che conferisce al coltello eccezionali doti di stabilità, bilanciatura e funzionalità. Sul pomolo è inciso il marchio stilizzato „GOU“.

### 37000

Coltello cuoco

Lama: 20 cm

Cod.art. 4501217



### 37001

Coltello Santoku

Lama: 16,5 cm

Cod.art. 4501237



### 37002

Coltello universale

Lama: 12 cm

Cod.art. 4501218

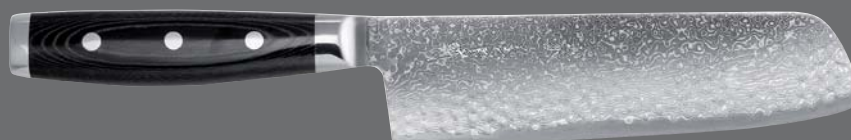


### 37004

Coltello Nakiri

Lama: 18 cm

Cod.art. 4501228

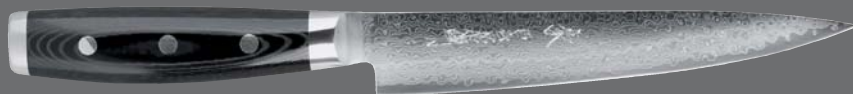


**37007**

Coltello prosciutto

Lama: 18 cm

Cod.art. 4501220

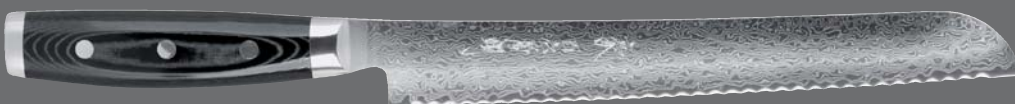


**37008**

Coltello pane

Lama: 23 cm

Cod.art. 4501238



**37009**

Coltello per filettare

Lama: 25,5 cm

Cod.art. 4501221

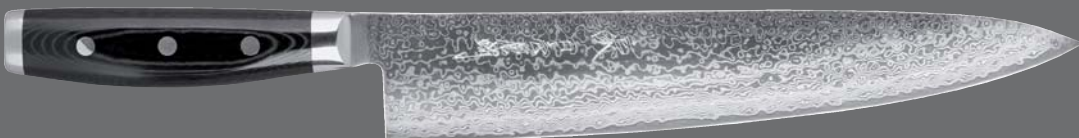


**37010**

Coltello cuoco

Lama: 25,5 cm

Cod.art. 4501229



**37012**

Coltello Santoku piccolo

Lama: 12,5 cm

Cod.art. 4501222



**37006**

Coltello per disossare

Lama: 15,5 cm

Cod.art. 4501219



**37019**

Mannaia

Lama: 18 cm

Cod.art. 4501239

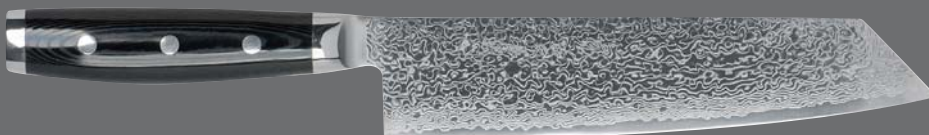


**37034**

Coltello Kiritsuke

Lama: 20 cm

Cod.art. 4501240





### GOUSHARP PRO NERO

Idealmente destinato ai coltelli professionali della sua linea GOU, realizzati con acciaio damascato e filo in SG2, questo affilalame di Yaxell è comunque un prodotto adatto a un più ampio utilizzo, nello specifico idoneo alla manutenzione di lame in acciaio tanto a filo singolo (come quelli tradizionali di fabbricazione giapponese) quanto a doppio smusso, come è il caso appunto dei coltelli GOU.



**37022**

Gousharp Pro nero

Lunghezza: 18 cm

Cod.art. 4501223



4 984909 370227

# SUPER GOU

## 161 Layers





Super  
豪

SUPER GOU  
161 Layers

豪

Super  
GOU 161







Super  
豪

**SUPER GOU**  
161 Layers

#### **YAXELL SERIE SUPER GOU 161**

La lama è provvista di un'affilatura a rasoio estremamente efficace. Il nucleo centrale è realizzato in acciaio inox sinterizzato di produzione giapponese, SG2 Micro Carbide, ricoperto da 161 strati d'acciaio inox a rigidità variabile. Questo materiale ad alto tenore di carbonio è di eccezionale durezza ( valore Rockwell: ca. 63). L'acciaio sinterizzato viene preferito in quanto garantisce elevati parametri di purezza e resistenza. La lama così ottenuta è estremamente dura e garantisce un filo di eccezionale efficacia. La sua superficie è arricchita da una cesellatura damascata assai gradevole a conferma dell'alto livello qualitativo contrassegnato dalla sigla Super GOU 161.

#### **37100**

Coltello cuoco

Lama: 20 cm

Cod.art. 4501601



#### **37101**

Coltello Santoku

Lama: 16,5 cm

Cod.art. 4501602



#### **37102**

Coltello universale

Lama: 12 cm

Cod.art. 4501603



#### **37104**

Coltello Nakiri

Lama: 18 cm

Cod.art. 4501604



Il manico del coltello è realizzato in materiale Canvas-Micarta , approvato dalle norme FDA. Si tratta di materiale estremamente durevole e resistente, costituito da resine e fibra di lino di colore nero e rosso. Esso presenta un'accurata finitura ed è destinato a durare per decenni. Il manico viene fissato con 3 rivetti in acciaio inox. E' rifinito con un pomolo in acciaio inox che conferisce al coltello eccezionali doti di stabilità, bilanciatura e funzionalità. Sul pomolo è inciso il marchio stilizzato.

# **37107**

Coltello prosciutto

Lama: 18 cm

Cod.art. 4501607



# **37108**

Coltello pane

Lama: 23 cm

Cod.art. 4501608



# **37109**

Coltello per filettare

Lama: 25,5 cm

Cod.art. 4501605



# **37110**

Coltello cuoco

Lama: 25,5 cm

Cod.art. 4501606



# **37116**

Coltello per filettare

Lama: 15 cm

Cod.art. 4501609



# **37134**

Coltello Kiritsuke

Lama: 20 cm

Cod.art. 4501610





豪  
SUPER GOU  
193 Layers

Ypsilon

#### YAXELL SUPER GOU YPSILON

È stato creato come modello elevato del modello Super GOU con 161 strati, il coltello Nr.1 2016 della WIKI VID USA. Dal nucleo centrale in acciaio inox sinterizzato di produzione giapponese, SG2 Micro Carbide, dalla lama ricoperta da 193 strati, fino all'elegante manico nero in materiale Canvas-Mi-carta con lo stemma della famiglia samurai intarsiato, ogni elemento per essere il coltello migliore da cucina è presente nel prodotto. La durezza della lama è di 63 Rockwell. Eccezionalmente bello e perfettamente realizzato, Yaxell Super GOU YPSILON offre prestazioni eccezionali ed è un piacere da usare. Sulla lama sono incisi quattro caratteri giapponesi che significano „Super GOU, lo spirito dei samurai“. YPSILON - il nome del nuovo modello - deriva dalla lettera „Y“ in lingua tedesca. Y rappresenta il logo Yaxell. Fornito con una bella guaina in legno Katana.



Made in Japan



**37200**

Coltello cuoco

Lama: 20 cm

Cod.art. 4501620



4 984909 372009

**37201**

Coltello Santoku

Lama: 16,5 cm

Cod.art. 4501621



4 984909 372016

**37202**

Coltello universale

Lama: 12 cm

Cod.art. 4501622



4 984909 372023





**36022**

Ransharp nero

Lunghezza: 18 cm

Cod.art. 4501216



## RAN AFFILACOLTELLI

1. Inumidire con un po' d'acqua il coltello o alternativamente la rotella affilatrice.
2. Inserire la lama con il filo rivolto verso il basso in una delle due fessure, mantenendo il coltello in posizione parallela al piano di lavoro.
3. Esercitando una leggera pressione, tirate verso di voi il coltello per ca. 10 volte.
4. Ripetere la procedura utilizzando l'altra fessura.
5. Terminata l'affilatura, risciacquare il coltello in acqua calda.
6. Asciugare ben bene con un panno morbido tenendo la lama con il filo rivolto verso l'alto.

## MATERIALE

Dispositivo d'affilatura - ossido d'alluminio # 400

Struttura esterna: in ABS resistente agli urti

Perno rotante - duracon

Viti d'assemblaggio - acciaio inox.





**37708**

Borsa coltelli per 8 pezzi

Lunghezza: 50 x 14 cm

Cod.art. 4501226



**37710**

Valigia coltelli per 10 pezzi

Lunghezza: 52 x 17 cm

Cod.art. 4501227





Il vostro rivenditore **YAXELL** di fiducia: