

FAQ COLTELLI - CEPPI

1. Come faccio a scegliere il coltello giusto per un determinato compito in cucina?

Ogni coltello va destinato all'uso per il quale è nato.

La scelta del coltello dipende dal tipo di taglio che intendi fare.

Come indicazione di base, il coltello deve essere di lunghezza doppia rispetto a ciò che si vorrà tagliare.

2. Come mai la guancetta del coltello si è rigata?

Le guancette dei coltelli sono in plastica rigenerata NUOVA VITA® interamente ottenuta da scarti pre-consumo di polipropilene, una plastica leggermente morbida appositamente studiata per renderla più resistente agli urti, ma che potrebbe subire alcuni graffi che non ne compromettono l'utilizzo.

3. Qual è la differenza tra una lama seghettata e una liscia?

Una lama seghettata è dentellata lungo il bordo e viene utilizzata per tagliare cibi più duri, come il pane, mentre una lama liscia è ideale per tagliare cibi morbidi con precisione.

4. Qual è il miglior modo per tagliare o affettare correttamente con un coltello da cucina?

Per tagliare o affettare correttamente, è importante mantenere la mano che tiene l'alimento in una posizione sicura e utilizzare un movimento di bilanciere con il coltello, muovendo la lama avanti e indietro mentre si applica una leggera pressione.

5. Posso lavare i coltelli in lavastoviglie?

È consigliabile lavare il coltello a mano con acqua tiepida e detersivo non aggressivo. Risciacquare, asciugare il coltello subito dopo averlo lavato e conservarlo in un ceppo portacoltelli o su una barra magnetica per evitare danni alla lama. Non tenerlo in ammollo.

6. Cosa succede se per errore lavo il mio coltello Berti in lavastoviglie?

Se il tuo coltello Berti finisce in lavastoviglie, potrebbero verificarsi alcuni effetti indesiderati, come l'annerimento dei rivetti e/o la comparsa di macchie dovute all'acqua, comuni per le lame di alta qualità. Questo accade perché i detersivi e il calore dell'acqua possono influire negativamente sui materiali del coltello. Nel caso in cui si verificano annerimenti o macchie, puoi utilizzare un prodotto specifico per la lucidatura dei metalli e asciugare accuratamente il coltello dopo il lavaggio per mantenere la sua eccellenza estetica nel tempo.

7. Cosa succede se non provvedo subito a lavare il coltello da cucina dopo averlo usato?

Se dopo l'uso di un coltello non si provvede al suo lavaggio dimenticandolo magari al giorno successivo con residui di cibo, sulla lama si potrebbero formare delle macchie rossastre o degli aloni neri che rappresentano l'ossidazione di alcuni carburi metallici superficiali.

8. Come lucidare l'acciaio della lama?

Se la superficie è annerita, rovinata e coperta da aloni di calcare puoi semplicemente utilizzare l'aceto insieme al detersivo per i piatti per ridare splendore.

9. Come posso gestire il caso in cui i rivetti del coltello Berti si sono anneriti?

I rivetti dei coltelli Berti sono da sempre realizzati in ottone, un materiale di alta qualità che può ossidarsi con il tempo. Nel caso in cui noti che i rivetti sono diventati scuri, ti consigliamo di utilizzare un prodotto specifico per la lucidatura dei metalli. Puoi applicare il prodotto con dell'ovatta per ripristinarne la lucentezza originale e preservare la bellezza del tuo coltello Berti.

10. Cosa significa affilare un coltello?

Affilare un coltello significa ripristinare il filo della lama per renderlo tagliente.

11. Come posso affilare i miei coltelli?

Puoi affilare i coltelli utilizzando una pietra per affilare, un affilatoio (o acciaino), o un'affilatrice elettrica. È importante mantenere un angolo costante mentre affili e seguire una sequenza di passaggi per ottenere il miglior risultato. Tenere i coltelli perfettamente affilati li rende più efficaci (non sarà necessario forzare pericolosamente il taglio).

12. Come posso riconoscere che il mio coltello ha bisogno di essere affilato?

Un coltello che ha bisogno di essere affilato, solitamente inizia a strappare il cibo anziché tagliarlo dolcemente e fa aumentare lo sforzo per ottenere il risultato.

13. Quanto spesso devo affilare i miei coltelli?

La frequenza con cui devi affilare i tuoi coltelli dipende dall'uso. In genere, è consigliabile affilare i coltelli regolarmente, ad esempio ogni 1-3 mesi, ma potrebbe essere necessario farlo più spesso se li usi intensamente.

14. Posso affilare i miei coltelli da solo o devo affidarmi ad un professionista?

Puoi affilare i tuoi coltelli da cucina da solo utilizzando le giuste tecniche e attrezzature ma, se non hai esperienza, potresti preferire farlo fare a un professionista per evitare danni alle lame.

15. Quando dovrò sostituire il mio coltello da cucina?

Dovresti sostituire un coltello quando la lama è gravemente danneggiata, incrinata o non può più essere affilata in modo efficace. Inoltre, se il manico è rotto o usurato in modo da non fornire più una presa sicura, è tempo di sostituire il coltello.

16. Qual è il modo migliore per conservare i coltelli?

Il modo migliore per conservare i coltelli è quello di riporli in un ceppo magnetico portacoltelli.

17. Se non ho un ceppo magnetico portacoltelli dove posso conservarli?

Puoi riporre i tuoi coltelli all'interno di un cassetto, avendo cura di proteggere le lame avvolgendole in fodere protettive o utilizzando custodie per coltelli.

18. Come scelgo la dimensione di un ceppo magnetico?

La dimensione del ceppo magnetico varia in base alla lunghezza della lama. La lama deve essere interamente coperta dal ceppo magnetico.

Il ceppo "Grande Magnetico" è adatto a tutti i coltelli a lama lunga: "Il Principe", "Lo Specialista", "Il Fornaio".

Il ceppo "Il piccolo Magnetico" è adatto a tutti i coltelli a lama corta: "Il Preciso", "Il Goloso", "Il Bistecca 1000"

Il coltello "L'Unico" non può essere risposto nel ceppo ed è dotato di fodero di protezione.

19. Ci sono delle regole di sicurezza da seguire per i coltelli da cucina?

Sì, alcune regole di base includono: tenere i coltelli affilati, lavorare su una superficie stabile, tenere le dita lontane dalla linea di taglio, e concentrarsi attentamente sulla lavorazione. Un coltello non deve mai essere usato per azioni improprie (cacciavite, apriscatole, tagliasurgelati, ecc.) che potrebbero certamente danneggiarlo oltre a rappresentare per l'utilizzatore un serio pericolo di farsi del male.

FAQ TAGLIERE

1. Perché è importante utilizzare il tagliere in legno?

È importante utilizzare il tagliere in legno "IL FUNZIONALE" perché garantisce un minor rischio di smussare o danneggiare la lama del coltello. Il legno tende a far durare più a lungo il filo dei coltelli. Lavorare su un tagliere in legno permette di avere una maggiore stabilità e precisione nel taglio.

2. Quali sono le dimensioni ideali di un tagliere in legno?

Le dimensioni ideali dipendono dalle tue esigenze in cucina. Tuttavia è utile avere un tagliere grande abbastanza per tagliare comodamente frutta, verdura e carne senza dover spostare continuamente gli ingredienti.

3. Come si pulisce il tagliere "IL FUNZIONALE"?

Consigliamo di pulire il tagliere dopo il suo utilizzo semplicemente passando una spugna imbevuta di acqua calda con qualche goccia di detergente non aggressivo. Sciacquare velocemente e lasciar asciugare lontano da fonti di calore dirette. Il tagliere in legno non deve essere messo in lavastoviglie o lavato con prodotti chimici aggressivi.

4. Posso appoggiare padelle calde sul tagliere "IL FUNZIONALE"?

Pur avendo un'ottima resistenza al calore, è sempre meglio evitare di appoggiare sulla superficie pentole troppo calde poiché potrebbero provocare macchie.

5. Posso utilizzare il tagliere per servire alimenti direttamente in tavola?

Sì, molti taglieri sono progettati anche per servire cibi in tavola. Tuttavia, assicurati che il tuo tagliere sia pulito e igienico prima di usarlo per servire gli alimenti.

6. Posso tagliare carne cruda sul tagliere in legno?

È possibile tagliare carne cruda su un tagliere in legno, ma è importante pulirlo accuratamente dopo l'uso per evitare la contaminazione incrociata.

7. Posso usare il tagliere in legno per tagliare alimenti acidi come agrumi e pomodori?

Sì, puoi usare un tagliere in legno per tagliare alimenti acidi, ma dovresti lavarlo accuratamente subito dopo l'uso. Gli acidi possono macchiare o danneggiare la superficie del legno se lasciati a lungo.

8. Come posso rimuovere gli odori da un tagliere in legno?

Per rimuovere gli odori è consigliato utilizzare una miscela di acqua calda e aceto.

9. Quanto spesso devo sostituire il mio tagliere in legno?

La durata di un tagliere dipende dall'uso e dal materiale. Controlla regolarmente il tuo tagliere per segni di usura e sostituiscilo se inizia a mostrare profonde incisioni o crepe che potrebbero trattenere i batteri.

10. Come posso evitare che il mio tagliere si crepi o si deformi?

Per prevenire crepe o deformazioni, è importante mantenere il tuo tagliere in legno asciutto e pulito. Evita l'immersione prolungata in acqua e conserva il tagliere in un luogo fresco e asciutto quando non lo usi.

11. Qual è il modo migliore per conservare il tagliere da cucina?

Conserva il tagliere da cucina in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore dirette. È consigliabile posizionarlo in modo che possa asciugarsi completamente dopo il lavaggio.

FAQ BASTARDELLA

1. A cosa serve la bastardella?

La bastardella risulta essere adatta un po' a tutti gli impieghi in cucina, è pratica e versatile. L'acciaio permette di utilizzarla con tutti i tipi di pietanze senza il rischio che assorba sapori od odori. È ideale per montare a neve la panna o gli albumi, per cuocere a bagnomaria crema pasticcera, cioccolata e zabaione, oppure per preparare maionese e altre salse. Perfetta anche per servire in tavola, da usare come insalatiera.

2. A cosa serve il coperchio?

Il coperchio ermetico in plastica che chiude e sigilla completamente la bastardella è indispensabile per le preparazioni che richiedono tempo come le lievitazioni e le marinature.

3. È possibile mettere la bastardella in forno?

È possibile mettere la bastardella in forno ad una temperatura massima di 50°C per aiutare la lievitazione di impasti, per pane e pizza e renderli più soffici e gonfi.

4. È possibile mettere la bastardella nel congelatore?

È possibile mettere la bastardella nel congelatore per alcuni minuti, ad esempio per favorire la preparazione della panna montata e delle creme. Questo permetterà di ottenere un risultato più sodo e omogeneo. Non utilizzarla nel congelatore per conservare gli alimenti.

5. Posso utilizzare la bastardella come contenitore?

Sì, può essere utilizzata come contenitore di conservazione per mantenere i liquidi freschi e sigillati in frigorifero o in dispensa.

6. Posso lavare la bastardella in lavastoviglie?

Sì, è possibile lavare la bastardella in lavastoviglie, utilizzando detergenti delicati e non abrasivi.

7. Come lavare la bastardella a mano?

È sempre meglio pulire velocemente ogni residuo indesiderato. La pulizia quotidiana dell'acciaio può essere fatta con semplice acqua calda e un po' di detersivo neutro, come quello che usiamo per i piatti, meglio se diluito, sfregando con una spugna morbida le parti incrostate. Evitare di usare pagliette per non rigare le superfici.

8. A cosa serve il fondo in silicone?

La bastardella presenta sul fondo un trattamento antiscivolo in silicone per poter lavorare gli impasti e mescolare gli ingredienti senza che scivoli sul piano di lavoro. Il fondo tondeggiante facilita il movimento rotatorio e permette di amalgamare e impastare senza sforzi.

9. La bastardella in acciaio è sicura per l'uso con alimenti?

Sì, la bastardella in acciaio è sicura per il contatto con gli alimenti e non reagisce chimicamente con gli altri ingredienti. È spesso utilizzata per contenere latte, creme e altri liquidi in cucina.

10. È possibile mettere la bastardella nel microonde?

No, perché l'acciaio può produrre pericolose scintille all'interno dell'elettrodomestico.

11. Quali sono i vantaggi di una bastardella in acciaio rispetto ad altri materiali?

La bastardella in acciaio è apprezzata per la sua resistenza alla corrosione, alla ruggine e alle macchie. È durevole, facile da pulire e non assorbe odori o sapori.

FAQ AFFETTATRICE

1. Cosa si può affettare con l'affettatrice?

L'affettatrice permette di affettare con facilità salumi, pane, verdure, frutta e formaggi e carni senza osso.

2. Cosa non si può affettare con l'affettatrice?

Non utilizzare l'affettatrice con prodotti surgelati, alimenti con osso e semi e con prodotti non alimentari.

3. È possibile affettare cibi caldi?

L'affettatrice può affettare sia cibi caldi che freddi, ma è consigliabile far raffreddare gli alimenti prima di tagliarli.

4. Come regolare l'affettatrice?

Ogni affettatrice dispone di una manopola per regolare lo spessore del taglio. A seconda del tipo di alimento da affettare e dal risultato desiderato, va regolata sempre prima di iniziare il lavoro.

5. Come si pulisce un'affettatrice?

Utilizzare sempre guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione.

Per la pulizia dell'affettatrice utilizzare un panno morbido inumidito con normale detersivo neutro mentre è necessario pulire la lama solo con alcool.

ATTENZIONE Durante la pulizia della lama con alcool, prestare attenzione a non sgrassare eccessivamente il "filo tagliente" (bordo esterno della lama), per evitare il fenomeno dell'ossidazione. In questo caso procedere con un batuffolo imbevuto di olio alimentare e lubrificare il filo tagliente. Se fosse già presente dell'ossidazione, eseguire un ciclo di affilatura, prima di lubrificare il filo tagliente.

NB: Utilizzare sempre guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione. Non pulire la macchina con getti d'acqua o vapore o metodi simili, con detersivi corrosivi e in lavastoviglie.

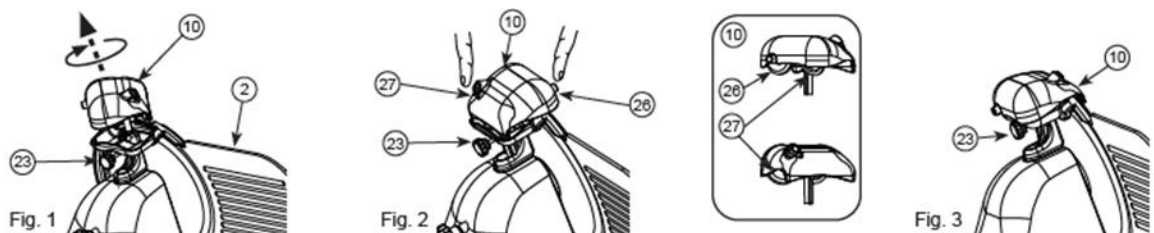
6. Quando si deve pulire un'affettatrice?

La pulizia della macchina deve essere eseguita almeno una volta al giorno o, se necessario, con una maggiore frequenza (ad ogni cambio di tipo di prodotto), prestando attenzione ad eseguire una pulizia scrupolosa di tutte le superfici che vengono a contatto con l'alimento da tagliare.

- Non utilizzare getti d'acqua.
- Non utilizzare spazzolini che potrebbero deteriorare le superfici della macchina.
- Utilizzare un panno morbido inumidito con normale detersivo neutro.
- Non spostare la macchina per pulirla.

NB: Utilizzare sempre guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione.

7. Come affilare la lama dell'affettatrice?



- Togliere la spina dalla presa di corrente.

- Accertarsi che la paratia mobile (2) sia chiusa (manopola graduata in posizione "0").
 - Pulire accuratamente la parte di lama da affilare.
 - Ripristinare la presa di corrente.
 - Allentare il pomolo di blocco (23) del gruppo affilatoio.
 - Sollevare il gruppo affilatoio (10) in modo da ruotarlo di 180° (vedi Fig.1) per presentare le due mole in posizione di lavoro (vedi Fig.2).
 - Abbassare il gruppo affilatoio fino al proprio fermo.
 - Assicurare il gruppo ruotando il pomolo di blocco (23).
 - Azionare l'interruttore e premere il pulsante (27).
 - Lasciare girare la lama per circa 1 minuto.
 - A lama ferma controllare se si sia prodotta una leggera bava sul suo fianco.
 - Accertata la presenza di questa bava, azionare l'interruttore e premere leggermente il bottone (26) per circa 3 secondi in modo da asportare la bava prodotta durante l'affilatura.
 - Riportare in posizione "0" la manopola graduata.
 - Effettuata l'affilatura riportare il gruppo affilatoio (10) nella sua posizione di riposo (vedi Fig.3) e pulire il filo della lama con alcool.
 - Dopo più affilature pulire la mola affilatrice da eventuali residui con alcool servendosi di uno spazzolino.
- NB:** Utilizzare sempre guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione.

8. Ogni quanto devo affilare la lama dell'affettatrice?

La frequenza di affilatura della lama dipende dall'uso. Per un utilizzo domestico normale, potrebbe essere sufficiente affilare la lama una o due volte all'anno. Tuttavia, se usi l'affettatrice frequentemente, potresti doverla affilare più spesso.

9. Quali sono le regole di sicurezza per l'uso dell'affettatrice?

- Non affettare prodotti surgelati, carni con osso, prodotti non alimentari e legumi.
- Non immergere l'affettatrice in acqua per la pulizia.
- Non estrarre la spina dalla presa impugnando il cavo elettrico.
- Non usare prolunghe di alimentazione.
- Non usare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi.
- Non avvicinare le mani alle parti in movimento anche se vi sono dispositivi di protezione.
- Utilizzare il dispositivo su una superficie stabile e mantenere sempre la macchina pulita per evitare contaminazioni.

10. Perché la lama dell'affettatrice si blocca?

Se l'affettatrice è già stata usata è possibile che qualche corpo estraneo si sia infilato tra il disco e la lama, bloccandola.

11. Quali sono le principali avvertenze sull'utilizzo dell'affettatrice?

- Leggere bene tutte le istruzioni.
- Al fine di proteggersi da ogni rischio di shock elettrico, non mettere l'apparecchio nell'acqua od in nessun altro liquido. Non pulire la macchina usando getti d'acqua.
- Non usare l'apparecchio con mani bagnate o piedi nudi.

- Tenere l'affettatrice lontano da fonti di calore.
- Staccare la spina quando l'apparecchio non è in uso, prima di mettere o togliere parti e prima di pulire.
- Evitare il contatto con parti in movimento.
- Non spingere mai gli alimenti con le mani.
- Utilizzare sempre le affettatrici interamente montate, con piatto merce e pressamerce e con tutte le protezioni.
- La lama è tagliente, manipolarla con attenzione durante la pulizia.
- Non utilizzare mai un apparecchio il cui cavo o spina siano danneggiati.
- Fare esaminare l'apparecchio presso un centro assistenza autorizzato più vicino che effettuerà un controllo e tutte le eventuali riparazioni elettriche o meccaniche necessarie.
- L'utilizzo di pezzi di ricambio non raccomandati o non originali può provocare incendi, scosse elettriche o altri danni.
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.) - non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.

12. Cosa fare se la mia affettatrice presenta difetti o anomalie?

Rivolgersi a Coltellerie Berti. Mail: info@coltellerieberti.it - tel: [\(+39\) 055.8469903](tel:+390558469903)