

NOVITÀ 2023  
NEW FOR 2023



# KNIVES SANTOKU

**RISOLI**

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



# KNIVES SANTOKU DR.GREEN®



I coltelli della collezione Knives Santoku Dr.Green® sono noti soprattutto per il sushi. Ma a ben guardare, si tratta di coltelli tutt'altro che simili come funzione ai coltelli da cuoco che utilizziamo in Europa. Il coltello Santoku della serie Dr.Green, ad esempio, combina la visione giapponese della vita agli oltre 100 anni di maestria italiana, il tutto unito da un design eccellente. Hanno forme eleganti e uniche, come la tua cucina. La lama dall'AFFILATURA DA UN LATO e rinforzata, mantiene a lungo il taglio e resiste alla corrosione; ideale per tagliare pesce, carne e verdure. I coltelli hanno una forma alveolata che impedisce agli alimenti di attaccarsi alla lama.

*Dr.Green® Santoku Collection knives are mainly renowned for sushi preparation. But a closer look reveals that they are actually multi-tasking, similar in function to the chef's knives we use in Europe. The Santoku knife from the Dr.Green series, for example, combines the Japanese vision of life with over 100 years of Italian craftsmanship, in a fusion of excellent design. Their shape is elegant and unique, just like your kitchen. The blade SHARPENED ON ONE SIDE ONLY, stays sharper longer and resists corrosion, making it ideal for cutting fish, meat and vegetables. The knives have a honeycomb blades to prevent food from sticking.*



**YANAGI** 24cm  
ART. 02040DR/24YA

ideale per filettare pesce, sushi

*ideal for filleting fish, sushi*



**CHEF** 20cm  
ART. 02040DR/20CH

ideale per cucinare carne, pesce, verdura, frutta

*ideal for cooking meat, fish, vegetables, fruit*



**CHEF** 16cm  
ART. 02040DR/16CH

ideale per cucinare carne, pesce, verdura, frutta

*ideal for cooking meat, fish, vegetables, fruit*



**SANTOKU** 16cm  
ART. 02040DR/16SA

ideale per cucinare/tritare verdura, frutta, sushi

*ideal for cooking/chopping vegetables, fruit, sushi*



**USUBA** 18cm  
ART. 02040DR/18US

ideale per tritare verdura e frutta

*ideal for chopping vegetables, fruit*

# L'ARTE DEL TAGLIO GIAPPONESE, NELLA TUA CUCINA. THE JAPANESE ART OF CUTTING, IN YOUR KITCHEN.



## INFORMAZIONI TECNICHE

### TECHNICAL INFO:

#### MANICO/HANDLE

Sagomato in Delrin, il polimero termoplastico fra i più resistenti di DUPONT.

Il manico è perfettamente allineato al bordo superiore della lama.  
*Moulded in Delrin, one of the most resistant thermoplastic polymers by DUPONT.*

*The handle is perfectly aligned with the upper edge of the blade.*

#### GHIERA/FERRULE

In acciaio inox satinato, permette il fissaggio della lama al manico. Conferisce eleganza al coltello.

*In satin stainless steel, it fixes the blade to the handle. It lends elegance to the knife.*

#### MARCHIO A LASER/LASER MARKING

Contiene le seguenti informazioni: Made in Italy, Marchio di fabbrica, Numero di lotto, Codice dell'articolo

*With the following information: Made in Italy, Trademark, Lot number, Article code.*

#### LAMA/BLADE

In acciaio inox AISI 420 C. Durezza 58 HRC. Affilatura della lama da un solo lato.

*In AISI 420 C stainless steel. 58 HRC hardness. Blade sharpened on one side only.*







**Scopri tutta la gamma Dr.Green®  
sul nostro sito!**

***Check out the entire Dr.Green® range  
on our website!***

**[www.risoli.com](http://www.risoli.com)**



**Risoli s.r.l. - Lumezzane S.S. - Brescia - Italy  
+39 030 8925944 - [info@risoli.com](mailto:info@risoli.com) - [www.risoli.com](http://www.risoli.com)**

** [facebook.com/risolisrl](https://facebook.com/risolisrl)  [risoli1965](https://www.instagram.com/risoli1965)**