

Coltellerie Maserin, lo stile italiano che fa la differenza

scritto da Redazione | 27/02/2023



I coltelli da cucina della nota azienda di Maniago, in attività dal 1960, vantano materiali di qualità e cura artigianale, oltre a presentarsi con forme eleganti e ricercate. Oggi professionisti di tutto il mondo li apprezzano e li usano con costanza, non solo in cucina

Quella delle **Coltellerie Maserin** è una storia italiana di qualità che parte dalla provincia di Pordenone e approda, tra ferro e fuoco, sulle tavole di chef famosi e ristoranti di prestigio.

La più pura tradizione artigiana di **Maniago**, nota come la “città dei coltelli”, è il segno distintivo di un’azienda familiare, leader sul mercato e punto di riferimento per la tecnica e il design di strumenti da taglio.

Oltre sessant'anni di impegno e crescita professionale, oggi garantiscono soluzioni personalizzate della massima efficienza a una clientela internazionale. I coltelli Maserin, infatti, **hanno diversi ambiti di utilizzo**, dalla cucina al campo outdoor, sportivo e tattico, oltre che essere preziosi oggetti da collezione.

Coltellerie Maserin: dal 1960, lo stile Made in Italy che piace nel mondo

Una lunga tradizione familiare è alla base di queste lame dalle forme eleganti e ricercate, frutto dell'unione fra la ricerca artigianale più viva e l'innovazione tecnologica avanzata, come il **laser e la fresatura CNC**. Tecniche che garantiscono **coltelli dal taglio forte e perfetto**, sicuri e maneggevoli: le Coltellerie Maserin hanno saputo prostrarre nel tempo la tradizione di un'arte antica, quella dei **"ferri taglienti"**, con l'investimento in ottica Industry 4.0 allo scopo di garantire qualità e celerità nei tempi di consegna del prodotto.

Coltelli da cucina Maserin: diverse linee per uno stesso concetto di qualità

Dall'eleganza della linea **Classic** alle linee **Apollo** e **Mediterraneo**, passando per ricercati attrezzi da cucina e per l'eleganza delle sciabole per il *sabrage* di spumanti e champagne: le **Coltellerie Maserin** offrono davvero una vasta scelta di coltelli da cucina e altri strumenti da taglio per i professionisti del settore. E sappiamo quanto sia importante per i cuochi avere a disposizione strumenti efficienti e affidabili per l'uso quotidiano: un coltello sbagliato, infatti, può compromettere la riuscita di una preparazione o allungarne i tempi.

Caratteristiche della Linea Tegi Maserin, scelta dallo chef Terry Giacomello

La **serie Tegi**, disegnata da Alex Olivetto della Bonus Media Design, è pensata come unione tra Oriente e Occidente ed è **composta da sei coltelli in puro acciaio X50 Cr Mo 15**, lega addizionata di cromo e molibdeno che garantiscono resistenza. Comprende, tra le altre cose, un **Santoku** dalla lama larga 17 cm e il **Sashimi** da 26 centimetri ma anche il classico **Chef** da 19, un coltello da **Disosso** da 13, il **Bistecca** e la **Ronchetta** per mondare frutta e verdura. Non manca nemmeno un tagliatartufi chiamato "Trifula". Il tutto è organizzato in una scatola eco-box mentre le **guaine e le sacche sono realizzate riciclando vele in disuso**.

«La **Linea Tegi**, è stata scelta dallo chef Terry Giacomello. - spiega **Gianfranco Maserin**, titolare dell'azienda - *Le esigenze del famoso stellato erano quelle di avere utensili capaci di assicurare la massima prestazione con un peso adeguato e una buona maneggevolezza. Siamo riusciti, dopo studi e tentativi vari, a ottenere il risultato desiderato e ne siamo molto soddisfatti.*»

La nuova veste per la linea di forgiati CLASSIC

Funzionalità unita allo stile e alla bellezza: la **linea Classic** delle **Coltellerie Maserin** mostra la preziosità dei coltelli forgiati unita all'eleganza e praticità di manici dall'aspetto ricercato.

Ne è l'esempio, il nuovo allestimento della linea di coltelli da cucina **"CLASSIC": manico in Fat Carbon**, materiale sintetico leggero ma molto resistente, e colorazioni che ricordano consistenze e superfici naturali, come la pietra.

I **coltelli forgiati** hanno la caratteristica di avere lame realizzate da un unico pezzo di metallo, quindi molto pesante: con il nuovo modello di manico ideato da Maserin, gli strumenti diventano più

maneggevoli e sicuri, oltre che accattivanti nei colori e nella texture. Per uno chef diventano, quindi, anche una perfetta idea regalo.

L'alta professionalità che rende questa azienda nota nel mondo, segue rigorosi controlli di qualità dall'inizio alla fine della produzione, al fine di ottenere delle vere e proprie lame d'autore.

Un fiore all'occhiello dell'ingegno artistico tutto italiano che non ha mai rinunciato, in oltre sessant'anni di vita, alla creatività e alla manifattura artigiana, accurata e precisa.

Uno stile Made in Maniago, unico e originale.

Coltellerie Maserin

Via dei Fabbri, 19 - Maniago (PN)

www.maserin.com