



GASTRONOM

MADE IN ITALY





Gastronom nasce a Firenze nel 2020, sintesi della cultura del coltello nella tradizione gastronomica e la tecnologia più avanzata. Il nostro obiettivo è creare un prodotto essenziale e tecnologico che da attrezzo ancestrale si è evoluto in strumento di precisione per la valorizzazione del cibo. I materiali ed i profili sono stati scelti con particolare cura per l'utilizzo nel settore gastronomico di alto livello. Ogni coltello è prodotto artigianalmente e rifinito a mano per raggiungere il massimo livello qualitativo.

Gastronom was established in Florence in 2020, as a synthesis of the culture of the knife in gastronomic tradition and most advanced technology. Our aim is to create an essential and technological product that starting from ancestral tool has evolved into precision instrument. The materials and profiles have been chosen with particular care for usage in high-level gastronomy. Each knife is handcrafted and hand-finished to reach the highest quality level.





GASTRONOM
MADE IN ITALY
DESIGNER
ESTRADA 2017

TOTAL CUT

Total Cut è un coltello versatile e multiruolo in grado di svolgere la maggior parte delle preparazioni in cucina. La dimensione generosa della lama consente di eseguire tagli precisi sia su elementi di piccole dimensioni che di grandi parti. Il filo piano consente di mantenere a lungo un'affilatura perfetta anche per sfilettare il pesce o dissossare bistecche e carré.

Total Cut is a versatile and multi-role knife able to carry out most of the preparations in the kitchen. The generous blade size allows precise cuts to be made on both small and large parts. The flat wire allows you to keep a long lasting perfect sharpening, ideally suited for fillet fish or bone steaks and racks.





HEAVY CUT

Heavy Cut è un trinciante grande, maneggevole e preciso. Il manico garantisce un grip eccezionale anche in presenza di acqua o olio. L'altezza del tallone consente di eseguire tagli precisi evitando che le nocche tocchino il tagliere, rendendolo perfetto per la maggior parte degli impieghi in cucina.

Heavy Cut is a large, handy and precise shredder. The handle ensures exceptional grip even in presence of water or oil. The height of the heel allows you to make precise cuts avoiding that the knuckles touch the cutting board, making it perfect for most kitchen uses.



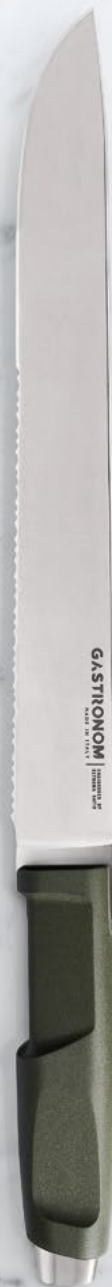


GREEN CUT

Green Cut è il coltello ideale per le verdure e gli ortaggi. Il dorso di dimensioni generose consente di appoggiare comodamente il palmo della mano per tritare o per guidare la linea di taglio. Il filo è studiato per consentire la massima penetrazione senza danneggiare la struttura della foglia o dell'ortaggio.

Green Cut is the ideal knife for vegetables. The generous dimension of the back allows you to comfortably support the palm of the hand to chop or to guide the cutting line. The wire is designed to allow maximum penetration avoiding damages to the structure of the leaf or vegetables.



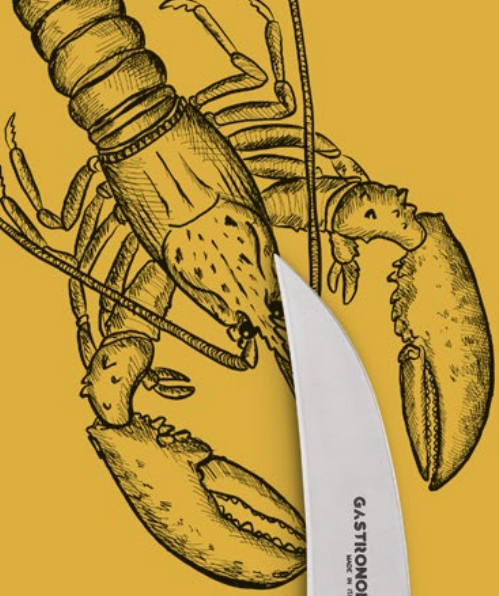


BREAD CUT

Bread Cut è studiato per i cibi che presentano una superficie esterna resistente ed un interno morbido. La forma della lama consente di incidere la crosta del pane, o anche la buccia del pomodoro o degli agrumi, in modo preciso esercitando la pressione minima necessaria per evitare lo schiacciamento.

Bread Cut is designed for food that have a durable outer surface and a soft interior. The shape of the blade allows you to cut the crust bread or even the peel of a tomato or citrus fruits precisely, by applying the minimum pressure necessary to avoid crushing.





FINE CUT

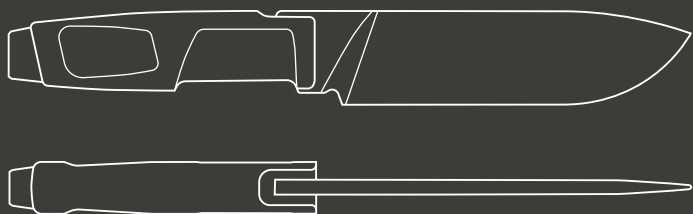
Fine cut è studiato per l'utilizzo di precisione nei piccoli tagli e nelle incisioni, sia decorative che per il condimento. La sua forma consente la massima precisione nella pulizia, sbucciatura e modellatura di frutta, ortaggi e funghi.

Fine cut is designed to perform with precision small cuts, peeling and engraving, both for decorative and for dressing. Its shape allows maximum precision in cleaning, peeling and shaping of fruits, vegetables and mushrooms.



SPECIFICHE TECNICHE GAMMA

TECHNICAL SPECIFICATIONS



TOTAL CUT

Peso: 232 g - Lunghezza lama: 145 mm - Lunghezza totale: 287 mm Spessore dorso: 2,8 mm
Materiale lama: Acciaio BÖHLER N690 (58HRC) - Materiale impugnatura: Forprene - Finitura lama: satinato.

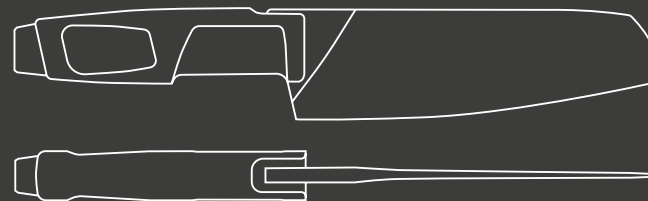
Weight: 8.18 ounces - Blade length: 5.71 inches Overall length: 11.30 inches - Blade thickness: 0.11 inches
Blade material: BÖHLER N690 Steel (58HRC) - Handle material: Forprene - Blade finishing: satin.



HEAVY CUT

Peso: 319 g - Lunghezza lama: 250 mm - Lunghezza totale: 379 mm - Spessore dorso: 3,8 mm
Materiale lama: Acciaio BÖHLER N690 (58HRC) - Materiale impugnatura: Forprene - Finitura lama: satinato.

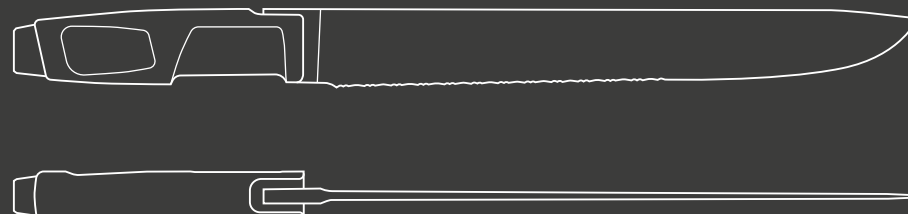
Weight: 8.18 ounces - Blade length: 5.71 inches - Overall length: 11.30 inches - Blade thickness: 0.11 inches
Blade material: BÖHLER N690 Steel (58HRC) - Handle material: Forprene - Blade finishing: satin.



GREEN CUT

Peso: 254,5 g - Lunghezza lama: 165 mm - Lunghezza totale: 289 mm - Spessore dorso: 2,8 mm
Materiale lama: Acciaio BÖHLER N690 (58HRC) - Materiale impugnatura: Forprene - Finitura lama: satinato.

Weight: 8.98 ounces - Blade length: 6.49 inches - Overall length: 11.38 inches - Blade thickness: 0.11 inches
Blade material: BÖHLER N690 Steel (58HRC) - Handle material: Forprene - Blade finishing: satin.



BREAD CUT

Peso: 239 g - Lunghezza lama: 265 mm - Lunghezza totale: 404 mm - Spessore dorso: 2,8 mm
Materiale lama: Acciaio BÖHLER N690 (58HRC) - Materiale impugnatura: Forprene
Finitura lama: satinato parzialmente seghettato.

Weight: 9.41 ounces - Blade length: 10.43 inches - Overall length: 15.90 inches - Blade thickness: 0.11 inches
Blade material: BÖHLER N690 Steel (58HRC) - Handle material: Forprene
Blade finishing: satin partially serrated.



FINE CUT

Peso: 73 g - Lunghezza lama: 70 mm - Lunghezza totale: 190 mm - Spessore dorso: 3,8 mm
Materiale lama: Acciaio BÖHLER N690 (58HRC) - Materiale impugnatura: Forprene - Finitura lama: satinato.

Weight: 2.58 ounces - Blade length: 2.76 inches - Overall length: 7.48 inches - Blade thickness: 0.15 inches
Blade material: BÖHLER N690 Steel (58HRC) - Handle material: Forprene - Blade finishing: satin.



GASTRONOM
MADE IN ITALY

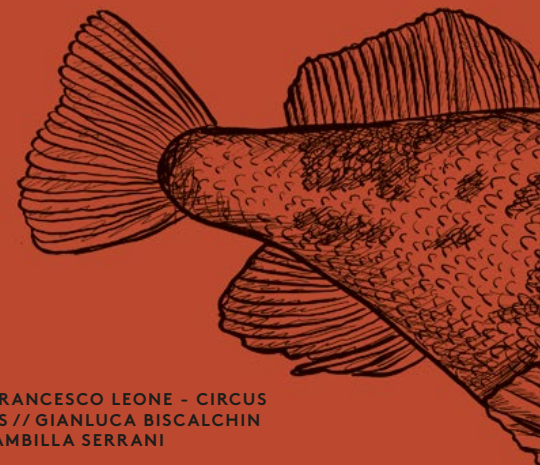
IL NOSTRO ACCIAIO

OUR STEEL

Abbiamo scelto l'acciaio N690Co, prodotto in Austria da Bohler-Uddeholm, perché è il migliore per i nostri coltelli. L'ingegnerizzazione svolta da esperti ne ha valorizzato le caratteristiche, individuando contemporaneamente gli spessori, gli angoli di arrotatura e i piani di affilatura ideali, idonei al superamento dei test nell'utilizzo anche in condizioni critiche. Gemello del VGold-10 giapponese, possiede le stesse altissime qualità, ottime caratteristiche tecniche ed eccellenti proprietà che lo rendono il prodotto ideale per realizzare lame di coltelli e strumenti chirurgici.

We have chosen N690Co steel produced in Austria by Bohler-Uddeholm, simply because it is the best for our knives. The engineering carried out by experts has enhanced its characteristics, identifying at the same time the best thicknesses for every model, the ideal grinding angles and the proper sharpening, suitable for successful testing even in critical conditions. Being the natural twin of the Japanese VGold-10, N690Co performs the same high quality, excellent technical characteristics and superior properties that make it the ideal product for making knife blades and surgical instruments.

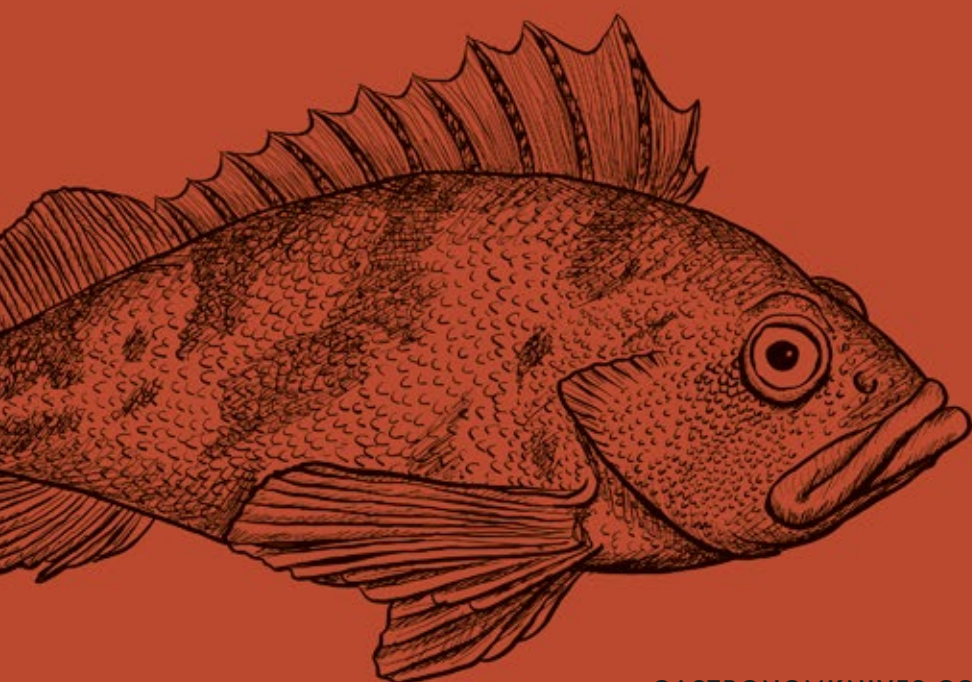




GRAFICA / GRAPHIC DESIGN // FRANCESCO LEONE - CIRCUS
ILLUSTRAZIONI / ILLUSTRATIONS // GIANLUCA BISALCHIN
FOTO / PHOTOS // BRAMBILLA SERRANI



GASTRONOM
MADE IN ITALY



GASTRONOMKNIVES.COM