



COLTELLI

La storia, l'utilizzo e il culto dei coltelli da cucina

Tim Hayward

15 x 23 cm - cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 28 - 978 88 6753 187 5



9 788867 531875

Coltelli è una dichiarazione d'amore per lo strumento più desiderato dai cuochi.

Il coltello da cucina è un trionfo di forma e funzionalità, un utensile essenziale e un mirabile oggetto di design. Attraverso interviste con coltellinai, chef e collezionisti e sperimentando con mano il processo di produzione di questi strumenti, Tim Hayward indaga su come le caratteristiche e la storia dei coltelli abbiano influenzato i modi in cui nelle diverse regioni del mondo si prepara e si mangia il cibo. Dalle splendide lame damasco alle mannaie cinesi, dai classici Sabatier alle lame da sushi, questo volume è un'affascinante guida che illustra 40 differenti tipi di coltello, presentando la storia unica di ciascuno di essi e proponendone una descrizione esauriente con l'ausilio di fotografie di grande impatto.

Riccamente illustrato e arricchito da consigli pratici sulla cura, l'utilizzo, l'affilatura e la conservazione di questi utensili, *Coltelli* è un libro scintillante, esclusivo e seducente come un Deba dai dettagli più pregiati.



Guido Tommasi Editore