

KOTAI es un fabricante de cuchillos independiente,
dedicado a la fabricación artesanal de cuchillos de alta gama
para los profesionales de la hostelería y consumidores exigentes.

INDICE

1. Cuchillos KOTAI

2. Nuestra colección y accesorios

3. Opiniones de los Chefs





1. Cuchillos KOTAI

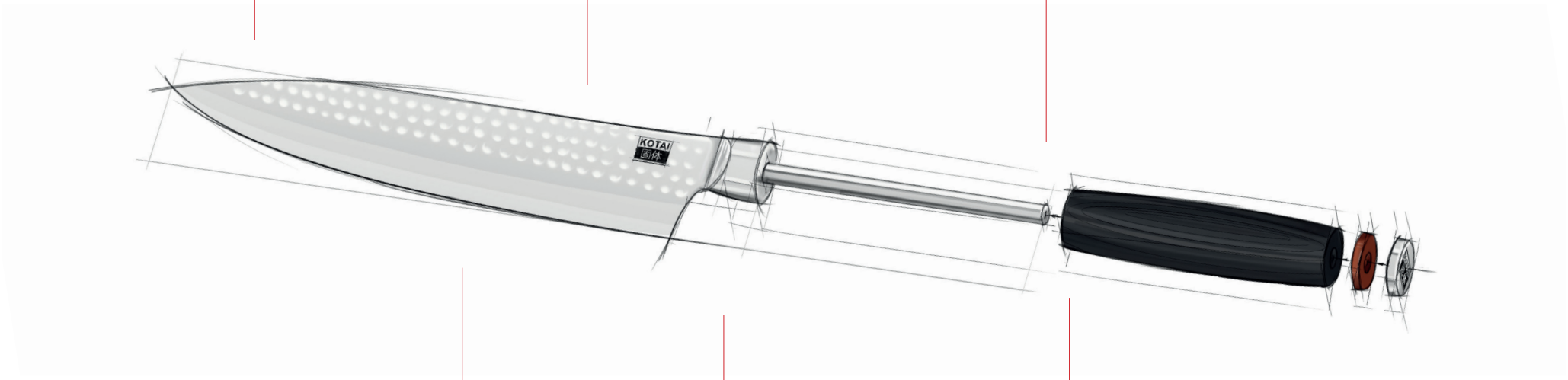
KOTAI significa “sólido” en japonés.
La durabilidad y el rendimiento son los valores que definen todas nuestras creaciones, y los mantenemos respaldando todos los cuchillos KOTAI con una garantía de por vida.

Anatomía de un cuchillo Kotai

Híbrido entre un perfil de hoja japonesa y alemana, el vientre ligeramente curvado permite un movimiento de balanceo para cortar y picar sin esfuerzo, mientras que la punta baja facilita el trabajo de precisión.

Con 1,8 mm, la hoja es más gruesa que los gyutos tradicionales japoneses para darle más peso y robustez.

El acero japonés de alto contenido en carbono de 440C se somete a un tratamiento térmico al vacío de alta tecnología. Esto le da a la hoja las mejores propiedades mecánicas posibles, logrando una dureza excepcional de HRC 60 +/- 1 para una excelente retención del filo.



Afilados con un doble bisel que le da al filo un ángulo óptimo de 15 ° por lado, los cuchillos Kotai equilibran perfectamente el filo extremo y la solidez de la hoja.

Los cuchillos Kotai cuentan con una virola parcial que, a diferencia de la virola completa que se encuentra en la mayoría de los cuchillos occidentales, permite afilar toda la longitud de la hoja. Los cuchillos se pueden afilar indefinidamente y los chefs pueden conservarlos durante toda su carrera.

Espiga completa oculta - Las hojas Kotai se extienden hasta la parte inferior del mango para una mayor durabilidad y equilibrio.

KOTAI 固体



La historia de Kotai

Todo el mundo sabe que los cuchillos japoneses son los mejores del mundo, entonces, ¿por qué hay tan pocos chefs occidentales usándolos?

Después de mudarse de su ciudad natal en Francia, a Asia, y decidido a continuar su pasión por la cocina, el fundador de Kotai, Jeremie Plane, se propuso conseguir el cuchillo de chef perfecto, pero se dio cuenta de que el mundo del cuchillo estaba básicamente dividido en dos:

/ Por un lado cuchillos japoneses que eran afilados y hermosos, pero también muy delicados y de alto mantenimiento.

/ Por otro lado, los cuchillos occidentales, que eran duraderos y resistentes al óxido, pero no tan afilados como sus contrapartes asiáticas.

KOTAI 固体

La historia de Kotai

"Pensé que tenía que haber una mejor alternativa. Me obsesioné con la idea y comencé a hablar con innumerables cuchilleros, diseñadores, ingenieros del acero, chefs profesionales y cocineros caseros habituales. Algunos de ellos compartieron mi frustración y se unieron al proyecto".

Dos años y un millón de prototipos más tarde, nació KOTAI: ligero, preciso y afilado como un cuchillo japonés, pero inoxidable, duradero y fácil de mantener como un cuchillo alemán.

En definitiva, un cuchillo japonés para los chefs occidentales.



Lo mejor de ambos mundos

Los cuchillos japoneses son afilados, precisos y hermosos, pero frágiles, propensos a astillarse y oxidarse.
Los cuchillos occidentales son robustos, duraderos y resistentes al óxido, pero carecen de un buen filo y la agilidad de los cuchillos asiáticos.

¿Por qué los chefs tienen que elegir y comprometerse?

KOTAI cierra la brecha entre la fabricación de cuchillos orientales y occidentales para llevar lo mejor de ambos mundos en un solo diseño híbrido. **Ligero, preciso y ultra afilado como un cuchillo japonés ; inoxidable, resistente y muy duradero como un cuchillo alemán.**

	Cuchillos japoneses tradicionales	**Cuchillos KOTAI**	Cuchillos alemanes tradicionales
Afilado	+	+	-
Retención de filo	+	+	-
Facilidad de afilado	+	+	-
Resistencia al óxido	-	+	+
Durabilidad	-	+	+
Resistencia al astillado	-	+	+

KOTAI 固体



Cada cuchillo es minuciosamente hecho a mano por nuestros fabricantes, siguiendo un riguroso proceso de producción.

Su experiencia se transmite a través de generaciones, combinando la tecnología moderna con los métodos tradicionales de fabricación de cuchillos.

KOTAI
固体



Los cuchillos KOTAI se basan en el equilibrio.

Equilibrio del peso

Perfectamente distribuido entre el mango y la hoja para una máxima comodidad y la mínima fatiga, incluso después de un turno de 12 horas.

Equilibrio de la geometría de la hoja

Un híbrido entre una hoja alemana y una japonesa que, permite, tanto un corte preciso, como un movimiento de balanceo para facilitar el picado.

Equilibrio de tradición y modernidad

Aprovechando lo mejor de la artesanía tradicional y la moderna tecnología del templado de acero para crear la herramienta definitiva para los chefs.

Equilibrio de la composición química del acero

Utilizando solo el mejor acero japonés que, equilibra un alto contenido de carbono para el afilado y la retención de filo, con la cantidad perfecta de cromo para evitar la corrosión.

KOTAI
固体



2. Nuestra colección y accesorios


KOTAI
固体



Colección Bunka 文化

Colección Bunka 文化



Bunka (文化) significa "cultura" en japonés. El nombre deriva de su uso tradicional en la elaboración de cocina cultural en los hogares japoneses.



Los cuchillos Bunka son reconocibles por su perfil "Tanto inverso", también llamado "K-tip", lo que los hace más precisos que una hoja redondeada clásica.

La colección Bunka presenta hojas "Tsuchime" (槌目) para la estética y el rendimiento; el patrón martillado crea pequeñas bolsas de aire entre la cuchilla y el alimento que se corta. Este método ancestral japonés reduce la resistencia, evitando así que los alimentos se peguen a la hoja.



Su delgada hoja, combinada con una alta molienda plana, permite cortes precisos y afilados, sin triturar nunca los alimentos más delicados y manteniendo todo su sabor. Forjadas con acero inoxidable japonés 440C con un alto contenido en carbono, las hojas Kotai Bunka se mantendrán afiladas hasta 10 veces más que otros cuchillos. 440C combina un alto contenido de carbono para la dureza y la retención de filo, con la cantidad óptima de cromo para la resistencia a la corrosión.



Espiga completa oculta: las hojas Kotai se extienden hasta la parte inferior del mango, para una mayor durabilidad y equilibrio.

El mango octogonal característico está hecho de madera de ébano, una hermosa madera natural oscura, famosa por su dureza y capacidad para envejecer bien.



* 100% hecho a mano
* Acero inoxidable japonés 440C con alto contenido de carbono / acero de damasco VG-10
* Espiga completa oculta
* Mango de ébano
* Dureza HRC: 59-60 (440C) / 62 (VG-10)
* Perfectamente equilibrado
* Inoxidable
* Bamboo Saya (funda o cubierta de hoja) incluida
* Garantía de por vida

KOTAI 固体

Cuchillo mondador
Bunka
果物包丁



- Longitud de la hoja : 9 cm
- Grosor : 1,5 mm
- Peso : 90g

El cuchillo de corte es el segundo cuchillo más utilizado en una cocina, justo después del cuchillo de chef o Gyuto.

En la tabla de cortar, casi todo, se puede hacer con el cuchillo de chef, de manera precisa, mientras que las tareas de corte, fuera de la tabla, se realizan con el cuchillo mondador.

Al igual que el cuchillo de corte común, el cuchillo de corte Bunka tiene una hoja pequeña con un perfil plano; sin embargo, las puntas de sus hojas tienen una forma muy diferente.

Petty Bunka

ペティナイフ



- Longitud de la hoja : 13,5 cm
- Grosor : 1,8 mm
- Peso : 140g

El cuchillo petty es el equivalente japonés a un pequeño cuchillo utilitario.

Es ideal para tareas de corte pequeñas y precisas, donde un cuchillo de chef de mayor tamaño sería demasiado engorroso.

Al igual que el cuchillo Petty común, el Bunka Petty tiene una hoja de tamaño mediano con un perfil plano; sin embargo, las puntas de sus cuchillas tienen una forma muy diferente.

Santoku Bunka

三徳包丁



- Longitud de la hoja : 17 cm
- Grosor : 1,8 mm
- Peso : 190g

El Bunka Santoku es el equivalente más tradicional del Santoku: un cuchillo versátil, ideal para cortar verduras, frutas y carnes y preparar pescado (todo excepto huesos y alimentos congelados).

Al igual que el Santoku común, el Bunka tiene un perfil de hoja alto y plano; sin embargo, las puntas de sus hojas tienen una forma muy diferente. Los cuchillos Bunka son reconocibles por su perfil "Tanto inverso", también llamado "K-tip", lo que los hace más precisos que una hoja redondeada clásica.

Kiritsuke

切付包丁



- Longitud de la hoja : 21 cm
- Grosor : 1,8 mm
- Peso : 190g

El cuchillo Kiritsuke puede realizar funciones versátiles y es el cuchillo favorito de muchos chefs japoneses.

De hecho, en la mayoría de restaurantes elegantes, solo el jefe de cocina puede usarlos, por lo tanto, el Kiritsuke a menudo se considera un símbolo de experiencia y estatus.

El mango octogonal característico de la firma, está hecho de madera de ébano, una hermosa madera natural oscura, famosa por su dureza y capacidad para envejecer bien. El Kiritsuke cuenta con una hoja Tsuchime (martillada) para estética y rendimiento, y una espiga completa y oculta para un equilibrio y durabilidad óptimos.

KT-SG-001B

KOTAI 固体

Kiritsuke Damasco

切付包丁



- Longitud de la hoja : 21 cm
- Grosor : 1,8 mm
- Peso : 190g

El Kiritsuke puede realizar funciones versátiles y es el cuchillo favorito de muchos chefs japoneses. De hecho, en la mayoría de los restaurantes elegantes, solo el jefe de cocina puede usarlos, por lo tanto, el Kiritsuke a menudo se considera un símbolo de experiencia y estatus.

El acero de Damasco se compone de una capa de acero muy duro -VG-10 - para el filo, revestido de 66 capas sucesivas de acero más blando para proteger la capa central.

Este tipo de hoja combina las ventajas de un acero con alto contenido en carbono - la capa central de VG-10 alcanza una dureza HRC de 62 - con las ventajas de los aceros más blandos, como la absorción de impactos y la resistencia a la oxidación. La hoja forjada a partir de 67 capas de acero, tiene una retención de filo excepcional, al tiempo que se beneficia de una mayor durabilidad y resistencia al astillado.

Además de estas propiedades mecánicas, el acero damasco es apreciado porque no hay dos hojas que tengan exactamente los mismos patrones, lo que hace que cada cuchillo sea único.

KT-SG-001B-D

KOTAI 固体



Colección Pakka パッカ

Colección Pakka パッカ

La colección Pakka toma su nombre de sus característicos mangos negros hechos de madera de Pakka y complementado por un anillo rojo G-10.

Los mangos están hechos de una pieza sólida de madera de Pakka negra, estabilizada e ideal por su agarre, resistencia al agua, falta de astillas y su alta durabilidad.
Los mangos redondos, pulidos a mano, garantizan un agarre firme y cómodo, incluso con las manos mojadas, para chefs diestros y zurdos.

La colección Pakka también cuenta con hojas Tsuchime (槌目) para la estética y rendimiento; el patrón martillado crea pequeñas bolsas de aire entre la cuchilla y el alimento que se corta. Este método ancestral japonés reduce la resistencia, por lo tanto evita que los alimentos se peguen a la hoja.

Su delgada hoja permite cortes precisos y afilados, sin ni siquiera aplastar los alimentos más delicados y conservando todo su sabor.

Forjadas con acero inoxidable japonés de alto contenido en carbono 440C, las hojas Kotai se mantendrán afiladas hasta 10 veces más que otros cuchillos. 440C combina un alto contenido de carbono para la dureza y la retención de bordes, con la cantidad óptima de cromo para la resistencia a la corrosión.

Espiga completa oculta: las hojas Kotai se extienden hasta la parte inferior del mango, para una mayor durabilidad y equilibrio.



* 100% hecho a mano
* Acero inoxidable japonés ultra 440C de alto carbono / acero de damasco VG-10
* Espiga completa oculta
* Mango de madera de Pakka negra
* Dureza HRC: 59-60 (440C) / 62 (VG-10)
* Perfectamente equilibrado
* Inoxidable
* Bamboo Saya (funda o cubierta de hoja) incluida
* Garantía de por vida

KOTAI 固体

Gyuto

牛刀包丁



- Longitud de la hoja : 20 cm
- Grosor : 1,8 mm
- Peso : 198g

El Gyuto es el equivalente japonés del cuchillo de chef, ágil y bien equilibrado para un agarre cómodo, capaz de cortar cualquier cosa, excepto huesos y alimentos congelados.

Híbrido entre un perfil de hoja japonesa y alemana, el vientre ligeramente curvado permite un movimiento de balanceo para cortar y picar sin esfuerzo, mientras que la punta baja facilita el trabajo de precisión.

Además de su atractivo estético, el patrón “Tsuchime” (martillado) crea pequeñas bolsas de aire entre la hoja y el alimento que se está cortando. Este método ancestral japonés reduce la resistencia, evitando así que los alimentos se peguen a la hoja.

Gyuto Damasco

牛刀包丁



- Longitud de la hoja : 20 cm
- Grosor : 1,8 mm
- Peso : 198g

El Gyuto es el equivalente japonés del cuchillo de chef, ágil y bien equilibrado para un agarre cómodo, capaz de cortar cualquier cosa, excepto huesos y alimentos congelados. Híbrido entre un perfil de hoja japonesa y alemana, el vientre ligeramente curvado permite un movimiento de balanceo para cortar y picar sin esfuerzo, mientras que la punta baja facilita el trabajo de precisión.

El acero de Damasco se compone de una capa de acero muy duro - VG-10 - para el afilado, revestido de 66 capas sucesivas de acero más blando para proteger la capa central. Este tipo de hoja combina las ventajas de un acero con un alto contenido en carbono - la capa central de VG-10 alcanza una dureza HRC de 62 - con las ventajas de los aceros más blandos, como la absorción de impactos y la resistencia a la oxidación.

La hoja forjada a partir de 67 capas de acero, tiene una retención de filo excepcional, al tiempo que se beneficia de una mayor durabilidad y resistencia al astillado. Además de estas propiedades mecánicas, el acero damasco es apreciado porque no hay dos hojas que tengan exactamente los mismos patrones, lo que hace que cada cuchillo sea único.

KT-SG-001H-D

KOTAI 固体

Cuchillo mondador

果物包丁



- Longitud de la hoja : 9 cm
- Grosor : 1,5 mm
- Peso : 73g

El cuchillo mondador es el cuchillo más utilizado en una cocina, justo después del cuchillo de chef.

En la tabla de cortar, casi todo, se puede hacer con el cuchillo de chef, de manera precisa, mientras que las tareas de corte, fuera de la tabla, se realizan con el cuchillo mondador.

La forma del cuchillo Kotai es un híbrido entre una “pata de oveja” y una “punta de lanza”. El filo de su hoja, en su mayoría plano, permite una gran precisión y un fácil pelado, mientras que su punta ligeramente puntiaguda permite complejas tareas de extracción de muestras.

Santoku

三徳包丁



- Longitud de la hoja : 18 cm
- Grosor : 1,8 mm
- Peso : 189g

El nombre Santoku significa “tres virtudes” en japonés, ya que su versátil hoja es ideal para cortar verduras, frutas y carnes y preparar pescado.

La delgada hoja del Santoku permite cortes precisos y afilados, sin aplastar ni siquiera los alimentos más delicados y manteniendo todo su sabor.

Además de su atractivo estético, el patrón “Tsuchime” (martillado) crea pequeñas bolsas de aire entre la hoja y el alimento que se está cortando. Este método ancestral japonés reduce la resistencia, evitando así que los alimentos se peguen a la hoja.

Cuchillo para filetear flexible



- Longitud de la hoja : 20 cm
- Grosor : 1,8 mm
- Peso : 130g

Diseñado específicamente para filetear pescado, el cuchillo fileteador presenta una hoja delgada, larga y flexible que se mueve fácilmente a lo largo de la espina y debajo de la piel del pescado.

Deshuesar y eliminar la piel de la carne también es más fácil, gracias a la hoja estrecha que, reduce la resistencia, ya que corta contra el tejido fibroso. La flexibilidad única de la hoja garantiza el máximo rendimiento, lo que significa desperdiciar menos alimento.

Cuchillo de pan con sierra



- Longitud de la hoja : 20 cm
- Grosor : 1,8 mm
- Peso : 175g

Después del cuchillo de chef y el cuchillo de corte, los chefs dicen que el cuchillo sin el que no pueden vivir es el cuchillo de pan.

Si quiere cortar alimentos con una "corteza" dura, sin aplastar el delicado interior, aquí hay un cuchillo para eso.

Pan crujiente, tomates, panecillos, sandía, piña... Sea lo que sea, el cuchillo de pan Kotai hará rebanadas limpias, gracias a su hoja dentada.

Macheta

中華包丁



- Longitud de la hoja : 19 cm
- Grosor : 2.5 mm
- Peso : 294g

A menudo llamado cuchillo chino (chukabocko), su hoja ancha es ideal para cortar grandes trozos de carne, preparar costillas de cerdo o cortar rápidamente verduras crudas sin cansar la muñeca.

La superficie plana de la hoja también es una gran herramienta para machacar ajo, nueces o jengibre. Además, su amplia hoja le da la capacidad de recoger los alimentos picados y en rodajas, de forma segura y pasarlos a un recipiente o sartén.

Además de su atractivo estético, el patrón “Tsuchime” (martillado) crea pequeñas bolsas de aire entre la cuchilla y el alimento que se corta. Este método ancestral japonés reduce la resistencia, evitando así que los alimentos se peguen a la hoja.

Nuestros accesorios - Chaira



Nuestros accesorios - Chaira







Chaira

Un cuchillo afilado es un cuchillo seguro. Una hoja sin filo es más difícil de controlar y corre el riesgo de resbalar, lo que aumenta las posibilidades de cortarse. Una buena chaira ayudará a realinear el filo de su cuchillo para que cocinar sea más seguro, rápido y agradable.

Al igual que se necesita un diamante para cortar un diamante, se necesita un acero muy duro para afilar una hoja de acero. Con un HRC 65, la chaira Kotai puede afilar incluso las aleaciones de acero más duras en unas pocas pasadas. Gracias al duro acero utilizado en la fabricación de cuchillos Kotai, solo se requiere el afilado cada semana más o menos, dependiendo del uso.

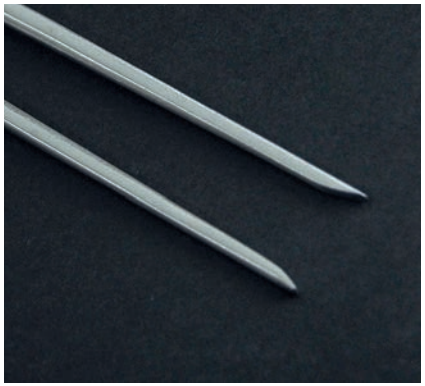
- Varilla extralarga de 12 pulgadas (30 cm), lo suficientemente larga como para afilar sus cuchillos más grandes
- Mango de madera Pakka para un agarre cómodo y mayor durabilidad
- La varilla imantada recoge el polvo de acero para mantener su cocina limpia y ordenada
- La guía incorporada de 15 ° en el protector de dedos le ayuda a afilar sus cuchillas en el ángulo correcto
- El extremo puntiagudo de la varilla se sujeta en su mesa para mayor estabilidad y seguridad

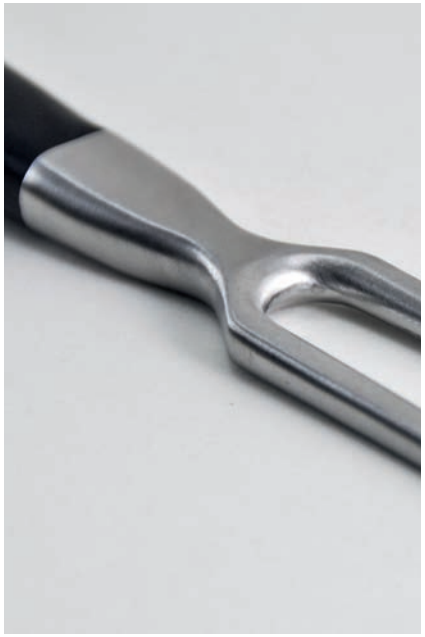
Nuestros accesorios - Tenedor para trinchar



Nuestros accesorios - Tenedor para trinchar







Tenedor para trinchar

Este tenedor para trinchar, de acero inoxidable, es la herramienta perfecta para servir asados o pavos de Acción de Gracias.

Las puntas cuadradas disminuyen gradualmente a puntas afiladas, lo que permite un fácil pinchazo inicial, seguido de un agarre firme, sujetando cómodamente los alimentos mientras se corta con el cuchillo.

Sirviendo como una extensión del brazo del trinchador, la longitud del tenedor también garantiza que su mano se mantenga segura, alejada de la cuchilla.

Longitud: 15 cm

Peso: 109g

Nuestros accesorios – Portacuchillos enrollable









Portacuchillos enrollable de cuero

Hecho a mano, con lona encerada ultra resistente y cuero de grano completo, el estuche de viaje para cuchillos Kotai, está hecho para durar y seguir a grandes chefs a lo largo de sus carreras.

Hasta 7 cuchillos y una chaira están protegidos por la lona encerada y el forro de algodón, sujetándose de forma segura para garantizar que no se muevan durante el transporte.

Fácil de abrir y cerrar con hebillas de latón; incluye un gran bolsillo con cremallera para guardar accesorios adicionales.

Materiales: cuero de vaca de grano superior, lona de algodón, lona encerada y latón.

- 12oz (340g) lona y forro de algodón
- Correas y asa de cuero de grano completo
- Remaches de latón
- 8 ranuras para 7 cuchillos y una chaira
- Bolsillo con cremallera
- Dimensiones (cerrado) : 42 cm x 15 cm
- Dimensiones (abiertas): 57cm x 42cm

Nuestros accesorios - Portacuchillos 100% Algodón









Portacuchillos enrrollable 100% Algodón

Hecha a mano con algodón grueso de 16 oz, el estuche de viaje de cuchillos Kotai está hecho para durar y seguir a grandes chefs a lo largo de sus carreras.

Hasta 6 cuchillos y una chaira están protegidos por el grueso algodón y el forro interior, sujetándose de forma segura para garantizar que no se muevan durante el transporte. Las ranuras interiores están hechas para adaptarse a los diferentes cuchillos, incluyendo la funda (hasta nuestro cuchillo más ancho).

Fácil de abrir y cerrar, con un sistema de cierre que incluye una solapa para una protección adicional y dos asas para un transporte seguro y vertical.

Materiales: lona de algodón negro de 16 oz y forro de algodón rojo de 10 oz.

- Lona de 16 oz (450 g) y revestimiento interior de 10 oz (280 g)
- Mangos cómodos y duraderos
- 7 ranuras para 6 cuchillos y una chaira
- Dimensiones (cerrado) : 20 cm x 15 cm (8" x 6")
- Dimensiones (abierto) : 68 cm x 48 cm (27" x 19")
- Lavable a máquina

Nuestros accesorios - Soporte magnético de bambú para cuchillos



Nuestros accesorios - Soporte magnético de bambú para cuchillos





Soporte magnético de bambú para cuchillos

Herramienta esencial en su cocina para sostener de forma segura su colección de cuchillos, el portacuchillos magnético Kotai está hecho de bambú natural, cultivado de manera sostenible en Fujian, China.

Mantendrá cómodamente sus cuchillos en su sitio, gracias a su potente imán oculto, sin rayar las hojas.

- Superficie suave para evitar arañazos
- Bambú natural barnizado
- Plegable para facilitar el transporte
- 30 x 22 cm, lo suficientemente grande para 6-8 cuchillos
- Sujeta con seguridad los cuchillos gracias al imán oculto

Nuestros accesorios – Piedra de afilado 400/1000 & 1000/6000 grano



Nuestros accesorios - Piedra de afilado - 400/1000 grano









Nuestros accesorios - Piedra de afilado - 400/1000 grano









Set de afilado - 400/1000 grano

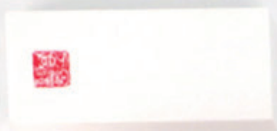
Incluso las mejores hojas perderán su filo inicial con el tiempo.
Las piedras de afilar, también conocidas como piedras de agua, se ultilizan para alisar y asentar el filo del cuchillo.

La piedra de afilado Kotai 400/1000, le ofrece dos granos: uno grueso de grano 400 para alisar los bordes más ásperos y uno fino de grano 1000 para dar el toque final a un buen afilado.

El set de afilado KOTAI incluye :
1 x piedra de afilar cerámica de grano 400/1000
1 x base de bambú natural antideslizante
1 x guía de ángulo de 15°
1 x aplanador de piedra de corindón
1 x manual de instrucciones

- El lado grueso de 400 granos es perfecto para remodelar rápidamente una hoja sin filo
- El lado fino de 1000 granos es ideal para mantener o dar un acabado afilado
- No se requiere aceite, solo remojo en agua
- Incluye base de bambú antideslizante para mayor estabilidad

Nuestros accesorios - Set de afilado - 1000/6000 grano











Nuestros accesorios - Set de afilado - 1000/6000 grano









Set de afilado - 1000/6000 grano

Incluso las mejores hojas perderán su afilado inicial con el tiempo.
Las piedras de afilar, también conocidas como piedras de agua o piedras de afilar, se utilizan para alisar y asentar el filo del cuchillo.

La piedra de afilar Kotai 1000/6000 le ofrece dos granos: uno fino de grano 1000 para el mantenimiento regular del filo y otro aún más fino, de grano 6000 para dar un toque final a un buen afilado.

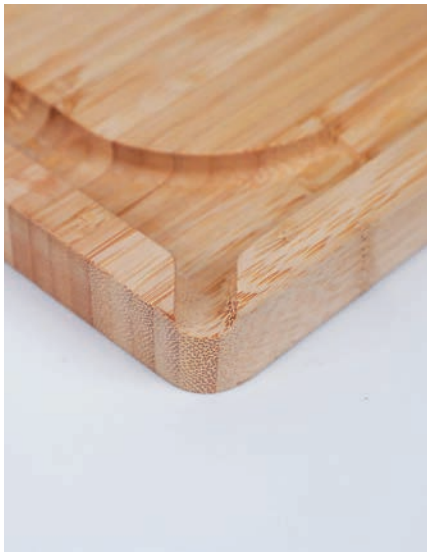
El set de afilado KOTAI incluye:
1 x piedra de afilar cerámica de grano 1000/6000
1 x base de bambú natural antideslizante
1 x guía de ángulo de 15°
1 x aplanador de piedra de corindón
1 x manual de instruccionesl

- El lado más grueso de grano 1000 es perfecto para hojas más desafiladas y para ajustar el filo.
- El lado más fino de grano 6000 es ideal para asentar el filo
- No se requiere aceite, solo remojo en agua
- Incluye base de bambú antideslizante para mayor estabilidad

Nuestros accesorios - Tabla de cortar de bambú



Nuestros accesorios - Tabla de cortar de bambú



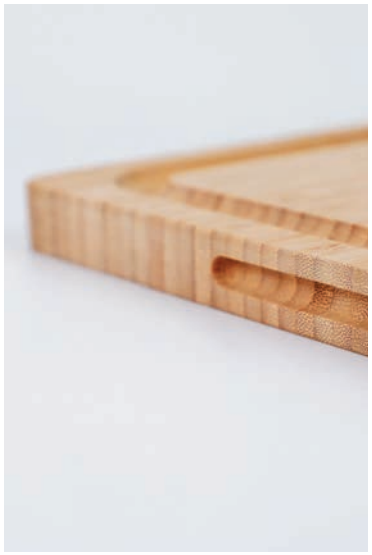




Tabla de cortar de bambú

Bambú natural y cultivado de forma sostenible.

Herramienta esencial en su cocina para proteger su encimera y el filo de sus cuchillos, la tabla de cortar de bambú Kotai está hecha de bambú natural cultivado de manera sostenible en Fujian, China.

Naturalmente antibacteriana, pre-secada y engrasada con aceite mineral apto para uso alimentario, la tabla de cortar Kotai, está diseñada para durar.

Multifuncional: con dos diseños distintos a cada lado, esta tabla se puede utilizar tanto funcionalmente para cortar, como decorativamente como plato para embutidos y aperitivos.

- 100% bambú, naturalmente antibacteriano y antifúngico.
- Lo suficientemente grande como para preparar una gran comida (40 x 30 x 2 cm) / (15.5 x 12 x 1 pulgadas).
- Bambú grueso y pre-secado para evitar que se agriete, se deforme o pierda estabilidad
- Engrasado con aceite mineral apto para uso alimenticio para aumentar su duración
- Superficie suave para mantener el filo de las hojas de sus cuchillos afiladas
- Un lado con canalón, depósito de jugo y ranura de vertido para recoger los jugos de alimentos.
- Otro lado completamente plano para facilitar la recogida de especias frescas y alimentos secos.
- Asas ocultas para un fácil agarre manteniendo una estética minimalista.



3. Opiniones de los Chefs

KOTAI 固体

Philippe Colinet - Colette, Sezz Hotel







"El mango se adapta muy bien a mi mano, está bien equilibrado y me encanta el patrón de martillo a mano en la hoja. Muy buena artesanía."

Philippe Colinet, tres veces
Chef con estrella Michelin en Colette
(hotel de 5 estrellas Sezz),
Saint-Tropez, Francia

KOTAI 固体

Thibaut Gamba - La Table, Hotel Clarance







"Cuchillo poderoso, pero muy comodo y preciso.
Siempre lo tengo a mi lado."

Thibaut Gamba, Chef con estrella Michelin en La Table, (5 estrellas hotel Clarance),
Lille, Francia

KOTAI 固体

Francesco Arena - Maison B Hotel



“¡Estoy sin palabras! El cuchillo es ¡espectacular!“

Francesco Arena, Chef Ejecutivo,
Maison B hotel (hotel de 4 estrellas),
Rimini, Italia

Vincent Leroux - Saint Regis



“La hoja es genial, el mango se adapta genial a mi mano, un acabado hermoso y una artesanía muy, muy buena.”

Vincent Leroux, Chef Ejecutivo, The Drawing Room,
St Regis Hong Kong (Hotel 5 estrellas)

Robert Fontana - Pacific Club







"Expertos en cuchillos, al servicio de expertos en gastronomía."

Robert Fontana, Chef Ejecutivo,
Pacific Club Hong Kong

KOTAI 固体

Disciples d’Escoffier







“Cuando un chef invierte en un cuchillo, este debería seguirlo durante toda su carrera. Por eso trabajamos con cuchillos Kotai.”

Disciples d’Escoffier, la asociación de chefs más grande del mundo

KOTAI 固体

Davide Borin - Pici Group







"1. Servicio pesado
2. Diseño sexy
3. Seguro y confiable"

Davide Borin, Chef Ejecutivo, Pici Group, Hong Kong

KOTAI 固体



kotaikitchen.com
contact@kotaikitchen.com

@Kotaikitchen