Coltelleria DAL 1999 COLLINI DAL 1968 ONLINE Busto Arsizio-Italy

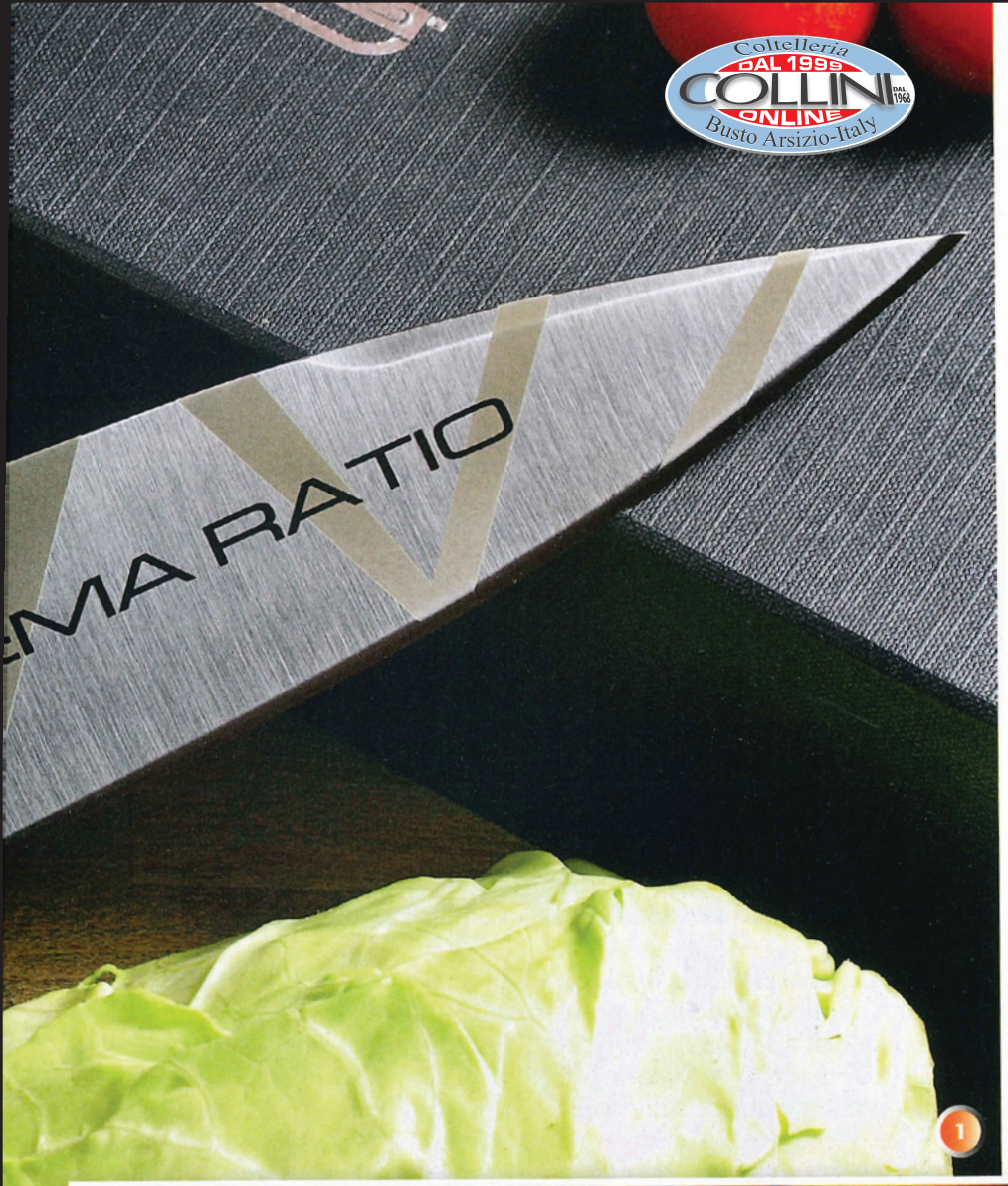
TACTICAL KITCHEN

Intravista per la prima volta all'IWA di Norimberga, ora la linea di coltelli da cucina targata Extrema Ratio è finalmente arrivata nelle coltellerie. Lungi dall'essere una semplice operazione di marketing, la nuova gamma è ampia e con caratteristiche molto interessanti, che rendono difficile relegarla fra i fornelli

testo e foto di Tommaso Rumici

La decisione di Extrema Ratio d'introdurre una linea di coltelli da cuoco sarebbe stata vincente in ogni caso, dal punto di vista commerciale, dato il gran numero di appassionati sempre in attesa di nuovi prodotti del marchio toscano. Dobbiamo quindi rendere merito all'azienda, poiché non si è limitata ad una semplice operazione di marketing, ma ha studiato lame valide con una gamma ampia e completa, capaci di gratificare i fan più accaniti, ma anche realmente funzionali.

Coltelleria
DAL 1999
COLLINI DAL 1968
ONLINE
Busto Arsizio-Italy



1. Lo chef di Extrema Ratio si chiama Psycho; il disegno della lama è quello tipico dei coltelli da cuoco, ma un accenno di controfilo ci ricorda che il dna di famiglia è tutt'altro

2. Il Kato 15 è uno dei coltelli più interessanti di tutto l'assortimento: maneggevole e robusto, lavora perfettamente sulle verdure e non disdegna impieghi rubati allo chef

Una selezione completa

Il portabandiera dell'intera linea da cucina è indubbiamente lo Psycho, ovvero il coltello da chef secondo Extrema Ratio: largo e filante, senza però rinunciare a un accenno di controfilo che richiama il dna di famiglia. Il Kato è un santoku e, come tipico di questo profilo orientale, seppur pensato per le verdure non disdegna impieghi più generici. Il ruolo di trinciante spetta al già noto Mato Grosso, ora rivisto con l'adozione del manico di lunghezza standard, con la sua lama da quasi 31 cm. Il Waki, pensato per affettare l'arrosto, è appena un centimetro più corto e con profilo tanto. Chiude la serie il

Coltelleria COLLINI DAL 1999 ONLINE Busto Arsizio-Italy

massiccio Genovese, che consiste in una robusta mannaia.
Nel caso di Psycho e Kato, il nome del modello è seguito da un numero che indica i centimetri di lama: abbiamo quindi Kato 15 e 20, e Psycho 15, 19 e 24, mentre le altre referenze sono disponibili in una sola lunghezza.
Tutti i modelli sono proposti con doppia livrea cromatica: lama satinata e manico nero, o impugnatura marrone e tagliente desert camo. Fra le due varianti c'è una sensibile differenza di prezzo, probabilmente imputabile al fodero, di cui parleremo poi. La confezione è analoga a quella dei modelli militari, a meno che non si opti per i cofanetti in legno contenenti Psycho 15 e Kato 15 oppure Psycho 19 e Kato 20, solo in versione satinata.
Per chi desiderasse un tocco tattico anche a tavola, ricordiamo che ci sono anche tre linee di coltelli monolitici in acciaio: per la bistecca si può scegliere fra i Silver Talon o gli Steel Talon, mentre per l'uso generico ci sono i nuovi Sheffield type, che richiamano i tratti caratteristici delle classiche posate d'argento; tutti sono acquistabili sia singolarmente sia in set. Fra l'altro un Silver Talon e uno Steel Talon sarebbero il completamento ideale della serie da cucina, potendo assolvere rispettivamente i compiti di uno spelucchino dritto e di quello curvo. Infine, se volete un tagliere adeguato, Extrema Ratio ne propone uno bellissimo tondo, in legno di noce, con il logo lungo il bordo. Sarebbe pensato per la fiorentina, ma non dovrebbe sfigurare come piano di lavoro casalingo.

Lame dedicate

Le lame sono in Bohler N690: un acciaio martensitico arricchito con cromo vanadio molibdeno e cobalto, con cui l'azienda toscana può vantare una lunga esperienza. Rispetto alla produzione militare, lo spessore scende a 4 mm in previsione dell'impiego meno gravoso; nel caso del Genovese, rimane giustamente poco superiore ai 6 mm. Purtroppo per il nostro gusto personale, i marchi sono come ai vecchi tempi: grandi e in centro alla lama. Sul lato sinistro riportano durezza HRC e la tipologia di acciaio, mentre su quello opposto c'è in nome dell'azienda; il nome del modello e il "made in Italy" sono più piccoli, posizionati in verticale appena prima del manico.

3

Un manico familiare

Venendo all'impugnatura, la vera sorpresa è che... non riserva sorprese. Infatti Extrema Ratio ha usato i manici a cui siamo abituati, ricorrendo a un piccolo stratagemma: appena terminati i biselli, il codolo ritorna al consueto spessore di 6 mm, in modo da inserirsi nelle impugnature della serie militare, caratterizzate dall'incavo per indice e medio. La ERMH (Extrema Ratio Multipurpose Handle) è stata sviluppata in collaborazione con la facoltà di Scienze motorie dell'Università di Perugia, puntando al compromesso ideale fra una presa salda, richiesta per i lavori da campo, e la maneggevolezza, preferibile nel combattimento. Anche nell'uso da cucina non delude, adattandosi tanto ai lavori di forza che a quelli di precisione. È stampata in "Forprene", un elastomero resistente a temperature da -40°

4

Coltelleria COLLINI DAL 1999 ONLINE Busto Arsizio-Italy

3. Extrema Ratio ha usato un piccolo stratagemma per montare gli stessi manici della linea militare: appena prima del codolo, lo spessore delle lame sale fino agli usuali 6 mm

4. I marchi della serie da cucina ricordano quelli che un tempo venivano apposti alla produzione tattica: qui lo Psycho 19 a confronto con un vecchio Fulcrum, dalla collezione dell'autore

5. Oltre a tutti gli impieghi tipici di un coltello da cuoco, lo Psycho 19 è abbastanza maneggevole da permettere lavori di precisione, senza risultare goffo o pericoloso

6. Il Kato 15 è perfetto nel suo ruolo di santoku e permette di lavorare sulla verdura in modo veloce e preciso. I benefici dovuti ai 2 mm mancanti, si notano subito al primo taglio

7. Ci eravamo ripromessi di evitare foto di ambientazione militare. I lettori ci scuseranno, ma i foderi in dotazione con le versioni desert non hanno molto a che fare con la cucina

a +120°, ed è facilmente smontabile nel caso si preferisca lavarla separatamente dalla lama. Ancora una volta la mannaia rappresenta l'eccezione e monta il manico lungo del Selvans, mentre tutti gli altri impiegano quello standard, che lascia sporgere l'estremità del codolo.

Due colori, due foderi

I foderi sono diversissimi e dipendono dalla colorazione scelta. Alle lame satinate è abbinata la versione in pelle nera, con un largo cinghiolo di ritenzione, chiuso da due bottoni automatici. Gli esemplari in livrea desertica, hanno invece foderi in filato sintetico marrone chiaro, con profilo centrale nero in elastomeri a cellula chiusa, che non assorbono l'acqua e l'umidità. In questo secondo caso ci sono due laccioli di ritenzione, entrambi rimovibili, uno più stretto e con bottone singolo, l'altro più largo con due automatici. Questo fodero è d'impostazione decisamente più tattica e ha entrambe le facce ricoperte di passanti MO.L.L.E. , oltre ad essere corredato di un passante rimovibile per il porto al fianco.

Coltelleria COLLINI DAL 1999 ONLINE Busto Arsizio-Italy

8. La legna nelle foto è stata ricavata da un unico pezzo usando il Kato. Si notino i segni sulla corteccia del ciocco usato per fare batoning. Il coltello ha retto perfettamente, filo compreso. Solo le strisce del desert camo si sono segnate in modo permanente

Prestazioni convincenti

Peccato limitarli alla cucina

Produttore: Extrema Ratio, www.extremaratio.com
Modello: Psycho 19 Desert Camo; Kato 15 Desert Camo
Materiale lama: Bohler N690Co
Materiale manico: Forprene
Lunghezza totale: 332 mm; 290 mm
Lunghezza lama: 202 mm; 160 mm
Spessore lama: 4 mm
Peso: 276 g; 275 g
Fodero: Cordura con MO.L.L.E.
Prezzi indicativi: 250,50 euro; 223,50 euro

Come si comportano in cucina?

Avendo ricevuto in prova uno Psycho 19 e un Kato 15, abbiamo avuto modo di testarli a dovere. L'uso fra i fornelli non ha riservato particolari sorprese: sinceramente ci saremmo stupiti del contrario, considerato che questi nuovi ER non devono sottostare ai compromessi dei modelli militari, che alle doti di taglio devono abbinare la massima robustezza, per essere affidabili anche in caso di abuso. I cucina possono quindi puntare sulle massime performance del filo e beneficiare della leggerezza derivante dai 2 mm in meno di spessore. Il nostro set rappresenta probabilmente l'assortimento base ideale, con lo Psycho abbastanza lungo da fare davvero di tutto e il Kato più corto e maneggevole quando si tratta di tritare, fare a dadini e simili. Lo chef da 24 cm è invece sovrabbondante per un uso casalingo, risultando più adatto a quello professionale. Ottimo, per un impiego normale, anche il cofanetto con Psycho 15 e Kato 15. Usando le due lame per cucinare, avevamo una strana sensazione, che ci è stata più chiara quando abbiamo deciso di provarle in impieghi più escursionistici: per quanto validi fra i fornelli, si ha il dubbio che siano sprecati a essere relegati in cucina. Chi non si trovi ad affidare la vita al coltello e non lo utilizzi in impieghi pesanti come il batoning, ma abbia solamente necessità di una buona lama da portare con sé in escursione, ha sempre sperato di trovare nel catalogo del brand toscano delle lame da 4 mm, ma non aveva mai osato chiederle. Leggeri, taglientissimi e privi di seghettature, sono abbastanza robusti per un uso normale. Soprattutto nella versione desert, il cui fodero permette una maggior varietà di posizioni, sono portabilissimi sia nello zaino sia in cintura, anche per tragitti lunghi. Extrema Ratio voleva proporre ai propri fan una linea di lame dedicate all'arte culinaria, ma in realtà ha incassato un secondo risultato: proporre dei coltelli capaci di piacere anche a chi non ha bisogno di spessori sostenuti o lame combo, finora costretto a orientarsi su altri marchi. Dei due che avevamo in prova, il più adatto per l'uso outdoor è il Kato, grazie alla lama che mantiene uno spessore quasi identico per tutta la lunghezza. Lo Psycho, che in ottica culinaria è giustamente sfinato man mano che ci si avvicina alla punta, è più adatto per l'impiego venatorio, sulla carne, o comunque di solo taglio. ◆ LM