





PREROGATIVE E CARATTERISTICHE DEL BAMBOO

RESISTENZA

Il bamboo, nelle sue varie specie, è un legno dalla particolare durezza, 4 volte maggiore rispetto ad un normale "rubberwood". Ciò spiega perchè il bamboo sia stato considerato un materiale particolarmente indicato per la realizzazione di vari articoli da cucina.

STORIA

Motivo per cui gli antichi Samurai, nella loro pratica di arti marziali, usarono fin dalla metà del 1600 alcuni tipi di armi da taglio e di protezioni per il corpo in bamboo. L'arma che in seguito divenne una delle più usate era la Shinai, impugnata a due mani ed utilizzata poi a lungo nelle varie discipline sportive, fino ad oggi.

ECOLOGIA

Il bamboo ricresce rapidamente dopo la mietitura rinnovandosi più volte all'anno.

ESTETICA

Esteticamente presenta colori naturali bellissimi, senza intervento di coloranti e grazie allo zucchero presente nella pianta, in seguito al processo di riscaldamento si "caramella" assumendo tonalità differenti e dando così la possibilità di creare effetti cromatici a contrasto mediante l'utilizzo di strisce pressate e disposte secondo l'effetto visivo desiderato.

MANUTENZIONE

Il suo aspetto originale è facilmente preservabile con semplici lavaggi con acqua e sapone neutro, ed una ravnivatura saltuaria con olio naturale.

COLTELLI

Lame in acciaio AISI 420.

Manici a seconda degli articoli, in bamboo, in resina metallica, in polipropilene iniettato.

BAMBOO FEATURES AND ASPECTS

RESISTANCE

Bamboo, in all its variations is a particularly hard wood, and is in fact 4 times harder than standard "rubberwood". This is why it is considered so suitable for use in kitchenware articles.

HISTORY

This explains why this wood was used by the ancient Samurai, in their martial arts practices, as they used to make certain knife weapons and means of protection using bamboo up until the 1600's. The most common these arms being the Shinai, which is gripped with both hands and which is still used in varying sporting disciplines today.

ECOLOGY

Bamboo regrowth is rapid after harvesting and therefore grows back again several times a year.

AESTHETIC EFFECT

The natural bamboo colours are delightful without requiring any artificial colouring agents, and thanks to the sugar naturally contained in the plant, following heating it tends to "caramelize", into various shades, so that it is possible to create contrasting chromatic effects, using pressed strips arranged to achieve the required colour effect.

CARE

It is easy to care for and maintain in its original state, simply by washing with neutral soap and water, and occasionally polishing using natural oils.

KNIVES

Blades in AISI 420 stainless steel.

Handles for the different items, in bamboo, in acetatic resin, in P.P.I.





CA 08

*Maxi ceppo
in bamboo
con 9 coltelli da
cucina forgiati*

*Bamboo
maxi-block
with 9 pcs. forged
kitchen knives*

*Ceppo in bamboo
con 5 coltelli da
cucina forgiati*

*Bamboo block
with 5 pcs. forged
kitchen knives*

CA 07

CA 10

*Cassetтина regalo in bamboo con 6 coltelli bistecca forgiati
6 forged steak knives in bamboo gift case*





*Tagliere in bamboo
cm. 36X25,5
con cassetto e
5 coltelli cucina*

*Bamboo board
cm. 36X25,5
with drawer for
5 pcs. kitchen knives*



*Vassoio
in bamboo
cm. 40X30*

*Bamboo
tray
cm. 40X30*

*Vassoio
in bamboo
cm. 50X35*

*Bamboo
tray
cm. 50X35*



CA 14

CA 15



*Set completo per insalata
in bamboo Ø cm. 36,1
(ampolle per olio e aceto,
spargisale, spargipepe,
insalatiera in vetro Ø cm. 24
posate per insalata)*

*Bamboo complete
salad set Ø cm. 36,1
(oil and vinegar,
salt and pepper glasses,
central salad glass
bowl Ø cm. 24
salad spoon and fork)*





*Porta accessori cucina
in bamboo, 5 pezzi
(apribottiglie, apriscatole,
levatappi corona,
schiaccianoci, spremi aglio)*

*Bamboo 5 kitchen accessories
(tin-opener, cork-screw,
nut-cracker, garlic-squeezer,
bottle-opener)*



CA 18



CA 09

*Grattugia con cassetto
in bamboo*

*Bamboo cheese grater
with drawer*

*Porta accessori cucina in bamboo, 3 pezzi
(apribottiglie, apriscatole, schiaccianoci)*

*Bamboo 3 kitchen accessories
(cork-screw, nut-cracker, tin-opener)*



CA 17



*Tagliere per carni
in bamboo
con set 2 pezzi arrosto
cm. 38X26*

*Bamboo roast board
with carving set
cm. 38X26*



CA 12

*Porta pane con maniglie
in bamboo,
interno in tessuto
cm. 30X20X12*

*Bamboo bread case
with cotton bag
cm. 30X20X12*



CA 13

CA 11



*Tagliere per pane in bamboo con coltello cm. 38X26
Bamboo bread board with SS knife cm. 38X26*



*Ceppo in bamboo
con 5 coltelli
formaggio*

*Bamboo block
with 5 pcs.
cheese knives*

CA 01

CA 02

*Tagliere pane
e formaggio
in bamboo
cm. 41X28
con 3 coltelli*

*Bamboo bread
and cheese board
cm. 41X28
with 3 pcs. knives*



CA 03

*Tagliere quadrato
in bamboo bicolore
cm. 32X32*

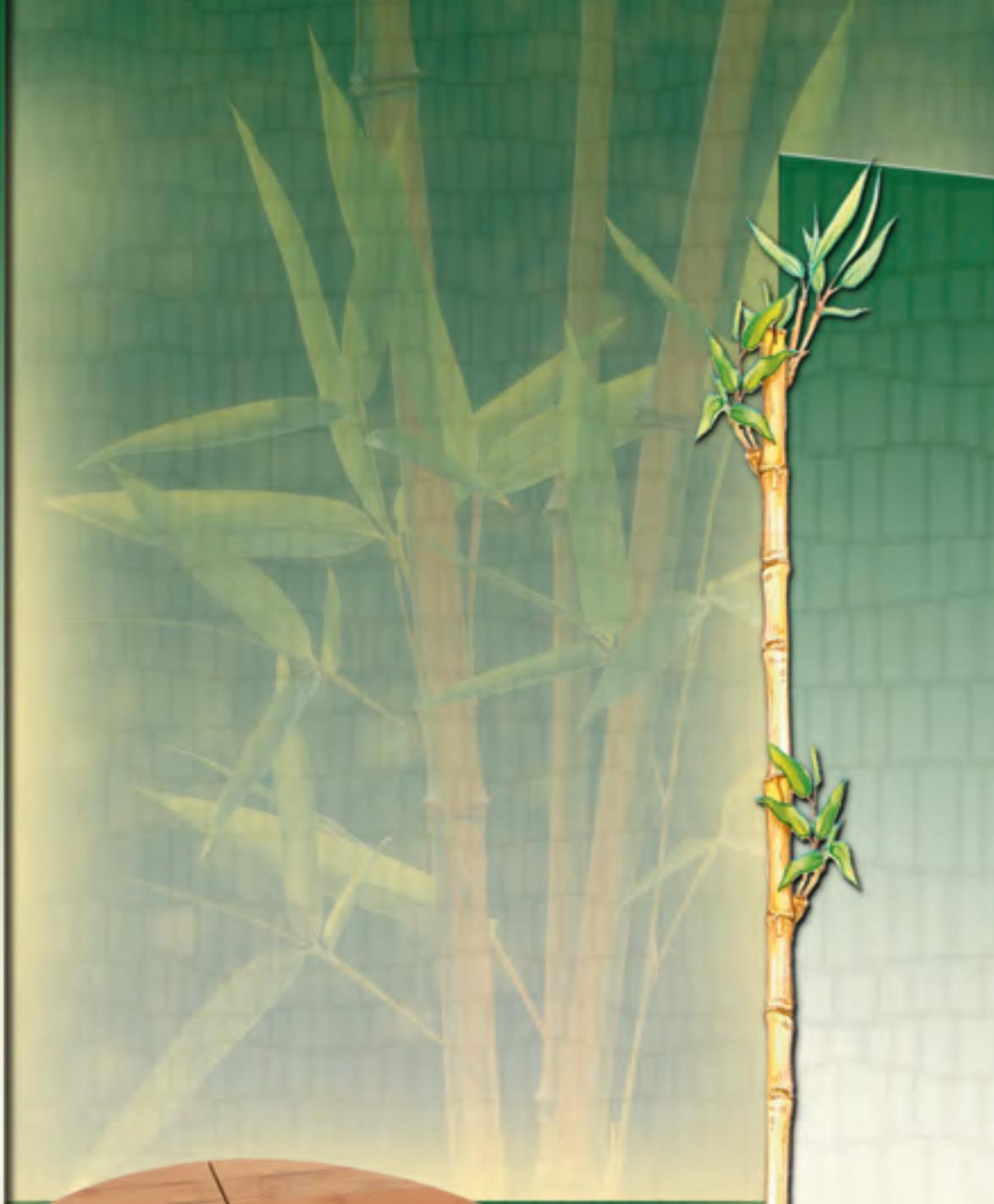
*Square bamboo
bicolor board cm. 32X32*



*Bamboo board
cm. 26X19
with mincing-knife*

*Tagliere in bamboo
cm. 26X19
con mezzaluna*

CA 04



*Tagliere rotondo
per pizza
in bamboo
Ø cm. 41,5
con rotella
tagliapizza*

*Round bamboo
"pizza" board
Ø cm. 41,5
with pizza cutter*



CA 05

per info
calderoni.it

*Calderoni F.lli S.p.A.
Via G. Marconi 3
28881 Casale Corte Cerro
VB - Italy
Tel.: +39 0323 60335-6-7
Fax: +39 0323 60784
E-mail: info@calderonifratellispaspa.it*

