

SOLUZIONI FOODSERVICE

PROFESSIONELLER MATHUSALEM-SÄBELGRIFF AUS OLIVENHOLZ

PROFESSIONELLER SÄBEL AUS EDELSTAHL MIT HOLZGRIFF 47 cm KLINGE 33 cm



vedi prodotto online

CODICE: 0710013769001



SOLUZIONI FOODSERVICE

DIE KUNST DES „SABRAGE“ IST EINE FRANZÖSISCHE TRADITION, DIE VON DER COUR DE RUSSIE UND DER CAVALERIE NAPOLEONIANNE GEBROCHEN WURDE.

Das Ritual, eine Flasche Champagner oder Sekt mit einem Säbelschlag (auf Französisch Säbel) zu öffnen, ist sehr alt und geht auf die Zeit zurück, als die Offiziere der französischen Königsgarde Siege im Feld und ihre Beförderung feierten, indem sie Flaschen Champagner mit einem Schlag öffneten sauberer Schuss. Es heißt, dass Napoleon selbst die Geste mit dem Ausruf „Champagner! Im Sieg verdienst du ihn, in der Niederlage brauchst du ihn ...“ betonte. Der aus der Scheide gezogene Säbel glitt vorsichtig auf der Rippenseite über den Flaschenhals und befreite den Korken mit dem Glas, in dem er sich befand. Diese Art des Öffnens ist spektakulär und sehr angenehm anzusehen und kann nur bei Flaschen mit Schaumwein durchgeführt werden, da sich das Glas im Flaschenhals dank des Drucks, den diese Weine in der Flasche ausüben, leicht vom Korken lösen kann. Um diese Tradition aufrechtzuerhalten, wurde von Jean Claude Jalloux, einem französischen Gastronomen, die Bruderschaft „du sabre d'or“ gegründet, die sich auch über die Alpen hinaus ausbreitet.

UM DIESE ALTE FRANZÖSISCHE TRADITION BESTE ZU EHREN, IST HIER EIN VOLLSTÄNDIG ITALIENISCHES, RAFFINIERTES UND QUALITÄTSPRODUKT, DAS VOLLSTÄNDIG IN MANIAGO VON DER FIRMA VIPER-TECNOCUT HERGESTELLT WIRD.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

Klinge: ungeschärft aus gehärtetem Stahl W.Nr. 1.4034.

Griff: verziert mit einem perforierten Flechtmuster, satiniertes Finish mit polierten Kanten aus AISI 304-Stahl.

Griff: natürliches Olivenholz.

Befestigungselemente: Außen- und Innenschrauben mit maßgeschneiderten Köpfen aus AISI 303/304-Stahl.

Verpackung: Vitrine aus gebeiztem Holz.