

SCIABOLA PROFESSIONALE MATHUSALEM MANICO IN LEGNO



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

L'ARTE DEL "SABRAGE" E' UNA TRADIZIONE FRANCESE EREDITATA DALLA COUR DE RUSSIE E DALLA CAVALERIE NAPOLEONIANNE.

Il rito di aprire una bottiglia di champagne o di spumante con un colpo di sciabola (in francese sabre) è molto antico, risale a quando gli ufficiali della Guardia Reale francese festeggiavano le vittorie sul campo e la loro promozione aprendo le bottiglie di champagne con un colpo netto. Si racconta che lo stesso Napoleone ne enfatizzasse il gesto gridando "Champagne! Nella vittoria lo si merita, nella sconfitta se ne ha bisogno...". La sciabola sfilata dal fodero scivolava dolcemente sul collo della bottiglia dalla parte della costa e liberava il tappo con il vetro che lo conteneva. Questo tipo di apertura è spettacolare e molto gradevole da vedere e può essere eseguita solo con bottiglie contenente spumanti, perchè è grazie alla pressione che questi vini esercitano all'interno della bottiglia che il vetro del collo si allontana facilmente dal tappo. Per perpetuare questa tradizione è stata creata da Jean Claude Jalloux, un ristoratore francese, la confraternita detta "du sabre d'or" che si sta diffondendo anche oltralpe.

PER ONORARE AL MEGLIO QUESTA ANTICA TRADIZIONE FRANCESE ECCO DUNQUE UN PRODOTTO TUTTO ITALIANO RAFFINATO E DI QUALITA', COMPLETAMENTE ELABORATO A MANIAGO DALL'AZIENDA VIPER-TECNO CUT.

Disponibile con manicatura Ulivo o Cocobolo
Da specificare in fase di ordinazione

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Lama: non affilata in acciaio temperato W.Nr. 1.4034.

Elsa: decorata con motivo traforato a treccia, satinata con bordi lucidi in acciaio AISI 304.

Manico: legni naturali (ulivo, cocobolo, palissandro).

Elementi di fissaggio: viti maschio e femmina con testine personalizzate in acciaio AISI 303/304.

Confezione: cofanetto espositore in legno tinto.