



XFETTA



IL PRODOTTO

"XFETTA nasce da una riflessione che ha a che vedere con l'eccellenza di un prodotto, con la precisione di un "GESTO", e con la "REGOLA".

Davide Oldani

"Ciò che contraddistingue la nostra azienda è la passione: un motore in grado di spingerci a voler trasformare l'impossibile in realtà, anche a dispetto di grandi ostacoli"

Ambrogio Sanelli

XFETTA, l'innovativo affetta tartufi, unico con lama fissa, che permette di ovviare al problema della regolazione del taglio, ottenendo una costante e sottile lamellata.

L'eccezionale design di **XFETTA** - di sfidante e difficile realizzazione - con manico asimmetrico e speciale affilatura, rendono possibile un taglio netto ed immediato, sempre uguale, ideale per il Tartufo che così non va mai sprecato.

XFETTA è un attrezzo innovativo, performante, efficace e capace, al servizio del Tartufo e della sua bontà.

"XFETTA is born thanks to a reflection about the excellence of a product, of the precision of a "GESTURE", and the "RULE".

Davide Oldani, Chef

"What sets our company apart is the passion: an engine always pushing us to transform the impossible into reality."

Ambrogio Sanelli, Professional knife manufacturer

XFETTA took its unique shape after these two thoughts: the fixed blade, unique feature allowing to overcome the problem of cutting regulation, obtaining a constant and thin truffle slice, is both a manufacturing challenge and a cooking innovation, expression of the important partnership between the Chef and the Manufacturer.

XFETTA outstanding design with the asymmetrical handle and its special sharpening grants a clean and immediate cut, always constant and ideal for the Truffle, that is then never wasted.

XFETTA is an innovative, performing, effective and capable tool, at the service of the Truffle and its incredible taste.



C H E F E P R O D U T T O R E

Davide Oldani, ideatore della **Cucina POP** - alta qualità e accessibilità - ha aperto nel 2003 il suo ristorante, il D'O, a Cornaredo, in provincia di Milano, suo paese d'origine. Dopo un anno di attività, le più autorevoli guide gastronomiche lo annoverano **fra i grandi chef della cucina italiana**, con diverse collaborazioni con i nomi più noti della cucina internazionale, enti universitari e molteplici pubblicazioni. La sua attività di **designer**, nata dall'osservazione quotidiana dell'ospite, rispecchia quella di cuoco: **tavoli, sedie, piatti, posate e bicchieri sono ispirati al POP**: semplici, funzionali, eleganti.

Ambrogio Sanelli coltiva l'arte del taglio dal 1864 a Premana, in Alta Valsassina. Da allora la **tradizione e l'esperienza**, come anche la **tenacia e la ricerca dell'eccellenza** nella manifattura, sono state tramandate di padre in figlio, insieme alla costante e maniacale ricerca e dalla lavorazione dei migliori acciai. La produzione di coltelleria professionale di Ambrogio Sanelli è oggi scandita dalla **più recente tecnologia, a garanzia di prodotti di elevato livello qualitativo per una sempre più precisa funzionalità performante**.

***Davide Oldani**, founder of **Cucina Pop** - high quality and affordable - opened in 2003 his restaurant, D'O, in Cornaredo, closeby Milano, his hometown. After a year of activity all the most influential gourmet guides listed it among **the greatest chefs of Italian scene**, with several collaborations with all the worldwide famous international colleagues, universities and several publication. His **designer** activity, born from the daily guest observation, is a reflection of the cooking one: **table, chairs, plates, cutlery and glasses are inspired by POP**: simple, functional, elegant.*

***Ambrogio Sanelli** is a master of the art of cutting based since 1864 in Premana, aside Como Lake. Since then **the heritage and the experience**, as well as **tenacity and costant search for the excellence** in manufacturing, have been transmitted from father to son, and the products are the expression of the fundamental experience combined with the continuous attentive research of the best processes and steels, with the production driven also by **cutting-edge technology, as a guarantee of high quality level products for an always increasing precision and performing functionality**.*

IL MATERIALE

XFETTA è realizzato in acciaio speciale Nitro-B, sviluppato specificamente per ottenere elevate performance di taglio.

Grazie all'aggiunta di azoto ed ad un accurato e particolare trattamento termico, questo speciale acciaio raggiunge durezza elevate, **garantendo un'eccellente affilatura e prestazioni di taglio costanti nel tempo.**

XFETTA is made with Nitro-B**, a special steel specifically developed to achieve highly effective cutting performances. Thanks to the addition of nitrogen combined with an attentive and particular heat treatment, this special steel reaches high hardness, **ensuring an excellent sharpening power and constant cutting performance over time.

NitroB

USO E MANUTENZIONE

Si consiglia di tenere il prodotto al riparo dall'umidità, **di evitare accuratamente urti e cadute accidentali e di utilizzare sempre la fascia protettiva una volta terminato l'utilizzo.**

Lavare solo con acqua e asciugare accuratamente, non lasciare umido; applicare la fascia protettiva solo quando il prodotto è perfettamente asciutto.

XFETTA è riaffilabile solamente dal produttore.

Keep the product away from humidity, avoid shocks and accidental falls, store it carefully using the protective band.

***Wash only with water and fully dry carefully**, do not leave it wet; apply the protective band only when the product is perfectly dry.*

The product can be re-sharpened only by the manufacturer.



Ambrogio Ambrosini

XFETTA.AMBROGIOSANELLI.IT