



חותכים עניין!

ענקית הסכינים וכלי המטבח הבריטית "TRAMONTINA" חוגגת 103 שנים להיווסדה | עם אלף מוצרים המשווקים בכ-120 מדינות בעולם, סכינים איכותיות המשמשות את מיטב השפים בעולם, מחזור מכירת של קרוב למיליארד דולר וחסות שמעניקה החברה לקבוצת הכדורגל הנחשבות בדרום אמריקה - כנראה, שזוהי רק ההתחלה!

דה עובר לכם בראש כשאתם חושבים על ברזיל? סמבה, עצי דקל, חופים בלתי נגמרים, ים כחול וסמבה. אושר ועוני המתגוררים בכפיפה אחת, אירועי הכדורגל הגדולים בעולם, ה-WORLDCUP והמונדיאל, אגוזי קוקוס ענקיים ודונה פלור, ועוד קצת סמבה. אבל זה, מסתבר לא הכל.

חובבי מטבח מושבעים בכל העולם, מכורים למותג ברזילאי נוסף - מוצרי המטבח של חברת Tramontina הבריטית, הנחשבת ליצרנית הגדולה בעולם של מגוון עצום של סכינים עליהן מעניקה החברה עד 25 שנות אחריות (!), כלי מטבח ומוצרי נירוסטה איכותיים. חברת טרמונטנה - Tramontina, נוסדה בשנת 1911 בעיר ריו גרנדה דל סול, על ידי וולנטין טרמונטנה, אשר סיים את שירות החובה שלו בצבא והחליט להתמקצע בנפחות בבית עסק קטן ששכר. עם השנים, נשא לאשה את אליסה, רכש את המקום השכור שבו עבד, ובית המלאכה של השניים שנשגו והפך לחברה שהתפתחה לאורך 100 שנות קיומה וכיום מעסיקה כ-7,000 עובדים ומייצרת בשבועה מפעלים ברחבי ברזיל, מגוון של למעלה מ-18 אלף פריטים שונים המשווקים ב-120 מדינות ברחבי העולם. בשנים האחרונות, מייצגת חברת כרמל דירקט את חברת טרמונטנה, ומייבאת ארצה את מיטב מוצרי החברה. ככל שהחברה הוותיקה מתבגרת, שמה הולך לפניה ומשמש שם נרדף לאיכות מוצרים ולמסורת שרק משתבחת עם השנים. כך לדוגמה, קו הסכינים מבית טרמונטנה מאושר על ידי ה-NSF - הארגון הבינלאומי המוכר הבלתי תלוי המוסמך לענייני תברואה ובריאות. החברה שמה לה למטרה לספק בבעיות סביבתיות, מוצריה נעשים תוך שימוש במיכון המקדם את שילוק המזהמים הנוצרים במהלך תהליכי העבודה, כמו שימוש חוזר בדוד שריפת נסורת של מוצרי עץ ליצירת קיסור, שימוש במים מחוזרים, ועוד.

המפעל משקיע בהקמת יערות בהם נשתלים עצים מיוחדים לתעשיית העץ על מנת להימנע מכריתת עצים בלתי מבוקרת ביערות טבעיים, ואף הקים יחידת שתילת עצים המכונה "יחידת בית לחם" אשר החלה לפעול בשנת 1992 ואנשיה, כולם עובדי טרמונטנה, מטפחים ושומרים על מיני עצים וצמחים באמזונס.

כל סדרה והיפוי שלה

תכירו כמה ממוצרי טרמונטנה המשווקים בארץ: **CENTURY** סדרת סכינים אשר נוצרה עבור שפים חובבים ושפים במטבחים מקצועיים כאחד. העניין המרכזי בסכינים הללו הוא דיוק מרבי ויכולת לחתוך חתיכות דקות ביותר הנדרשות במתכונים מיוחדים. סכינים אלה מיוצרות כיחידה אחת לאורך גוף הסכין (כולל הידית), מה שמעניק נוחות בשימוש, מהירות ואיחידות בחיתוך ובעיקר הגנה רבה. הסכינים מאופיינות בלהב חד במיוחד העשוי פלדת אל חלד, בעל להב נירוסטה מחוסמת המיצר בתהליך subzero המבטיח דיוק וחיתוך חלק ללא מאמץ. עיטובי האלומיניום בידיה מאפשרים חיבור מושלם בין הידית ללהב הסכין.

מומלץ לחיתוך: בשר, ירקות, דגים, פירות, וכדומה. לסכיני **CENTURY**, 25 שנות אחריות.

ULTRACORTE סכינים באיכות מעולה לחיתוך מושלם לכל מטרה, בעלי ידית מחוזקת עם מסמרי אלומיניום ולהב נירוסטה המיצר כיחידה אחת אשר מעניקה נוחות בשימוש ועמידות לאורך זמן. הסדרה מאופיינת במחירים אטרקטיביים במיוחד.

מומלץ לחיתוך: בשר, ירקות, דגים, פירות וכדומה. 5 שנות אחריות.

PROFESSIONAL סדרת סכיני קצבים ביתית, עשויים "HIGH CARBON" - נירוסטה מיוחדת, המייצגת את השימוש בהם לשפים חובבים, מטבחי גרמה, קצבים ושימוש מקצועי. השימוש

בנירוסטה הייחודית, הופך את הסכין להיגיינית ובטוחה ביותר להכנת מאכלים שונים, הן בזכות ידית האחיזה העשויה POLYPROPYLENE -I ובקטריאלי המונע היווצרות פטריות ובקטריות ומנוע החלקה בעת החיתוך. סכיני הליין, מאופיינים בעמידות ויכולת חיתוך יוצאות דופן.

מומלץ לחיתוך: נחחי בשר גדולים, ירקות, דגים, פירות וכדומה. 10 שנות אחריות.

PROCHEF - סדרת סכינים המיועדת לשפים חובבים במטבח הביתי, לעובדים במטבחי גרמה ולחובבי עיצוב הסדרה מגיעה במארוזים אישיים ויוקרתיים ומאופיינת בעיצוב מרשים ואיזון מושלם מבחינה ארגונומית, בזכות אחיזה נוחה במיוחד. הסכינים מיוצרים כיחידה אחת לאורך כל גוף הסכין, כולל הידית, מה שמעניק נוחות בשימוש ואיחידות בחיתוך. השימוש הוא בנירוסטה "HIGH CARBON" מה שהופך את הסכין ליצירה מושלמת לשימוש מקצועי, חדשה ועמידה לאורך זמן. לסכיני הליין, 25 שנות אחריות.

סכ"מ **CHURRASCO** סכ"מ שניתן להשיג ביחידות בודדות או בסטים, מיועד בעיקר לחיתוך ואכילת בשרים. מתאים לשימוש ביתי או מוסדי כמו מסעדות, בתי מלון, קייטרינג וכדומה. הסכ"מ עשוי נירוסטה איכותית ומאובזר בידיה POLYSSCO מיוחדת המאופיינת בחוזק ועמידות. החומרים מהם עשוי הסכ"מ עמידים במים, אינם נשחקים, לא צוברים בקטריות בדומה למוצרי עץ רבים, וניתנים לשיטיפה במדיח. להשיג בשני צבעים: אספרסו (חום) וקיאוטי (אדום). בנוסף לסדרות אלה, משווקים כחלק מהמותג, מחבתות וסירים מנירוסטה איכותית, מערכות סכ"מ מהודרות וכלי אכסון, כולם עשויים נירוסטה איכותית.



צעירה (ואיכותית) בת 100

תכירו כמה ממוצרי טרמונטנה המשווקים בארץ:

1. טרמונטנה נחשבת לאחת מהחברות המובילות בעולם מוצרי הבישול. 18 אלף מוצריה משווקים בכ-120 מדינות בעולם, והיא נחשבת לחברה אמיה ומכובדת. 2. החברה מייצרת עזרים לבישול, סכ"מ, סכינים מקצועיים, מוצרי נירוסטה לבית, מוצרים לניגון וחלקאות ובניה, כורים ומשטחי חרסית, סירים ומחבתות, מוצרים לפיקניק וכן מוצרי עץ ופולסטיק איכותיים כמו ריהוט, קרחת משחק לחצר ולבית לילדים ועוד. 3. לחברה מחזור שנתי של 964 מיליון דולר. 4. המוצר הנמכר ביותר של החברה הוא סכין שף. 5. לחברה למעלה מ-100 דגמי סכיני שף הנבדלים זה מזה בלהב ובידית. 6. בשנת 2013, מכר החברה כ-650 אלף סכיני סטיק באירופה בלבד. 7. במסעדות של השף המפורסם ג'יימי אוליבר ("השף הערום") בבריטניה משתמשים בסכיני הסטיק של טרמונטנה. 8. לטרמונטנה כ-7,000 עובדים בשבועה מפעלי ייצור בברזיל כל מפעל מתמחה בקו מוצרים אחר. 9. כחלק מהאג'נדה שלה לשמור על הסיבה, תומכת חברת טרמונטנה בהקמת יערות שבהם גדלים עצים לתעשייה ואלה מונעים את כריתת היערות ובמפעליה משתמשים במכשור שנועד להקטין את זיהום האוויר בתהליכי הייצור. 10. חברת טרמונטנה היא מעניקת החסות הרשמית למגוון קבוצות כדורגל בדרום אמריקה כמו - בחיל אינטרנשיונל, פרנאו-אולימפיה, בוליביה-קלאב בוליביה, פורטונל-גרמין, צ'ילה-אוניברסיטת צ'ילה.