



Offerta Coltelli Kasumi a Sanremo - Promozione L'Arrotino 2.0 Sanremo

📍 Mappa

□



Donne!!! A Sanremo...è arrivato, anzi, è tornato l'Arrotino. Per raccontare

la storia di Luca Lazzari si potrebbe tranquillamente citare il famoso detto "quando si chiude una porta si apre un portone". Già perchè la storia di Luca e di sua moglie Francesca narra di una chiusura di un'attività storica per rilevare un'altra attività storica di Sanremo. "Io lavoravo nella ditta di famiglia, la Orsini Ponteggi" aperta da mio nonno Costantino e portata avanti da papà Rocco e poi da me - una ditta seria e solida alla quale negli anni sono stati commissionati lavori importanti, dal palco del Festival di Sanremo al restauro di palazzi e chiese, ultima in ordine di tempo la cattedrale di San Siro. Poi Rocco ha avuto alcuni problemi di salute ed a me è stata diagnosticata un'allergia al cemento. Questo, insieme alla mancanza di pagamenti da parte di alcuni clienti tra cui l'outlet The Mall, con cui si è ancora in causa, ci ha fatto decidere che era arrivato il momento di cambiare e chiudere. Siamo sempre stati clienti di Pola, il noto arrotino di Via De Benedetti ed è proprio lui che conoscendo la nostra storia ci ha proposto di imparare il mestiere. L'attività è partita ad Ottobre e con l'arrotatore coltelli ed utensili vari, mentre da Marzo, abbiamo perfezionato il tutto ed il 4 Agosto siamo subentrati definitivamente alla precedente azienda. Mi piaceva l'idea di lasciare un'attività storica per rilevare una altrettanto storica e possiamo dire, unica, da Ventimiglia a Savona. I nostri clienti sono principalmente ristoranti, parrucchieri, estetiste e giardinieri oltre a numerosi privati. Dalla casalinga al grande Chef abbiamo ogni tipo di soluzione per coltelli da cucina e professionali.

📄 Descrizione

L'Arrotino 2.0 Sanremo (IM): vendiamo Coltelli Kasumi a Sanremo. I Coltelli Kasumi sono prodotti da Sumikama Cutlery a Seki, in Giappone. Sumikama Cutlery è specializzata nella produzione di coltelli dai materiali più avanzati con le tecniche di produzione più avanzate. La qualità dei coltelli Kasumi è nota da tempo a tutti gli chef professionisti e ai semplici appassionati di cucina, che hanno imparato ad apprezzarne la praticità e naturalmente, la precisione nei tagli. Lame di tutte le lunghezze, realizzate in acciaio inossidabile VG-10 (con livelli differenti di vanadio, cobalto, manganese e molibdeno), garantiscono una affidabilità destinata a durare molto a lungo senza subire i danni causati dall'usura. Si tratta, dunque, di coltelli di livello eccezionale: perfetti per chi lavora come chef, ma anche per chi cucina tutti i giorni. Vieni a scoprirli nel nostro negozio in Via De Benedetti n. 31 a Sanremo!

☎️ Contatti

L'ARROTINO 2.0

Tel. 0184502150

<http://www.facebook.com/Larrotino-20-530264437393590/>

Via De Benedetti n. 31, Sanremo, 18038

Da Lunedì a Venerdì dalle ore 09:00 alle ore 13:00 e dalle ore 15:30 alle ore 19:00
Sabato dalle ore 09:00 alle ore 15:00
Domenica CHIUSO