



Due Cigni / Linea Coquus **COQUUS Cuoco**

cod. **2C 2105 DGD**

Acciaio Lama: BALBACH DAMAST® Ferus Damascus

Durezza: HRC 59-61

Trattamento Superficiale Lama: satinata

Manico: legno di Granadillo

Mostrine: Titanio bronzo

Lunghezza Lama: 20 cm - 7.87"

Lunghezza Totale: 34 cm - 13.39"

Spessore Lama: 3 mm - 0.12"

Peso: 150 gr - 5.29 oz

Info

Un design senza tempo, moderno ed elegante, caratterizzato da innovazione e tecnologia.

Ecco come nasce la Linea Coquus.

Il concept, ispirato dalla linea Maniago disegnata dal fondatore Oreste Frati, cerca di unire la tradizione del nostro territorio all'innovazione tecnologica delle Coltellerie Fox.

La sua progettazione riesce ad esprimere l'essenzialità delle linee tramite archi e cerchi, rendendo la sua impugnatura molto ergonomica.

I materiali usati, sia della lama che del manico, rendono la Linea Coquus il gioiello della cucina.

Coquus Heritage è caratterizzata da uno stile inconfondibile, un'unione di materiali pregiati come le lame in damasco e moderni come la mostra in titanio ossidato.

Il manico in granadillo, un legno originale e unico, dall'essenza delicata che è testimone del tempo.



reddot award

product design 2022

Trattamento Superficiale Lama: **satinata**

Acciaio Lama: **BALBACH DAMAST® Ferus Damascus**
