

BASE

Piet Boon

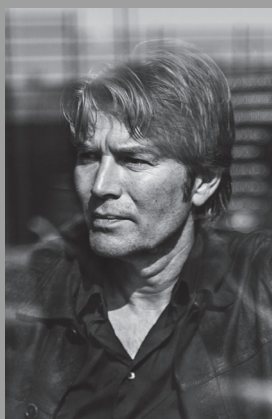
SERAX



Au cours de l'année écoulée, l'équipe de design de Studio Piet Boon s'est rigoureusement attelée à un ensemble de quatre couteaux, coulés dans le meilleur acier allemand, et le bloc correspondant en bois d'acacia. Un complément au service BASE existant. Tout comme pour cette collection, les couteaux sont destinés tant aux gastronomes à domicile qu'aux professionnels. Toutefois, pour ces derniers,

cela induit immédiatement un certain nombre de limitations, car les couteaux professionnels doivent satisfaire à bon nombre d'exigences. Le défi consistait dès lors à cocher toutes ces obligations tout en proposant un langage de formes novateur. Et le résultat est à cent pour cent Piet Boon : aucun compromis en termes de fonctionnalité et pas de détails inutiles. Sans détour, élégant et intemporel.

PIET BOON



Le partenariat de Studio Piet Boon et Serax reflète notre attention partagée au détail et engagement à fournir la perfection. Une fusion de design et la fonctionnalité a abouti à une gamme complète de vaisselle sophistiquée de haute qualité.

BASE

Piet Boon

SERAX



« Nous nous sommes concentrés sur la transition entre le manche et la lame. Leur fabrication dans un seul et même morceau de métal confère aux couteaux un aspect sculptural. Un caractère réfléchi, pur et quelque peu masculin », explique Piet Boon. La grande particularité des quatre couteaux - à savoir le couteau de cuisine, le couteau à viande, le couteau à pain et le couteau Santoku japonais - est qu'ils ont tous la même longueur. Ce qui n'est certes pas un hasard, mais une règle imposée pour un placement parfait à la même hauteur dans le bloc. Un aimant central veille à ce que les couteaux soient à chaque fois parfaitement rangés à la verticale et un système de ligne simple aide les utilisateurs à distinguer facilement les couteaux dans le bloc.

Retail price
Set of 4 knives - €298,80