

firma

Bıçağın Türkiye'deki Keskin Temsilcisi SİLE DIŞ TİCARET

100 yılı aşkın süredir Japonya'nın Seki kentinde 10.000'in üzerinde çeşitle kesici alet üreten Kai, 1980 yılında, dünya mutfak bıçağı üretiminde önemli bir merkez olan Solingen şehrinde ofisini açarak Avrupa stoklu satış noktasını oluşturmuş. Markanın Türkiye yetkili satıcılığını ise, 2007 yılından bu yana Sile Dış Ticaret yapıyor. Sile, internet üzerindeki web sitesi aracılığı ile tüm Türkiye'ye sipariş edildiği gün yükleme ve koşulsuz müşteri memnuniyeti ilkesi ile çalışıyor. Shun-Kai bıçaklarının çeşitlerini yakından görmek isteyenler, şirketin randevulu çalışan showroomuna haftanın 5 günü mesai saatleri içerisinde gelebiliyorlar. Sile stoklarında, 400'ün üzerinde aşçı bıçağını görmek mümkün.



"Samuray kılıçlarından esinleniliyor"

Sile Dış Ticaret, Shun-Kai dışında dünya bıçak üretiminde ilk aklı gelen Alman Wüsthof firmasının da Türkiye temsilcisi. Şirket ortağı Faruk Sile'ye Shun-Kai markasını farklı kılan özellikleri sorduğumuzda: "Shun-Kai, yüksek teknoloji ile geleneksel yöntemleri üretimde birleştiriyor. Sanırım onları farklı kılan temel mesele budur" şeklinde konuşuyor. Samurayların geçmiş yıllarda dövüşürken kullandıkları kılıçların hem keskin, kolay körleşmeyen, hem de esnek, kırılmayan kılıçlara sahip olma arzuları üreticileri bu konuda ciddi araştırmalara götürmüştü. Karbon oranı yüksek olan çelikler, sert çelikler olarak biliniyor. Ancak sertlik beraberinde kırılganlığı ve çabuk paslanma olasılığını doğuruyor. Shun-Kai burada geleneksel olarak kullanılan bir yöntemi bazı model bıçaklarında mutfak kullanımına sunuyor.

Kolay körelmeyen ve esnekliğini koruyan bıçaklar

Bıçaklar en ortada, sertlik derecesi yüksek V10 Gold çeliğine sahip.

Her iki taraftan da bu çeliğin üzerine 16'şar olmak üzere toplam 32 kat daha yumuşak ve esneklik veren çeliklerle yüksek ısıda dövülerek ayrılmaz bir bütün haline getirilen katmanlarla bıçağın kesici ucu hazırlanmış oluyor. Sırttan ağıza doğru belirli bir açı verilince de her biri özgün desene sahip, kesici ağız sert, kolay körelmeyen ama esnekliğini de koruyabilen bıçaklar üretilmiş oluyor. Shun-Kai kabza yapımında da son derece hassas. Kullanılan ahşap, suya dayanıklı ve çok yaşlı ağaçlardan yapılıyor. Eli yormayan, Shun-Kai patentli atkestanesi formunda yuvarlak kabzası da yine onları farklı kılan özelliklerden bir diğeri. Faruk Sile, kullanmadan tam olarak anlatmanın kolay olmadığını belirtiyor.

"Biz ne yazık ki bu kadar üstün özellikleri olan bıçakları her şehirde tanıtmaya şansını bulamıyoruz. Ancak fuarlarda ve İstanbul'un iki yakasındaki showromlarımızda arzu edenler gerip görebilirler" sözleri ile kendini ifade eden Sile, tanıtım için de FoodinLife dergisini yoğun olarak kullandıklarını dile getiriyor.

www.sile.com.tr