



**AMBROGIO
SANELLI**

THE EVOLUTION OF CUTTING

PROFESSIONAL KNIVES
MADE IN ITALY
SINCE 1864

CATALOGO **2020**



“

Ciò che contraddistingue la nostra azienda è la **passione**: un motore in grado di spingerci a **voler trasformare l'impossibile in realtà**, anche a dispetto di grandi ostacoli, per **mettere a disposizione dei professionisti della cucina i migliori prodotti**.

*What sets our company apart is the **passion**: an engine always pushing us to transform the impossible into reality, to provide cooking professionals the best possible products.*

”



AMBROGIO SANELLI

THE EVOLUTION OF CUTTING

PROFESSIONAL KNIVES
MADE IN ITALY
SINCE 1864

CATALOGO **2020**





L'ESPERIENZA DI IERI, L'ENTUSIASMO DI OGGI, LA SFIDA DEL DOMANI.

Tutto nasce a **Premana**, paese tra le montagne dell'alta Valsassina dove l'attività estrattiva e la lavorazione del ferro hanno radici profonde, nel 1864, dall'idea del ripristino di una vecchia condotta d'acqua per produrre energia. **Ambrogio Sanelli mette così in moto questa affascinante impresa: la produzione di ferri da taglio, utensili semplici e affidabili. Così nasce la nostra azienda: dall'acqua, dal ferro, dalla terra.** In un territorio isolato, selvaggio e difficile, che al tempo stesso sa premiare la fatica e la fantasia, creare senso di appartenenza e voglia di fare. Un territorio imprenditoriale che sa

trasformare i limiti geografici in punti di forza. **Ancora oggi, con la quinta generazione, continua questa appassionante esperienza familiare.**

L'incessante attività di ricerca e l'estrema passione per il lavoro mantengono l'azienda in costante evoluzione, culminata nel 2015 con l'acquisizione di **Montana**, storico marchio italiano di coltelleria dal 1925, al fine di perseguire ancora al meglio l'obiettivo principe: produrre coltelli che siano strumenti di lavoro fidati e di qualità. **Qualità che non è nata per caso, è cresciuta negli anni con impegno, fatica e tempo. Tanto tempo.**

THE EXPERIENCE OF YESTERDAY, THE ENTHUSIASM OF TODAY, THE CHALLENGE OF TOMORROW.

*All was born in 1864 in **Premana**, a small village in the Italian Alps where iron has been worked for many centuries, exploiting the mines of the upper valley, when thanks to the idea of restoring an old water pipe to generate electricity, **Ambrogio Sanelli set this fascinating enterprise in motion: the production of cutting irons - essential, simple, reliable tools. This is how our company was founded: based on water, iron and earth.** An isolated territory that is wild and difficult, yet at the same time able to reward efforts and imagination, creating a sense of belonging and love of*

*work. An entrepreneurial territory that has transformed its geographical limits into its strong points. **Still nowadays, with the fifth generation, this passionate family experience goes on.***

*The constant research and the extreme passion for work keep the company in continuous evolution, **up to the acquisition in 2015 of Montana, an historical cutlery brand since 1925, to even better pursue the main goal: manufacture reliable and high quality knives. Quality that is not born by chance, but has grown over the years with commitment, effort and time. A lot of time.***



1864



1965



1980



1992



PREMANA, Alta Valsassina (LC), Italia - altitudine 1.000 m s.l.m.



1999



2009



2014



2020





LA PRODUZIONE

La produzione Ambrogio Sanelli è un perfetto connubio tra tradizione artigianale e innovazione tecnologica, che si uniscono nello stabilimento di Premana, dove da sempre vengono creati da zero i nostri prodotti. L'ultradecennale esperienza di tutti gli artigiani è combinata alle **nuove tecnologie** per ottenere processi efficienti, dagli elevati standard qualitativi. L'estrema cura adottata lungo tutta la filiera, dalla ricerca dei migliori acciai e ai sapienti trattamenti termici alla rifinitura manuale di tutte le lame ed i manici, si riflette nei nostri prodotti ed è chiara espressione dei valori e della identità del marchio.

Per prodotti che non sono solo progettati per durare, ma anche per tenere vive le tradizioni ed i saperi di un tempo.

THE PRODUCTION

Manufacturing of Ambrogio Sanelli knives is a perfect combination of handcrafting tradition and technology innovation.

These values come together in Premana facility, where we completely manufacture our products. The long-time experience of our craftsmen is combined with the latest technologies to pursue efficient processes and high quality standards. The extreme attention adopted production-wide, from sourcing of the best steels and excellent heat treatment to the hand-made finishing of all blades and handles, reflects in our products and it is a clear expression of our values and identity.

"Professionalità, esperienza, continua ricerca dei materiali di alta qualità, massima cura nei dettagli,..."

"Professionalism, experience, continuous research of high quality materials, maximum attention to detail, ..."





ACCIAIO ALL'AZOTO

La maggior parte delle lame dei coltelli professionali **Ambrogio Sanelli** sono prodotte con il nuovo speciale acciaio inox all'azoto **NITRO-B**. Le specifiche percentuali di Azoto, Carbonio, Cromo, Molibdeno e Vanadio degli acciai utilizzati conferiscono al coltello la **durezza ottimale, tenuta del filo, resistenza alla corrosione ed eccellente capacità di taglio.**

NITROGEN STAINLESS STEEL

Most of the blades of Ambrogio Sanelli professional knives are produced with special Nitrogen stainless steels NITRO-B. Detailed percentages of Nitrogen, Carbon, Chromium, Molybdenum and Vanadium grant high hardening, optimal cutting power, long lasting edge and excellent resistance to corrosion.

NITRO-B (EN 10088-3:1.4916)

N 0,1% **C** 0,50% **Cr** 14,50% **Mo** 0,7% **V** 0,15%

Azoto (N): utilizzato per ridurre la percentuale di carbonio nella matrice dell'acciaio, permette di ottenere un acciaio con la stessa durezza di uno a più elevato tenore di carbonio, aumentandone però sensibilmente la resistenza alla corrosione.

Carbonio (C): conferisce durezza all'acciaio e permette di dare alla lama il potere di taglio.

Cromo (Cr): permette all'acciaio di diventare inossidabile, aumentandone la resistenza alla corrosione.

Molibdeno (Mo): migliora la lavorabilità, la resistenza alla fatica ed alla corrosione.

Vanadio (V): riduce la dimensione dei grani nella microstruttura, con effetto di aumentare la capacità di taglio sul filo della lama.

NITRO-B (EN 10088-3:1.4916)

Nitrogen (N): Added in place of carbon for the steel matrix, the Nitrogen atom will function in a similar manner to the carbon atom but offers unusual advantages in corrosion resistance.

Carbon (C): Carbon creates hardness, needed to increase edge retention and raise tensile strength.

Chromium (Cr): Chromium content increases corrosion resistance and toughness.

Molybdenum (Mo): Increases localized corrosion resistance, strength and machinability.

Vanadium (V): Reducing the grain size, increases strength and wear resistance for a better cutting edge.



La passione che guida **Ambrogio Sanelli** si riflette nella qualità dei prodotti, diretta conseguenza di controlli continui e di una intensa e professionale attività di Ricerca&Sviluppo. **Sharplab** è la nostra struttura, con macchinari specifici e risorse dedicate, che si occupa proprio di questo: far sì che i prodotti Ambrogio Sanelli siano sempre i migliori.

*Passion is a key-driver for **Ambrogio Sanelli**, and it's reflected into high quality products, result of continuous in-process control and of an intense R&D professional activity. **Sharplab** is our department with specific tooling and test equipment dealing with this: make Ambrogio Sanelli products the best.*

TEST DI DUREZZA

La durezza della lama è un parametro fondamentale per diversi aspetti, primo fra tutti la **capacità di taglio**. Il **durometro** ci permette di controllare che il trattamento termico è stato eseguito nella maniera corretta, in quanto a causa dello speciale materiale che utilizziamo è un passaggio fondamentale e critico per la qualità del prodotto. L'**ispezione**, oltre che per finalità di R&D, viene fatta su tutti i lotti di produzione.

HARDNESS TEST

The hardness tester allow us to check that the specific heat treatment that we internally perform has been made in the correct way, being a critical phase for the properties of our material and for the hardness of the steel, key-factor in cutting performances. This equipment is used for R&D purposes as well as for continuous in-process control.

TEST DELL'ANGOLO DI TAGLIO

L'angolo di taglio e la forma della sezione del filo sono un altro fattore fondamentale e direttamente legato al materiale usato, alla durezza ed alla funzione del coltello. Il **goniometro laser** ci permette di controllare che tutti i passaggi di lavorazione **legati all'affilatura** siano stati eseguiti nel modo corretto e soprattutto di testare diverse geometrie per ottenere le migliori performance per ogni singolo modello di coltello.



CUTTING ANGLE TEST

*The cutting angle and the geometry of the section of the edge are other important factors strictly related to the material, hardness and use of the knife. The **LASER GONIOMETER** enable us to check all the sharpening-affecting production steps as well as to test, in R&D projects, several different geometries to pursue the best performance for every knife.*



TEST RUGOSITÀ DELLA LAMA

La rugosità della lama è un parametro che è direttamente legato alla finitura superficiale del coltello e quindi a tutti gli aspetti, inclusa l'ossidazione, direttamente collegati. Il rugosimetro ci permette di confrontare sempre le finiture superficiali effettuate per mantenere tutti i coltelli all'interno degli elevati parametri di qualità dell'azienda.

ROUGHNESS TEST

The roughness of the blade is a parameter related to the surface finishing and polishing of the blade, and thus to all the connected technical factors, including oxidation. The Roughness tester enable us to check that all our production sits in between our high quality control criteria.

TEST CAPACITÀ DI TAGLIO

Siamo in grado di misurare in maniera oggettiva con una metodologia certificata da ISO la capacità di taglio dei coltelli, ovvero il "potere di penetrazione". E' ovviamente un macchinario molto complesso che consente di ottenere risultati che sono molto utili per una spinta attività di Ricerca & Sviluppo.



SHARPNESS TESTER

We are able to measure in a standard ISO-Certified way the cutting power of a blade. This is obviously the key-factor and the Edge Tester is a complex machine that provides a lot of useful data for a passionate R&D activity.

TEST DURATA DI TAGLIO

La tenuta del filo nel tempo è fondamentale per l'utilizzatore quindi è difficile da testare senza strumentazione appositamente sviluppata. Il nostro Edge Tester ci permette di simulare un ciclo di vita di un coltello per comprendere le dinamiche legate alle geometrie di lama e di affilatura nel tempo, secondo parametri oggettivi e replicabili che sottostanno a normative ISO.

LIFE TEST

Sharpness duration is a primary feature for the knife user and requires a dedicate designed equipment to be tested. Our Edge Tester enables us to simulate a life-cycle of a knife to understand all the dynamic related to blade and sharpness geometry over time, according to specific ISO Standards.



QUALITÀ E CERTIFICAZIONI

QUALITY & CERTIFICATIONS

CONFORMITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI UNI EN ISO 22000:2018 - M.O.C.A. - FOOD CONTACT

Tutti i prodotti Ambrogio Sanelli sono conformi alle vigenti disposizioni di legge italiane ed europee che regolano il contatto con gli alimenti; in particolare soddisfano la direttiva Regolamento CE n°1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004, riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.

Ambrogio Sanelli è un'azienda certificata ISO 22000 - Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare – in quanto opera secondo elevati standard qualitativi ai fini di garantire agli utilizzatori un prodotto sempre conforme agli standard e sicuro, un sistema di rintracciabilità completo e un controllo qualità costante.



EU FOOD CONTACT CERTIFICATION UNI EN ISO 22000:2018 - M.O.C.A. - FOOD CONTACT

All our products comply with UE regulations requested for items to be in contact with food products and they are perfectly suitable for food industry, as per EC No 1935/2004 Regulation of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC.

Ambrogio Sanelli is a company ISO 22000 – Food safety management systems – certified, operating then following strict quality standards specifically developed for food-safety matters to assure the final users an always safer product, a tracking system and a continuous quality control.



UNI EN ISO 9001:2015

Ambrogio Sanelli persegue l'obiettivo della piena soddisfazione dei propri clienti attraverso la produzione di prodotti di qualità, il servizio garantito da personale specializzato, il rispetto della puntualità nelle consegne ed un prezzo competitivo. Per questo Ambrogio Sanelli ha attuato un Sistema di Gestione per la Qualità in accordo ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015 per la quale è certificata. La normativa ISO 9001:2015 rappresenta il riferimento, riconosciuto a livello mondiale, per la certificazione del sistema di gestione per la qualità dell'organizzazione di tutto il settore produttivo.

UNI EN ISO 9001:2015

Ambrogio Sanelli pursues the fullest customer satisfaction through high quality products, specialized personnel, respect of delivery deadlines and competitive prices. Through a careful and constant quality control of our production Ambrogio Sanelli has implemented a Quality Management System in compliance with the requirements of UNI EN ISO 9001:2015, for which it has been certified for the production and distribution of professional knives and kitchen utensils.





NSF INTERNATIONAL

NSF International è un'organizzazione indipendente Statunitense il cui obiettivo è migliorare la salute e la sicurezza pubblica con la certificazione di prodotti e lo sviluppo di standard per il settore alimentare. Il marchio di certificazione NSF, ora presente sui coltelli delle linee professionali Supra e Supra Colore, indica che NSF ha completato un processo di certificazione su design, materiali e processi di produzione di quei prodotti.

NSF INTERNATIONAL

Knives of our professional ranges SUPRA (black handle) and SUPRA COLOR (colored handles) are tested and certified by NSF International.

NSF International, a US organization, is the world leader in standards development and product certification for public health and safety; one important field of NSF's interest are products that come into contact with food. The registered NSF Certification Mark, now present on the knives of our professional Supra and Supra Colore lines, confirms that NSF has assessed and certified its conformity with the relevant NSF/ANSI standard.



Italian Foodservice Manufacturer Network

WECOOKIE - ITALIAN FOODSERVICE MANUFACTURERS NETWORK

Ambrogio Sanelli è socio fondatore di WeCookIT, la Rete d'Imprese Italiane attive nell'industria del foodservice che condividono gli stessi valori sociali e principi di business: attenzione alla qualità, servizio al cliente, research and innovation, flessibilità ed affidabilità, unite ad una spiccata vocazione per il Made in Italy.

WECOOKIE - ITALIAN FOODSERVICE MANUFACTURERS NETWORK

Ambrogio Sanelli is founder of the Network of Italian Enterprises active in foodservice industry and sharing same social values and fair business tenets: quality care, customer service, research and innovation, flexibility and reliability, with a strong Made in Italy imprint.



TABLE OF

CONTENTS

Catalogo generale | *General catalogue*

2020

14

28

36

66

84

90

96

100

132



TECNA COLORE

Coltelleria Professionale HACCP | *Professional Knives HACCP*

TECNA

Coltelleria Professionale | *Professional Knives*

SUPRA

Coltelleria Professionale | *Professional Knives*

SUPRA COLORE

Coltelleria Professionale HACCP | *Professional Knives HACCP*

BBQ

Coltelleria Professionale da Barbecue | *Professional BBQ Knives*

Chef

Coltelleria Forgiata | *Forged Knives*

hasaki

Coltelli Giapponesi | *Asian Style Knives*

Accessori

Utensili Professionali da Cucina e Macelleria | *Professional Tools*

AFFETTATARTUFI

Prodotti per Tartufi e Funghi | *Truffle Slicers*





AMBROGIO
SANELLI

TECNA COLORE



Linea professionale

TECNA COLORE

NEW!

Coltelli professionali con manico antiscivolo in doppio materiale

Linea di coltelleria professionale con manico a doppio stampaggio. Le lame sono prodotte con acciaio speciale all'azoto NITRO-B (1.4916). Il manico è costituito da un'anima interna in PP ed indeformabile, unito con la massima sicurezza al codolo di acciaio, e da un rivestimento esterno più morbido in SEBS. I due materiali aderiscono perfettamente in modo da formare un corpo unico al tatto. La parte più esterna, di colore grigio, è inoltre stata progettata con micro-sfere che ne esaltano l'ergonomia, limitando la scivolosità e favorendo il comfort.

Tutti i materiali utilizzati sono atossici, sterilizzabili, adatti al lavaggio in lavastoviglie, resistenti alle alte e basse temperature e conformi alle normative vigenti in tema di igiene e sicurezza alimentare.

Professional knives with anti-slip handles

Innovative range of professional knives with handles made of two different materials and blades manufactured with special NITRO-B stainless steel with nitrogen (1.4916). This new handle has a PP core, strongly connected with the stainless steel, coated with a thick layer of a softer SEBS. The two parts are moulded together to form a perfectly solid handle and the external grey layer has ergonomic protruding dots to enhance anti-slip properties, for the maximum comfort and efficiency.

All materials are non-toxic, sterilizable, dishwasher safe, resistant to high and low temperatures and complying with the most updated EU regulations for items intended to be in contact with food.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

- Carne cruda Raw meat
- Carne cotta o pollame Cooked meat or poultry
- Pesce Fish and seafood
- Frutta e verdura Fruits and vegetables
- Pane e latticini Bakery and dairy products
- Cibi cotti Cooked food
- Allergie alimentari e Halal
Allergen free cooking, Halal processing



- 1 Lama satinata in acciaio inossidabile NITRO-B (1.4916)

Satin-finished blade manufactured with NITRO-B stainless steel (1.4916)

- 2 Affilatura finale di ogni singolo pezzo con controllo del profilo al laser

Piece by piece laser controlled final sharpening, for a long lasting cutting edge

- 3 Marcatura al laser precisa ed indelebile, con codice prodotto e numero di lotto

Long-lasting laser printed logo, with product code and batch number

- 4 Interno del manico in PP, perfettamente connesso al codolo di acciaio

Inside PP core, strongly connected with the stainless steel

- 5 Parte esterna più morbida in SEBS, con micro-sfere che ne esaltano le proprietà antiscivolo

External part in softer SEBS, covered with microspheres to enhance anti-slip properties

Modello depositato
Patented design



CARNE CRUDA *RAW MEAT*

COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

T307.014R

Lama **cm 14** = 5½"



T307.016R

Lama **cm 16** = 6¼"



T307.018R

Lama **cm 18** = 7"



COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

T312.016R

Lama **cm 16** = 6¼"



T312.018R

Lama **cm 18** = 7"



COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

T315.016R

Lama **cm 16** = 6¼"



T315.018R

Lama **cm 18** = 7"



COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

T309.018RLama **cm 18** = 7"**T309.020R**Lama **cm 20** = 8"**T309.022R**Lama **cm 22** = 8¾"**T309.024R**Lama **cm 24** = 9½"**T309.026R**Lama **cm 26** = 10"**T309.030R**Lama **cm 30** = 12"**ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL***

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

T018.030RLama **cm 30** = 12"



COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

T310.020R

Lama **cm 20** = 8"



T310.026R

Lama **cm 26** = 10"



T310.030R

Lama **cm 30** = 12"



COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*

Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carnicero

T303.028R

Lama **cm 28** = 11"

Spessore **mm 3,6**

Kg **0,600**



COLTELLO COLPO *HEAVY BUTCHER KNIFE*

Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carnicero

T305.028R

Lama **cm 28** = 11"

Spessore **mm 4,2**

Kg **0,750**



TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

T349.016RLama **cm 16** = 6¼"**T349.020R**Lama **cm 20** = 8"**T349.024R**Lama **cm 24** = 9½"**T349.030R**Lama **cm 30** = 12"**FALCETTA CLEAVER**

Couperet | Küchenspalter | Macheta cocina

T337.018RLama **cm 18** = 7"Spessore **mm 3,6**Kg **0,600****COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO NARROW HAM SLICER**

Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

T357.028RLama **cm 28** = 11"**COLTELLO PROSCIUTTO HAM SLICER**

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

T358.032RLama **cm 32** = 12½"



CARNE COTTA O POLLAME *COOKED MEAT OR POULTRY*

COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

T307.014Y

Lama **cm 14** = 5½"



T307.016Y

Lama **cm 16** = 6¼"



COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

T312.016Y

Lama **cm 16** = 6¼"



COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

T315.016Y

Lama **cm 16** = 6¼"



COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

T309.018Y

Lama **cm 18** = 7"



T309.022Y

Lama **cm 22** = 8¾"



T309.026Y

Lama **cm 26** = 10"



TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

T349.016YLama **cm 16** = 6¼"**T349.020Y**Lama **cm 20** = 8"**T349.024Y**Lama **cm 24** = 9½"**T349.030Y**Lama **cm 30** = 12"**COLTELLO ARROSTO CARVING KNIFE**

Couteau à rôti | Bratenmesser | Trinchante

T370.023YLama **cm 23** = 9"**FORCHETTONE FORGIATO FORGED COOK'S FORK**

Fourchette de chef, forgée | Küchengabel, geschmiedet | Tenedor forjado

T375.034YTotale **cm 34** = 13½" overall length**ACCIAINO CROMIZZATO TONDO CHROME-PLATED SHARPENING STEEL**

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

T018.030YLama **cm 30** = 12"



PANE E LATTICINI *BAKERY AND DAIRY PRODUCTS*

TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

T349.016W

Lama **cm 16** = 6¼"



T349.020W

Lama **cm 20** = 8"



T349.024W

Lama **cm 24** = 9½"



T349.030W

Lama **cm 30** = 12"



COLTELLO PASTA *DOUGH KNIFE*

Couteau pour pâtes | Teigmesser | Cuchillo para Pasta

T352.025W

Lama **cm 25** = 10"



COLTELLO FORMAGGIO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

T344.026W

Lama **cm 26** = 10"



T344.032W

Lama **cm 32** = 12½"



T344.042W

Lama **cm 42** = 16½"



*non in scala

COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

T365.021WLama **cm 21** = 8"**COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE***

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

T363.024WLama **cm 24** = 9½"**T363.028W**Lama **cm 28** = 11"**T363.032W**Lama **cm 32** = 12½"**COLTELLO PIZZA *PIZZA KNIFE, SERRATED EDGE***

Couteau à Pizza | Pizza-messer | Cuchillo Pizza

T367.016WLama **cm 16** = 6¼"**COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO *CHEESE KNIFE***

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

T245.017WLama **cm 17** = 6¾"**SPATOLA CUOCO RETTA *CHEF'S SPATULA***

Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera

T772.027WLama **cm 27** = 11"**SPATOLA LASAGNE****"LASAGNE" SPATULA**

"Lasagne" spatula | "Lasagne" palette | "Lasagne" Espátula

T777.015WLama **cm 15 x 9** = 6" x 3½"**ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL***

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

T018.030WLama **cm 30** = 12"



PESCE *FISH AND SEAFOOD*

COLTELLO "SANTOKU", LAMA ALVEOLATA "SANTOKU" KNIFE, GRANTON BLADE

Couteau "Santoku", lame alvéolée | "Santoku" messer, kullenschliff | Cuchillo "Santoku", hoja con alvéolos

T350.018L

Lama **cm 18 = 7"**



TRINCIANTE CUOCO, LAMA DENTATA *CHEF'S KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau de chef, tranchant ondulé | Kochmesser, wellenschliff | Cuchillo cocinero, filo ondulado

T346.020L

Lama **cm 20 = 8"**



TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA *CHEF'S KNIFE, GRANTON BLADE*

Couteau de chef, lame alvéolée | Kochmesser, kullenschliff | Cuchillo cocinero, hoja con alvéolos

T347.024L

Lama **cm 24 = 9½"**



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

T349.016L

Lama **cm 16 = 6¼"**



T349.020L

Lama **cm 20 = 8"**



T349.024L

Lama **cm 24 = 9½"**



T349.030L

Lama **cm 30 = 12"**



ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

T018.030L

Lama **cm 30 = 12"**





COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

Couteau à fileter, flexible | Filetirmesser, flexibel | Cuchillo para filetear, flexible

T351.018L

Lama **cm 18** = 7"



T351.025L

Lama **cm 25** = 10"



COLTELLO SALMONE, LAMA ALVEOLATA *SALMON SLICER, GRANTON BLADE*

Couteau à saumon, lame alvéolée | Lachsaufschnittmesser, kullenschliff | Cuchillo para salmón, hoja con alvéolos

T356.032L

Lama **cm 32** = 12½"



ALLERGIE ALIMENTARI E HALAL *ALLERGEN FREE COOKING, HALAL*

COLTELLO "SANTOKU", LAMA ALVEOLATA *"SANTOKU" KNIFE, GRANTON BLADE*

Couteau "Santoku", lame alvéolée | "Santoku" messer, kullenschliff | Cuchillo "Santoku", hoja con alvéolos

T350.018P

Lama **cm 18** = 7"



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

T349.020P

Lama **cm 20** = 8"



T349.024P

Lama **cm 24** = 9½"



COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

T309.020P

Lama **cm 20** = 8"



COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

T363.028P

Lama **cm 28** = 11"





FRUTTA E VERDURA *FRUITS AND VEGETABLES*

COLTELLO "SANTOKU", LAMA ALVEOLATA "SANTOKU" KNIFE, GRANTON BLADE

Couteau "Santoku", lame alvéolée | "Santoku" messer, kullenschliff | Cuchillo "Santoku", hoja con alvéolos

T350.018G

Lama cm 18 = 7"



TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA *CHEF'S KNIFE, GRANTON BLADE*

Couteau de chef, lame alvéolée | Kochmesser, kullenschliff | Cuchillo cocinero, hoja con alvéolos

T347.024G

Lama cm 24 = 9½"



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

T349.016G

Lama cm 16 = 6¼"



T349.020G

Lama cm 20 = 8"



T349.022G

Lama cm 22 = 8¾"



T349.024G

Lama cm 24 = 9½"



T349.028G

Lama cm 28 = 11"



T349.030G

Lama cm 30 = 12"





COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

T691.007G

Lama **cm 7** = 2¾"



SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

T682.011G

Lama **cm 11** = 4¼"



COLTELLO MULTIUSO, LAMA DENTATA *MULTIPURPOSE KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina

T690.014G

Lama **cm 14** = 5½"



ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

T018.030G

Lama **cm 30** = 12"



CIBI COTTI *COOKED FOOD*

TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

T349.016N

Lama **cm 16** = 6¼"



T349.020N

Lama **cm 20** = 8"



T349.024N

Lama **cm 24** = 9½"



T349.030N

Lama **cm 30** = 12"





TECNA



Linea professionale

TECNA

Coltelli professionali con manico antiscivolo in doppio materiale

Linea di coltelleria professionale con manico a doppio stampaggio. Le lame sono prodotte con acciaio speciale all'azoto NITRO-B (1.4916). Il manico è costituito da un'anima interna in PP ed indeformabile, unito con la massima sicurezza al codolo di acciaio, e da un rivestimento esterno più morbido in SEBS. I due materiali aderiscono perfettamente in modo da formare un corpo unico al tatto. La parte più esterna, di colore grigio, è inoltre stata progettata con micro-sfere che ne esaltano l'ergonomia, limitando la scivolosità e favorendo il comfort.

Tutti i materiali utilizzati sono atossici, sterilizzabili, adatti al lavaggio in lavastoviglie, resistenti alle alte e basse temperature e conformi alle normative vigenti in tema di igiene e sicurezza alimentare.

Professional knives with anti-slip handles

Innovative range of professional knives with handles made of two different materials and blades manufactured with special NITRO-B stainless steel with nitrogen (1.4916). This new handle has a PP core, strongly connected with the stainless steel, coated with a thick layer of a softer SEBS. The two parts are moulded together to form a perfectly solid handle and the external grey layer has ergonomic protruding dots to enhance anti-slip properties, for the maximum comfort and efficiency.

All materials are non-toxic, sterilizable, dishwasher safe, resistant to high and low temperatures and complying with the most updated EU regulations for items intended to be in contact with food.



Modello depositato
Patented design

- 1 Lama satinata in acciaio inossidabile NITRO-B (1.4916)

Satin-finished blade manufactured with NITRO-B stainless steel (1.4916)

- 2 Affilatura finale di ogni singolo pezzo con controllo del profilo al laser

Piece by piece laser controlled final sharpening, for a long lasting cutting edge

- 3 Marcatura al laser precisa ed indelebile, con codice prodotto e numero di lotto

Long-lasting laser printed logo, with product code and batch number

- 4 Interno del manico in PP, perfettamente connesso al codolo di acciaio

Inside PP core, strongly connected with the stainless steel

- 5 Parte esterna più morbida in SEBS, con micro-sfere che ne esaltano le proprietà antiscivolo

External part in SEBS rubber, covered with microspheres to enhance anti-slip properties



COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

T307.014A

Lama **cm 14** = 5½"

● Pag 16 ● Pag 20



T307.016A

Lama **cm 16** = 6¼"

● Pag 16 ● Pag 20



COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

T312.016A

Lama **cm 16** = 6¼"

● Pag 16 ● Pag 20



T312.018A

Lama **cm 18** = 7"

● Pag 16



COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

T315.016A

Lama **cm 16** = 6¼"

● Pag 16 ● Pag 20



T315.018A

Lama **cm 18** = 7"

● Pag 16



FALCETTA *CLEAVER*

Couperet | Küchenspalter | Macheta cocina

T337.018A

Lama **cm 18** = 7"

● Pag 19

Spessore **mm 3,6**

Kg **0,600**



FALCETTA CINESE *CHINESE STYLE CLEAVER*

Couperet chinois | Chinesische Hackmesser | Macheta china

T339.018A

Lama **cm 18** = 7"

Spessore **mm 3,6**





COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

T309.018A

Lama **cm 18** = 7"

● Pag 17 ● Pag 20



T309.022A

Lama **cm 22** = 8¾"

● Pag 17 ● Pag 20



T309.024A

Lama **cm 24** = 9½"

● Pag 17



T309.028A

Lama **cm 28** = 11"



T309.030A

Lama **cm 30** = 12"

● Pag 17



COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

T310.020A

Lama **cm 20** = 8"

● Pag 18



T310.026A

Lama **cm 26** = 10"

● Pag 18



T310.030A

Lama **cm 30** = 12"

● Pag 18



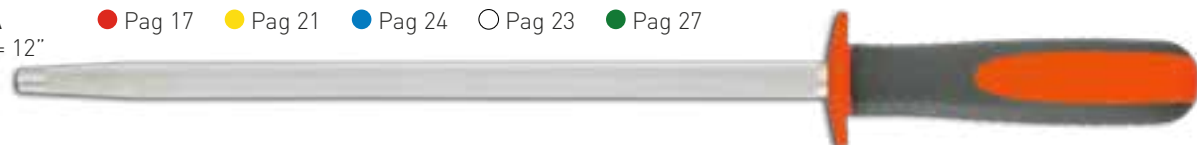
ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

T018.030A

Lama **cm 30** = 12"

● Pag 17 ● Pag 21 ● Pag 24 ○ Pag 23 ● Pag 27





COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*

Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carnicero

T303.028A

Lama **cm 28 = 11"**
Spessore **mm 3,6**

Kg **0,600**

● Pag 18



COLTELLO COLPO *HEAVY BUTCHER KNIFE*

Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carnicero

T305.028A

Lama **cm 28 = 11"**
Spessore **mm 4,2**

Kg **0,750**

● Pag 18



COLTELLO PASTA *DOUGH KNIFE*

Couteau pour pâtes | Teigmesser | Cuchillo para Pasta

T352.025A

Lama **cm 25 = 10"**

○ Pag 22



COLTELLO FORMAGGIO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

T344.026A

Lama **cm 26 = 10"**

○ Pag 22



T344.032A

Lama **cm 32 = 12½"**

○ Pag 22



T344.042A

Lama **cm 42 = 16½"**

○ Pag 22



*non in scala



TRINCIANTE CUOCO **CHEF KNIFE**

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

T349.016A

Lama **cm 16** = 6¼"

● Pag 19 ● Pag 21 ● Pag 24 ○ Pag 22 ● Pag 26 ● Pag 27



T349.020A

Lama **cm 20** = 8"

● Pag 19 ● Pag 21 ● Pag 24 ● Pag 25 ○ Pag 22 ● Pag 26 ● Pag 27



T349.022A

Lama **cm 22** = 8¾"

● Pag 26



T349.024A

Lama **cm 24** = 9½"

● Pag 19 ● Pag 21 ● Pag 24 ● Pag 25 ○ Pag 22 ● Pag 26 ● Pag 27



T349.028A

Lama **cm 28** = 11"

● Pag 26



T349.030A

Lama **cm 30** = 12"

● Pag 19 ● Pag 21 ● Pag 24 ○ Pag 22 ● Pag 26 ● Pag 27



COLTELLO "SANTOKU", LAMA ALVEOLATA "SANTOKU" KNIFE, GRANTON BLADE

Couteau "Santoku", lame alvéolée | "Santoku" messer, kullenschliff | Cuchillo "Santoku", hoja con alvéolos

T350.018A

Lama **cm 18** = 7"

● Pag 24 ● Pag 25 ● Pag 26



COLTELLO CUCINA CINESE **CHINESE CHEF KNIFE**

Couteau de chef chinois | Chinesisches Kochmesser | Cuchillo cocinero chino

T342.018A

Lama **cm 18** = 7"



COLTELLO ARROSTO **CARVING KNIFE**

Couteau à rôti | Bratenmesser | Trinchant

T370.023A

Lama **cm 23** = 9"

● Pag 21





COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

Couteau à fileter, flexible | Filetirmesser, flexibel | Cuchillo para filetear, flexible

T351.018A ● Pag 25
Lama **cm 18** = 7"



T351.025A ● Pag 25
Lama **cm 25** = 10"



COLTELLO SALMONE, LAMA ALVEOLATA *SALMON SLICER, GRANTON BLADE*

Couteau à saumon, lame alvéolée | Lachsaufschnittmesser, kullenschliff | Cuchillo para salmón, hoja con alvéolos

T356.032A ● Pag 25
Lama **cm 32** = 12½"



COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO *NARROW HAM SLICER*

Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

T357.026A
Lama **cm 26** = 10¼"



T357.028A ● Pag 19
Lama **cm 28** = 11"



COLTELLO PROSCIUTTO *HAM SLICER*

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

T358.026A
Lama **cm 26** = 10¼"



T358.032A ● Pag 19
Lama **cm 32** = 12½"



COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

T365.021A ○ Pag 23
Lama **cm 21** = 8"



COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

T363.028A ○ Pag 23 ● Pag 25
Lama **cm 28** = 11"



T363.032A ○ Pag 23
Lama **cm 32** = 12½"





COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO **CHEESE KNIFE**

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso



T245.017A ○ Pag 23
Lama **cm 17** = 6¾"



COLTELLO PIZZA **PIZZA KNIFE, SERRATED EDGE**

Couteau à Pizza | Pizza-messer | Cuchillo Pizza

T367.016A ○ Pag 23
Lama **cm 16** = 6¼"



FORCHETTONE FORGIATO **FORGED COOK'S FORK**

Fourchette de chef, forgée | Küchengabel, geschmiedet | Tenedor forjado

T375.034A ● Pag 21
Totale **cm 34** = 13½" overall length



COLTELLO CUOCO - VERDURA **VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE**

Couteau à épilucher | Tourniermesser | Mondador

T591.007A ● Pag 27
Lama **cm 7** = 2¾"



SPELUCCHINO **PARING KNIFE**

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

T582.011A ● Pag 27
Lama **cm 11** = 4¼"



COLTELLO TAVOLA, LAMA DENTATA **TABLE KNIFE, SERRATED EDGE**

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

T572.011A
Lama **cm 11** = 4¼"



COLTELLO MULTIUSO, LAMA DENTATA **MULTIPURPOSE KNIFE, SERRATED EDGE**

Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina

T590.014A ● Pag 27
Lama **cm 14** = 5½"



SPATOLA CUOCO RETTA **CHEF'S SPATULA**

Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera

T772.028A ○ Pag 23
Lama **cm 28** = 11"



SPATOLA LASAGNE "LASAGNE" SPATULA

"Lasagne" spatula | "Lasagne" palette | "Lasagne" Espátula

T777.015A ○ Pag 22
Lama **cm 15 x 9** = 6" x 3½"





SUPRA



Linea professionale

SUPRA

Coltelli professionali acciaio all'azoto e manico nero in tpe

Linea di coltelleria espressamente studiata per l'utilizzo professionale: lame prodotte con acciaio speciale all'azoto NITRO-B (1.4916) e impugnature ergonomiche in SEBS. I materiali utilizzati sono sterilizzabili, resistenti alla corrosione ed alle elevate temperature, e sono conformi alle normative vigenti in tema di igiene e sicurezza alimentare. Vastità di assortimento, sicurezza d'uso, funzionalità delle forme e ottimo rapporto qualità prezzo, fanno dei coltelli della Linea Supra degli insostituibili strumenti di lavoro per gli operatori professionali.

Professional knives nitrogen steel and black tpe handles

Supra knives are expressly designed for professional use: high-quality blades are manufactured with special NITRO-B stainless steel with nitrogen (1.4916) and then combined with ergonomic handles in SEBS. All materials are sterilizable, highly resistant to impacts, corrosive agents and high temperatures, complying with EU regulations about food hygiene. The wide product range, together with safe use, functional shapes and exclusive design, make of the Supra knives essential work tools for chefs, butchers and all other professional users.



Prodotti testati e certificati da NSF International
Products Tested and Certified by NSF International



- 1 Affilatura finale di ogni singolo pezzo con controllo del profilo al laser
Piece by piece laser controlled final sharpening, for a long lasting cutting edge
- 2 Lama satinata in acciaio inossidabile NITRO-B (1.4916)
Satin-finished blade manufactured with NITRO-B stainless steel (1.4916)
- 3 Marcatura al laser precisa ed indelebile, con codice prodotto e numero di lotto
Long-lasting laser printed logo, with product code and batch number
- 4 La perfetta aderenza tra lama e manico garantisce la massima igiene
Perfect connection between blades and handles for the maximum hygiene
- 5 Manico ergonomico, atossico, antiscivolo e resistente all'abrasione
Ergonomic, non-toxic and anti-slip handles, resistant to abrasion



COLTELLO SCANNAPOLLI *POULTRY KILLING KNIFE*

Couteau à tuer la volaille | Geflügel-Schlachtmesser | Cuchillo para aves

NSF

S307.011

Lama **cm 11** = 4 1/4"

● Pag 72



COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

NSF

S307.012

Lama **cm 12** = 4 3/4"

● Pag 72



S307.014

Lama **cm 14** = 5 1/2"

● Pag 68 ● Pag 72 ● Pag 76 ● Pag 79



S307.016

Lama **cm 16** = 6 1/4"

● Pag 68 ● Pag 72



S307.018

Lama **cm 18** = 7"

● Pag 68



COLTELLO DISOSSO CURVO RIGIDO *BONING KNIFE, STIFF CURVED BLADE*

Désosseur, lame courbe | Ausbeinmesser, geschweifte Klinge | Deshuesador, hoja curvada

NSF

S301.013

Lama **cm 13** = 5"

● Pag 68



S301.015

Lama **cm 15** = 6"

● Pag 68



COLTELLO DISOSSO CURVO FLESSIBILE *BONING KNIFE, FLEXIBLE CURVED BLADE*

Désosseur, lame courbe flexible | Ausbeinmesser, flexible geschweifte Klinge | Deshuesador, hoja curvada flexible

NSF

S302.013

Lama **cm 13** = 5"

● Pag 68



S302.015

Lama **cm 15** = 6"

● Pag 68





COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador



S312.012

Lama **cm 12** = 4¾"



S312.014

Lama **cm 14** = 5½"



S312.016

Lama **cm 16** = 6¼"

● Pag 68 ● Pag 72 ● Pag 76



S312.018

Lama **cm 18** = 7"



COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado



S315.014

Lama **cm 14** = 5½"

● Pag 72



S315.016

Lama **cm 16** = 6¼"

● Pag 68 ● Pag 72



S315.018

Lama **cm 18** = 7"



S315.020

Lama **cm 20** = 8"



S315.022

Lama **cm 22** = 8¾"



COLTELLO SCIMITARRA STRETTA *TRIMMING KNIFE*

Couteau à découper | Sortiermesser | Cuchillo despiece



S311.015

Lama **cm 15** = 6"





COLTELLO PER SCUOIARE *SKINNING KNIFE*

Couteau à dépouiller | Abhäutemesser | Cuchillo desollador

NSF

S308.016

Lama **cm 16** = 6¼"



COLTELLO SCIMITARRA *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

S308.020

Lama **cm 20** = 8"



S308.026

Lama **cm 26** = 10"



S308.030

Lama **cm 30** = 12"



COLTELLO SCIMITARRA, MODELLO AMERICANO *BUTCHER KNIFE, AMERICAN STYLE*

Couteau de boucher, forme américaine | Blockmesser, amerikanische Form | Cuchillo carnicero, forma americana

NSF

S313.025

Lama **cm 25** = 10"



S313.031

Lama **cm 31** = 12"



COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

S309.012

Lama **cm 12** = 4¾"



S309.014

Lama **cm 14** = 5½"





COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero



S309.016 ● Pag 69 ● Pag 73
Lama cm **16** x 3,6 = 6¼"



S309.018 ● Pag 69 ● Pag 73
Lama cm **18** x 3,7 = 7"



S309.020 ● Pag 69 ● Pag 73 ● Pag 77 ● Pag 79
Lama cm **20** x 4 = 8"



S309.022 ● Pag 69 ● Pag 73
Lama cm **22** x 4,2 = 8¾"



S309.024 ● Pag 69 ● Pag 73 ● Pag 77
Lama cm **24** x 4,4 = 9½"



S309.026 ● Pag 69 ● Pag 73
Lama cm **26** x 4,6 = 10"



S309.030 ● Pag 69 ● Pag 73 ● Pag 77
Lama cm **30** x 5,1 = 12"



S309.033
Lama cm **33** x 5,3 = 13"



S309.036 ● Pag 69 ● Pag 73
Lama cm **36** x 5,5 = 14¼"





CANNULA DISOSSO PROSCIUTTO *HAM BONER*

Gouge à jambon | Knochenauslöser | Gubia para jamón

NSF

S009.021

Lama **cm 21** = 8¼"



COLTELLO MACELLAIO MODELLO EMILIA *BUTCHER KNIFE, WIDE BLADE*

Couteau de boucher, large | Blockmesser, breit | Cuchillo carnicero, hoja ancha

NSF

S314.018

Lama **cm 18** = 7"



COLTELLO PELARE *SKINNING KNIFE*

Couteau à dépoullier | Abhäutemesser | Cuchillo desollador

NSF

S306.018

Lama **cm 18** x 5,4 = 7"



MEZZALUNA CUOCO *MINCING KNIFE, SINGLE BLADE*

Hachoir berceuse, simple | Wiegemesser, einzel-klinge | Medialuna, hoja simple

S361.025

Lama **cm 25** = 9¾"

S361.030

Lama **cm 30** = 12"



*non in scala

BUSTA CON TRE COLTELLI *PLASTIC BAG WITH 3 KNIVES*

Garniture de 3 couteaux, pochette plastique | Messersatz 3-teilig, tragetasche | Conjunto de 3 cuchillos, bolsa de plastico

NSF

S333.003

S307.014 Supra - Coltello disosso stretto **cm 14**

S312.016 Supra - Coltello disosso retto **cm 16**

S309.020 Supra - Coltello francese **cm 20**





COLTELLO AFFETTARE SLICING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar



S310.020

Lama **cm 20** x 5,3= 8"



S310.026

Lama **cm 26** x 6,4 = 10"



S310.030

Lama **cm 30** x 7,0 = 12"

● Pag 69



S310.033

Lama **cm 33** x 7,6 = 13"



COLTELLO AFFETTARE SLICING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar



S310.036

Lama **cm 36** x 7,1 = 14¼"



COLTELLO AFFETTARE, LAMA DENTATA SLICING KNIFE, SERRATED EDGE

Couteau à découper, scie dentelée | Aufschnittmesser, wellenschliff | Cuchillo de trinchar, filo ondulado



S316.036

Lama **cm 36** x 7,1 = 14¼"

● Pag 77





COLTELLO AFFETTARE, LAMA LARGA *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar



S304.026

Lama **cm 26** x 8,8 = 10¼"



COLTELLO AFFETTARE PESANTE *HEAVY SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar



S325.032

● Pag 74

Lama **cm 32** x 9,2 = 12½"

Kg **0,600**



COLTELLO FETTINE MODELLO ROMA LEGGERO *HEAVY SLICING KNIFE*

Couteau à découper, lourd | Aufschnittmesser, schwer | Cuchillo despiece

S327.500L

Lama **cm 36** = 14¼"

Kg **0,500**



COLTELLO FETTINE MODELLO ROMA PESANTE *HEAVY SLICING KNIFE*

Couteau à découper, lourd | Aufschnittmesser, schwer | Cuchillo despiece

S327.650

Lama **cm 36** = 14¼"

Kg **0,650**





COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*

Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carnicero



S303.028

● Pag 70

Lama **cm 28** = 11"

Kg **0,600**



COLTELLO COLPO *HEAVY BUTCHER KNIFE*

Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carnicero



S305.028

● Pag 70

Lama **cm 28** = 11"

Kg **0,800**



COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*

Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carnicero

S326.036

Lama **cm 36** = 14¼"

Kg **0,850**

MEZZO CODOLO - *HALF TANG*



FALCETTA MODELLO "SICILIA" *PER PESCE HEAVY FISH CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

S338.040

Lama **cm 40** = 15¾" blade

Manico **cm 17** = 6½" handle

Kg **1,100**

MEZZO CODOLO - *HALF TANG*





FALCETTA CUCINA *KITCHEN CLEAVER*

Couperet de cuisine | Küchenspalter | Macheta cocina



S337.016

Lama **cm 16** = 6¼"

Kg **0,450**



FALCETTA MACELLAIO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta



S337.018

Lama **cm 18** = 7"

● Pag 70 ● Pag 72 ● Pag 77

Kg **0,600**



FALCETTA "MISOTSATIRA" *GREEK CLEAVER "MISOTSATIRA"*

Couperet "Misotsatira" | Hackmesser "Misotsatira" | Macheta "Misotsatira"

S340.030

Lama **cm 30** = 12"

Kg **0,800**



FALCETTA "TSATIRA" *GREEK CLEAVER "TSATIRA"*

Couperet "Tsatira" | Hackmesser "Tsatira" | Macheta "Tsatira"

S341.030

Lama **cm 30** = 12"

Kg **1,100**





FALCETTA MACELLAIO CODOLO INTERO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

S334.020

Lama **cm 20** = 8"

● Pag 70

Kg **1,100**



S334.022

Lama **cm 22** = 8¾"

● Pag 70

Kg **1,300**



S334.024

Lama **cm 24** = 9½"

● Pag 70

Kg **1,500**



FALCETTA MACELLAIO MEZZO CODOLO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

S335.026

Lama **cm 26** = 10¼"

● Pag 70

Kg **1,250**





ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

S018.020

Lama **cm 20** = 8"



S018.027

Lama **cm 27,5** = 10¾"



S018.030

Lama **cm 30** = 12"

Pag 71

Pag 72

Pag 77

Pag 80

Pag 83



ACCIAINO TONDO, GRANA FINE *SHARPENING STEEL, FINE CUT*

Fusil pour boucher, taille fine | Feinzungsthle für Fleischer | Chaira, estriado fino

S020.030L

Lama **cm 30** = 12"

GRANA FINE - FINE CUT



ACCIAINO ECONOMICO TONDO *SHARPENING STEEL*

Fusil | Wetzstähle | Chaira

S016.020

Lama **cm 20** = 8"



S016.030

Lama **cm 30** = 12"

NON CROMIZZATO - NOT CHROME PLATED





ACCIAINO CROMIZZATO OVALE *OVAL SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

S061.020

Lama **cm 20** x 1,6 = 8" x 1/2"



ACCIAINO CROMIZZATO OVALE *OVAL SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

S061.027

Lama **cm 27,5** x 2 = 10 3/4 x 3/4"



S061.030

Lama **cm 30** x 2 = 12 x 3/4"



ACCIAINO CROMIZZATO OVALE, GRANA FINE *OVAL SHARPENING STEEL, FINE CUT*

Fusil pour boucher, taille fine | Feinzugstähle für Fleischer | Chaira, estriado fino

S063.030L

Lama **cm 30** x 2 = 12 x 3/4"

GRANA FINE - FINE CUT



ACCIAINO CROMIZZATO PIATTO, GRANA FINE *FLAT SHARPENING STEEL, FINE CUT*

Fusil pour boucher plat, taille fine | Flachstahl, feinzug | Chaira plano, estriado fino

S060.028

Lama **cm 28** x 3,5 = 11 x 3/4"

GRANA FINE - FINE CUT



ACCIAINO OVALE PER SGROSSATURA *SHARPENING STEEL, ROUGHING CUT*

S064.030

Lama **cm 30** = 12"



AGGRESSIVITÀ PARI A QUELLA DI UN AFFILACOLTELLI CERAMICO E GRADO DI FINITURA COMPARABILE A QUELLO DI UN AFFILACOLTELLI DIAMANTATO. NON FRAGILE E PIÙ ECONOMICO

STRENGTH SIMILAR TO CERAMIC SHARPENERS AND SURFACE FINISHING DEGREE COMPARABLE TO DIAMOND SHARPENERS; CHEAPER AND NOT FRAGILE



TRINCIANTE CUOCO, LAMA DENTATA *CHEF'S KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau de chef, tranchant ondulé | Kochmesser, wellenschliff | Cuchillo cocinero, filo ondulado



S346.020

Lama **cm 20** = 8"



S346.024

Lama **cm 24** = 9½"



TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA *CHEF'S KNIFE, GRANTON BLADE*

Couteau de chef, lame alvéolée | Kochmesser, kullenschliff | Cuchillo cocinero, hoja con alvéolos



S347.024

Lama **cm 24** = 9½"



TRINCIANTE CUOCO, LAMA LARGA *WIDE BLADE CHEF'S KNIFE*

Couteau de chef, large | Kochmesser, breit | Cuchillo cocinero, hoja ancha



S348.021

Lama **cm 21 x 6,0** = 8¼" x 2¼"



S348.025

Lama **cm 25 x 6,5** = 9¾" x 2½"



COLTELLO CUCINA *KITCHEN KNIFE*

Couteau de cuisine | Kochmesser | Cuchillo cocinero



S349.012

Lama **cm 12** = 5½"



S349.014

Lama **cm 14** = 5½"



S349.016

Lama **cm 16** = 6¼"



● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 78 ● Pag 79 ○ Pag 80 ● Pag 82 ● Pag 83



TRINCIANTE CUOCO *CHEF'S KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero



S349.018

Lama **cm 18** = 7"



S349.020

Lama **cm 20** = 8"

● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 78 ● Pag 79 ○ Pag 80 ● Pag 82 ● Pag 83



S349.022

Lama **cm 22** = 8¾"



S349.024

Lama **cm 24** = 9½"

● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 78 ● Pag 79 ○ Pag 80 ● Pag 82 ● Pag 83



S349.026

Lama **cm 26** = 10¼"

● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 78 ○ Pag 80 ● Pag 82 ● Pag 83



S349.028

Lama **cm 28** = 11"



S349.030

Lama **cm 30** = 12"

● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 78 ● Pag 79 ○ Pag 80 ● Pag 82 ● Pag 83



S349.036

Lama **cm 36** = 14¼"





COLTELLO "SANTOKU", LAMA ALVEOLATA "SANTOKU" KNIFE, GRANTON BLADE

Couteau "Santoku", lame alvéolée | "Santoku" messer, kullenschliff | Cuchillo "Santoku", hoja con alvéolos



S350.018

Lama **cm 18** = 7"

● Pag 78 ● Pag 79 ● Pag 82



S350.020

Lama **cm 20** = 8"



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE

Couteau à fileter, flexible | Filetierre messer, flexibel | Cuchillo para filetear, flexible



S351.018

Lama **cm 18** = 7"

● Pag 76



S351.025

Lama **cm 25** = 9¾"



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE

Couteau à fileter, flexible | Filetierre messer, flexibel | Cuchillo para filetear, flexible



S366.022

Lama **cm 22** = 8¾"

● Pag 76



COLTELLO PER SURGELATI KNIFE FOR FROZEN FOOD

Couteau pour les aliments congelés | Messer für Tiefkühlkost | Cuchillo para alimentos congelados



S355.026

Lama **cm 26** = 10¼"



COLTELLO SALMONE, LAMA ALVEOLATA SALMON SLICER, GRANTON BLADE

Couteau à saumon, lame alvéolée | Lachsaufschnittmesser, kullenschliff | Cuchillo para salmón, hoja con alvéolos



S356.028

Lama **cm 28** = 11"

● Pag 76



S356.032

Lama **cm 32** = 12½"

● Pag 74





COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO *NARROW HAM SLICER*

Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero



S357.028

Lama **cm 28** x 2 = 11"



COLTELLO PROSCIUTTO STRETTISSIMO *EXTRA NARROW HAM SLICER*

Couteau à jambon tres étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero



S360.028

Lama **cm 28** x 1,8 = 11"



COLTELLO PROSCIUTTO *HAM SLICER*

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero



S358.024

Lama **cm 24** x 2,7 = 9½"



S358.028

Lama **cm 28** x 2,7 = 11"



S358.032

Lama **cm 32** x 3,3 = 12½"

● Pag 74



S358.036

Lama **cm 36** x 3,8 = 14¼"



COLTELLO PROSCIUTTO - KEBAB *HAM - KEBAB KNIFE*

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero



S358.040

Lama **cm 40** x 4,3 = 15¾"



*non in scala

S358.050

Lama **cm 50** x 4,5 = 20"



*non in scala

S358.055

Lama **cm 55** x 4,5 = 21½"



*non in scala





COLTELLO ARROSTO *CARVING KNIFE*

Couteau à rôti | Bratenmesser | Trinchante

NSF

S370.023

Lama **cm 23** = 9"



S370.033

Lama **cm 33** = 13"



S370.044

Lama **cm 44** = 17½"

NEW!



S370.055

Lama **cm 55** = 21½"

NEW!



*non in scala

*non in scala

COLTELLO PIZZA *PIZZA KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau à Pizza | Pizza-messer | Cuchillo Pizza

NSF

S367.016

Lama **cm 16** = 6¼"



COLTELLO PASTICCERE, LAMA CURVA *CURVED BREAD KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

S362.026

Lama **cm 26** = 10¼"



COLTELLO PANE LAMA LARGA *WIDE BLADE BREAD KNIFE*

Couteau à pain large | Brotmesser, breit | Cuchillo panadero, hoja ancha

NSF

S369.032

Lama **cm 32 x 5,2** = 12½"



COLTELLO PANE, LAMA ONDULATA *WAVED BREAD KNIFE*

Couteau à pain, tranchant ondulé | Brotmesser, mit runder Welle | Cuchillo panadero, filo ondulado

NSF

S368.025

Lama **cm 25** = 10"



S368.035

Lama **cm 35** = 13¾"





COLTELLO PANE, LAMA INCLINATA *BREAD KNIFE, OFFSET BLADE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

NSF

S364.021

Lama **cm 21** = 8¼"



COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

NSF

S365.021

Lama **cm 21** = 8¼"

Pag 81



COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

S363.024

Lama **cm 24** = 9½"

Pag 81



S363.028

Lama **cm 28** = 11"

Pag 79 Pag 81



S363.032

Lama **cm 32** = 12½"

Pag 81



S363.036

Lama **cm 36** = 14¼"

Pag 81



S363.042

Lama **cm 42** = 16½"



*non in scala

COLTELLO PANE, LAMA ONDULATA *WAVED BREAD KNIFE*

Couteau à pain, tranchant ondulé | Brotmesser, mit runder Welle | Cuchillo panadero, filo ondulado

NEW! NSF

S371.018

Lama **cm 18** = 7"



S371.023

Lama **cm 23** = 9"





FORCHETTONE CUCINA CURVO *CURVED KITCHEN FORK*

Fourchette de cuisine courbe | Küchengabel | Tenedor cocina

NSF

S374.030

Totale **cm 30** = 12" overall length



FORCHETTONE CUCINA RETTO *STRAIGHT KITCHEN FORK*

Fourchette de cuisine | Küchengabel | Tenedor cocina

NSF

S373.030

● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 76

Totale **cm 30** = 12" overall length



FORCHETTONE FORGIATO *FORGED FORK*

Fourchette de chef, forgée | Küchengabel, geschmiedet | Tenedor forjado

S375.028

Totale **cm 28** = 11" overall length



S375.030

Totale **cm 30** = 12" overall length



S375.033

Totale **cm 33** = 13" overall length



COLTELLO FORMAGGIO DUE MANICI *CHEESE KNIFE, 2 HANDLES*

Couteau à fromage, 2 manches | Käsemesser mit 2 Griffen | Cuchillo corta-quesos, 2 mangos

NSF

S242.030

Lama **cm 30** = 12"



*non in scala

S244.036

Lama **cm 36** x 5,5 = 14" x 2"



*non in scala

S244.040

● Pag 74 ○ Pag 81

Lama **cm 40** x 6,5 = 15¾" x 2½"



*non in scala



COLTELLO PASTA *DOUGH KNIFE*

Couteau pour pâtes | Teigmesser | Cuchillo para pasta

NSF

S352.025

Lama **cm 25** = 9¾"



COLTELLO FORMAGGIO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

NSF

S344.022

Lama **cm 22 x 3,6** = 8¾"



S344.026

Lama **cm 26 x 4,2** = 10"

● Pag 73



S344.030

Lama **cm 30 x 4,6** = 12"

○ Pag 81



S344.032

Lama **cm 32 x 5** = 12½"



S344.036

Lama **cm 36 x 5,7** = 14¼"



S344.042

Lama **cm 42 x 6,5** = 16½"



*non in scala

COLTELLO PUNTA QUADRA, LAMA DENTATA *WIDE SLICER, SERRATED EDGE*

Couteau pour charcuterie, tranchant ondulé | Käsemesser, wellenschliff | Cuchillo para queso, filo ondulado

NSF

S343.042

Lama **cm 42 x 6,5** = 16½"



*non in scala



COLTELLI FORMAGGIO PROFESSIONALI

PROFESSIONAL CHEESE KNIVES

Couteaux à Parmesan professionnels | Parmesan Berufsmesser | Cuchillos para queso

SEGNAFORME AD UNCINO

S228.009
Lama cm 9 = 3½"



COLTELLO GRANA "PAVIA"

S202.009
Lama cm 9 = 3½"



S202.010
Lama cm 10 = 4"



S202.012
Lama cm 12 = 4¾"



COLTELLO GRANA A CUORE

S204.012
Lama cm 12 = 4¾"



COLTELLO LANCIA "MILANO"

S206.015
Lama cm 15 = 6"



COLTELLO LANCIA DENTATO

S210.015
Lama cm 15 = 6"



COLTELLO "PREMANA"

S224.016
Lama cm 16 = 6¼"



COLTELLO "VERCELLI"

S220.015
Lama cm 15 = 6"



COLTELLO "VENETO"

S214.015
Lama cm 15 = 6"



COLTELLO CAMPANA

S216.016
Lama cm 16 = 6¼"



COLTELLO "EMMENTHAL"

S219.017
Lama cm 17 x 17 = 6¾" x 6¾"





COLTELLO FORMAGGIO - PATÉ *CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Weichkäsemesser | Cuchillo para queso tierno

NSF

S246.014

Lama **cm 14** = 5½"



COLTELLO "GORGONZOLA" A SCALINO *SOFT CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Briemesser | Cuchillo para queso tierno

NSF

S243.020

Lama **cm 20** = 8"



COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO *CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

NSF

S245.017

Lama **cm 17** = 6¾"



COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO *CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

NSF

S245.022

Lama **cm 22** = 8¾"



COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO, LAMA FORATA *CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

NSF

S247.022

Lama **cm 22** = 8¾"



COLTELLO PER FETA *NSF*

S221.015

Lama **cm 15** = 6"



COLTELLO PER FARINATA "FARINATA" *FOCACCIA KNIFE*

Couteau pour "Farinata"

NSF

S353.008

Lama **cm 8** = 3¼"



COLTELLO "FIRENZE"

NSF

S217.014

Lama **cm 14** = 5½"





SPELUCCHINI E COLTELLI DA CUCINA

PARING AND KITCHEN KNIVES

Nuovo manico con impugnatura ergonomica *New ergonomic handle*

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador



S691.007 - In busta singola | *Single plastic bag*

S691.B07 - Box 50 pezzi | *50 pieces box*

● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 78 ● Pag 78 ○ Pag 80 ● Pag 82 ● Pag 83



Lama **cm 7** = 2¾"

COLTELLO VERDURA RETTO *VEGETABLE KNIFE STRAIGHT BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador



S692.008 - In busta singola | *Single plastic bag*

S692.B08 - Box 50 pezzi | *50 pieces box*



Lama **cm 8** = 3"

SPELUCCHINO CM 9 *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina



S681.009 - In busta singola | *Single plastic bag*

S681.B09 - Box 50 pezzi | *50 pieces box*



Lama **cm 9** = 3½"

SPELUCCHINO CM 11 *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina



S682.011 - In busta singola | *Single plastic bag*

S682.B11 - Box 50 pezzi | *50 pieces box*

● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 78 ● Pag 78 ○ Pag 80 ● Pag 82 ● Pag 83



Lama **cm 11** = 4¼"

SPELUCCHINO, LAMA DENTATA CM 9 *PARING KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau office, tranchant ondulé | Officemesser, wellenschliff | Cuchillo cocina, filo ondulado



S683.009 - In busta singola | *Single plastic bag*

S683.B09 - Box 50 pezzi | *50 pieces box*

● Pag 82



Lama **cm 9** = 3½"

SPELUCCHINO, LAMA DENTATA CM 11 *PARING KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau office, tranchant ondulé | Officemesser, wellenschliff | Cuchillo cocina, filo ondulado



S684.011 - In busta singola | *Single plastic bag*

S684.B11 - Box 50 pezzi | *50 pieces box*



Lama **cm 11** = 4¼"

COLTELLO BAR, LAMA DENTATA *TOMATO KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau à tomates, tranchant ondulé | Tomatenmesser, Wellenschliff | Cuchillo para tomates, filo ondulado



S698.011 - In busta singola | *Single plastic bag*

S698.B11 - Box 50 pezzi | *50 pieces box*



Lama **cm 11** = 4¼"

COLTELLO MULTIUSO, LAMA DENTATA *MULTIPURPOSE KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina



S690.014 - In busta singola | *Single plastic bag*



Lama **cm 14** = 5½"



COLTELLI DA TAVOLA

TABLE KNIVES

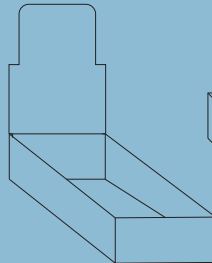
Nuovo manico con impugnatura ergonomica *New ergonomic handle*

TUTTI I COLTELLI DI PAGINA 60 e 61 POSSONO ESSERE FORNITI IN DUE DIFFERENTI CONFEZIONI:
ALL KNIVES IN THESE TWO PAGES 60 AND 61 CAN BE SUPPLIED WITH DIFFERENT PACKAGES:

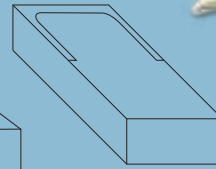
Coltello in busta singola appendibile
In single envelope with hanging hole



Scatola da 12 pezzi
Box of 12 pieces



Coltelli con coprilama in PVC trasparente
Knives with transparent PVC blade cover



Box di cartone da 50 pezzi
Carton box with 50 pieces

SUPRA

COLTELLO TAVOLA, LAMA MEZZA DENTATA TABLE KNIFE, HALF-SERRATED EDGE



Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

S671.011 - In busta singola | Single plastic bag

S671.B11 - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 11** = 4 1/4"

COLTELLO TAVOLA, LAMA DENTATA TABLE KNIFE, SERRATED EDGE



Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

S672.011 - In busta singola | Single plastic bag

S672.B11 - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 11** = 4 1/4"

COLTELLO BISTECCA, LAMA MEZZA DENTATA STEAK KNIFE, HALF-SERRATED EDGE



Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

S685.012 - In busta singola | Single plastic bag

S685.B12 - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 12** = 4 3/4"

COLTELLO BISTECCA, LAMA DENTATA STEAK KNIFE, SERRATED EDGE



Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

S687.012 - In busta singola | Single plastic bag

S687.B12 - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 12** = 4 3/4"

COLTELLO FORMAGGIO CHEESE KNIFE

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

S696.011 - In busta singola | Single plastic bag

S696.B11 - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 11** = 4 1/4"



SET 3 SPELUCCHINI IN BLISTER BLISTER PACK WITH 3 PARING KNIVES

Blister 3 couteaux office | Blisterpackung mit 3 officemessern | Blister con 3 cuchillos

S699.003

S682.011 Supra - Spelucchino **cm 11**

S683.009 Supra - Spelucchino dentato **cm 9**

S691.007 Supra - Coltello cuoco curvo **cm 7**





SPATOLA CUOCO RETTA *CHEF'S SPATULA*

Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera

NSF

S772.012

Lama **cm 12** = 4¾"



S772.015

Lama **cm 15** = 6"



S772.020

Lama **cm 20** = 8"



S772.023

Lama **cm 23** = 9"



S772.027

Lama **cm 27** = 10½"

○ Pag 81



S772.030

Lama **cm 30** = 12"



S772.035

Lama **cm 35** = 13¾"



SPATOLA "HAMBURGER" *HAMBURGER SPATULA*

Spatule pour Hamburger | Winkelpalette | Espátula fast-food y pescado

NSF

S775.025

Lama **cm 25 x 8** = 9¾" x 3¼"



SPATOLA CUOCO A SCALINO *ANGULAR CHEF'S SPATULA*

Palette-spatule, coudée | Winkelpalette | Espátula pastelera, hoja doblada

NSF

S780.022

Lama **cm 22** = 8¾"



S780.026

Lama **cm 26** = 10"

S780.030

Lama **cm 30** = 12"

SPATOLA PASTICCERE *BAKER SPATULA*

Spatule de boulanger | Konditorpalette | Espátula panadera

NSF

S779.024

Lama **cm 24 x 6** = 9½" x 2¼"



SPATOLA "LASAGNE" "LASAGNE" SPATULA

"Lasagne" spatula | "Lasagne" palette | "Lasagne" Espátula

NSF



FLESSIBILE - FLEX S773.015

Lama **cm 15 x 9 = 6" x 3½"**

RIGIDA - STIFF S777.015

Lama **cm 15 x 9 = 6" x 3½"**

SPATOLA "LASAGNE" PICCOLA "LASAGNE" SPATULA

"Lasagne" spatula | "Lasagne" palette | "Lasagne" Espátula

NSF

S773.012

Lama **cm 12 x 8 = 4¾" x 3¼"**



SPATOLA FRITTO SLOTTED SPATULA

Spatule ajourée | Backenpalette | Espátula perforada

NSF

S778.017

Lama **cm 17 x 9 = 6¾" x 3½"**



SPATOLA CUCINA KITCHEN SPATULA

Spatule de menage | Küchenpalette | Espátula cocina

NSF

S771.016

Lama **cm 16 x 6 = 6¼" x 3¼"**



SPATOLA PER RICOTTA CHEESE SPATULA

Spatule pour charcuterie | Käsepalette | Espátula queso

NSF

S776.015

Lama **cm 15 = 6"**



SPATOLA TRIANGOLARE TRIANGULAR SPATULA

NSF

S719.008

Lama **cm 12 x 8 = 4¾" x 2¼"**

S719.010

Lama **cm 12 x 10 = 4¾" x 3¼"**



SPATOLA TRIANGOLARE ANGOLI ARROTONDATI TRIANGULAR SPATULA

NSF

S720.012

Lama **cm 13 x 12 = 5" x 4¾"**





SPATOLA PANINOTECA **HAMBURGER TURNER**

Palette à hamburger | Hamburgerspachtel | Espátula hamburger



S770.019

Lama **cm 19** x 15 = 7½" x 6"



SPATOLA **PER SPALMARE**

SPATULA FOR SPREADING



S781.012

Lama **cm 12** = 4¾"

S781.015

Lama **cm 15** = 6"



SPATOLA PER GRIGLIA **BARBECUE SPATULA**

Palette à barbecue | Grillspachtel | Espátula parilla



S774.015

Lama **cm 15** x 11 = 6" x 4"



SPATOLA PER DOLCI **CAKE SPATULA**

Couteau à tartes | Tortenmesser | Espátula de pastel



S784.018

Lama **cm 18** = 7"



BORSA PORTACOLTELLI **CUOCO EMPTY CHEF BAG**

Trousse à couteaux | Rolltasche | Bolsa de Chef

5090.000

Misure **cm 51 x 21 x 7** (chiusa)

Misure **cm 92 x 51** (aperta)



Vuota - Per 11 coltelli e con 3 tasche per piccoli accessori
Empty - For 11 knives and with 3 pockets for smaller utensils



ROTOLO PORTACOLTELLI - VUOTO *EMPTY CHEF ROLL BAG*

Rouleau à couteaux | Rolltasche leer | Bolsa vacía

5088.000

Misure **cm 60 x 60** (aperto)

Per 6 coltelli - For 6 knives



5089.000

Misure **cm 74 x 74** (aperto)

Per 10 coltelli - For 10 knives



ESPOSITORE *SALES DISPLAYER*

Display de vente pour couteaux de chef | Kochmesser Verkaufsstander | Exhibidor para cuchillos cocineros

CONTATTATECI PER ASSORTIMENTO E CONDIZIONI DI FORNITURA
CONTACT US FOR SALE CONDITIONS

LEGNO
WOOD



Misure: altezza **cm 200** - larghezza **cm 40** - profondità **cm 30**

ESPOSITORE PROFESSIONALE *PROFESSIONAL SALES DISPLAYER*

Display de vente professionnel pour couteaux de chef | Kochmesser Verkaufsstander | Exhibidor para cuchillos cocineros

CONTATTATECI PER ASSORTIMENTO E CONDIZIONI DI FORNITURA
CONTACT US FOR SALE CONDITIONS

METALLO
METAL



Misure: altezza **cm 200** - larghezza **cm 80** - profondità **cm 50**



SUPRA COLORE



Linea professionale

SUPRA COLORE

Coltelli professionali acciaio all'azoto e manici colorati

La linea professionale Supra Colore alla elevata qualità delle lame Supra abbina un Sistema di Codifica dei Colori che individua per ogni coltello l'utilizzo in una specifica area di lavoro e riduce i rischi di contaminazione incrociata. L'adozione di questo Sistema fornisce un efficace contributo al miglioramento della sicurezza nei processi alimentari, in risposta alle vigenti norme HACCP, per una sempre migliore salvaguardia del consumatore.

Professional knives nitrogen steel and colored tpe handles

Expressly studied for professionals, Supra Colore line helps to reduce the risk of cross-contamination, using a Color Coding System which assigns a specific task to each knife, so that different food processing areas can easily be identified. Adopting this System provides you a great improvement in the safety of food processing and in the meantime it's an easy answer to HACCP regulations concerning food hygiene, for a still better safeguard of consumers.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

- Carne cruda Raw meat
- Carne cotta o pollame Cooked meat or poultry
- Pesce Fish and seafood
- Frutta e verdura Fruits and vegetables
- Pane e latticini Bakery and dairy products
- Cibi cotti Cooked food
- Allergie alimentari e Halal
Allergen free cooking, Halal processing



Prodotti testati e certificati da NSF International
Products Tested and Certified by NSF International



- 1 Lama satinata in acciaio inossidabile NITRO-B (1.4916)

Satin-finished blade manufactured with NITRO-B stainless steel (1.4916)

- 2 Affilatura finale di ogni singolo pezzo con controllo del profilo al laser

Piece by piece laser controlled final sharpening, for a long lasting cutting edge

- 3 Marcatura al laser precisa ed indelebile, con codice prodotto e numero di lotto

Long-lasting laser printed logo, with product code and batch number

- 4 La perfetta aderenza tra lama e manico garantisce la massima igiene

Perfect connection between blades and handles for the maximum hygiene

- 5 Manico in SEBS di diversi colori, per il rispetto delle norme HACCP

SEBS handles in different colors to comply with HACCP regulations



CARNE CRUDA *RAW MEAT*

COLTELLO DISOSSO CURVO RIGIDO *BONING KNIFE, STIFF CURVED BLADE*

Désosseur, lame courbe | Ausbeinmesser, geschweifte Klinge | Deshuesador, hoja curvada



S301.013R

Lama **cm 13** = 5"



S301.015R

Lama **cm 15** = 6"



COLTELLO DISOSSO CURVO FLESSIBILE *BONING KNIFE, FLEXIBLE CURVED BLADE*

Désosseur, lame courbe flexible | Ausbeinmesser, flexible geschweifte Klinge | Deshuesador, hoja curvada flexible



S302.013R

Lama **cm 13** = 5"



S302.015R

Lama **cm 15** = 6"



COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha



S307.014R

Lama **cm 14** = 5½"



S307.016R

Lama **cm 16** = 6¼"



S307.018R

Lama **cm 18** = 7"



COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador



S312.016R

Lama **cm 16** = 6¼"



COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado



S315.016R

Lama **cm 16** = 6¼"





COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

S309.016R

Lama **cm 16** x 3,6 = 6¼"



S309.018R

Lama **cm 18** x 3,7 = 7"



S309.020R

Lama **cm 20** x 4 = 8"



S309.022R

Lama **cm 22** x 4,2 = 8¾"



S309.024R

Lama **cm 24** x 4,4 = 9½"



S309.026R

Lama **cm 26** x 4,6 = 10"



S309.030R

Lama **cm 30** x 5,1 = 12"



S309.036R

Lama **cm 36** x 5,5 = 14¼"



COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

NSF

S310.030R

Lama **cm 30** x 7 = 12"



FALCETTA MACELLAIO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

S337.018R

Lama **cm 18** = 7"

Kg **0,600**



FALCETTA MACELLAIO CODOLO INTERO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

S334.020R

Lama **cm 20** = 8"

Kg **1,100**

CODOLO INTERO - FULL TANG

S334.022R

Lama **cm 22** = 8¾"

Kg **1,300**

NEW!

S334.024R

Lama **cm 24** = 9½"

Kg **1,500**

NEW!



FALCETTA MACELLAIO MEZZO CODOLO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

S335.026R

Lama **cm 26** = 10¼"

Kg **1,250**

MEZZO CODOLO - HALF TANG

NEW!



COLTELLO MEZZO COLPO HALF HEAVY BUTCHER KNIFE

Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carnicero

S303.028R

Lama **cm 28** = 11"

Kg **0,600**

NSF



COLTELLO COLPO HEAVY BUTCHER KNIFE

Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carnicero

S305.028R

Lama **cm 28** = 11"

Kg **0,800**

NSF





COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

NSF

S691.007R - Imballo singolo - Single packaging

S691.B07R - Box 50 pezzi - 50 pieces box



Lama cm 7 = 2¾"

SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

NSF

S682.011R - Imballo singolo - Single packaging

S682.B11R - Box 50 pezzi - 50 pieces box



Lama cm 11 = 4¼"

TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

NSF

S349.016R

Lama cm 16 = 6¼"

NEW!



S349.020R

Lama cm 20 = 8"



S349.024R

Lama cm 24 = 9½"



S349.026R

Lama cm 26 = 10"



S349.030R

Lama cm 30 = 12"



FORCHETTONE CUCINA RETTO STRAIGHT KITCHEN FORK

Fourchette de cuisine | Küchengabel | Tenedor cocina

NSF

S373.030R

Totale cm 30 = 12" overall length



ACCIAINO CROMIZZATO TONDO CHROME-PLATED SHARPENING STEEL

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

S018.030R

Lama cm 30 = 12"



SUPRA COLORE



CARNE COTTA O POLLAME *COOKED MEAT OR POULTRY*

COLTELLO SCANNAPOLLI *POULTRY KILLING KNIFE*

Couteau à tuer la volaille | Geflügel-Schlachtmesser | Cuchillo para aves



S307.011Y

Lama **cm 11** = 4¼"



COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha



S307.012Y

Lama **cm 12** = 4¾"



S307.014Y

Lama **cm 14** = 5½"



S307.016Y

Lama **cm 16** = 6¼"



COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador



S312.016Y

Lama **cm 16** = 6¼"



COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado



S315.014Y

Lama **cm 14** = 5½"



S315.016Y

Lama **cm 16** = 6¼"



ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

S018.030Y

Lama **cm 30** = 12"





COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

S309.016Y

Lama **cm 16** x 3,6 = 6¼"



S309.018Y

Lama **cm 18** x 3,7 = 7"



S309.020Y

Lama **cm 20** x 4 = 8"



S309.022Y

Lama **cm 22** x 4,2 = 8¾"



S309.024Y

Lama **cm 24** x 4,4 = 9½"



S309.026Y

Lama **cm 26** x 4,6 = 10"



S309.030Y

Lama **cm 30** x 5,1 = 12"



S309.036Y

Lama **cm 36** x 5,5 = 14¼"



COLTELLO SALATO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

NSF

S344.026Y

Lama **cm 26** = 10"



FALCETTA MACELLAIO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser
Macheta

S337.018Y

Lama **cm 18** = 7"

Kg **0,600**



NSF

COLTELLO AFFETTARE PESANTE HEAVY SLICING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

S325.032Y

Lama **cm 32 x 9,2** = 12½"

Kg **0,600**



NEW!

NSF

COLTELLO SALMONE, LAMA ALVEOLATA SALMON SLICER, GRANTON BLADE

Couteau à saumon, lame alvéolée | Lachsaufschnittmesser, kullenschliff | Cuchillo para salmón, hoja con alvéolos

S356.032Y

Lama **cm 32** = 12½"



NSF

COLTELLO PROSCIUTTO HAM SLICER

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

S358.032Y

Lama **cm 32 x 3,3** = 12½"



NSF

COLTELLO FORMAGGIO DUE MANICI CHEESE KNIFE, 2 HANDLES

Couteau à fromage, 2 manches | Käsemesser mit 2 Griffen | Cuchillo corta-quesos, 2 mangos

S244.033Y

Lama **cm 33 x 5,5** = 13" x 2"



*non in scala

S244.040Y

Lama **cm 40 x 6,5** = 15¾" x 2½"



*non in scala



COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

NSF

S691.007Y - Imballo singolo - *Single packaging*

S691.B07Y - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 7** = 2¾"

SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

NSF

S682.011Y - Imballo singolo - *Single packaging*

S682.B11Y - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 11** = 4¼"

TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

NSF

S349.016Y

Lama **cm 16** = 6¼"

NEW!



S349.020Y

Lama **cm 20** = 8"



S349.024Y

Lama **cm 24** = 9½"



S349.026Y

Lama **cm 26** = 10"



S349.030Y

Lama **cm 30** = 12"



FORCHETTONE CUCINA RETTO STRAIGHT KITCHEN FORK

Fourchette de cuisine | Küchengabel | Tenedor cocina

NSF

S373.030Y

Totale **cm 30** = 12" overall length





PESCE *FISH AND SEAFOOD*

COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

NSF

S307.014L

Lama **cm 14** = 5½"



COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

NSF

S312.016L

Lama **cm 16** = 6¼"



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

Couteau à fileter, flexible | Filetiermesser, flexibel | Cuchillo para filetear, flexible

NSF

S351.018L

Lama **cm 18** = 7"



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

Couteau à fileter, flexible | Filetiermesser, flexibel | Cuchillo para filetear, flexible

NSF

S366.022L

Lama **cm 22** = 8¾"



COLTELLO "SANTOKU", LAMA ALVEOLATA *"SANTOKU" KNIFE, GRANTON BLADE*

Couteau "Santoku", lame alvéolée | "Santoku" messer, kullenschliff | Cuchillo "Santoku", hoja con alvéolos

NSF

S350.018L

Lama **cm 18** = 7"



COLTELLO SALMONE, LAMA ALVEOLATA *SALMON SLICER, GRANTON BLADE*

Couteau à saumon, lame alvéolée | Lachsaufschnittmesser, kullenschliff | Cuchillo para salmón, hoja con alvéolos

NSF

S356.028L

Lama **cm 28** = 11"



FORCHETTONE CUCINA RETTO *STRAIGHT KITCHEN FORK*

Fourchette de cuisine | Küchengabel | Tenedor cocina

NSF

S373.030L

Totale **cm 30** = 12" overall length





COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

S309.020L

Lama **cm 20** x 4 = 8"



S309.024L

Lama **cm 24** x 4,4 = 9½"



S309.030L

Lama **cm 30** x 5,1 = 12"



COLTELLO AFFETTARE, LAMA DENTATA *SLICING KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau à découper, scie dentelée | Aufschnittmesser, wellenschliff | Cuchillo de trinchar, filo ondulado

NSF

S316.036L

Lama **cm 36** x 7,1 = 14¼"



ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

S018.030L

Lama **cm 30** = 12"



FALCETTA MACELLAIO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

NSF

S337.018L

Lama **cm 18** = 7"

Kg **0,600**





COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

S691.007L - Imballo singolo - *Single packaging*

S691.B07L - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 7** = 2¾"

NSF

SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

S682.011L - Imballo singolo - *Single packaging*

S682.B11L - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 11** = 4¼"

NSF

TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

S349.016L

Lama **cm 16** = 6¼"

NEW!



S349.020L

Lama **cm 20** = 8"



S349.024L

Lama **cm 24** = 9½"



S349.026L

Lama **cm 26** = 10"



S349.030L

Lama **cm 30** = 12"



NSF

ALLERGIE ALIMENTARI E HALAL ALLERGEN FREE COOKING, HALAL

COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

S691.007P - Imballo singolo - *Single packaging*

S691.B07P - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 7** = 2¾"

NSF

SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

S682.011P - Imballo singolo - *Single packaging*

S682.B11P - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 11** = 4¼"

NSF



COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

NSF

S307.014P

Lama **cm 14** = 5½"



COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

S309.020P

Lama **cm 20** x 4 = 8"



COLTELLO "SANTOKU", LAMA ALVEOLATA *"SANTOKU" KNIFE, GRANTON BLADE*

Couteau "Santoku", lame alvéolée | "Santoku" messer, kullenschliff | Cuchillo "Santoku", hoja con alvéolos

NSF

S350.018P

Lama **cm 18** = 7"



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

NSF

S349.016P

Lama **cm 16** = 6¼"

NEW!



S349.020P

Lama **cm 20** = 8"



S349.024P

Lama **cm 24** = 9½"



S349.030P

Lama **cm 30** = 12"

NEW!



COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

S363.028P

Lama **cm 28** = 11"





PANE E LATTICINI *BAKERY AND DAIRY PRODUCTS*

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

S691.007W - Imballo singolo - *Single packaging*

S691.B07W - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 7** = 2¾"



SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

S682.011W - Imballo singolo - *Single packaging*

S682.B11W - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 11** = 4¼"



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

S349.016W

Lama **cm 16** = 6¼"



S349.020W

Lama **cm 20** = 8"



S349.024W

Lama **cm 24** = 9½"



S349.026W

Lama **cm 26** = 10"



S349.030W

Lama **cm 30** = 12"



ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

S018.030W

Lama **cm 30** = 12"





COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

NSF

S365.021W

Lama **cm 21** = 8¼"



COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

S363.024W

Lama **cm 24** = 9½"



S363.028W

Lama **cm 28** = 11"



S363.032W

Lama **cm 32** = 12½"



S363.036W

Lama **cm 36** = 14¼"



SPATOLA CUOCO RETTA *CHEF SPATULA*

Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera

NSF

S772.027W

Lama **cm 27** = 10½"



COLTELLO FORMAGGIO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

NSF

S344.030W

Lama **cm 30** = 12"



COLTELLO FORMAGGIO DUE MANICI *CHEESE KNIFE, 2 HANDLES*

Couteau à fromage, 2 manches | Käsemesser mit 2 Griffen | Cuchillo corta-quesos, 2 mangos

NEW!

NSF

S244.040W

Lama **cm 40 x 6,5** = 15¾" x 2½"



*non in scala



FRUTTA E VERDURA *FRUITS AND VEGETABLES*

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

S691.007G - Imballo singolo - *Single packaging*

S691.B07G - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 7** = 2¾"



SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

S682.011G - Imballo singolo - *Single packaging*

S682.B11G - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 11** = 4¼"



SPELUCCHINO, LAMA DENTATA *PARING KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau office, tranchant ondulé | Officemesser, wellenschliff | Cuchillo cocina, filo ondulado

S683.009G - Imballo singolo - *Single packaging*

S683.B09G - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 9** = 3½"



COLTELLO "SANTOKU", LAMA ALVEOLATA *"SANTOKU" KNIFE, GRANTON BLADE*

Couteau "Santoku", lame alvéolée | "Santoku" messer, kullenschliff | Cuchillo "Santoku", hoja con alvéolos

S350.018G

Lama **cm 18** = 7"



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

S349.016G

Lama **cm 16** = 6¼"



S349.020G

Lama **cm 20** = 8"



S349.024G

Lama **cm 24** = 9½"



S349.026G

Lama **cm 26** = 10"



S349.030G

Lama **cm 30** = 12"





ACCIAINO CROMIZZATO TONDO CHROME-PLATED SHARPENING STEEL

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

S018.030G

Lama cm 30 = 12"



CIBI COTTI COOKED FOOD

COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

S691.007N - Imballo singolo - Single packaging

S691.B07N - Box 50 pezzi - 50 pieces box



Lama cm 7 = 2¾"



SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

S682.011N - Imballo singolo - Single packaging

S682.B11N - Box 50 pezzi - 50 pieces box



Lama cm 11 = 4¼"



TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

S349.016N

Lama cm 16 = 6¼"



S349.020N

Lama cm 20 = 8"



S349.024N

Lama cm 24 = 9½"



S349.026N

Lama cm 26 = 10"



S349.030N

Lama cm 30 = 12"





BBQ



Linea professionale da Barbecue

NEW!

BBQ

Coltelli professionali da BBQ acciaio all'azoto, lama lucida e manico antiscivolo

Linea di coltelleria professionale espressamente progettata per l'utilizzo con BBQ e carne. Le lame sono prodotte con acciaio speciale all'azoto Nitro-B. La finitura lucida delle lame stesse permette una migliore lavorazione della carne. L'impugnatura è espressamente studiata per una presa salda durante questo tipo di tagli e il manico antiscivolo in PP è stato studiato per offrire il miglior grip specifico per questo tipo di utilizzo.

Professional BBQ knives nitrogen steel polished blade and advanced grip handles

Knives of this range are expressly engineered and designed for BBQ and meat applications. All our high-quality blades are made of Nitro-B, a special nitrogen stainless steel. The polishing of the blade is specifically made for better performance for meat cutting. The handles are designed in PP with specific geometries, materials and finishing to ensure the best anti-slip grip possible for this specific use.



1 Lama lucida in acciaio Nitro-B

Polished blade in Nitro-B stainless steel

2 Affilatura finale di ogni singolo pezzo con controllo del profilo al laser

Laser controlled final sharpening

3 Marcatura al laser precisa ed indelebile, con codice prodotto e numero di lotto

Long-lasting laser printed logo, with product code and batch number

4 Perfetta aderenza tra lama e manico

Perfect connection between blades and handles for maximum hygiene

5 Design del manico appositamente studiato per una migliore impugnatura

Handle designed for BBQ specific application

6 Materiale e finitura antiscivolo per utilizzo BBQ

Anti-slip material and finishing for a better grip



COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

BD01.013

Lama **cm 13** = 5"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



BD01.015

Lama **cm 15** = 6"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



COLTELLO DISOSSO CURVO LAMA RIGIDA *BONING KNIFE, STIFF CURVED BLADE*

Désosseur, lame courbe | Ausbeinmesser, geschweifte Klinge | Deshuesador, hoja curvada

BD05.013

Lama **cm 13** = 5"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



BD05.015

Lama **cm 15** = 6"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



COLTELLO DISOSSO CURVO LAMA FLESSIBILE *BONING KNIFE, FLEXIBLE CURVED BLADE*

Désosseur, lame courbe flexible | Ausbeinmesser, flexible geschweifte Klinge | Deshuesador, hoja curvada flexible

BD09.013

Lama **cm 13** = 5"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



BD09.015

Lama **cm 15** = 6"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



COLTELLO RIFINITORE *TRIMMING KNIFE*

Couteau à découper | Sortiermesser | Cuchillo despiece

BD23.015

Lama **cm 15** = 6"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*





COLTELLO CHURRASCO **CHURRASCO KNIFE**

Couteau à Churrasco | Churrascomesser | Cuchillo Churrasco

BA01.020

Lama **cm 20** = 8"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



COLTELLO SANTOKU, LAMA ALVEOLATA **SANTOKU KNIFE, GRANTON BLADE**

Couteau "Santoku", lame alvéolée | "Santoku" messer, kullenschliff | Cuchillo "Santoku", hoja con alvéolos

BC01.018

Lama **cm 18** = 7

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE **FILLETING KNIFE, FLEXIBLE**

Couteau à fileter, flexible | Filetirmesser, flexibel | Cuchillo para filetear, flexible

BF03.020

Lama **cm 20** = 8"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



TRINCIANTE CUOCO **CHEF KNIFE**

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

BC02.020

Lama **cm 20** = 8"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



BC02.025

Lama **cm 25** = 10"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



TRINCIANTE CUOCO, LAMA DENTATA **CHEF KNIFE, SERRATED EDGE**

Couteau de chef, tranchant ondulé | Kochmesser, wellenschliff | Cuchillo cocinero, filo ondulado

BC03.020

Lama **cm 20** = 8"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*





COLTELLO AFFETTARE PUNTA LATERALE SLICING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

BA02.025

Lama **cm 25** = 10"

LAMA LUCIDA POLISHED BLADE



BA02.030

Lama **cm 30** = 12"

LAMA LUCIDA POLISHED BLADE





COLTELLO SCIMITARRA **BUTCHER KNIFE**

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

BM04.026

Lama **cm 26** = 10"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



BM04.031

Lama **cm 31** = 12"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



COLTELLO SCIMITARRA AMERICANA, LAMA STRETTA

CIMETAR KNIFE NARROW BLADE

Couteau de boucher, forme américaine | Blockmesser, amerikanische Form | Cuchillo carnicero, forma americana

BM08.021

Lama **cm 21** = 8"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



BM08.026

Lama **cm 26** = 10"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



COLTELLO SCIMITARRA AMERICANA, LAMA LARGA **CIMETAR KNIFE WIDE BLADE**

Couteau de boucher, forme américaine | Blockmesser, amerikanische Form | Cuchillo carnicero, forma americana

BM07.026

Lama **cm 26** = 10"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



BM07.031

Lama **cm 31** = 12"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



COLTELLO AFFETTARE PUNTA TONDA, LAMA ALVEOLATA

SLICING KNIFE ROUNDED TIP, GRANTON BLADE

Couteau à découper, Lame alvéolée | Aufschnittmesser, kullenschliff | Cuchillo de trinchar, hoja con alvéolos

BA03.030

Lama **cm 30** = 12"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*





Chef



Coltelleria Forgiata

Chef

Coltelleria forgiata professionale

Linea di coltelleria forgiata che coniuga nel migliore dei modi la grande tradizione con la più moderna tecnologia: ogni coltello è forgiato in un unico pezzo ed è controllato e rifinito con la più scrupolosa cura. La lama in acciaio inox speciale per coltelleria ha elevata durezza ed ottima resistenza alla corrosione; l'ottima bilanciatura ne ottimizza l'utilizzo, anche prolungato. Il manico in resina acetica è resistente al lavaggio in lavastoviglie e soddisfa le più recenti disposizioni di legge in materia di igiene alimentare.

Professional forged knives

Chef line forged knives combine the great tradition with the best modern technologies: drop-forged in a single piece of steel, each knife is finished and checked with the greatest care. The blade, forged with high-grade stainless steel, has high cutting power and corrosion resistance; the full tang gives the knives a perfect balance and makes them perfectly suitable for a safe and extended use. The handles, made of synthetic resin, are dishwasher safe and comply with the most updated food hygiene regulations.



- 1 Acciaio della migliore qualità per un'affilatura perfetta e di lunga durata

Special high-grade stainless steel for a long lasting cutting power

- 2 Marcatura al laser precisa ed indelebile, con codice prodotto e numero di lotto

Long-lasting laser printed logo, with product code and batch number

- 3 Un pezzo unico di acciaio per lama e manico garantisce elevata resistenza ed un ottimo bilanciamento

Forged from a single piece of steel, the full tang gives the knife the best resistance and perfect balance

- 4 Manico in POM, antiurto ed igienico. Perfetta aderenza del manico all'acciaio ed ai rivetti, senza la minima fessura

High-quality POM handles and perfect connection between plastic and rivets



COLTELLO DISOSSO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

C307.013

Lama **cm 13** = 5"



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

C349.015

Lama **cm 15** = 6"



C349.020

Lama **cm 20** = 8"



C349.025

Lama **cm 25** = 10"



C349.030

Lama **cm 30** = 12"



COLTELLO AFFETTARE - TRINCIANTE STRETTO *CARVING KNIFE*

Couteau à découper | Tranchiermesser | Cuchillo de trinchar

C345.020

Lama **cm 20** = 8"



C345.025

Lama **cm 25** = 10"



COLTELLO ARROSTO *CARVING KNIFE*

Couteau à rôti | Bratenmesser | Trinchant

C370.023

Lama **cm 23** = 9"



COLTELLO "SANTOKU", LAMA ALVEOLATA "SANTOKU" KNIFE, GRANTON BLADE

Couteau "Santoku", lame alvéolée | "Santoku" messer, kullenschliff | Cuchillo "Santoku", hoja con alvéolos

C350.018

Lama **cm 18** = 7"



AFFILACOLTELLI *SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

C343.020

Lama **cm 20** = 8"





COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

Couteau à fileter, flexible | Filetiermesser, flexibel | Cuchillo para filetear, flexible

C351.020

Lama **cm 20** = 8"



C351.025

Lama **cm 25** = 10"



COLTELLO PANE *BREAD KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau à pain, tranchant ondulé | Brotmesser, wellenschliff | Cuchillo panadero, filo ondulado

C365.020

Lama **cm 20** = 8"



COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau de boulanger, tranchant ondulé | Bäckermesser, wellenschliff | Cuchillo panadero, filo ondulado

C363.030

Lama **cm 30** = 12"



COLTELLO PROSCIUTTO *HAM SLICER*

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

C358.025

Lama **cm 25** = 10"



C358.030

Lama **cm 30** = 12"



COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO *NARROW HAM SLICER*

Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

C357.029

Lama **cm 29** = 11½"



COLTELLO SALMONE, LAMA ALVEOLATA *SALMON SLICER, GRANTON BLADE*

Couteau à saumon, lame alvéolée | Lachsaufschnittmesser, kullenschliff | Cuchillo para salmón, hoja con alvéolos

C356.030

Lama **cm 30** = 12"



FORCHETTONE FORGIATO *FORGED FORK*

Fourchette de chef, forgée | Küchengabel, geschmiedet | Tenedor forjado

C375.028 Totale **cm 28** = 11" Overall

C375.030 Totale **cm 30** = 12" overall

C375.033 Totale **cm 33** = 13" overall





CEPPO MAGNETICO IN FAGGIO NATURALE

**MAGNETIC KNIFE BLOCK
IN BEECH WOOD NATURAL LACQUERED**

C940.000

Cm 23,5 X 12,5 x 21,5
Lunghezza massima
lama cm 29
6 Posizioni per i coltelli

Cm 23,5 X 12,5 x 21,5
Max. Blade length cm 29
6 Knife positions



CEPPO MAGNETICO MEZZA "S" IN FAGGIO NATURALE

**MAGNETIC KNIFE BLOCK HALF "S"
IN BEECH WOOD NATURAL LACQUERED**

C950.000

Cm 23 X 21 x 26
Lunghezza massima
lama cm 25,5
10 Posizioni per i coltelli

Cm 23 X 21 x 26
Max. Blade length cm 25,5
10 Knife positions



SCATOLA REGALO GIFT BOX

Set de 3 Couteaux | Messersatz 3 Teile | Set 3 cuchillos

C993.000 - 3 PEZZI 3 PIECES

C370.023 Arrosto **cm 23**
C349.020 Chef **cm 20**
C365.020 Pane **cm 20**

C995.000 - 5 PEZZI 5 PIECES

C350.018 Santoku **cm 18**
C365.020 Pane **cm 20**
C370.023 Arrosto **cm 23**
C349.020 Chef **cm 20**
C582.011 Spelucchino **cm 11**



VALIGIA CUOCO ALLUMINIO 17 PEZZI

ALUMINUM CHEF'S CASE WITH 17 PIECES, FORGED KNIVES

Mallette de Chef avec 17 pcs. | Kochkoffer mit 17 Stk. | Maleta 17 piezas

C980.017

1150.030 Pinza Chef **cm 30**
1432.000 Pelapatate "Castor"
1555.000 Forbice da cucina
C307.013 Disosso **cm 13**
C349.025 Trinciante **cm 25**
C349.030 Trinciante **cm 30**
C351.020 Filettare **cm 20**
C356.030 Salmone **cm 30**
C363.030 Panettiere **cm 30**
C375.030 Forchettone **cm 30**
C582.011 Spelucchino **cm 11**
C591.007 Verdura **cm 7**
S018.030 Acciaino **cm 30**
5406.025 Scavino doppio
5441.000 Rigalimoni
5444.000 Coltello decoratore
S772.027 Spatola cuoco **cm 27**



VALIGIA VUOTA EMPTY CHEF'S CASE

Mallette de Chef vide | Kochkoffer leer | Maleta, vacía

C981.000

Misure **cm 50 x 37 x 12** (chiusa) - Misure **cm 49 x 36 x 5** (interno)



COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

C591.007

Lama **cm 7** = 2 ¾"



SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau d'office | Officemesser | Mondador

C582.010

Lama **cm 10** = 4



C582.011

Lama **cm 11** = 4 ¼"



COLTELLO COSTATA, LAMA MEZZA DENTATA *STEAK KNIFE, HALF-SERRATED EDGE*

Couteau à steak, tranchant ondulé | Steakmesser, wellenschliff | Cuchillo chuletero, filo ondulado

C585.011

Lama **cm 11** = 4 ¼"



COLTELLO COSTATA, LAMA LISCIA *STEAK KNIFE, PLAIN BLADE*

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

C586.011

Lama **cm 11** = 4 ¼"



COLTELLO TAVOLA, LAMA MEZZA DENTATA *TABLE KNIFE, HALF-SERRATED EDGE*

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

C571.011

Lama **cm 11** = 4 ¼"



COLTELLO TAVOLA, LAMA DENTATA *TABLE KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

C572.011

Lama **cm 11** = 4 ¼"



COLTELLO STEAKHOUSE LAMA MEZZA DENTATA *STEAK KNIFE, HALF-SERRATED EDGE*

Couteau à steak, tranchant ondulé | Steakmesser, wellenschliff | Cuchillo chuletero, filo ondulado

C587.013

Lama **cm 13** = 5"



SCATOLA REGALO, 6 COLTELLI COSTATA DENTATI

GIFT BOX WITH 6 PIECES STEAK KNIVES SERRATED EDGE

Set de 6 Couteaux à steak | Stekmessersatz - 6 Teile | Set 6 cuchillos chuleteros

C585.S11

SCATOLA REGALO, 6 COLTELLI COSTATA LISCI

GIFT BOX WITH 6 PIECES STEAK KNIVES PLAIN EDGE

Set de 6 Couteaux à steak | Stekmessersatz - 6 Teile | Set 6 cuchillos chuleteros

C586.S11





hasaki

AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting



Linea professionale Giapponese

hasaki 刃先

Coltelli professionali hasaki, in stile asiatico

Ha Saki: “bordo tagliente”, il nome perfetto per le lame della nuova linea di coltelli professionali in stile giapponese. Le lame dei coltelli Hasaki sono prodotte con acciaio speciale all'azoto NITRO-B (1.4916), che permette di ottenere una microstruttura uniforme con eccellente resistenza alla corrosione e una durezza finale dopo i trattamenti termici fino pari a 57-59 HRC. Come da tradizione giapponese, l'affilatura è realizzata su un solo lato della lama. Grazie a questa caratteristica il materiale tagliato viene a contatto con la lama solo per breve tempo e l'attrito del materiale tagliato è così ridotto al minimo. Questa tipologia di filo è ideale per realizzare un taglio lungo e progressivo, per affettare finemente e filettare il pesce. Si ritiene che una lama affilata solo da un lato tagli meglio e in modo più netto, ma richiede più abilità nel suo uso rispetto a una lama affilata su ambo i lati. Il manico è realizzato in resina acetaleica (POM) e rende il coltello confortevole e perfettamente bilanciato durante il taglio.

Professional asian knives

Ha Saki: “cutting edge”, this is the right name for our new range of professional knives in Asian style. Blades are manufactured with special NITRO-B stainless steel with nitrogen (1.4916), which allows to obtain a uniform microstructure with excellent corrosion resistance and a final hardness after heat treatments up to 57-59 HRC. As per Japanese tradition, the sharpening is made on only one side of the blade, so that the food material is in contact with the blade only for a short time and the friction is thus reduced to a minimum. This sharpening technique is ideal for long and progressive cuts, especially for filleting fish. Handles are made of synthetic resin POM, which makes the knife comfortable and perfectly balanced while cutting.



- 1 Lama satinata in acciaio inossidabile NITRO-B (1.4916)

Satin-finished blade manufactured with NITRO-B stainless steel (1.4916)

- 2 Affilatura su un solo lato della lama, come da tradizione orientale

Sharpening and cutting angle only made one side of the blade, as per Japanese tradition

- 3 Marcatura logo al laser con indicazione del codice prodotto

Laser printed logo with product code

- 4 Manici in resina acetaleica POM, resistenti e lavabili in lavastoviglie

Handles in synthetic acetal resin (POM), dishwasher safe



COLTELLO "USABA" "USABA" KNIFE

Couteau "Usaba" | "Usaba" messer | Cuchillo "Usaba"

H339.016

Lama **cm 16** = 6¼"

Spessore **mm 3** thickness



COLTELLO CHEF CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

H349.016

Lama **cm 16** = 6¼"

Spessore **mm 2** thickness



H349.020

Lama **cm 20** = 8"

Spessore **mm 2** thickness



COLTELLO "DEBA" "DEBA" KNIFE

Couteau "Deba" | "Deba" messer | Cuchillo "Deba"

H340.016

Lama **cm 16** = 6¼"

Spessore **mm 3** thickness



COLTELLO "YANAGI" - SASHIMI "YANAGI" KNIFE

Couteau "Yanagi" | "Yanagi" messer | Cuchillo "Yanagi"

H341.021

Lama **cm 21** = 8¼"

Spessore **mm 2** thickness



H341.024

Lama **cm 24** = 9½"

Spessore **mm 2** thickness



H341.027

Lama **cm 27** = 10½"

Spessore **mm 2** thickness



H341.030

Lama **cm 30** = 12"

Spessore **mm 2** thickness





COLTELLO "SANTOKU", LAMA FORATA "SANTOKU" KNIFE, BLADE WITH HOLES

Couteau "Santoku", lame perforée | "Santoku" messer, mit löcher in der Klinge | Cuchillo "Santoku", hoja con agujeros

H350.016

Lama **cm 16** = 6 1/4"

Spessore **mm 2** thickness



SPELUCCHINO UTILITY KNIFE

Couteau d'office | Officemesser | Cuchillo multiusos

H582.010

Lama **cm 10** = 4"

Spessore **mm 2** thickness



COLTELLO MULTIUSO UTILITY KNIFE

Couteau d'office | Officemesser | Cuchillo multiusos

H582.012

Lama **cm 12** = 4 3/4"

Spessore **mm 2** thickness



VEDI PAG. 131 PER ASSORTIMENTO COMPLETO SEE PAGE 131 FOR COMPLETE ASSORTMENT

PIETRA PER AFFILARE 220/1000 SHARPENING WHETSTONE 220/1000

Pierre à aiguiser | Schleifstein | Piedra de afilar

1900.000

mm **185 x 65 x 30**

Pietra ad acqua (whetstone) combinata, grana 220/1000. Il lato 220 è ideale per la fase di sgrossatura e per la prima sistemazione del filo, mentre il lato 1000 è ideale per l'affilatura. La pietra è fornita in una scatola di plastica che funge anche da base per l'affilatura.

Combined whetstone, grit 220/1000. The 220 grit side is ideal for grinding and restoring the edge, while the 1000 one for sharpening. The stone is provided in the plastic case that works also as a base



PIETRA PER AFFILARE 1000/3000 SHARPENING WHETSTONE 1000/3000

Pierre à aiguiser | Schleifstein | Piedra de afilar

1901.000

mm **185 x 65 x 30**

Pietra ad acqua (whetstone) combinata, grana 1000/3000. Il lato 1000 è ideale per la fase di affilatura mentre il lato 3000 è studiato per la lucidatura e finitura del filo. La pietra è fornita in una scatola di plastica che funge anche da base per l'affilatura.

Combined whetstone, grit 1000/3000. The 1000 grit side is ideal for sharpening, while the 3000 one for polishing and finishing the edge. The stone is provided in the plastic case that works also as a base





Accessori



Linea professionale

Accessori

Accessori professionali

Utensili da cucina per tagliare, grattugiare, decorare.

Attrezzi per la preparazione del pesce, per il formaggio, per l'intaglio della frutta e per affettare le verdure. Apriscatole, levatappi, schiaccianoci, appendicoltelli magnetici, guanti di sicurezza e utensili professionali per macelleria.

Una serie di prodotti scelti e studiati tenendo presente alcuni requisiti fondamentali:

- funzionalità, praticità e semplicità d'uso, qualità essenziali per l'operatore professionale;
- standard qualitativi elevati grazie all'utilizzo dei migliori materiali, per una lunga durata nel tempo.

Professional tools

Kitchen utensils for food cutting, grating or decorating.

Professional item studied to prepare and serve fish and cheese, to carve fruit and to slice vegetables.

Can openers, corkscrews, nutcrackers, magnetic racks, protective gloves and other professional items for butchers and meat industries.

A wide range of products, selected and studied with some basic and important features:

- *functional and easy to use items, essential requirement for the professional users;*
- *high quality standards achieved with the best raw materials, for a long lasting working life.*





PINZA E CUCCHIAIO DA ASSAGGIO *CHEF TASTING SPOON AND TWEEZERS*

Testeur chef cuillère & pincette | Probierlöffel mit Pinzette | Pinzas con cuchara degustación

NEW!

triangle®

1154.017

Totale cm 17 = 6¾"



PINZA CHEF, ACCIAIO INOX *CHEF TWEEZERS, STAINLESS STEEL*

Pince, acier inoxydable | Kochzange, rostfrei | Pinza Chef, inoxidable

1150.015

Totale cm 15 = 6" overall length



1150.023

Totale cm 23 = 9" overall length



1150.030

Totale cm 30 = 12" overall length



1150.040

Totale cm 40 = 15¾" overall length



PINZA CHEF, ACCIAIO INOX, PUNTE GRANDI *CHEF'S TWEEZERS, STAINLESS STEEL, WIDE TIPS*

Pince, acier inoxydable | Kochzange, rostfrei | Pinza Chef, inoxidable

1151.030

Totale cm 30 = 12" overall length



PINZA CHEF, ACCIAIO INOX, PUNTE CURVE *CHEF TWEEZERS, STAINLESS STEEL, BENT TIPS*

Pince, acier inoxydable | Kochzange, rostfrei | Pinza Chef, inoxidable

1152.030

Totale cm 30 = 12" overall length



PINZA PIEGATA ACCIAIO INOX *CRANCKED TWEEZERS, STAINLESS STEEL*

Pince, acier inoxydable | Kochzange, rostfrei | Pinza Chef, inoxidable

1153.020

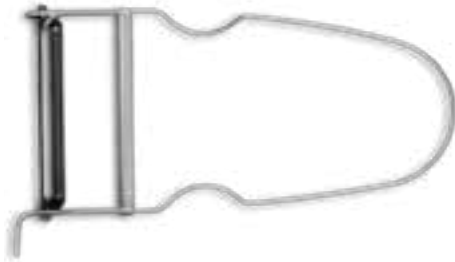
Totale cm 20 = 8" overall length



PELAPATATE "CASTOR" POTATO PEELER

Eplucheur | Sparschäler | Pelador de patatas

1432.000



STRUTTURA INOX - LAMA AL CARBONIO
STAINLESS STEEL HANDLE - CARBON BLADE

PELAPATATE "CASTOR" LAMA INOX POTATO PEELER STAINLESS STEEL BLADE

Eplucheur, acier inoxydable
Sparschäler, rostfrei
Pelador de patatas, inoxidable

1433.000

STRUTTURA INOX - LAMA INOX
STAINLESS STEEL HANDLE - STAINLESS STEEL BLADE



4 PELAPATATE "CASTOR" LAMA INOX 4 POTATO PEELERS STAINLESS STEEL BLADE

Eplucheur, acier inoxydable | Sparschäler, rostfrei |
Pelador de patatas, inoxidable

1433.004



PELAPATATE LAMA INOX MANICO PLASTICA POTATOES PEELER, STAINLESS STEEL BLADE, PLASTIC HANDLE

Eplucheur, acier inoxydable | Sparschäler, rostfrei |
Pelador de patatas, inoxidable

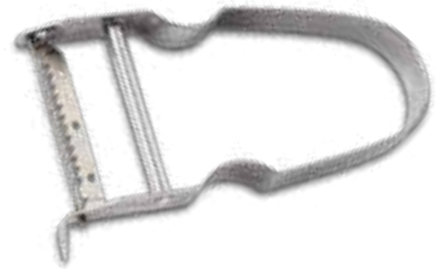
1434.000



PELAPATATE "CASTOR" JULIENNE JULIENNE PEELER

Eplucheur Julienne | Julienne-Sparschäler |
Pelador Julienne

1435.000



SCHIACCIANOCI INOX PESANTE ZIGRINATO STAINLESS STEEL NUTCRACKER, HEAVY

Casse-noix, acier inoxydable | Nussknacker, rostfrei | Cascanueces, inoxidable

1422.000

Totale cm 16 = 6 1/4" overall length



SCHIACCIANOCI INOX PESANTE STAINLESS STEEL NUTCRACKER, HEAVY

Casse-noix, acier inoxydable | Nussknacker, rostfrei | Cascanueces, inoxidable

1423.000

Totale cm 17,5 = 7" overall length



SCAVINO MELON BALLER

Moule à pomme | Kugelformer | Vaciador

5405.010
Ø mm 10



5405.015
Ø mm 15



5405.018
Ø mm 18



5405.022
Ø mm 22



5405.025
Ø mm 25



5405.030
Ø mm 30



SCAVINO DOPPIO DOUBLE MELON BALLER

Moule à pomme double | Doppelt Kugelformer |
Doble vaciador

5406.025
Ø mm 22 - 25



5406.030
Ø mm 22 - 30



SCAVINO CON PUNTE TOMATO / FRUIT DESTALKER

Equeuteur à tomates | Entstieler | Vaciador con picos

5407.000
Ø mm 25



LEVACAPSULE CAP LIFTER

Décapsuleur | Kapselheber | Descapsulador

5483.000



PELATAPATE POTATO PEELER

Eplucheur | Sparschäler | Pelador de patatas

5430.000 Lama cm 6 = 2 1/4"



LEVATORSOLI APPLE CORER

Vide-pommes | Apfelenkerner | Vaciador de manzanas

5495.016 Lama cm 7 = 2 3/4" Ø mm 16



5495.020 Lama cm 9 = 3 1/2" Ø mm 20



ARRICCIABURRO BUTTER CURLER

Coquilleur à beurre | Butterroller | Rizador de mantequilla

5425.000



SPALMABURRO BUTTER KNIFE

Couteau à beurre | Butterstreicher |
Cuchillo para mantequilla

5411.000 Lama cm 7 = 2 3/4"



COLTELLO BRUNCH BRUNCH KNIFE

Couteau à brunch | Brunchmesser | Cuchillo Brunch

5410.000 Lama cm 10 = 4"



Combina i vantaggi di uno spalmaburro e di un coltello da pane:
lama ondulata flessibile ed extra-larga.

*It combines all the advantages of bread and butter knives, with
extra-wide and flexible blade.*

VUOTAZUCCHINE VEGETABLE CORER

Vide-courgettes | Zucchini Aushöhler |
Vaciador de calabacines

5498.000 Lama cm 11 = 4 1/4"



COLTELLO PELA ARANCE ORANGE PEELER

Epluche-oranges | Orangenschäler | Pelador de naranjas

5464.000
Lama cm 6 = 2 1/4"



RIGALIMONI *LEMON ZESTER*

Zesteur | Zitronenschaber | Rallador de limones

5440.000



RIGALIMONI E DECORATORE *DECOZESTER*

Décozesteur | Dekorierzester | Decorador de limones

5441.000



DECORA LIMONI DESTRO *CANAL KNIFE RIGHT*

Canneleur droit

Citricos

5442.000



PENNELLO IN SILICONE *SILICON BRUSH*

Pinceau silicone | Silikon Backpinsel | Brocha silicona

5450.000



NEW!

COLTELLO DECORATORE *DECORATING KNIFE*

Couteau à décorer | Buntschäler | Cuchillo Decorador

5444.000

Lama cm 8 = 3 1/4"



COLTELLO A FILO PER FORMAGGIO *CHEESE SLICER*

Fil à couper le fromage | Käseschneider |

Cuchillo queso de alambre

5439.000

Lunghezza cm 14 = 5 1/2"



DECORATORE PER FRUTTA - ZUCCA *MELON CUTTER*

Denteleur | Fruchtdekorier | Decorador Melón

5447.000

Lama cm 10 = 4"



COLTELLO POMODORO CURVO, MICRODENTATO *CURVED TOMATO KNIFE*

Couteau pour tomate | Tomatemesser |

Cuchillo para tomates

5475.000

Lama cm 11 = 4 1/4"



DECORATORE TAGLIO A V *CANAL KNIFE V SHAPE*

Canneleur | Zitronenritzer | Decorador

5445.000



DECORATORE TAGLIO A U *CANAL KNIFE U SHAPE*

Canneleur | Zitronenritzer | Decorador

5446.000



FORCHETTINA DUE PUNTE *KITCHEN FORK*

Fourchette | Aufschnittgabel | Tenedor

5448.000

Lama cm 13 = 5"



DECORATORE TRIANGOLARE *KERB KNIFE*

Décorateur | Kerbmesser | Decorador

5449.000



ROTOLO PIEGHEVOLE VUOTO *EMPTY TEXTILE ROLL-BAG*

Trousse outils de cuisine, vide | TextilRolltasche, leer |
Bolsa cocinero textil, vacía

5481.000

ROTOLO 7 ACCESSORI DA CUCINA E DECORO *COOK'S TEXTILE ROLL BAG, GARNISHING SET WITH 7 PIECES*

Trousse outils de cuisine avec 7 pièces |
TextilRolltasche 7-teilig | Bolsa cocinero textil 7 piezas

5481.007

5405.018

Scavino Ø mm 18

5441.000

Rigalimoni e decoratore

5425.000

Arricciaburro

5430.000

Pelapatate

5445.000

Decoratore

5495.016

Levatorsoli

5406.030

Scavino doppio Ø mm 22 - 30



Misure cm 37 x 24 (aperto)
Size (open) 14 1/2" high - 9 1/2" large



ROTELLA TAGLIAPIZZA PIZZA WHEEL

Roulette à pizza | Pizzaschneider | Ruleta cortapizzas

5436.006
Ø cm 6 = 2 1/4"



5437.010
Ø cm 10 = 4"



ROTELLA PASTA PASTRY WHEEL

Roulette à pâtes | Teigrädchen | Cortapastas

5497.035
Ø mm 35



5497.070
Ø mm 70



SCAVINO PER FRUTTA E VERDURA FRUIT AND VEGETABLE CORER

Dénoyauteur de fruits et légumes | Entkerner für Obst und Gemüse

1223.000



TAGLIAMELA 16 SPICCHI APPLE SLICER

Coupe pomme | Apfelfeiler | Cortador de manzana

1224.000



SPATOLA PASTICCERIA RETTA CONFISERIE SPATULA

Spatule de chef | Confiseriepalette
Espátula pastelera

5412.000
Lama cm 12 = 4 3/4"



SPATOLA PASTICCERIA PIEGATA CONFISERIE SPATULA

Spatule de chef | Confiseriepalette, gewinkelt
Espátula pastelera

5413.000
Lama cm 9 = 3 1/2"



AFFETTA FORMAGGIO CHEESE PLANE

Rabot à fromage | Käsehobel | Cortaquesos

5438.000



NEW!

SET 4 SPIEDINI CM 30 PER BARBECUE SKEWER SET WITH RING, 4 PIECES

Set de piques à brochettes anneau, 4 pièces
Grilspiese-Set mit Ring, 4-teilig

1226.000





MANDOLINA INOX CON TAGLIO REGOLABILE *FINE SLICER WITH END-HOLDER*

Mandoline réglable inox | Feinhobel mit restehalter | Mandolina con protector

1230.000

Misure:

lunghezza totale **cm 27**,

larghezza **cm 8**

Taglio:

larghezza di taglio **cm 4,5**,

spessore da **0 a 3 mm**

Size:

overall length **cm 27**,

8 cm large

Cut:

blade **cm 4,5**,

thickness from **0 to 3 mm**



triangle

MANDOLINA LAMA PARABOLICA CON 4 TIPI DI TAGLIO *VEGETABLE SLICER WITH HOLDER*

Mandoline avec poussoir
Gemüsehobel mit Restehalter
Mandolina con protector

triangle

1231.000



mm 1



mm 3



4 x 4 mm
Julienne



mm 5

Lama parabolica brevettata
Patented parabolic blade



MANDOLINA LAMA PARABOLICA TAGLIO 2 MM *VEGETABLE SLICER 2 MM WITH HOLDER*

NEW!

Mandoline lame fixe 2 mm, avec poussoir
Gemüsehobel 2 mm mit Restehalter
Laminador de vegetales 2 mm

triangle

1232.000



CUCCHIAIO PER DECORAZIONE *ART SPOON IN BLISTER*

Cuillère artistique | Art spoon | Cuchillo decorador

triangle

1221.000



ACCESSORI



JULIENNE CUTTER A SPIRALE ENDLESS JULIENNE CUTTER

Râpe à julienne | Endlos-Julienneschneider | Espiral de corte en Juliana



1208.000



Julienne cutter a temperino, per creare spaghetti di frutta e verdura. Ruotare la verdura attraverso la taglierina come un temperamatite.

Endless Julienne cutter create vegetable spaghetti for creative cooking. Rotate the vegetable through the cutter just like a sharpener.

CUTTER A SPIRALE PER DECORAZIONE SPIRAL CUTTER

Spirale à décorer | Spiralschneider | Sacapuntas para verduras



1204.000



DECORATORE A SPIRALE GROSSO SPIRAL POTATO CUTTER

Vis à pomme de terre | Kartoffelspirale gross | Decorador

1215.000



DECORATORE A SPIRALE FINE RADISH CURLER

Découpe-radis | Rettichschneider | Cortador guirnalda

1216.000



CUTTER A SPIRALE ENDLESS CUTTER



1209.000

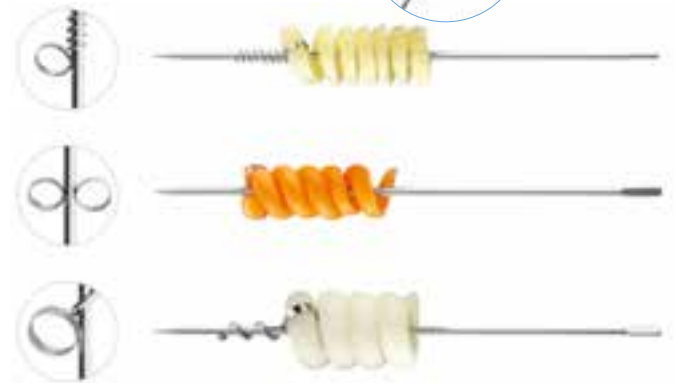


Cutter a temperino, per creare spirali di frutta e verdura. Ruotare la verdura attraverso la taglierina come un temperamatite.

Cutter to create vegetable spirals for creative cooking. Rotate the vegetable through the cutter just like a sharpener.

SET 3 DECORATORI A SPIRALE CURLER SET, 3 PIECES

1217.000



SET 2 DECORATORI TWISTER DECO TWISTER SET, 2 PIECES

1219.000



∅ mm 20

∅ mm 38

**AFFETTAVERDURE,
3 LAME INTERCAMBIABILI**
SLICER, 3 CHANGEABLE BLADES

Set trancheur 3 lames | Schneider set 3-teilig |
Cortador, 3 hojas

5433.000



DECORATORE CRINKLE CUTTER

Lame ondulée pour décorer fruits et légumes |
Wellenschneider | Cortador verdura ondulado

1218.000



PELA ASPARAGI ASPARAGUS PEELER

Couteau-éplucheur pour asperges | Spargelschäler |
Pelador de Espárragos

1220.000



COLTELLO JULIENNE JULIENNE CUTTER

Eplucheur à Julienne | Julienne-Schneider |
Cortador Juliana

5434.000



**COLTELLO JULIENNE,
3 LAME INTERCAMBIABILI**
JULIENNE CUTTER, 3 CHANGEABLE BLADES

Julienne Schneider set 3-teilig | Set trancheur pour
Julienne, 3 pièces | Cortador de Juliana, 3 hojas

5435.000



PELA POMODORI TOMATO PEELER

Couteau-éplucheur pour tomates | Tomatenschäler |
Pelador de Tomates

1222.000



STILETTO THAILANDESE CON DOPPIA LAMA *THAI KNIFE, DOUBLE BLADE*

Stylet Thai à double lame | Thaimesser mit doppelter Klinge | Cuchillo Thai con hoja de doble

1205.000

Misure: lunghezza totale **cm 17**
(lama flessibile **cm 5,0** - lama rigida **cm 4,5**)

Size: overall length **cm 17**
(flexible blade **cm 5,0** - rigid blade **cm 4,5**)



triangle®



Stiletto a doppia lama in acciaio inossidabile, ideale per la decorazione e l'intaglio di frutta e verdure. Permette di eseguire incisioni e tagli di precisione millimetrica. Fornito con custodia di acciaio inossidabile.

The Thai Knife contains 2 different blades within one hand tool. Both blades are extremely sharp and ice-hardened. Each comes with a stainless steel cover and is safe for transport and storage. The knives allow millimeter accurate guidance.

STILETTO THAILANDESE *THAI KNIFE*

Stylet Thai | Thaimesser | Cuchillo Thai

1207.000

Lama **cm 5 = 2"**

triangle®



COLTELLO SIAM *SIAM KNIFE*

Stylet Siam | Siammesser | Cuchillo Siam

1213.000

Lama **cm 5 = 2"**

triangle®



COLTELLO VERDURA FLESSIBILE *PARING KNIFE FLEXIBLE*

Stylet flexible | Schälmesser flexibel | Mondador flexible

1214.000

Lama **cm 6 = 2½"**

triangle®



STILETTO THAILANDESE *THAI KNIFE*

Stylet Thai | Thaimesser | Cuchillo Thai

1206.000

Misure: lunghezza totale **cm 16**
(lama flessibile **cm 5,0**)

Size: overall length **cm 16**
(flexible blade **cm 5,0**)



triangle®



Classico stiletto Thailandese, ideale per la decorazione e l'intaglio di frutta e verdure. La lama è estremamente flessibile e può adattarsi ad ogni tipo di materiale; grazie alla sua speciale affilatura è a prova di rottura e permette di lavorare nel modo più sicuro possibile. Nel prodotto è integrato un perno indicatore che vi permetterà di disegnare in anticipo le linee di taglio. Il prodotto è confezionato in una custodia di plastica trasparente.

Classic Thai style carving knife featuring a flexible and razor sharp blade and an integrated marker tip. The blade is extremely flexible and thus can adapt to basically all carving materials and structures. Due to its special grinding the blade is fracture-proof and will perform the safest way possible. As the blade is ice-hardened it will always return to its original straight shape thanks to the convex cross-section. The integrated marker pin will help to pre-structure ornaments and to implement cutting lines. For a safe transport a storage tube is enclosed. Thai knives are perfect free-hand tools for fruit and vegetable carving artists. They help to give structure and define areas that can be worked out with pre-shaped carving tools.

SET 3 COLTELLI INTAGLIO E DECORO *"BASIC" BASIC CARVING TOOL SET, 3 PIECES*

Set de 3 couteaux Basic | Schnitzmesser-Set Basic | Set decoracion basic

1201.000

triangle®



Set base per Intaglio e decoro contenente tre lame essenziali: Coltello intaglio - Thai - Strumento di intaglio a U - Strumento di intaglio a V. Prodotti in acciaio inossidabile temprato con manico antiscivolo in Santoprene.

Basic carving set providing the three most essential blade shapes, tools made of hardened stainless steel with non-slip Santoprene handles. Contains: Carving - Thai knife - U-shaped carving tool - V-shaped carving tool.

SET 8 COLTELLI PER INTAGLIO E DECORO SET WITH 8 TOOLS SHAPING KNIVES

Set décoration, 8 outils | Dekoriersatz, 8 tlg. |
Estuche de 8 herramientas de decoración

1203.000



SET 20 COLTELLI INTAGLIO E DECORO "ARTIST"

ARTIST CARVING TOOL SET, 20 PIECES

Set de 20 couteaux Artist | Schnitzmesser-Set Artist,
20 tlg. | Set Decoracion Artist 20 Piezas

1202.000



Set professionale con 20 utensili per Intaglio e decoro, forniti in custodia appendibile e con due tasche extra; prodotti in acciaio inossidabile temprato con manico antiscivolo in Santoprene.

Professional carving tool set with 20 pieces in a roll-up pouch. The pouch has a hook for hanging, one additional pocket for a carving knife and a pocket for small utensils. All tools are made of tempered stainless steel with non-slip Santoprene handles. Dishwasher safe.



CUSTODIA MAGNETICA PER COLTELLI
KNIFE BLADE GUARD

1960.002

Misura S: lunghezza **mm 165**, larghezza **mm 25**
Size S: **165 mm long and 25 mm in width**

1960.003

Misura M: lunghezza **mm 255**, larghezza **mm 35**
Size M: **255 mm long and 35 mm in width**

1960.004

Misura L: lunghezza **mm 260**, larghezza **mm 55**
Size L: **260 mm long and 55 mm in width**



CONTENITORE MAGNETICO
PER ACCESSORI *GREEN UTENSILS CUP*

1964.000



GANCI PER APPENDICOLTELLI
MAGNETICI MAGNETIC KNIFE RACK HOOKS

1962.000

Gancio singolo | *Single hook*
Nero - Argento | *Black - Silver*



1963.000

Gancio doppio | *Double hook*
Nero - Argento | *Black - Silver*



FORNITI IN CONFEZIONE DA
25 PEZZI, COLORI ASSORTITI
SUPPLIED IN 25 PIECES
BOX, MIXED COLORS





APPENDICOLTELLI MAGNETICO PROFESSIONALE

PROFESSIONAL MAGNETIC KNIFE RACK

Barre porte-couteaux magnetique | Magnet-Messerhalter | Soporte magnético cuchillos

1970.000

Totale **cm 30**

11 3/4" overall length



1971.000

Totale **cm 45**

17 3/4" overall length



APPENDICOLTELLI MAGNETICO *MAGNETIC KNIFE RACK*

Barre porte-couteaux magnetique | Magnet-Messerhalter | Soporte magnético cuchillos

1966.000

Totale **cm 30**

11 3/4" overall length



1967.000

Totale **cm 45**

17 3/4" overall length



APPENDICOLTELLI MAGNETICO "SILVER" *MAGNETIC ALUMINIUM KNIFE RACK*

Barre porte-couteaux magnetique | Magnet-Messerhalter | Soporte magnético cuchillos

1972.000

Totale **cm 30**

11 3/4" overall length



1973.000

Totale **cm 45**

17 3/4" overall length



APPENDICOLTELLI MAGNETICO "CHEF SILVER" *MAGNETIC ALUMINIUM KNIFE RACK*

Barre porte-couteaux magnetique | Magnet-Messerhalter | Soporte magnético cuchillos

1975.000

Totale **cm 50**

19 3/4" overall length



APPENDICOLTELLI MAGNETICO LEGNO *MAGNETIC RUBBERWOOD KNIFE RACK*

Barre porte-couteaux en bois | Magnet-Messerhalter | Soporte magnético cuchillos de madera

1968.000

Totale **cm 30**

11 3/4" overall length



1969.000

Totale **cm 45**

17 3/4" overall length



**FORBICE DA CUCINA ACCIAIO
INOX SABBIATA**
STAINLESS STEEL KITCHEN SHEARS

Totale cm 21 = 8"

- 1540.000 ●
- 1540.004 ●
- 1540.006 ●
- 1540.007 ●
- 1540.008 ●



Interno del manico soft-touch,
disponibile in 5 colori a norme HACCP
*Soft-touch inside handles,
available in 5 colors for HACCP standards*



**FORBICE DA CUCINA FORGIATA,
ACCIAIO INOX**
FORGED KITCHEN SHEARS, STAINLESS STEEL

1564.000
Totale cm 20,5 = 8"



FORBICE CUCINA INOX, SMONTABILE
KITCHEN SHEARS, STAINLESS STEEL DIVISIBLE

1553.000
Totale cm 19 = 7½"



FORBICE PER ERBE
KITCHEN & HERB SHEARS

1504.000
Totale cm 23 = 9"

NEW!



triangle®



**FORBICE PER PIZZA INOX,
SMONTABILE PIZZA SCISSORS, STAINLESS
STEEL AND DIVISIBLE**

1505.000
Totale cm 25 = 9¾" overall length



triangle®



**FORBICE MULTIUSO INOX, MANICO
NYLON**
ALL DUTY SCISSORS, STAINLESS STEEL

1500.000
Totale cm 21 = 8" overall length

Microdentata



FORBICE INOX, MANICO NYLON
KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL

1501.000
Totale cm 19 = 7½" overall length

Microdentata



FORBICE INOX, MANICO NYLON
KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL

1502.000
Totale cm 15,5 = 6" overall length



**FORBICE PER PESCE INOX,
LAMA DENTATA**
FISH SCISSORS, STAINLESS STEEL

1510.000
Totale cm 20 = 7¾" overall length



FORBICE INOX AL TITANIO
*KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL TITANIUM
COATED*

1506.000
Totale cm 23 = 9" overall length

Microdentata



FORBICE CUCINA INOX, SMONTABILE
KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL DIVISIBLE

1555.000
Totale cm 20,5 = 8" overall length

Microdentata





FORBICE TRINCIAPOLLO *POULTRY SCISSORS*

Ciseaux volailles | Geflügelschere | Tijieras aves

1015.000

Lama **cm 12** = 4¾"

Totale **cm 25** = 9¾" overall length



TRINCIAPOLLO INOX "GAZZELLA" LUCIDO *POULTRY SHEARS, BRIGHT STAINLESS STEEL*

Coupe volailles, acier inoxydable | Geflügelschere, rostfrei | Trincha aves, inoxidable

1013.000

Totale **cm 25** = 9¾" overall length

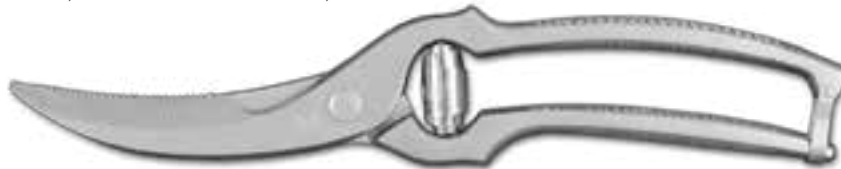


TRINCIAPOLLO INOX "GAZZELLA" SABBIATO *POULTRY SHEARS, GLAZED STAINLESS STEEL*

Coupe volailles, acier inoxydable | Geflügelschere, rostfrei | Trincha aves, inoxidable

1010.000

Totale **cm 25** = 9¾" overall length



TRINCIAPOLLO INOX SABBIATO *POULTRY SHEARS, STAINLESS STEEL*

Coupe volailles, acier inoxydable | Geflügelschere, rostfrei | Trincha aves, inoxidable

1017.000

Totale **cm 24** = 9½" overall length



TRINCIAPOLLO INOX SMONTABILE *POULTRY SHEARS, STAINLESS STEEL, DIVISIBLE*

Coupe volailles, inoxydable, démontables | Geflügelschere, rostfrei, zerlegbar | Trincha aves, desmontables, inoxidable

1018.000

Totale **cm 24** = 9½" overall length

1018.100

Molla di ricambio | *Spare spring*



FORBICE NICHELATA PESANTE *HEAVY SHEARS, NICKEL PLATED*

1005.023

Totale **cm 23** = 9" overall length



MOLLA RICAMBIO PER TRINCIAPOLLI *SPARE SPRING*

1019.000 Inox - *Stainless steel*



MASTICATORE CURVO *CURVED CHEWER*

1044.000 CROMATO *CHROME PLATED*

Totale **cm 18** = 7" overall length

1045.000 INOX *STAINLESS STEEL*

Totale **cm 18** = 7" overall length



PINZA LEVALISCHE, ACCIAIO INOX FISHBONE TWEEZERS, STAINLESS STEEL

Pinces à arêtes, acier inoxydable | Grätenpinzette, rostfrei |
Pinzas para espinas de pescado, inoxidable

1160.000

Totale cm 13.5 = 5½"



PINZA LEVALISCHE INOX DIAGONALE FISHBONE TWEEZERS, DIAGONAL CUT

Pinces à arêtes, diagonale | Grätenpinzette, diagonale
Fasse | Pinzas para espinas de pescado, diagonal

1161.000

Totale cm 13.5 = 5½"



APRICOZZE MUSSELS OPENER

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abrestras

5488.000

Lama cm 6 = 2"



APRIOSTRICHE MANICO NYLON OYSTER OPENER, NYLON HANDLE

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abrestras

5491.000

Lama cm 5,5 = 2"



APRIOSTRICHE PROFESSIONALE MANICO NYLON OYSTER OPENER, PROFESSIONAL, NYLON HANDLE

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abrestras

5490.000

Lama cm 5,5 = 2"



APRIOSTRICHE OYSTER OPENER

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abrestras

5489.000

Lama cm 6 = 2"



APRIOSTRICHE OYSTER OPENER

Couteau à huîtres | Austernmesser | Abrestras

5487.000

Lama cm 7 = 2¾"



PINZA LEVALISCHE INOX FISH PLIERS, STAINLESS STEEL

Pince à arêtes inox | Grätenzange rostfrei |
Tenacillas pescado inox

1162.000

Totale cm 20 = 8"



PINZA PER ARAGOSTE, ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL LOBSTER SHEARS

Pince à homard, acier inoxydable | Hummerzange, rostfrei |
Tenaza para marisco, inoxidable

1052.000

Totale cm 19 = 7½" overall length



SQUAMAPESCE FISH SCRAPER

Couteau à écallier | Fisch-schupper |
Escamador de pescado

5499.000



SQUAMAPESCE FISH SCALER

Écaillier à poisson professionnel | Fischentsupper |
Escamador de pescado

5494.000

Lama cm 12 = 4¾"





FORCHETTINE INOX PER ARAGOSTA STAINLESS STEEL LOBSTER FORKS

Curettes à homard, acier inoxydable | Hummergabel, rostfrei | Pinchos para marisco, inoxidable

1056.000

Totale **cm 18** = 7" overall length



1056.006

Scatola 6 pezzi
6 pieces box



FORCHETTINE INOX PER ARAGOSTA STAINLESS STEEL LOBSTER FORKS

1055.020

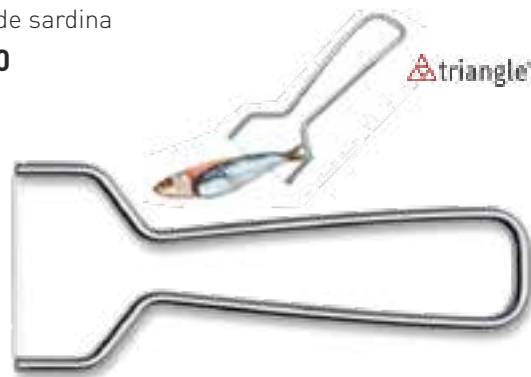
Totale **cm 20** = 8" overall length



ARCO A FILO PER SARDINE "FILETTO" SARDINE FILLET SLICER

Fileteur à sardine | Filetto Sardinenfiletierer | Cortador de sardina

5493.000



TAGLIARICCI, ACCIAIO INOX SEA URCHINS CUTTER, STAINLESS STEEL

1058.000

Totale **cm 25** = 10"



APRIOSTRICHE PROFESSIONALE DA TAVOLO TABLE OYSTER OPENER ON WOODEN BASE

Ouvre-huîtres sur bois | Austernöffner, Holzsockel | Abreostras, base Madera

1057.000

Misure: **cm 45 x cm 24** - altezza **cm 9** - peso **Kg 3**
Misure base: legno **cm 41 x cm 24** - spessore **cm 3**
Manico in acciaio inox lunghezza **cm 40**

Size: **cm 45 x cm 24** - height **cm 9** - weight **Kg 3**
Wooden base: **cm 41 x cm 24** - thickness **cm 3**
Stainless steel handle **cm 40**



MORSA PROSCIUTTO INOX BASE LEGNO NOCE STAINLESS STEEL HAM PRESS ON WOODEN BASE

Mors à jambon sur bois | Schinkenhalter, Holzsockel | Soporte de jamón, base madera

1465.000



Misure: **cm 60 x cm 24** - altezza **cm 16** - peso **Kg 6**
Misure base legno **cm 45 x cm 24** - spessore **cm 5**

Size: **cm 60 x cm 24** - height **cm 16** - weight **Kg 6**
Wooden base **cm 45 x cm 24** - thickness **cm 5**

MORSA PROSCIUTTO INOX BASE MARMO STAINLESS STEEL HAM PRESS ON MARBLE BASE

Mors à jambon sur marbre | Schinkenhalter, Marmor | Soporte de jamón, base mármol

1466.000



Misure: **cm 60 x cm 25** - altezza **cm 15** - peso **Kg 9**
Misure base marmo **cm 43 x cm 25** - spessore **cm 3**

Size: **cm 60 x cm 25** - height **cm 15** - weight **Kg 9**
Wooden base **cm 43 x cm 25** - thickness **cm 3**



GRATTUGIA LUNGA, GRANA FINE *SLIM GRATER, FINE*

Râpe longue, fin | Reibe Lange, fein | Rallador largo, fino

1026.000

Lama **cm 22 x 3,5** = 8¾" x 1½"



GRATTUGIA LUNGA GRANA FINE E MEDIA *SLIM GRATER, FINE + MEDIUM*

Râpe longue, fin + moyenne | Reibe Lange, fein + medium | Rallador largo, fino y medio

1027.000

Lama **cm 22 x 3,5** = 8¾" x 1½"



GRATTUGIA LUNGA, GRANA MEDIA *SLIM GRATER, MEDIUM*

Râpe longue, moyenne | Reibe Lange, medium | Rallador largo, medio

1028.000

Lama **cm 22 x 3,5** = 8¾" x 1½"



GRATTUGIA LUNGA, JULIENNE *SLIM GRATER, JULIENNE*

Râpe longue, Julienne | Reibe Lange, Julienne | Rallador largo, Juliana

1029.000

Lama **cm 22 x 3,5** = 8¾" x 1½"



GRATTUGIA, GRANA FINE *WIDE GRATER, FINE*

Râpe, fin | Reibe, fein | Rallador, fino

1031.000

Lama **cm 13,5 x 6,5** = 5¼" x 2½"



GRATTUGIA, GRANA GROSSA *WIDE GRATER, COARSE*

Râpe, épaisse | Reibe, gross | Rallador, grueso

1032.000

Lama **cm 13,5 x 6,5** = 5¼" x 2½"



GRATTUGIA, JULIENNE *WIDE GRATER, JULIENNE*

Râpe, Julienne | Reibe, Julienne | Rallador, Juliana

1033.000

Lama **cm 13,5 x 6,5** = 5¼" x 2½"



GRATTUGIA, CIOCCOLATO E GRANA *WIDE SLICER*

Râpe, large coupe | Reibe, schein | Rallador, Rodajas

1034.000

Lama **cm 13,5 x 6,5** = 5¼" x 2½"





APRISCATOLE PROFESSIONALE "TITAN" PROFESSIONAL "TITAN" CAN OPENER

Ouvre-boîtes "Titan", professionnel | "Titan" Profi-Dosenöffner |
Abrelatas profesional "Titan"

1486.000



APRISCATOLE DA BANCO TABLE CAN OPENER

Ouvre-boîtes de table
Tischdosenöffner
Abrelatas de mesa

1492.000

Asta cm 50 = 19 3/4" height

1493.000

INOX STAINLESS STEEL

Asta cm 50 = 19 3/4" height



1492.200

Ingranaggio di ricambio
Spare wheels



1492.100

Lama di ricambio
Spare blade



APRISCATOLE A FARFALLA PROFESSIONALE PROFESSIONAL CAN OPENER

Ouvre-boîtes, professionnel
Profi-Dosenöffner
Abrelatas profesional

1484.000



APRISCATOLE A PINZA, MANICI PLASTICA CAN OPENER, PLASTIC GRIP

Ouvre-boîtes, poignées en plastique |
Dosenöffner, Griffe aus Kunststoff | Abrelatas

1480.000



TAGLIERINA A FILO PER GRANA, ACCIAIO INOX CHEESE CUTTER

Coupe-fil à fromage | Drahtschneider | Cortador para queso

1810.000

Filo di ricambio Spare wire

Fils de rechange | Ersatzdrähte | Hilos de recambio

1810.001

Lunghezza filo m 1,03
Spessore filo mm 0,8

Matassa di ricambio Spare wire

Fils de rechange | Ersatzdrähte |
Hilos de recambio

1810.030

Lunghezza filo m 30
Spessore filo mm 0,8



Misure: cm 55 x cm 42 - altezza cm 10 - peso Kg 7 | Size: cm 55 x cm 42 - height cm 10 - weight Kg 7

LEVATAPPI CAMERIERE DOPPIA LEVA WAITER CORKSCREW, DOUBLE LEVER

Tire-bouchon double levier | Doppelt Hebel Korkenzieher | Sacacorchos de dos tiempos

1452.000



SCIABOLA PER SOMMELIER CHAMPAGNE SABER WITH WOODEN BOX

Champagnersäbel | Sabre à Champagne | Sable de Champagne

1140.000

Totale cm 40 = 15¾" overall length



Fornita in confezione di legno
In wooden box

TASSELLO PER FORMAGGIO, ACCIAIO INOX CHEESE PLUG, STAINLESS STEEL

1813.011

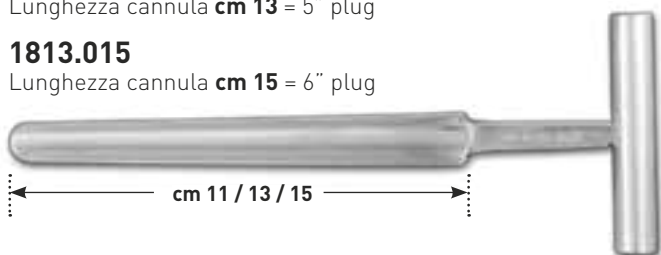
Lunghezza cannula cm 11 = 4¼" plug

1813.013

Lunghezza cannula cm 13 = 5" plug

1813.015

Lunghezza cannula cm 15 = 6" plug



FILO INOX A DUE MANI, MANICI IN LEGNO WIRE CHEESE CUTTER, WOODEN HANDLES

Coupe fromage à fil | Käse Drahtschneider | Hilo para queso

1814.000

Lunghezza filo cm 130 = 51¼" wire length

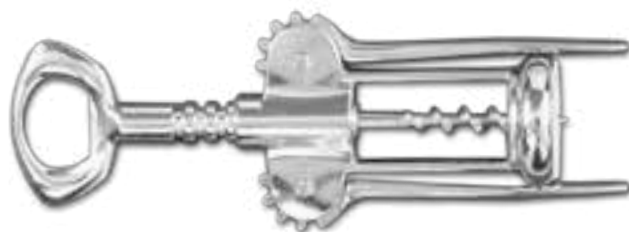


LEVATAPPI PESANTE CROMATO HEAVY DOUBLE LEVER CORKSCREW

Tire-bouchon à double levier | Korkenzieher mit Doppelhebel | Sacacorchos a doble palanca

1449.000

Totale cm 19 = 7½" overall length



TAPPO SPUMANTE NICHELATO CHAMPAGNE STOPPER

Bouchon à champagne | Sektflaschenstopfen | Tapón de champán

1441.000



ARCO A FILO, ACCIAIO INOX WIRE CHEESE CUTTER, STAINLESS STEEL

Coupe fromage à fil | Käse Drahtschneider | Cortador para queso, inoxidable

1815.013

Lunghezza filo cm 13 = 5" wire length

1815.023

Lunghezza filo cm 23 = 9" wire length

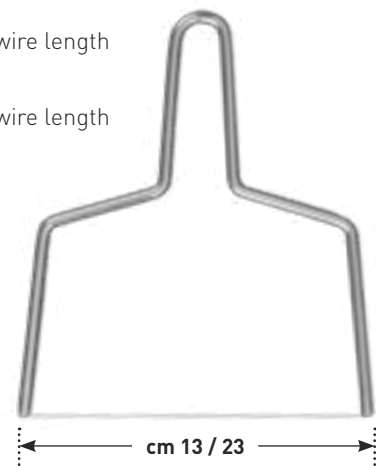
Filo di ricambio *Spare wire*
Fils de rechange | Ersatzdrähte | Hilos de recambio

1815.113

Lunghezza filo cm 13

1815.123

Lunghezza filo cm 23



RASCHIA FORMAGGIO CHEESE SCRAPER

Filo normale

1811.000

Lama cm 40 = 15¾"



Filo rovesciato

1812.000

Lama cm 40 = 15¾"



TAGLIERE IN POLIETILENE BIANCO CON FERMI CUTTING BOARD WITH STOPPERS, HD POLYETHYLENE

Planche à découper avec arrêts, PE HD | Tranchierbret mit stinte, PE HD | Tabla de corte, PE HD

1640.302

cm 40 x 30 x 2 = 15³/₄" x 11³/₄" x ³/₄" kg 2,400

1650.302

cm 50 x 30 x 2 = 19³/₄" x 11³/₄" x ³/₄" kg 3,300

1650.352

cm 50 x 35 x 2 = 19³/₄" x 13³/₄" x ³/₄" kg 3,500

1660.402

cm 60 x 40 x 2 = 23¹/₂" x 15³/₄" x ³/₄" kg 4,800



COPPIA DI FERMI TONDI PER TAGLIERI 2 STOPPERS FOR CUTTING BOARDS

2 Arrêts pour planches à découper | 2 Stiften für Tranchierbret | 2 Bordes antideslizantes para tabla de corte

1690.001

Colore bianco | *white*

1690.007

Colore blu | *blue*

1690.004

Colore rosso | *red*

1690.008

Colore verde | *green*

1690.006

Colore giallo | *yellow*

1690.009

Colore marrone | *brown*



RASCHIETTO PER TAGLIERI SCRAPER FOR POLYETHYLENE CUTTING BOARDS

1691.000



SPAZZOLA ACCIAIO A 5 FILE STEEL BRUSH

1985.000

Totale cm 28 = 11" overall length



STERILIZZATORE ACCIAIO INOX RAGGI UV-C ELECTRIC KNIVES STERILIZER, STAINLESS STEEL

Armoire à couteaux de décontamination, acier inoxydable |
Elektro-Messerentkeimer, rostfrei | Esterilizador para cuchillos, inoxidable

1860.000

CE standard - fornito con scheda tecnica
Capacità fino a 20 coltelli
Dimensioni: altezza mm 593 x larghezza mm 495 x profondità mm 145
Peso: kg 7,5
Corpo in acciaio inox AISI 304
Potenza irradiante: 1 lampada U.V. 253,7 nm 15 Watt
Sportello in plexiglas antisdipersione con chiusura magnetica
Microswitch di sicurezza
Timer regolabile da 0 a 120 minuti

CE - equipment conform to European standards
Capacity up to 20 knives
Dimensions: height mm 593 x length mm 495 x depth mm 145
Weight: kg 7,5
Casing stainless steel AISI 304
U.V. lamps 253,7 nm 15 Watt
Smoked transparent Plexiglas doors
Magnetic latch
0 to 2 hour timer



LAMPADA DI RICAMBIO SPARE LAMP

1860.100



GANCIO A "S" INOX UNA PUNTA STAINLESS STEEL "S" HOOK, ONE POINT

Crochet à viande, inoxydable, un bout point
Fleischhaken, rostfrei, ein ende stumpf
Gancho para carne, inoxidable, un extremo plano

1329.060	mm 60 x 3
1329.080	mm 80 x 4
1329.100	mm 100 x 4
1329.120	mm 120 x 5
1329.140	mm 140 x 5
1329.160	mm 160 x 5
1329.186	mm 180 x 6
1329.200	mm 200 x 9
1329.220	mm 220 x 10



GANCIO INOX GIREVOLE STAINLESS STEEL TURNING HOOK

Crochet tournant, inoxydable | Drehen Haken, rostfrei |
Gancho para carne, inoxidable, giratorio

1328.220	mm 220 x 9
1328.240	mm 240 x 10
1328.280	mm 280 x 12



GANCIO INOX AD ANCORA STAINLESS STEEL ANCHOR HOOK

Crochet à viande ancre, inoxydable | Fleischdrehhaken,
rostfrei | Gancho forma ancla, inoxidable

1330.126	mm 120 x 6
1330.137	mm 130 x 7



AGO PER CUCIRE LACING NEEDLE

Aiguille à dresser | Dressiernadel | Aguja para coser carne

1210.000

Totale cm 24 = 10" overall length



AGO PER LARDARE CON MOLLA LARDING NEEDLE WITH FLAP

Aiguille à larder | Spicknadel mit Klappe |
Aguja mechera, con tapeta

1212.000

Totale cm 19,5 = 7 3/4" overall length



PUNGISALAME NYLON, SPILLI INOX PLASTIC SAUSAGE PRICKER, STAINLESS STEEL NEEDLES

1331.000



BATTICARNE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL TENDERIZER

Aplatisseur, acier inoxydable | Kotelettklopper, rostfrei |
Aplastacarnes inoxidable

1320.008 Kg 0,800

1320.010 Kg 1,000

1320.015 Kg 1,500

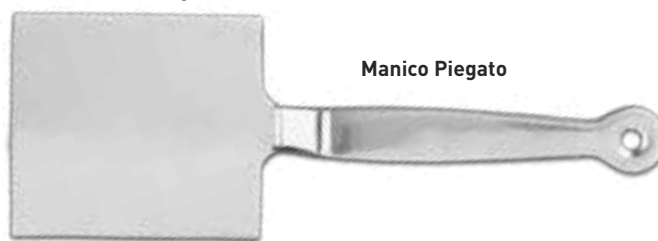
1320.020 Kg 2,000

1320.025 Kg 2,500



BATTICARNE A PALETTA INOX FORGIATO FORGED STAINLESS STEEL SQUARE CUTLET POUNDER

1325.011 Kg 1,100



Manico Piegato

BATTICARNE A PALETTA INOX FORGIATO FORGED STAINLESS STEEL ROUND CUTLET POUNDER

1327.011 Kg 1,100



Manico Piegato

SPILLI SEGNAPREZZO STAINLESS STEEL PRICE TAG HOLDERS

1023.000

CONFEZIONE DA 100 PEZZI
100 PIECES BAG



INTENERITORE, 34 LAME IN ACCIAIO INOX PLASTIC TENDERIZER, 34 STAINLESS STEEL BLADES

1336.000

Con protezione
in plastica





PINZA PESANTE INOX PER AFFETTATI HAM TONGS, STAINLESS STEEL

Pince à jambon, acier inoxydable | Schinkenzange, rostfrei |
Pinza para jamón, inoxidable

1020.000

Totale **cm 12** = 4¾" overall length



PESANTE

1020.100 MOLLA DI RICAMBIO PER 1020.000 | SPARE SPRING FOR 1020.000



PINZA LEGGERA INOX PER AFFETTATI HAM TONGS, STAINLESS STEEL

Pince à jambon, acier inoxydable | Schinkenzange, rostfrei |
Pinza para jamón, inoxidable

1022.000

Totale **cm 10** = 4" overall length

1021.000 In busta appendibile / Plastic bag

Totale **cm 10** = 4" overall length



LEGGERA

1022.100 MOLLA DI RICAMBIO PER 1022.000 | SPARE SPRING FOR 1022.000



ANELLI SEGAOSSA DENTI TEMPERATI SPAZIATI BAND HARDENED SAW BLADES

ALTEZZA MM 19 HEIGHT

1299.150 cm 150

1299.155 cm 155

1299.160 cm 160

1299.165 cm 165

1299.170 cm 170

1299.175 cm 175

1299.180 cm 180

ALTEZZA MM 16 HEIGHT

1298.150 cm 150

1298.155 cm 155

1298.160 cm 160

1298.165 cm 165

1298.170 cm 170

1298.175 cm 175

1298.180 cm 180



ALTRE MISURE E ALTEZZE SU RICHIESTA | SCATOLE DA 10 PEZZI
DIFFERENT HEIGHTS AND LENGTHS ON REQUEST | 10 PIECES BOXES

PIASTRE TRITACARNE INOX A 3 FORI STAINLESS STEEL 3 HOLES MEAT-MINCER PLATES

Acciaio Inox - sistema enterprise - con mozzo
Stainless steel - enterprise system - hub style

1340.012 per tritacarne n°10/12

1340.022 per tritacarne n°22

1340.032 per tritacarne n°32



COLTELLI INOX PER TRITACARNE MEAT-MINCER KNIVES

Acciaio Inox - sistema enterprise
Stainless steel - enterprise system

1342.005 per tritacarne n°5

1342.008 per tritacarne n°8

1342.012 per tritacarne n°10/12

1342.022 per tritacarne n°22

1342.032 per tritacarne n°32

1342.042 per tritacarne n°42



PIASTRE INOX PER TRITACARNE STAINLESS STEEL MEAT-MINCER PLATES

Acciaio Inox - sistema enterprise - con mozzo
Stainless steel - enterprise system - hub style

1341.005 Per tritacarne n°5 fori disponibili:
mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12

1341.008 Per tritacarne n°8 fori disponibili:
mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12

1341.012 Per tritacarne n°10 - 12 fori
disponibili: mm 4,5 - 6 - 8 - 10 -
12 - 14 - 16 - 18 - 20

1341.022 Per tritacarne n°22 fori disponibili: mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20

1341.222 Per tritacarne n°22 fori: mm 2

1341.223 Per tritacarne n°22 fori: mm 3,5

1341.032 Per tritacarne n°32 fori disponibili: mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20

1341.322 Per tritacarne n°32 fori: mm 2

1341.323 Per tritacarne n°32 fori: mm 3,5

1341.042 Per tritacarne n°42 fori disponibili: mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20

1341.422 Per tritacarne n°42 fori: mm 2

1341.423 Per tritacarne n°42 fori mm 3,5





GUANTO ANTITAGLIO "PANZERHAND M2" CUT-RESISTANT PROTECTIVE GLOVES

Componenti: Brinix® P1M2 (poliestere, polietilene, acciaio inox)
Material: Brinix® P1M2 (polyester, polyethylene, stainless steel)

1830.002 ○ S

1830.003 ● M

1830.004 ● L



Pezzo singolo | Single piece



Guanto di protezione antitaglio di elevata qualità, è un'alternativa più comoda ed economica ai guanti in maglia di acciaio inox. Utilizzato come strumento di protezione per tutti i lavori dove sussiste con un elevato rischio di lesioni alla mano causate da oggetti taglienti, in particolare nell'industria alimentare.

Il guanto rispetta i valori più elevati secondo la norma EN 388:2016

Resistenza all'abrasione:	Classe 4 (massimo 4)
Resistenza al taglio:	Classe 5 (massimo 5)
Resistenza allo strappo:	Classe 4 (massimo 4)
Resistenza alla perforazione:	Classe 1 (massimo 4)
Resistenza al taglio TDM test:	Classe F (massimo F) => 75,4 Newton

Il guanto è resistente al calore per contatto di 100°C secondo la norma EN 407:2004 (Classe 1 – massimo 4).

I guanti sono conformi ai requisiti del regolamento CE n°1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I guanti non contengono fibre di vetro, che si possono frantumare durante il lavoro e possono contaminare il cibo manipolato.

A protective, top quality cut resistant glove. The biggest area of applications is in jobs with a high risk of hand injury caused by a cutting edge, namely in the foodstuff industry e.g. chopping: the glove is a cheaper and more comfortable alternative to looped gloves.

The glove shows the highest figures according to EN 388:2016

Abrasion resistance:	Class 4 (max 4)
Cut resistance:	Class 5 (max 5)
Further tearing resistance:	Class 4 (max 4)
Puncture resistance:	Class 1 (max 4)
Cut resistance TDM test:	Class F (max F) => 75,4 Newton

The glove is resistant to contact heat of 100°C according to EN 407:2004 Class 1 (max 4).

The glove comply with the requirements of Regulation (EC) no1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.

The gloves do not contain any glass fibers, which break to pieces during work and can remain in the food being handled!

GUANTO ANTITAGLIO "PANZERHAND S1" CUT-RESISTANT PROTECTIVE GLOVES

Componenti: Brinix® P1S1 (poliestere, polietilene, acciaio inox)
Material: Brinix® P1S1 (polyester, polyethylene, stainless steel)

1831.002 ○ S

1831.003 ● M

1831.004 ● L



Pezzo singolo | Single piece



Una versione più morbida del modello M2. I guanti sono più morbidi ma ancora altamente resistente. Essi consentono più sensibilità nelle dita. Il modello è adatto a posti di lavoro con un rischio di lesioni con bordi taglienti o con un coltello mentre si deve lavorare con gli oggetti più piccoli.

Il guanto rispetta i valori più elevati secondo la norma EN 388:2016

Resistenza all'abrasione:	Classe 3 (massimo 4)
Resistenza al taglio:	Classe 5 (massimo 5)
Resistenza allo strappo:	Classe 4 (massimo 4)
Resistenza alla perforazione:	Classe 2 (massimo 4)
Resistenza al taglio TDM test:	Classe F (massimo F) => 60,0 Newton

Il guanto è resistente al calore per contatto di 100°C secondo la norma EN 407:2004 (Classe 1 – massimo 4).

I guanti sono conformi ai requisiti del regolamento CE n°1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I guanti non contengono fibre di vetro, che si possono frantumare durante il lavoro e possono contaminare il cibo manipolato.

A softer version of the Panzerhand M2. The gloves are softer yet still highly resistant. They allow more sensitivity in the fingers. The model is suitable in jobs with a risk of injury with cutting edges or a knife while you have to work with smaller items.

The glove shows the highest figures according to EN 388:2016

Abrasion resistance:	Class 3 (max 4)
Cut resistance:	Class 5 (max 5)
Further tearing resistance:	Class 4 (max 4)
Puncture resistance:	Class 2 (max 4)
Cut resistance TDM test:	Class F (max F) => 60,0 Newton

The glove is resistant to contact heat of 100°C according to EN 407:2004 Class 1 (max 4).

The glove comply with the requirements of Regulation (EC) no1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.

The gloves do not contain any glass fibers, which break to pieces during work and can remain in the food being handled!

GUANTO PROTETTIVO RESISTENTE AL FREDDO COLD-RESISTANT PROTECTIVE GLOVES

Componenti: Brinix® M1TH (termofibre e poliestere)
Material: Brinix® M1TH (thermofibers / polyester)

1833.002 ○ S

1833.003 ● M

1833.004 ● L



Paio | Pair



Guanti con un elevato contenuto di termo-fibre (minimo 50%) appositamente progettati per lavorare in ambienti freddi. Sono adatti per la manipolazione di oggetti freddi, come quando si movimentano a mano prodotti congelati. A norma CE EN 420: questa norma specifica i requisiti generali di ergonomia, realizzazione dei guanti, alta visibilità, innocuità, pulizia, confort ed efficienza, marcatura ed istruzioni. I guanti sono conformi ai requisiti del regolamento CE n°1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

The gloves with a high content of thermofibers (minimum 50%) especially designed to work in cold environments. They are suitable for handling cold objects, like when placing chilled food into refrigerating boxes. Gloves are designed to work under normal conditions and when in contact with objects that are below -20°C.

The glove comply with the requirements of Regulation (EC) no1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.



GUANTO ANTITAGLIO "PHANTOM" CUT-RESISTANT PROTECTIVE GLOVES

Componenti: Brinix® P1P1 (polietilene, acciaio inox e altre fibre resistenti al taglio)
Material: Brinix® P1P1 (polyethylene, stainless steel and other resistant fibers)

1832.002 ○ S

1832.003 ● M

1832.004 ● L



Pezzo singolo | Single piece



Pur garantendo una buona sensibilità nelle dita, questo guanto raggiunge elevatissimi valori di resistenza.

Il guanto rispetta i valori più elevati secondo la norma EN 388:2016
Resistenza all'abrasione: Classe 4 (massimo 4)
Resistenza al taglio: Classe 5 (massimo 5)
Resistenza allo strappo: Classe 4 (massimo 4)
Resistenza alla perforazione: Classe 1 (massimo 4)
Resistenza al taglio TDM test: Classe F (massimo F) => **64,5 Newton**

Il guanto è lavabile fino a 95°C.

I guanti sono conformi ai requisiti del regolamento CE n°1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I guanti non contengono fibre di vetro, che si possono frantumare durante il lavoro e possono contaminare il cibo manipolato.

Retaining fine glove features (feeling in fingers) this glove reaches outstanding values of both abrasion and cut resistance.

The glove shows the highest figures according to EN 388:2016
Abrasion resistance: Class 4 (max 4)
Cut resistance: Class 5 (max 5)
Further tearing resistance: Class 4 (max 4)
Puncture resistance: Class 1 (max 4)
Cut resistance TDM test: Class F (max F) => **64,5 Newton**

The glove is washable up to 95°C.

The glove comply with the requirements of Regulation (EC) no1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.

The gloves do not contain any glass fibers, which break to pieces during work and can remain in the food being handled!

GUANTO ANTITAGLIO RESISTENTE AL CALDO ANTIHEAT MTZ 250 PROTECTIVE GLOVES

Componenti: Brinix® A1MTZ (100% cotone)
Material composition: Brinix® A1MTZ (100% cotton)

1835.000



Guanto protettivo a doppio anello, 100% in cotone. I guanti sono studiati per proteggere contro rischi termici e contatto con il calore. In pratica indica che un oggetto a 250 °C può essere manipolato indossando questo guanto per un tempo di almeno 15 secondi.

Il guanto rispetta i valori più elevati secondo la norma EN 388:2016
Resistenza all'abrasione: Classe 2 (massimo 4)
Resistenza al taglio: Classe 4 (massimo 5)
Resistenza allo strappo: Classe 4 (massimo 4)
Resistenza alla perforazione: Classe X (massimo 4)
Resistenza al taglio TDM test: Classe B (massimo F) => **9,2 Newton**

Il guanto è resistente al calore per contatto di 100°C secondo la norma EN 407:2004 (Classe 2 - massimo 4).

Protective double loop 100% cotton glove. The gloves are designated as a protection against contact heat of 250°C. In the practice it means that any object of 250°C can be held by this glove longer than 15 sec.

The glove shows the highest figures according to EN 388:2016
Abrasion resistance: Class 2 (max 4)
Cut resistance: Class 4 (max 5)
Further tearing resistance: Class 4 (max 4)
Puncture resistance: Class X (max 4)
Cut resistance TDM test: Class B (max F) => **9,2 Newton**

The glove is resistant to contact heat of 100°C according to EN 407:2004 Class 2 (max. 4).

GUANTO ALIMENTARE "FOODHAND" GLOVES FOR CONTACT WITH FOODSTUFF AND FOR WORKING IN FOOD ENVIRONMENT

Componenti: Brinix® M1FH (100% poliestere)
Material: Brinix® M1FH (100% polyester)

1834.002 ○ S

1834.003 ● M

1834.004 ● L



Paio | Pair



Guanti da lavoro studiati per l'industria alimentare, offrono una buona protezione contro sporco, grasso e graffi.

I guanti sono conformi ai requisiti del regolamento CE n°1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

A norma CE EN 420: questa norma specifica i requisiti generali di ergonomia, realizzazione dei guanti, alta visibilità, innocuità, pulizia, confort ed efficienza, marcatura ed istruzioni.

These gloves designed for foodstuff industry, provide good protection against dirt, scratching or grazing.

Category 1, minimum risk, CE EN 420:2003+A1:2009

The glove comply with the requirements of Regulation (EC) no1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.



GUANTO IN MAGLIA ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL CHAINMAIL GLOVES, TEXTILE STRAP

Gants en cotte de maille inox | Ringgeflechtshandschuh | Guantes de malla inox correa textil

1852.000 ● XXS 5 - 5½



1852.003 ● M 8 - 8½



1852.001 ● XS 6 - 6½



1852.004 ● L 9 - 9½



1852.002 ○ S 7 - 7½



1852.005 ● XL 10



- Reversibile
- Diametro interno degli anelli: 3 mm
- Diametro esterno degli anelli: 4 mm
- Cinturino in tessuto con chiusura con bottone a pressione
- Dichiarazione di conformità CE, in accordo con la Direttiva Europea 89/686/EWG e con lo standard EN 1082-1

- Reversible
- Rings diameter inside 3 mm
- Rings diameter outside 4 mm
- Textile strap, press-stud fastening
- CE product, in compliance with EN 1082-1 standards

GUANTO IN MAGLIA INOX, CON MANICOTTO STAINLESS STEEL CHAINMAIL GLOVES WITH ARMGUARD, TEXTILE STRAP

Gants en cotte de maille inox avec manchette | Ringgeflechtshandschuh, Lang | Guantes de malla inox con manguito, correa textil

1851.002 ○ S 7 - 7½

1851.003 ● M 8 - 8½

1851.004 ● L 9 - 9½



Manicotto cm 15 | Armguard cm 15

Caratteristiche tecniche come 1852
Technical features as 1852

GUANTO IN MAGLIA ACCIAIO INOX O'SAFE O'SAFE STAINLESS STEEL CHAINMAIL GLOVES

Gants en cotte de maille inox O'SAFE | O'SAFE Ringgeflechtshandschuh | Guantes de malla inox O'SAFE

1844.000 Misura unica



o'safe



- Sistema di chiusura brevettato con molle ultrapiatte, completamente in acciaio inox. Senza cinturini, senza ganci!
- Misura universale e ambidestro
- Diametro interno degli anelli: 3 mm - diametro esterno degli anelli: 4 mm
- Dichiarazione di conformità CE, in accordo con gli standard EN 1082-1, ISO 13999-1 and NF EN 1811

- Patented closing system with an ultra flat stainless steel spring firmly attached to the rings of the chainmail glove
- One size for all, ambidextrous
- Rings diameter inside 3 mm - rings diameter outside 4 mm
- CE product, in compliance with standards EN 1082-1, ISO 13999-1 and NF EN 1811



GUANTO IN MAGLIA ACCIAIO INOX WILCO WILCO STAINLESS STEEL CHAINMAIL GLOVES

Gants en cotte de maille inox WILCO | WILCO Ringgeflechtshandschuh | Guantes de malla inox WILCO

1840.000 ● XXS 5 - 5½

1840.003 ● M 8 - 8½

1840.001 ● XS 6 - 6½

1840.004 ● L 9 - 9½

1840.002 ○ S 7 - 7½

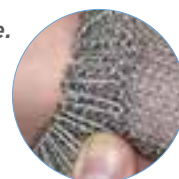
1840.005 ● XL 10

Sistema di chiusura brevettato con molle ultrapiatte, completamente in acciaio inox. Senza cinturini, senza ganci!

- Ambidestro
- Diametro interno degli anelli: 3 mm
- Diametro esterno degli anelli: 4 mm
- Dichiarazione di conformità CE, in accordo con la Direttiva Europea 89/686/EWG e con gli standard EN 1082-1

Patented closing system with an ultra flat stainless steel spring firmly attached to the rings of the chainmail glove. The system makes the closing auto-adjustable, the chainmail glove fits the morphology of the operator.

- Ambidextrous
- Rings diameter inside 3 mm
- Rings diameter outside 4 mm
- CE product, in compliance with EN 1082-1 standards



GUANTO INOX WILCO CON MANICOTTO WILCO GLOVE WITH ARMGUARD

Gants en cotte de maille WILCO avec manchette | WILCO Ringgeflechtshandschuh, Lang | Guantes de malla WILCO con manguito

1841.072 ○ S 7 - 7½

Manicotto cm 7,5 | Armguard cm 7,5

1841.073 ● M 8 - 8½

1841.074 ● L 9 - 9½

1841.152 ○ S 7 - 7½

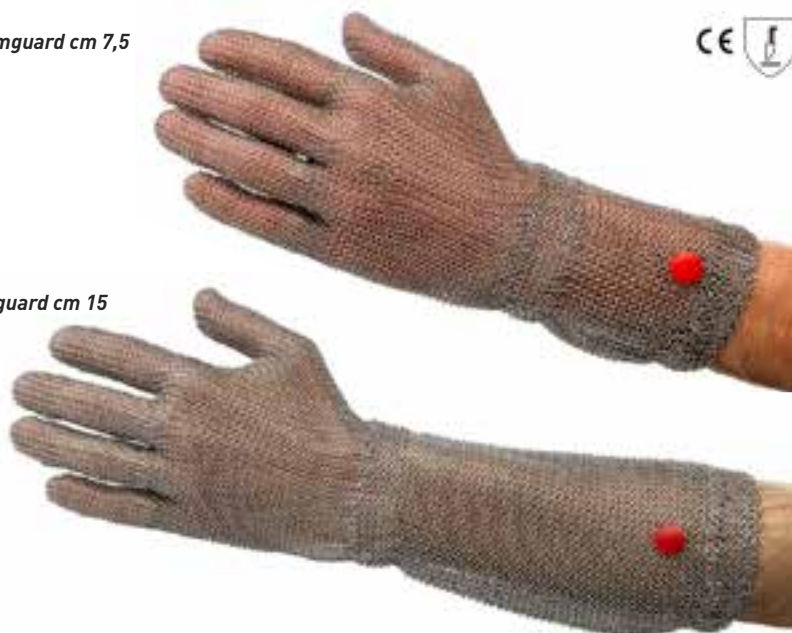
Manicotto cm 15 | Armguard cm 15

1841.153 ● M 8 - 8½

1841.154 ● L 9 - 9½

Caratteristiche tecniche come 1840

Technical features as 1840



TENDIGUANTI IN PLASTICA GLOVES STIFFENER

Fixe-gant | Handschuhspanner | Tensores de dedos

1853.700



Con tendiguanti | with stiffener



Senza | without stiffener



GREMBIULE IN PLACCHE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL PLATES APRON

Tablier de protection inox | Stechschuttschürze |
Delantal inox

1855.000

Misure cm 55 x altezza cm 70
kg 1,450



- Reversibile
- Placche di acciaio inox collegate da anelli in acciaio inox
- Fornito con sistema di allaccio in plastica con 4 punti di ancoraggio
- Dichiarazione di conformità CE, in accordo con gli Standard EN ISO 13998 (Livello 2)
- *Reversible*
- *Made of stainless steel plates linked by stainless steel rings, dimensions and shape of the plates make the apron very flexible*
- *CE product, in compliance with standard EN ISO 13998 (level 2)*

GREMBIULE IN MAGLIA ACCIAIO LIGHTINOX CHAINMAIL APRON LIGHTINOX

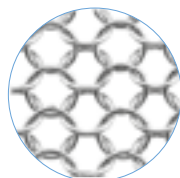
Tablier de protection LIGHTINOX | Stechschuttschürze
LIGHTINOX | Delantal LIGHTINOX

1854.070

Misure cm 55 x altezza cm 70
kg 0,990

1854.080

Misure cm 55 x altezza cm 80
kg 1,120



- Reversibile
- **Diametro del filo 0,7 mm, più leggero e stesso livello di protezione**
- Fornito con sistema di allaccio in plastica con 4 punti di ancoraggio
- Dichiarazione di conformità CE, in accordo con gli Standard EN ISO 13998 (Livello 2)
- *Reversible*
- **Wire ø 0,7 mm, lighter with same protection**
- *Provides all the comfort and flexibility of chainmail*
- *CE product, in compliance with standard EN ISO 13998 (Level 2)*

GREMBIULE IN POLIURETANO MONOBLOC MONOBLOC POLYURETHANE WORK APRON

Tablier de travail Polyuréthane | Polyurethan Arbeit Schürze | Delantal de trabajo en poliuretano

NEW!



1859.125W

1859.125L

1859.125R

1859.125G

1859.125Y

Materiale: poliuretano senza supporto *Material: polyurethane without support*

Spessore: 300µm *Thickness: 300µm*

Misure: cm 90 x altezza 125 (collo compreso) *Size: width x height cm 90 x 125 (height from the top of the neck)*

Ottima resistenza a carne, grassi, sangue e prodotti di pulizia standard, resistente al calore da -20°C fino a +100°C
Superficie morbida e liscia, non si indurisce, brillante e facile da pulire, riutilizzabile.
Pulizia: lavare e spazzolare in acqua calda (40°C) e sapone.

*Good resistant to meat, fats, blood and standard cleaning products, heat resistant from -20°C to +100°C
Washable and reusable apron. End up with disposable! Very smooth, bright, Easy to clean, does not harden.
Cleaning: wash and brush the apron in hot soapy water (40°C) or in a mixture of water and a gentle detergent.*



SEGA MACELLAIO, FISSAGGIO A VITE *BONE SAW, NYLON HANDLE*

Acciaio Inox | *Stainless steel*

1301.040 cm 40 = 15³/₄"

1301.045 cm 45 = 17³/₄"

1301.050 cm 50 = 19³/₄"



Acciaio al carbonio | *Carbon steel*

1303.040 cm 40 = 15³/₄"

1303.045 cm 45 = 17³/₄"

1303.050 cm 50 = 19³/₄"

LAMA RICAMBIO *SPARE BLADE*

Acciaio Inox | *Stainless steel*

1311.040 cm 40 = 15³/₄"

1311.045 cm 45 = 17³/₄"

1311.050 cm 50 = 19³/₄"

Per 1301 - 1303



SEGA MACELLAIO, A LEVA CAMBIO RAPIDO *BONE SAW, NYLON HANDLE, FLIP LEVER*

Acciaio Inox | *Stainless steel*

1302.045 cm 45 = 17³/₄"

1302.050 cm 50 = 19³/₄"



Acciaio al carbonio | *Carbon steel*

1304.045 cm 45 = 17³/₄"

1304.050 cm 50 = 19³/₄"

Acciaio al carbonio verniciato, lama inox |
Carbon painted steel, stainless steel blade

1306.045 cm 45 = 17³/₄"



LAMA RICAMBIO PER CAMBIO RAPIDO *SPARE BLADE*

Acciaio Inox | *Stainless steel*

1312.045 cm 45 = 17³/₄"

1312.050 cm 50 = 19³/₄"

Per 1302 - 1304 - 1306



MANICO DI RICAMBIO CON VITI *SPARE HANDLE AND SCREWS*

1315.100



LEVA TENDILAMA DI RICAMBIO *SPARE BLADE-TIGHTENER*

1315.200



TIRANTE DI RICAMBIO *SPARE SCREW*

1315.300





AFFILACOLTELLI SHARP'EASY SHARP'EASY KNIFE SHARPENER

Affileur de couteaux Sharp'Easy | Messerschärfer Sharp'Easy | Afilador de cuchillos Sharp'Easy

1982.000

Altezza cm 27 = 10 3/4" height

Brevettato fr 0106584 patented



Vantaggi dell'affilacoltelli Sharp'Easy:

- lunga durata delle barre di affilatura, composte da acciaio e cromo;
- la guida di acciaio permette di mantenere un angolo di affilatura stabile;
- parte superiore della guida rinforzata in acciaio inossidabile, per evitare tagli alla base in plastica;
- di facile manutenzione, senza molle e con la possibilità di sostituire semplicemente le barre di affilatura;
- igienico: può essere facilmente rimosso dal supporto metallico per il lavaggio e la sterilizzazione;
- fornito con dispositivo per fissaggio al tavolo e con paramano integrato per utilizzo senza fissaggio.

Main benefits of the Sharp'Easy:

- durability of the sharpening bars, made of steel added to a layer of chrome;
- sharpening angle: a key feature is that the blade guide is maintaining a stable sharpening angle;
- top guide with a stainless steel reinforcement, to avoid plastic cutting while sliding the knife;
- easy to maintain, without springs and with possibility to easily change the sharpening bars;
- hygiene: it can be easily removed from its support so that it can be washed and sterilized;
- delivered with a bracket for table fixing plus an integrated hand-guard to hold it manually.

AFFILACOLTELLI MANUALE HANDY CERAMIC KNIFE SHARPENER

Aiguise couteaux | Handlicher Keramik-Messerschärfer | Afilador

1977.000

Misure: lunghezza totale cm 15 - diametro dischi cm 3

Size: overall length cm 15 - discs diameter cm 3

Affilacoltelli manuale di semplice utilizzo. Struttura in plastica resistente agli urti. Lavabile in lavastoviglie. Dotato di due dischi per affilare in rubino sintetico (scala di durezza 9)

Handy ceramic knife sharpener for household use, impressive easy handling. Casing made of shock resistant plastic. Dishwasher safe. Two sharpening discs made of synthetic ruby (hardness factor 9).



AFFILACOLTELLI MANUALE SOLID CERAMIC KNIFE SHARPENER

Aiguise couteaux | Stabiler Keramik-Messerschärfer | Afilador

1978.000

Misure: lunghezza totale cm 17 - diametro dischi cm 5

Size: overall length cm 17 - discs diameter cm 5

Affilacoltelli professionale di semplice utilizzo. Struttura in plastica resistente agli urti. Lavabile in lavastoviglie. Dotato di due dischi per affilare in rubino sintetico (scala di durezza 9)

Solid ceramic knife sharpener, casing made of shock resistant plastic. Dishwasher safe. Two sharpening discs made of synthetic ruby (hardness factor 9).



AFFILACOLTELLI A ROTELLA INOX MANUAL KNIVES SHARPENER

Aiguise-couteaux | Messerschleifer | Afilador manual de cuchillos

1981.000

Totale cm 18 = 7" overall length



Il produttore giapponese di pietre ad acqua NANIWA, con sede a Osaka, è rinomato come il fornitore delle migliori pietre da affilatura. Ambrogio Sanelli collabora con NANIWA per la produzione di due pietre ideali per l'uso continuo nell'affilatura di tutti i tipi di coltelli, per la migliore esperienza e performance di riaffilatura.

NANIWA, headquartered in Osaka, Japan, is known among the best sharpening stone manufacturers in the world. Ambrogio Sanelli cooperates with NANIWA to manufacture two stones ideal for continuous use for any kind of professional knife, for the best re-sharpening experience.

PIETRA PER AFFILARE 220/1000 SHARPENING WHETSTONE 220/1000

Pierre à aiguiser | Schleifstein | Piedra de afilar

1900.000
mm 185 x 65 x 30

Pietra ad acqua (whetstone) combinata, grana 220/1000. Il lato 220 è ideale per la fase di sgrossatura e per la prima sistemazione del filo, mentre il lato 1000 è ideale per l'affilatura. La pietra è fornita in una scatola di plastica che funge anche da base per l'affilatura.

Combined whetstone, grit 220/1000. The 220 grit side is ideal for grinding and restoring the edge, while the 1000 one for sharpening. The stone is provided in the plastic case that works also as a base



PIETRA PER AFFILARE 1000/3000 SHARPENING WHETSTONE 1000/3000

Pierre à aiguiser | Schleifstein | Piedra de afilar

1901.000
mm 185 x 65 x 30

Pietra ad acqua (whetstone) combinata, grana 1000/3000. Il lato 1000 è ideale per la fase di affilatura mentre il lato 3000 è studiato per la lucidatura e finitura del filo. La pietra è fornita in una scatola di plastica che funge anche da base per l'affilatura.

Combined whetstone, grit 1000/3000. The 1000 grit side is ideal for sharpening, while the 3000 one for polishing and finishing the edge. The stone is provided in the plastic case that works also as a base



PIETRA DA RETTIFICA FLATTENING STONE

Pierre à dresser | Schleifsteina-
brichtblöcke | Piedra de aplanamiento

1905.000
mm 175 x 55 x 30

Per appiattare la superficie della pietra da affilatura

To flatten the sharpening stone surface



GOMMA PER RUGGINE RUST ERASER

1906.000
mm 50 x 40 x 20

Toglie piccoli segni di ruggine dalle superfici metalliche.

Eraser to remove small rust signs from metal surfaces



GUIDA PER CORRETTA AFFILATURA SHARPENING GUIDE CLIP

1907.000
mm 58 x 19 x 16

Aiuta a mantenere l'inclinazione corretta del coltello durante l'affilatura

Helps to maintain the correct blade angle during sharpening





AFFETTA TARTUFI



AFFETTATARTUFI

Prodotti per tartufi e funghi

Un'ampia gamma di affettatartufi prodotti in acciaio inox e in pregiato legno di ulivo e palissandro. La particolare cura posta nell'affilatura delle lame ed un sistema di regolazione robusto e molto preciso, permettono di ottenere fette sempre uguali e di evitare spreco di prodotto.

Ottimo anche per funghi, verdure, parmigiano e cioccolato.

Truffle slicers

A wide range of truffle slicers, with two models in stainless steel, easy to clean and dishwasher-safe, and traditional products in precious Rosewood and Olive wood. Stainless steel blades, manufactured and sharpened with the best materials and the greatest care, and the high-quality adjusting screw allow to cut perfect slices, with thickness from 0,2 to 3 mm and without loss of food. Perfect also for mushrooms, vegetables, cheese and chocolate.



- 1 Pratico foro per appendere facilmente i prodotti

Hole to hang up the product

- 2 Lametta in acciaio inossidabile, con filo liscio o ondulato

Sharp stainless steel blades, with plain or serrated edge

- 3 Regolatore di qualità per un taglio preciso, di spessore variabile da 0,2 a 3 mm

Adjusting screw for a perfect cut, with thickness changeable from 0,2 to 3 mm

- 4 Marcatura logo al laser

Laser printed logo



XFETTA



XFETTA nasce da una riflessione che ha a che vedere con l'eccellenza di un prodotto, con la precisione di un "GESTO", e con la "REGOLA".

XFETTA is born thanks to a reflection about the excellence of a product, of the precision of a "GESTURE", and the "RULE".

Davide Oldani, Chef

Ciò che contraddistingue la nostra azienda è la passione: un motore in grado di spingerci a voler trasformare l'impossibile in realtà, anche a dispetto di grandi ostacoli.

What sets our company apart is the passion: an engine always pushing us to transform the impossible into reality.

Ambrogio Sanelli, Professional knife manufacturer





XFETTA *Damasco* AFFETTA TARTUFI XFETTA TRUFFLE SLICER

SÖDERFORS 1676

DAMASTEEL®

CUTTING EDGE. AND LOOKS TOO.™

17XF.DAM

Lama **cm 8** = 3"

Prodotto cm **25 x 11**

Con piedistallo in marmo di Carrara *With Carrara marble stand*



XFETTA Damasco Limited Edition è realizzato in Damasteel DS93X™, acciaio damascato sinterizzato prodotto partendo da due leghe di diverso grado, RWL34™ e PMC27™.

Il damasco è una tipologia di materiale con millenni di storia e performance di taglio incomparabili, per fare di **XFETTA** un'opera d'arte sia di tecnica che estetica.

XFETTA Damasco Limited Edition is made of Damasteel DS93XTM, a sintered damask steel made of two different grade alloys, RWL34TM and PMC27TM. Damask is a type of material with millennia of history and incomparable cutting performances, turning XFETTA into a work of art of both technique and design.

XFETTA AFFETTA TARTUFI XFETTA TRUFFLE SLICER

Nitro-B

17XF.NIB

Lama **cm 8** = 3"

Prodotto cm **25 x 11**

In elegante scatola singola *In elegant single box*



XFETTA è realizzato in acciaio speciale Nitro-B, sviluppato specificamente per ottenere elevate performance di taglio. Grazie all'aggiunta di azoto ed ad un accurato e particolare trattamento termico, questo speciale acciaio raggiunge durezza elevate, garantendo un'eccellente affilatura e prestazioni di taglio costanti nel tempo.

XFETTA is made with Nitro-B, a special steel specifically developed to achieve highly effective cutting performances. Thanks to the addition of nitrogen combined with an attentive and particular heat treatment, this special steel reaches high hardness, ensuring an excellent sharpening power and constant cutting performance over time.



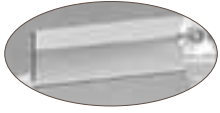


AFFETTATARTUFI, ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER

Mandoline à truffes en acier inoxydable
Trüffelhobel, rostfrei
Mandolina para laminar trufas, acero inoxidable

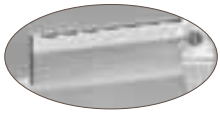
1700.000 Lama liscia | *Plain blade*

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



1701.000 Lama ondulata | *Waved blade*

Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado

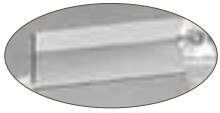


AFFETTATARTUFI, ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER

Mandoline à truffes en acier inoxydable
Trüffelhobel, rostfrei
Mandolina para laminar trufas, acero inoxidable

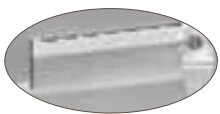
1710.000 Lama liscia | *Plain blade*

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



1711.000 Lama ondulata | *Waved blade*

Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado



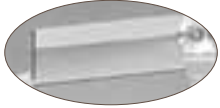


AFFETTATARTUFI INOX, MANICO LEGNO SCURO STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER, DARK WOOD HANDLE

Mandoline à truffes en inox avec avec manche en bois foncé
Trüffelhobel, rostfrei mit dunklem Holzgriff
Mandolina para laminar trufas, acero inoxidable y con mango de madera oscura

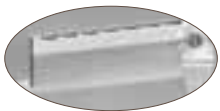
1720.000 Lama liscia | *Plain blade*

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



1721.000 Lama ondulata | *Waved blade*

Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado

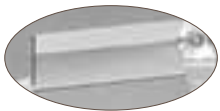


AFFETTATARTUFI INOX, MANICO ULIVO STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER, OLIVE WOOD HANDLE

Mandoline à truffes en inox avec manche en bois d'olivier
Trüffelhobel, rostfrei mit Ölbaum griff
Mandolina para laminar trufas, acero inoxidable y mango en madera de olivo

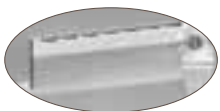
1722.000 Lama liscia | *Plain blade*

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



1723.000 Lama ondulata | *Waved blade*

Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado



Manico da un solo lato
One side handle





AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI OVANGKOL OVANGKOL TRUFFLE SLICER

Mandoline à truffes en bois de Ovangkol
Ovangkol Trüffelhobel
Mandolina para laminar trufas en madera de Ovangkol

1730.000 Lama liscia | *Plain blade*
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



1731.000 Lama ondulata | *Waved blade*
Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado



AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI ULIVO OLIVE WOOD TRUFFLE SLICER

Mandoline à truffes en bois d'olivier
Ölbaum Trüffelhobel
Mandolina para laminar trufas en madera de olivo

1740.000 Lama liscia | *Plain blade*
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



1741.000 Lama ondulata | *Waved blade*
Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado

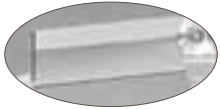




AFFETTATARTUFI INOX, MANICO IN CORNO STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER, HORN HANDLE

Mandoline à truffes en inox avec manche en corne
Trüffelhobel, rostfrei mit Horngriff
Mandolina para laminar trufas, acero inoxidable y mango de cuerno

1716.000 Lama liscia | *Plain blade*
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



*non in scala

AFFETTATARTUFI INOX DORATO STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER, GOLD PLATED

Mandoline à truffes en inox, plaqué or
Trüffelhobel rostfrei, vergoldet
Mandolina para laminar trufas en acero inoxidable, chapado en oro

1714.000 Lama liscia | *Plain blade*
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso





AFFETTATARTUFI INOX GRANDE, MANICO IN LEGNO SCURO BIG STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER, DARK WOOD HANDLE

Mandoline à truffes grand en inox avec manche en bois foncé

Grosser Trüffelhobel, rostfrei mit dunkler Griff

Gran mandolina para laminar trufas, acero inoxidable y mango de madera oscuro

1712.000 Lama liscia | *Plain blade*

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

Con 2 regolatori di qualità per un taglio preciso e di spessore variabile da 0,2 a 3 mm
With 2 adjusting screws for a perfect cut, with thickness from 0,2 to 3 mm

Altezza totale **cm 35** - Total height **cm 35**

Larghezza totale **cm 15** - Total width **cm 15**

Lunghezza lama **cm 10** - Blade length **cm 10**

SACCHETTO DI TELA PER AFFETTATARTUFI COTTON BAG FOR TRUFFLE SLICERS

Sac en coton pour mandolines à truffes

Baumwolltasche für Trüffelhobel Bolsa de algodón para mandolinas

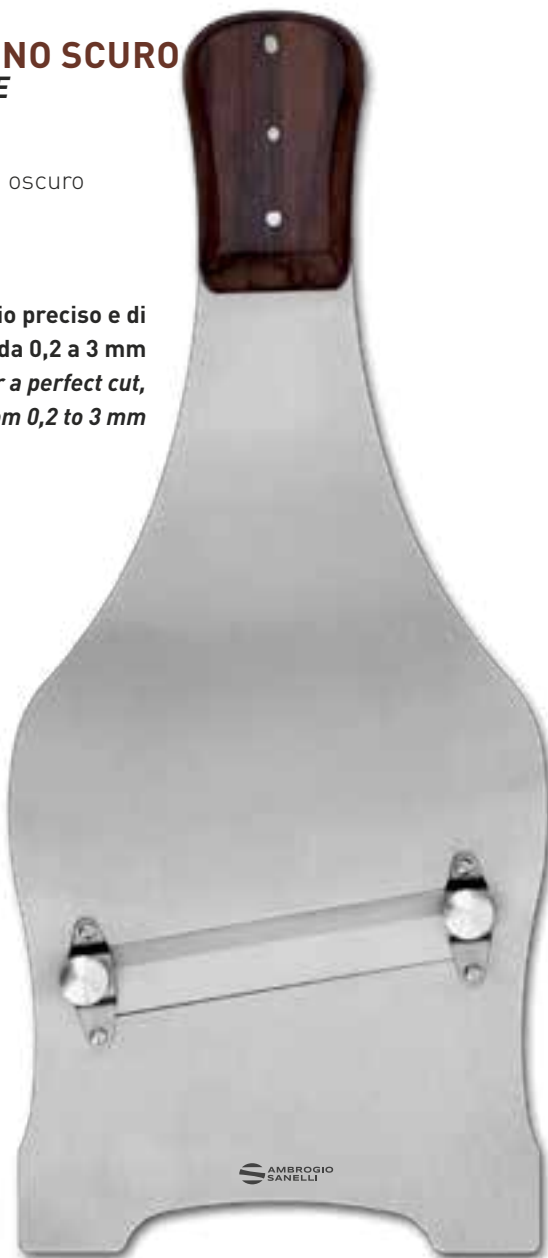
1766.000

Senza stampa

adatto per tutti i modelli di affettatartufi tranne 1712.000 e 1716.000

Without printing

suitable for all models of truffle slicers except 1712.000 and 1716.000



SPAZZOLA PER TARTUFI TRUFFLE BRUSH

Brosse à truffes | Trüffel-Bürste | Cepillo para trufas

1767.000

Dimensioni **cm 9 x 5**



Struttura in faggio certificato FSC® - setole in fibre Tampico 100% naturali
FSC® beech wood plain – bristles in 100% pure Tampico fibers

COME USARE LA SPAZZOLA PER TARTUFO: PRIMA DI UTILIZZARE LA SPAZZOLA PER LA PRIMA VOLTA, SCIACQUARE E PULIRE LE FIBRE NATURALI CON ACQUA CORRENTE.

DURANTE IL PRIMO LAVAGGIO SI POSSONO PRODURRE PICCOLE QUANTITÀ DI SCHIUMA: QUESTO È NORMALE PER LE FIBRE NATURALI E NON PREGIUDICA IL SUCCESSIVO UTILIZZO DEL PRODOTTO.

HOW TO USE THE TRUFFLE BRUSH: BEFORE USING THE TRUFFLE BRUSH FOR THE FIRST TIME, PLEASE RINSE AND CLEAN THE NATURAL FIBRES UNDER RUNNING WATER.

THE WATER MAY DISCOLOR SLIGHTLY AND SMALL AMOUNTS OF FOAM MAYBE PRODUCED DURING THE RINSING PROCESS. THIS IS DUE TO THE PROCESSING OF THE NATURAL FIBRES AND DOES NOT AFFECT YOUR USE OF THE TRUFFLE BRUSH.



TUBER-PACK® TUBER-PACK® PACKAGING FOR TRUFFLES

Tuber-pack® emballage pour truffes | Tuber-pack® Verpackungen für Trüffel | Tuber-pack® embalaje para trufas

1768.000

Diametro interno **cm 6** - Altezza utile **cm 5**
Internal diameter **cm 6** - Height **cm 5**

Tuber-pack® è una confezione elegante, pratica e soprattutto igienica in quanto consente di mostrare e trasportare il tartufo senza toccarlo; grazie all'utilizzo di un sacco a barriera* impedisce inoltre il diffondersi del suo forte aroma, facilitando il trasporto e la successiva conservazione. Tuber-pack® allunga la vita del tartufo, se tenuto alla temperatura dovuta; inoltre il calo peso è circa del 3% contro l'usuale 10/15% se tenuto esposto all'aria. Con Tuber-pack®, al momento del piacevole utilizzo il tartufo risorge come appena raccolto, col suo seducente aroma e sapore.

Tuber-pack® is an elegant, practical but overall hygienic packaging for truffles. With Tuber-pack® is possible to show the truffle without touching it and thanks to the barrier bag it stops the odour, for a better transport and conservation. Tuber-pack® lengthens truffle life, if stored at right temperature; moreover, the weight loss is about 3% against the usual 10/15% when stored in open air. With Tuber-pack® at the moment of the usage the truffle resurrects as just picked up, with its seductive flavor.*

* sacchetto da termosaldare, da non mettere sottovuoto
sealed bag, not vacuum packed



Tuberpack® è vincitore del concorso Expo 2015 "Nutrire il futuro: energia della tradizione" (di Confartigianato Italia)

TUBER-PACK®

Packaging Comunitario Brevettato



CONFEZIONE 50 SACCHETTI VUOTI DA TERMOSALDARE PACK OF 50 EMPTY PLASTIC BAGS

1769.000



SERVITARTUFI TRUFFLE SET

Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

1760.000 Set completo | *Chestnut truffle set with glass bell and slicer*

1761.000 Vassoio vuoto e campana di vetro | *Chestnut set with glass bell (without slicer)*

Fornito in scatola singola | Supplied in single box | Einzelverpackung | Coffret individuel | Envase individual

Elegante set per servire il tartufo composto da:

- Vassoio in legno listellare di noce (cm 35 x 25; spessore cm 2)
- Campana in vetro trasparente ad incastro sul tagliere (diametro cm 10,5 e altezza cm 9)
- Affettatartufi 1711.000

Elegant set to serve truffles, made of:

- Tray in precious walnut wood (cm 35 x 25; thickness cm 2)
- Transparent glass bell (diameter cm 10,5; cm 9 high)
- Truffle slicer 1711.000



SERVITARTUFI TRUFFLE SET

Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

1762.000 Set completo | *Chestnut truffle set with glass bell and slicer*

1763.000 Vassoio vuoto e campana di vetro | *Chestnut set with glass bell (without slicer)*

Fornito in scatola singola | Supplied in single box | Einzelverpackung | Coffret individuel | Envase individual

Elegante set per servire il tartufo composto da:

- Vassoio in legno listellare di noce (cm 35 x 25; spessore cm 2)
- Campana in vetro trasparente ad incastro sul tagliere (diametro cm 10,5 e altezza cm 9)
- Affettatartufi 1721.000

Elegant set to serve truffles, made of:

- Tray in precious walnut wood (cm 35 x 25; thickness cm 2)
- Transparent glass bell (diameter cm 10,5; cm 9 high)
- Truffle slicer 1721.000



CAMPANA DI VETRO DI RICAMBIO SPARE GLASS BELL

1764.000

Per servitartufi 1760.000, 1761.000, 1762.000, 1763.000

For truffle sets 1760.000, 1761.000, 1762.000, 1763.000



SERVITARTUFI IN CASTAGNO CHESTNUT TRUFFLE SET

Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

1754.000 Set completo | *Chestnut truffle set with glass bell and slicer*

1755.000 Vassoio vuoto e campana di vetro | *Chestnut set with glass bell (without slicer)*

Set Servitartufi composto da:

- Tagliere in legno di castagno, dimensioni **30 cm x 20 cm x cm 2**
- Campana di vetro
- Affettatartufi in acciaio inox lama liscia codice 1700.000
- Pratica ed elegante confezione in cartone con maniglia

Set to serve truffles, consisting of:

- Chestnut wooden board, size **cm 30 x cm 20 x cm 2**
- Glass bell
- Stainless steel truffle slicer, plain blade code 1700.000
- Practical and elegant cardboard box with handle



SERVITARTUFI IN NOCE WALNUT TRUFFLE SET

Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

1756.000 Set completo | *Chestnut truffle set with glass bell and slicer*

1757.000 Vassoio vuoto e campana di vetro | *Chestnut set with glass bell (without slicer)*

Set Servitartufi composto da:

- Tagliere in legno di noce, dimensioni **30 cm x 20 cm x cm 2**
- Campana di vetro
- Affettatartufi in acciaio inox lama liscia codice 1700.000
- Pratica ed elegante confezione in cartone con maniglia

Set to serve truffles, consisting of:

- Walnut wooden board, size **cm 30 x cm 20 x cm 2**
- Glass bell
- Stainless steel truffle slicer, plain blade code 1700.000
- Practical and elegant cardboard box with handle



CAMPANA DI VETRO DI RICAMBIO SPARE GLASS BELL

1758.000

Per servitartufi 1754.000, 1755.000, 1756.000, 1757.000

For truffle sets 1754.000, 1755.000, 1756.000, 1757.000



“SEGASALAME”

1775.000

Lavorazione artigianale:

in legno di rovere naturale, lama in acciaio inox,
piano di taglio **cm 30**, lama **cm 24**

Handicraftsman product:

natural wood with stainless steel blade;
cutting length **cm 30**, blade **cm 24**

Fornito in scatola singola | Supplied in single box
Einzelverpackung | Coffret individuel | Envase individual



COLTELLO PER PULIRE IL TARTUFO *SMALL KNIFE FOR TRUFFLES*

Petit couteau pour truffes | Trüffelmesser | Cuchillo para trufas

S691.007

Lama **cm 7** = 2 ¾"



MANICO NYLON

COLTELLO FUNGHI *MUSHROOMS KNIFE*

Couteau à champignons | Pilzmesser | Cuchillo para setas

1790.000 Legno chiaro | *Natural wood*

Lunghezza totale aperto **cm 21** = 8 ¾" total length open
Lunghezza totale lama **cm 7** = 2 ¾" blade length



1791.000 Legno scuro | *Dark wood*

Lunghezza totale aperto **cm 21** = 8 ¾" total length open
Lunghezza totale lama **cm 7** = 2 ¾" blade length



Fornito in scatola singola | Supplied in single box | Einzelverpackung | Coffret individuel | Envase individual

CREDITS

GRAPHIC PROJECT

L'Azzurro Communication

PHOTO

Modestino Tozzi

PRINTED IN ITALY

Tipografia Litografia A. Scotti Srl

October 2019

SANELLI AMBROGIO SAS

info@ambrogiosanelli.it | www.ambrogiosanelli.it

Ufficio commerciale e magazzino | Sales office and warehouse

Via Italo Calvino, 7/C, 20017 Rho (MI) - Italy | Ph +39 02 6889831

Sede legale e produzione | HQ and production

Via Roma 54, 23834 Premana (LC) - Italy | Ph +39 0341 890132

P. IVA e C.F. 00085430130