



L'eccellenza italiana nella coltelleria

*Proudly
made in Italy*





150 ANNI DI STORIA

150 years of activity



Premana, paese tra le montagne dell'alta Valsassina dove l'attività estrattiva e la lavorazione del ferro hanno radici profonde, è oggi conosciuta in tutto il mondo per la sua produzione di forbici e coltelleria.

Nel 1864 il fondatore Ambrogio Sanelli, dopo l'esperienza maturata come fabbro a Venezia, iniziò qui l'attività produttiva forgiando dal ferro i più svariati tipi di lame, dapprima destinate solo all'economia rurale del paese e delle zone limitrofe, ma ben presto distribuite anche sul mercato nazionale.

I risultati furono subito eccellenti: si producevano coltelli, asce, martelli, utensili per casearia, ferri per uso zootecnico, forbici e cesoie. Da allora la tradizione e l'esperienza lavorativa sono state tramandate di padre in figlio e l'azienda è cresciuta nel contesto del paese dando un significativo contributo alla nascita di quello che è diventato nel tempo un importante distretto produttivo.

Oggi la nostra attività si focalizza sulla produzione di coltelleria professionale ed utensili da cucina di qualità; qualità che non è solo un prodotto ma anche flessibilità e vastità di assortimento, innovazione, servizio alla clientela e buon rapporto qualità prezzo.

La scelta degli acciai migliori e un'accurata lavorazione in tutte le fasi produttive sono garanzia di un prodotto di elevato livello qualitativo.

Molatura ed affilatura finale sono eseguite da mani dotate di preziosa esperienza artigianale e fanno dei nostri coltelli degli insostituibili strumenti di lavoro.

Premana, a small village amid the mountains of the upper Valsassina where the mining and working of iron is deeply rooted, is now known throughout the world for its production of scissors and knives.

In 1864, the founder Ambrogio Sanelli, after building up experience as a blacksmith in Venice, began his production business here, forging different types of blade from the iron. These were initially destined just for the rural economy of the town itself and the surrounding area, but were soon distributed on the national market.

The results were excellent right from the start: knives were produced, along with axes, hammers, cheese-making tools, irons for livestock use, scissors and shears. Since then, the tradition and working experience have been handed down from father to son and the company has grown within the context of the town, making a significant contribution to the birth of what has, over the years, developed into an important production area.

Our work today focuses on the manufacture of professional knives and high quality kitchen utensils; this quality is not only a product, but also flexibility and a wide range, innovation, customer service and a good quality-price ratio. The choice of the best steel and the precise workmanship on the blade are a guarantee of hardness, sharpness, resistance to corrosion and high cutting capacity. The final grinding and sharpening are carried out by hands gifted with precious artisan experience, making our knives irreplaceable work tools.

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

*The experience of yesterday,
the enthusiasm of today,
the challenge of tomorrow.*

Tutto nasce a Premana, un piccolo paese dove da secoli si lavora il ferro sfruttando le miniere dell'Alta Valsassina, nel 1864, dall'idea del ripristino di una vecchia condotta d'acqua per produrre energia. Sanelli Ambrogio 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.

Sanelli Ambrogio è la sintesi di tutto questo: la storia di ieri, l'entusiasmo di oggi, la sfida del domani. Per questo un marchio semplice, essenziale, che parla chiaro.

I prodotti Vi racconteranno il resto.

All was born in Premana, a small village where iron has been worked for many centuries, exploiting the mines of the upper valley, in 1864, 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.

That 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.

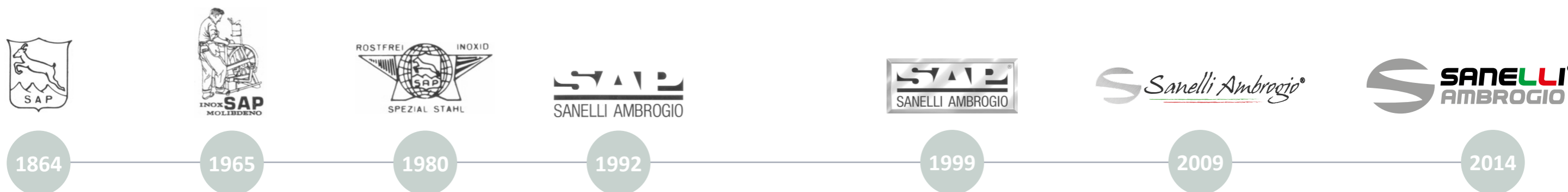
Still nowadays, with the fifth generation, this passionate family experience goes on.

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.

Sanelli Ambrogio is the summary of all this: the story of yesterday, the enthusiasm of today, the challenge of tomorrow. For this reason a simple, essential brand that speaks clearly.

The products themselves will tell you the rest.





LA PRODUZIONE

The production

La produzione Sanelli Ambrogio 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.

Manufacturing of Sanelli Ambrogio 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.

NITRO-B

NITRO-B

ACCIAIO ALL'AZOTO NITRO-B

La maggior parte delle lame dei coltelli professionali Sanelli Ambrogio 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.

NITRO-B (EN 10088-3: 1.4916): C 0,50% Cr 14,50% N 0,1% Mo 0,7% V 0,15%

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

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.

AFFILATURA TESTATA CON RISULTATI ECCELLENTI

Catra, associazione di ricerca sulla coltelleria con sede a Sheffield, in Inghilterra, ha sviluppato una macchina che può oggettivamente testare e misurare l'affilatura e la durata del filo delle lame dei coltelli professionali. La lama del coltello, fissata nella macchina con la parte affilata verso l'alto, viene spostata avanti e indietro, mentre dei fogli di carta speciale sabbata vengono premuti sulla lama con una forza predefinita. La lama taglia la carta e vengono misurati due indici differenti:

ICP (Capacità di taglio iniziale): misura la carta tagliata nei primi 3 passaggi e determina l'affilatura iniziale della lama.

TCC (Totale carta tagliata) misura la carta tagliata con più di 60 colpi, e rappresenta la durata del filo nel tempo.

Blade description	Test Number	ICP mm sharpness	CATRA comment	TCC mm Life	CATRA comment	Hardness	Edge angle	Blade Thickness
200mm Chefs	20979	106.7	Very Good	578.8	Excellent	56.5	27.5	0,35
230mm Chefs	20978	102.1	Very Good	487.4	Very Good	57.3	28	0,44

	ICP	TCC
ISO Standard Minimum	50	150
CATRA V Poor	<30	<100
CATRA Poor	31-50	101-150
CATRA Average	51-80	151-280
CATRA Good	81-100	281-370
CATRA V Good	101-110	371-550
CATRA Excellent	>111	>550

Per maggiori informazioni visitare www.catra.org
For more information see www.catra.org

NITRO-B STAINLESS STEEL

Most of the blades of Sanelli Ambrogio 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.

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

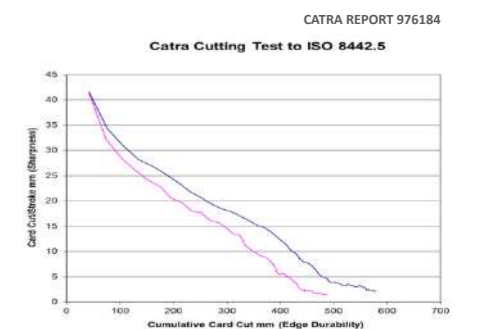
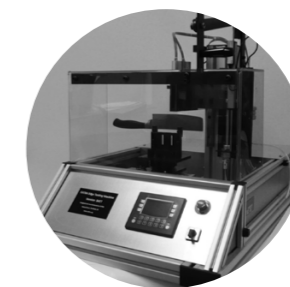
Nitrogen (N): added in place of carbon for the steel matrix, the Nitrogen atom will function in a similar manner to the carbon atom but offers unusual advantages in corrosion resistance.

EXCELLENT TESTED CUTTING PERFORMANCE

Catra, the Cutlery and Allied Trades Research Association based in Sheffield, England, developed a machine which can objectively test and measure the sharpness and durability of knife blades. The knife is fixed in the machine and the blade is mounted in a position with the edge vertical. The blade is moved back and forth whilst a pack of special testing paper is lowered onto the blade. The blade cuts through the paper and the sharpness is then measured. Two different measurements are produced:

ICP (Initial Cutting Performance) is based on the first 3 strokes, which represents the sharpness of the blade.

TCC (Total Card Cut) is measured by conducting over 60 strokes, which represents the duration of the edge. represents the duration of the edge.





IMBALLAGGIO

Packaging



I coltelli professionali delle linee Supra e Supra Colore ed i coltelli della nuova linea Tecna sono forniti in busta singola da appendere, con descrizione dettagliata della linea e del prodotto, foro europeo e codice a barre.

I coltelli sono poi confezionati in scatole di cartone da 6 pezzi per i modelli più grandi e di 12 pezzi per i coltellini da tavola ed i piccoli accessori. I coltelli forgiati delle serie Chef e Master, i coltelli in stile asiatico della serie Hasaki ed i coltelli con lama in ceramica della serie Chef Ceramic sono forniti in scatola singola: le relative confezioni sono illustrate nelle pagine di presentazione delle linee stesse. Sul listino prezzi è presente una colonna con indicato il quantitativo esatto di pezzi per confezione standard di ogni singolo prodotto.

Knives of the professional ranges Supra and Supra Colore as well as knives of the new range Tecna are supplied in single black plastic bag with European hook slot and barcode label; inside the packaging there is a color cardboard with many information about the range. Most of the knives are then packed in boxes of 6 pieces for big knives and 12 pieces for small utility and table knives. Forged knives of Chef and Master ranges, Asian style knives of the range Hasaki and Chef Ceramic knives with white and black ceramic blades are supplied in single gift boxes: pictures of the different packaging can be seen in the introductory sections of each line. A specific column in our current Price List indicates the exact number of pieces contained in a standard box for each product code.



CONFORMITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI

Tutti i prodotti Sanelli Ambrogio 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.

EU FOOD CONTACT CERTIFICATION

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.

UNI EN ISO 9001:2008

Sanelli Ambrogio 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 Sanelli Ambrogio ha attuato un Sistema di Gestione per la Qualità in accordo ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008 per la quale è certificata. La normativa ISO 9001:2008 rappresenta il riferimento, riconosciuto a livello mondiale, per la certificazione del sistema di gestione per la qualità dell'organizzazione di tutto il settore produttivo.

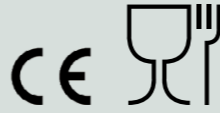
Sanelli Ambrogio pursues the fullest customer satisfaction through high quality products, specialized personnel, respect of delivery deadlines and competitive prices. Through a careful and constant quality control of our production Sanelli Ambrogio has implemented a Quality Management System in compliance with the requirements of UNI EN ISO 9001:2008, 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.

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.

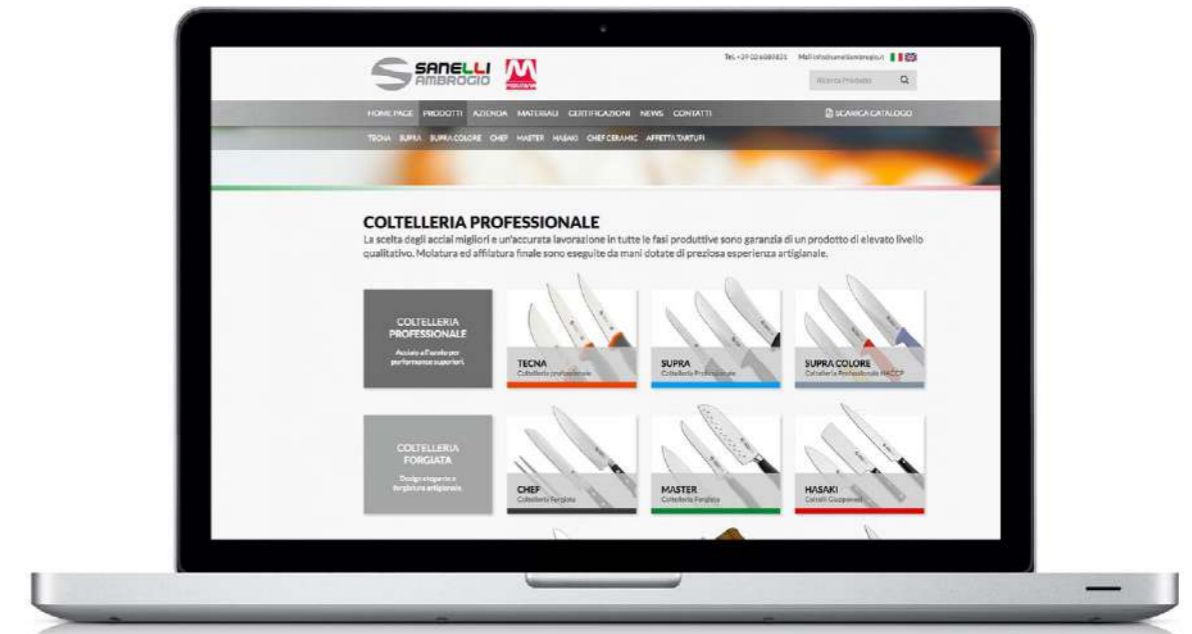


WECOOKIE - ITALIAN FOODSERVICE MANUFACTURERS NETWORK

Sanelli Ambrogio 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

Sanelli Ambrogio 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.



www.sanelliambrogio.it

Sul nostro sito www.sanelliambrogio.it potete trovare informazioni sulla nostra azienda, certificazioni di qualità, nuovi prodotti e partecipazioni a fiere ed eventi, informazioni sulle varie linee di coltelleria e sugli acciai utilizzati e le schede tecniche di tutti gli articoli. Una sezione dedicata permette di visionare e scaricare le varie sezioni del catalogo in formato PDF e le immagini ad alta risoluzione di tutti i prodotti.

On our website www.sanelliambrogio.it you can find information about our company, quality certifications, trade shows updates, new products, information about stainless steels and materials used and technical sheets of all our items. A dedicated section gives you the possibility to see and download the PDF files of the different sections of our catalogue and the high resolution pictures of all our products.

Catalogo generale // *General catalogue*
2018

INDICE // INDEX

16 **TECNA**
Coltelleria Professionale // *Professional Knives*

24 **SUPRA**
Coltelleria Professionale // *Professional Knives*

54 **SUPRA COLORE**
Coltelleria Professionale HACCP // *Professional Knives HACCP*

72 **CHEF**
Coltelleria Forgiata // *Forged Knives*

80 **HASAKI**
Coltelli Giapponesi // *Asian Style Knives*

84 **MASTER**
Coltelleria Forgiata // *Forged Knives*

88 **CHEF CERAMIC**
Coltelleria Lama in Ceramica // *Ceramic Knives*

92 **ACCESSORI PROFESSIONALI**
Utensili da Cucina e Macelleria // *Professional Tools*

126 **AFFETTA TARTUFI**
Prodotti per Tartufi e Funghi // *Truffle Slicers*

T LINEA 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 materiale plastico rigido ed indeformabile, unito con la massima sicurezza al codolo di acciaio, e da un rivestimento esterno più morbido in gomma termoplastica. 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 rigid plastic core, strongly connected with the stainless steel, coated with a thick layer of a softer thermoplastic rubber. 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.

Forniti in busta singola
Supplied in plastic bag



MODELLO DEPOSITATO - PATENTED DESIGN

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

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

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

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

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

Lama satinata in acciaio inossidabile NITRO-B (1.4916)

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

Interno del manico in materiale plastico indeformabile, perfettamente connesso al codolo di acciaio

Inside rigid plastic core, strongly connected with the stainless steel



T LINEA TECNA



COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

T307.014A
Lama cm 14 = 5½"



T307.016A
Lama cm 16 = 6¼"



COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

T312.016A
Lama cm 16 = 6¼"



T312.018A
Lama cm 18 = 7"



COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

T315.016A
Lama cm 16 = 6¼"



T315.018A
Lama cm 18 = 7"



FALCETTA *CLEAVER*

Couperet | Küchenspalter | Macheta cocina

T337.018A
Lama cm 18 = 7"
Spessore mm 3,6

Kg 0,600



ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

T018.030A
Lama cm 30 = 12"



COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

T309.018A
Lama cm 18 = 7"



T309.022A
Lama cm 22 = 8¾"



T309.024A
Lama cm 24 = 9½"



T309.028A
Lama cm 28 = 11"



T309.030A
Lama cm 30 = 12"



COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

T310.020A
Lama cm 20 = 8"



T310.026A
Lama cm 26 = 10"



T310.030A
Lama cm 30 = 12"



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**



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**



FALCETTA CINESE *CHINESE STYLE CLEAVER*

Couperet chinois | Chinesische Hackmesser | Macheta china

T339.018A

Lama **cm 18 = 7"**
Spessore **mm 3,6**



COLTELLO FORMAGGIO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

T344.026A

Lama **cm 26 = 10"**



T344.032A

Lama **cm 32 = 12"**



T344.042A

Lama **cm 42 = 16½"**



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

T349.016A

Lama **cm 16 = 6¼"**



T349.020A

Lama **cm 20 = 8"**



T349.022A

Lama **cm 22 = 8¾"**



T349.024A

Lama **cm 24 = 9½"**



T349.028A

Lama **cm 28 = 11"**



T349.030A

Lama **cm 30 = 12"**



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"**



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"**



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

T351.018A

Lama cm 18 = 7"

**T351.025A**

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

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**

Lama cm 28 = 11"

**COLTELLO PROSCIUTTO** *HAM SLICER*

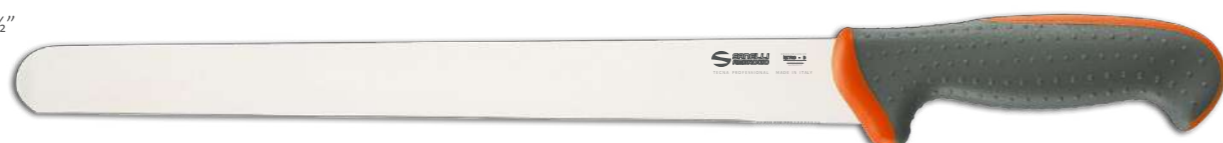
Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

T358.026A

Lama cm 26 = 10¼"

**T358.032A**

Lama cm 32 = 12½"

**COLTELLO PANE** *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

T365.021A

Lama cm 21 = 8"

**COLTELLO PANETTIERE** *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

T363.028A

Lama cm 28 = 11"

**T363.032A**

Lama cm 32 = 12½"

**COLTELLO PASTA** *DOUGH KNIFE*

Couteau pour pâtes | Teigmesser | Cuchillo para Pasta

T352.025A

Lama cm 25 = 10"

**COLTELLO PIZZA** *PIZZA KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau à Pizza | Pizza-messer | Cuchillo Pizza

T367.016A

Lama cm 16 = 6¼"

**FORCHETTONE FORGIATO** *FORGED COOK'S FORK*

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

T375.034A

Totale cm 34 = 13½" overall length

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

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

T591.007A

Lama cm 7 = 2¾"

**SPELUCCHINO** *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

T582.011A

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

Lama cm 14 = 5½"

**SPATOLA CUOCO RETTA** *CHEF'S SPATULA*

Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera

T772.028A

Lama cm 28 = 11"

**SPATOLA LASAGNE** *"LASAGNE" SPATULA*

"Lasagne" spatula | "Lasagne" palette |

"Lasagne" Espátula

T777.015A

Lama cm 15 x 9 = 6" x 3½"





S LINEA 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 elastomeri termoplastici TPE. 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.

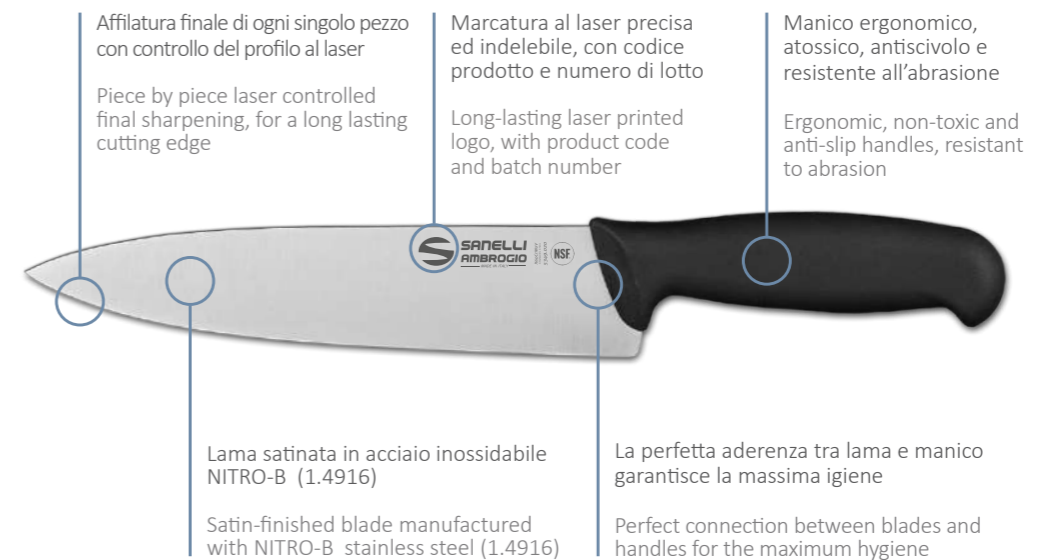
PROFESSIONAL KNIVES

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 anti-slip black TPE. 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



S LINEA SUPRA



COLTELLO SCANNAPOLLI *POULTRY KILLING KNIFE*

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



S307.011

Lama cm 11 = 4 3/4"

PAG 60



COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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



S307.012

Lama cm 12 = 4 3/4"

PAG 60



S307.014

Lama cm 14 = 5 1/2"

PAG 56 PAG 60 PAG 64 PAG 67



S307.016

Lama cm 16 = 6 1/4"

PAG 56 PAG 60



S307.018

Lama cm 18 = 7"

PAG 56



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

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



S301.013

Lama cm 13 = 5"

PAG 56



S301.015

Lama cm 15 = 6"

PAG 56



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

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



S302.013

Lama cm 13 = 5"

PAG 56



S302.015

Lama cm 15 = 6"

PAG 56



COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador



S312.012

Lama cm 12 = 4 3/4"



S312.014

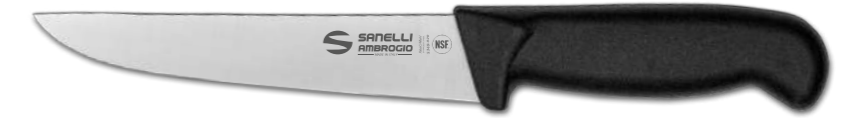
Lama cm 14 = 5 1/2"



S312.016

Lama cm 16 = 6 1/4"

PAG 56 PAG 60 PAG 64



S312.018

Lama cm 18 = 7"



COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado



S315.014

Lama cm 14 = 5 1/2"

PAG 60



S315.016

Lama cm 16 = 6 1/4"

PAG 56 PAG 60



S315.018

Lama cm 18 = 7"



S315.020

Lama cm 20 = 8"



S315.022

Lama cm 22 = 8 3/4"



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



S308.016
Lama cm 16 = 6 1/2"



COLTELLO SCIMITARRA *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero



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



S313.025
Lama cm 25 = 10"



S313.031
Lama cm 31 = 12"



COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero



S309.016
Lama cm 16 x 3,6 = 6 1/4" PAG 57 PAG 61



S309.018
Lama cm 18 x 3,7 = 7" PAG 57 PAG 61



S309.020
Lama cm 20 x 4 = 8" PAG 57 PAG 61 PAG 65 PAG 67



S309.022
Lama cm 22 x 4,2 = 8 1/2" PAG 57 PAG 61



S309.024
Lama cm 24 x 4,4 = 9 1/2" PAG 57 PAG 61 PAG 65



S309.026
Lama cm 26 x 4,6 = 10" PAG 57 PAG 61



S309.030
Lama cm 30 x 5,1 = 12" PAG 57 PAG 61 PAG 65



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



S309.036
Lama cm 36 x 5,5 = 14 1/4" PAG 57 PAG 61



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

S314.016

Lama cm 16 = 6¼"



S314.018

Lama cm 18 = 7"



S314.020

Lama cm 20 = 8"



COLTELLO PELARE *SKINNING KNIFE*

Couteau à dépouiller | Abhäutemesser | Cuchillo desollador

NSF

S306.016

Lama cm 16 x 4,8 = 6¼"



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 25 = 9¾"



S361.030

Lama 30 = 12"



*non in scala

COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

NSF

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 57



S310.033

Lama cm 33 x 7,6 = 13"



COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

NSF

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

NSF

S316.036

Lama cm 36 x 7,1 = 14¼" PAG 65



COLTELLO AFFETTARE, LAMA LARGA SLICING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar



S304.026

Lama cm 26 x 8,8 = 10 1/4"



COLTELLO FETTINE MODELLO ROMA HEAVY SLICING KNIFE

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

S327.500L

Lama cm 36 = 14 1/4"

Kg 0,500



S327.650

Lama cm 36 = 14 1/4"

Kg 0,650



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



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 MEZZO COLPO HALF HEAVY BUTCHER KNIFE

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



S303.028

Lama cm 28 = 11"

PAG 58

Kg 0,600



COLTELLO COLPO HEAVY BUTCHER KNIFE

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



S305.028

Lama cm 28 = 11"

PAG 58

Kg 0,800



COLTELLO MEZZO COLPO HALF HEAVY BUTCHER KNIFE

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

S326.036

Lama cm 36 = 14 1/4"

MEZZO CODOLO - HALF TANG

Kg 0,850



FALCETTA MODELLO "SICILIA" PER PESCE HEAVY FISH CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta



S338.040

Lama cm 40 = 15 3/4" blade

Manico cm 17 = 6 1/2" handle

Kg 1,200



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"

Kg **0,600**

PAG 58 PAG 62 PAG 65



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"

Kg **1,100**

PAG 58



CODOLO INTERO - FULL TANG

S334.022

Lama **cm 22** = 8¾"

Kg **1,300**



CODOLO INTERO - FULL TANG

S334.024

Lama **cm 24** = 9½"

Kg **1,500**



CODOLO INTERO - FULL TANG

FALCETTA MACELLAIO *MEZZO CODOLO BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

S335.026

Lama **cm 26** = 10¼"

Kg **1,250**



MEZZO CODOLO - HALF TANG



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 = 10 3/4"



S018.030
Lama cm 30 = 12"

PAG 58 PAG 60 PAG 65 PAG 69 PAG 71



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"

NEW

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"



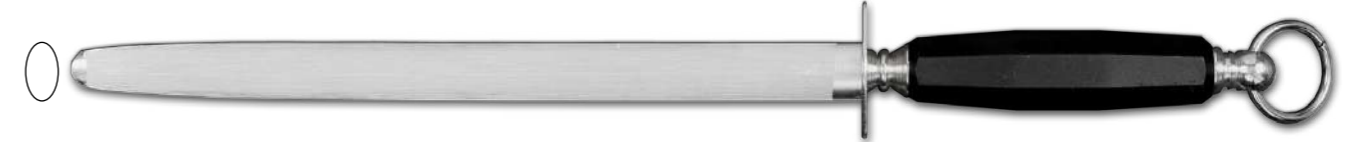
ACCIAINO CROMIZZATO OVALE OVAL SHARPENING STEEL

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 | Feinzungsthle 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"

NEW



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

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 64 PAG 67 PAG 71



S350.020
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



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



S349.014
Lama cm 14 = 5½"



S349.016
Lama cm 16 = 6¼"



TRINCIANTE CUOCO CHEF'S KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero



S349.018
Lama cm 18 = 7"



S349.020
Lama cm 20 = 8"

PAG 59 PAG 63 PAG 66 PAG 67 PAG 69 PAG 70 PAG 71



S349.022
Lama cm 22 = 8¾"



S349.024
Lama cm 24 = 9½"

PAG 59 PAG 63 PAG 66 PAG 67 PAG 69 PAG 70 PAG 71



S349.026
Lama cm 26 = 10¼"

PAG 59 PAG 63 PAG 66 PAG 69 PAG 70 PAG 71



S349.028
Lama cm 28 = 11"



S349.030
Lama cm 30 = 12"

PAG 59 PAG 63 PAG 66 PAG 69 PAG 70 PAG 71



S349.036
Lama cm 36 = 14¼"



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"



S346.030
Lama cm 30 = 12"



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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



S351.018 PAG 64
Lama cm 18 = 7"



S351.025
Lama cm 25 = 9¾"



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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



S366.022 PAG 64
Lama cm 22 = 8¾"



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

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



S356.028 PAG 64
Lama cm 28 = 11"



S356.032 PAG 62
Lama cm 32 = 12½"



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 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 très 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 PAG 62
Lama cm 32 x 3,3 = 12½"



COLTELLO PROSCIUTTO - KEBAB *HAM - KEBAB KNIFE*

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero



S358.036
Lama cm 36 x 3,4 = 14¼"



S358.040
Lama cm 40 x 4,3 = 15¾"



S358.050
Lama cm 50 x 4,5 = 20"



COLTELLO ARROSTO *CARVING KNIFE*

Couteau à rôtir | Bratenmesser | Trinchante

NSF

S370.023
Lama cm 23 = 9"



S370.033
Lama cm 33 = 13"



COLTELLO PASTA *DOUGH KNIFE*

Couteau pour pâtes | Teigmesser | Cuchillo para pasta

NSF

S352.025
Lama cm 25 = 9 1/4"



COLTELLO PIZZA *PIZZA KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau à Pizza | Pizza-messer | Cuchillo Pizza

NSF

S367.016
Lama cm 16 = 6 1/4"



COLTELLO PER FARINATA *"FARINATA" FOCACCIA KNIFE*

Couteau pour "Farinata"

NSF

S353.008
Lama cm 8 = 3 1/4"



COLTELLO PASTICCERE, LAMA CURVA *CURVED BREAD KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

S362.026
Lama cm 26 = 10 1/4"



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 = 12 1/2"



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

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

NSF

S364.021
Lama cm 21 = 8 1/2"



COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

NSF

S365.021
Lama cm 21 = 8 1/2"

PAG 68



COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

S363.024
Lama cm 24 = 9 1/2"

PAG 68



S363.028
Lama cm 28 = 11"

PAG 68

PAG 67



S363.032
Lama cm 32 = 12 1/2"

PAG 68



S363.036
Lama cm 36 = 14 1/4"

PAG 68



S363.042
Lama cm 42 = 16 1/2"



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 = 13 3/4"



FORCHETTONE CUCINA CURVO *CURVED KITCHEN FORK*

Fourchette de cuisine courbe | Küchengabel | Tenedor cocina



S374.030

Totale cm 30 = 12" overall length



FORCHETTONE CUCINA RETTO *STRAIGHT KITCHEN FORK*

Fourchette de cuisine | Küchengabel | Tenedor cocina



S373.030

Totale cm 30 = 12" overall length

PAG 59 PAG 63 PAG 64



FORCHETTONE FORGIATO *FORGED FORK*

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

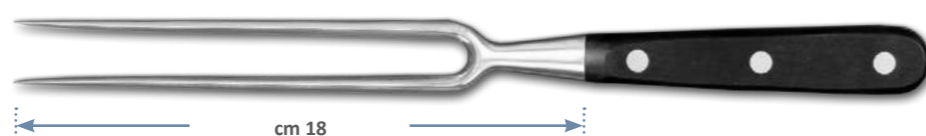
S375.028

Totale cm 28 = 11" overall length



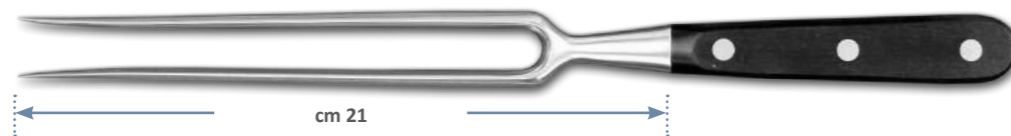
S375.030

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



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

Lama cm 40 x 6,5 = 15 1/2" x 2 1/2" PAG 62



*non in scala

COLTELLO FORMAGGIO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso



S344.022

Lama cm 22 x 3,6 = 8 1/2"



S344.026

Lama cm 26 x 4,2 = 10" PAG 62



S344.030

Lama cm 30 x 4,6 = 12" PAG 69



S344.032

Lama cm 32 x 5 = 12 1/2"



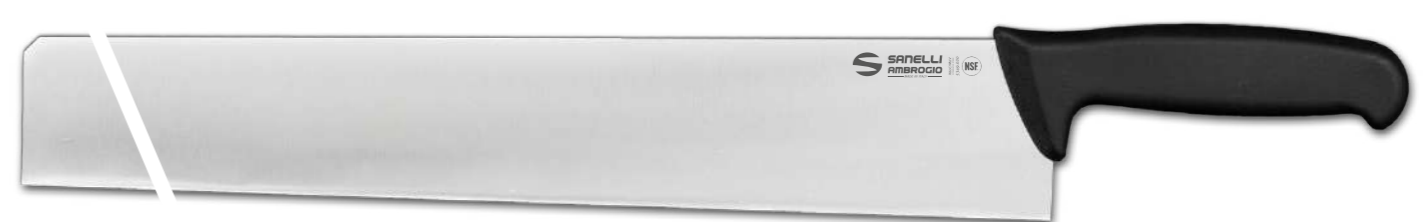
S344.036

Lama cm 36 x 5,7 = 14 1/4"



S344.042

Lama cm 42 x 6,5 = 16 1/2"



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

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



S343.042

Lama cm 42 x 6,5 = 16 1/2" **NEW**



COLTELLI FORMAGGIO PROFESSIONALI PROFESSIONAL PARMESAN CHEESE KNIVES

Couteaux à Parmesan professioneles | Parmesan Berufsmesser | Cuchillos para queso

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"



SEGNAFORME AD UNCINO

S228.009
Lama cm 9 = 3½"



COLTELLO "VENETO"

S214.015
Lama cm 15 = 6"



COLTELLO CAMPANA

S216.016
Lama cm 16 = 6¼"



COLTELLO FORMAGGIO - PATÉ CHEESE KNIFE

Couteau à fromage | Weichkäsemesser | Cuchillo para queso tierno

S246.014
Lama cm 14 = 5½"



NSF

COLTELLO "GORGONZOLA" A SCALINO SOFT CHEESE KNIFE

Couteau à fromage | Briemesser | Cuchillo para queso tierno

S243.020
Lama cm 20 = 8"

mm 7



NSF

COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO CHEESE KNIFE

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

S245.017
Lama cm 17 = 6¾"



NSF

COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO CHEESE KNIFE

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

S245.022
Lama cm 22 = 8¾"



NSF

COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO, LAMA FORATA CHEESE KNIFE

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

S247.022
Lama cm 22 = 8¾"



NSF

COLTELLO "EMMENTHAL"

S219.017
Lama cm 17 x 17 = 6¾" x 6¾"



COLTELLO PER FETA

S221.015
Lama cm 15 = 6"



NSF

COLTELLO "FIRENZE"

S217.014
Lama cm 14 = 5½"



NSF

SPELUCCHINI E COLTELLI DA TAVOLA PARING AND TABLE KNIVES

Manico con impugnatura ergonomica e paramano (spessore manico mm 12)
Ergonomic handle with hand guard (handle thickness 12 mm)



COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

S591.007 - In busta singola | Single plastic bag

S591.B07 - Box 48 pezzi | 48 pieces box

Lama cm 7 = 2¾"



SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

S582.009 - In busta singola | Single plastic bag

S582.B09 - Box 48 pezzi | 48 pieces box

Lama cm 9 = 3½"

S582.011 - In busta singola | Single plastic bag

S582.B11 - Box 48 pezzi | 48 pieces box

Lama cm 11 = 4¼"



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

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

S571.011 - In busta singola | Single plastic bag

S571.B11 - Box 48 pezzi | 48 pieces box

Lama cm 11 = 4¼"



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



TUTTI I COLTELLI DI PAGINA 48 E 49 POSSONO ESSERE FORNITI IN DUE DIFFERENTI CONFEZIONI:
ALL KNIVES IN THESE TWO PAGES 48 AND 49 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 48 o 50 pezzi
Carton box with 48 or 50 pieces



SPELUCCHINI E COLTELLI MIGLIOR PREZZO PARING AND TABLE KNIVES BEST PRICE

Manico con impugnatura ergonomica (spessore manico mm 10)
Ergonomic handle (handle thickness 10 mm)



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 59

PAG 63

PAG 66

PAG 66

PAG 68

PAG 70

PAG 71

Lama cm 7 = 2¾"



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 59

PAG 63

PAG 66

PAG 67

PAG 68

PAG 70

PAG 71

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 70

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 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

PAG 59

PAG 63

PAG 66

PAG 67

PAG 68

PAG 70

PAG 71

Lama cm 11 = 4¼"



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

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

S685.011 - In busta singola | Single plastic bag

S685.B11 - Box 50 pezzi | 50 pieces box

Lama cm 11 = 4¼"



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 = 4¾"



COLTELLO BAR, LAMA MEZZA DENTATA TOMATO KNIFE, SERRATED EDGE

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

S698.012 - In busta singola | Single plastic bag

S698.B12 - Box 50 pezzi | 50 pieces box

Lama cm 11 = 4¼"



SPATOLA CUOCO RETTA *CHEF'S SPATULA*

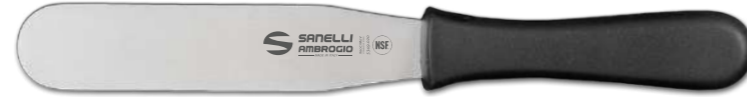
Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera

NSF

S772.012
Lama cm 12 = 4"



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 69



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 = 8"



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 3¾"



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 GRIGLIA BARBECUE SPATULA

Palette à barbecue | Grillspachtel | Espátula parilla



S774.015

Lama cm 15 x 11 = 6" x 4"



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



S781.015

Lama cm 15 = 6"

S781.012

Lama cm 12 = 4¾"

SPATOLA PER SPALMARE SPATULA FOR SPREADING



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

VALIGIA CUOCO CON 13 PEZZI

CHEF'S CASE WITH 13 PIECES

Malette de Chef avec 13 pcs. | Kochkoffer mit 13 Stk. |

Maleta de Chef 13 piezas

S985.013

- 1150.030 Pinza Chef acciaio inox cm 30
- S018.027 Acciaino cromizzato tondo cm 27
- S307.016 Supra - Coltello disosso stretto cm 16
- S309.026 Supra - Coltello francese cm 26
- S349.024 Supra - Trinciante cuoco cm 24
- S349.030 Supra - Trinciante cuoco cm 30
- S356.028 Supra - Coltello salmone cm 28
- S363.028 Supra - Coltello panettiere cm 28
- S366.022 Supra - Coltello filettare flessibile cm 22
- S373.030 Supra - Forchettone cm 30
- 5406.025 Scavino doppio diametro mm 22 - 25
- S591.007 Supra - Coltello cuoco - verdura cm 7
- S772.027 Supra - Spatola cuoco retta cm 27



Misure: cm 50 x 38 x 15 (chiusa) // Misure: cm 46 x 35 x 4,5 (interno)

VALIGIA VUOTA EMPTY CHEF'S CASE

Malette de Chef vide | Kochkoffer leer | Maleta, vacía

S986.000

ESPOSITORE PROFESSIONALE PER COLTELLI

PROFESSIONAL SALES DISPLAYER FOR KNIVES, ON CASTERS

Display de vente professionnel pour couteaux de chef, mobile | Kochmesser Verkaufsstand, fahrbar | Exhibidor movil para cuchillos cocineros

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



Misure: altezza cm 200 - larghezza cm 80 - profondità cm 50
Size: 78½" high - 31½" large - 19¾" wide

S LINEA 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)

- CARNI CRUDE // RAW MEAT
- CARNI COTTE - POLLAME // COOKED MEAT - POULTRY
- PESCE // FISH
- FRUTTA E VERDURA // FRUITS E VEGETABLES
- PANE e LATTICINI // BAKERY e DAIRY PRODUCTS
- CIBI COTTI // COOKED FOODS
- CIBI SENZA GLUTINE e ALLERGIE ALIMENTARI // GLUTEN-FREE FOODS and ALLERGEN-FREE FOODS



Forniti in busta singola
Supplied in plastic bag

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

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

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

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

Lama satinata in acciaio inossidabile NITRO-B (1.4916)

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

La perfetta aderenza tra lama e manico garantisce la massima igiene

Perfect connection between blades and handles for the maximum hygiene

Manico in TPE di diversi colori, per il rispetto delle norme HACCP

TPE handles in different colors to comply with HACCP regulations



S LINEA SUPRA COLORE



CARNI CRUDE // RAW MEAT

COLTELLO DISOSSO CURVO, LAMA RIGIDA *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, LAMA 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



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



S310.030R

Lama cm 30 x 7 = 12"



ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

S018.030R
Lama cm 30 = 12"



FALCETTA MACELLAIO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

S337.018R
Lama cm 18 = 7"

Kg 0,600



NSF

FALCETTA MACELLAIO CODOLO INTERO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

S334.020R
Lama cm 20 = 8"

Kg 1,100



CODOLO INTERO - FULL TANG

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

TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

S349.020R
Lama cm 20 = 8"



S349.024R
Lama cm 24 = 9½"



S349.026R
Lama cm 26 = 10"



S349.030R
Lama cm 30 = 12"



NSF

FORCHETTONE CUCINA RETTO *STRAIGHT KITCHEN FORK*

Fourchette de cuisine | Küchengabel | Tenedor cocina

S373.030R
Totale cm 30 = 12" overall length



NSF

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

S691.B07R - Box 50 pezzi - *50 pieces box*

Lama cm 7 = 2¾"



NSF

SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

S682.B11R - Box 50 pezzi - *50 pieces box*

Lama cm 11 = 4¼"



NSF

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

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

S672.011R - In busta singola - *Single plastic bag*

S672.B11R - Box 50 pezzi - *50 pieces box*

Lama cm 11 = 4¼"

NEW



NSF

CARNI COTTE - POLLAME // COOKED MEAT - POULTRY

COLTELLO SCANNAPOLLI *POULTRY KILLING KNIFE*

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

NSF

S307.011Y

Lama cm 11 = 4 1/4"



COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

NSF

S307.012Y

Lama cm 12 = 4 3/4"



S307.014Y

Lama cm 14 = 5 1/2"



S307.016Y

Lama cm 16 = 6 1/4"



COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

NSF

S312.016Y

Lama cm 16 = 6 1/4"



COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

NSF

S315.014Y

Lama cm 14 = 5 1/2"



S315.016Y

Lama cm 16 = 6 1/4"



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 = 6 1/4"



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 = 8 3/4"



S309.024Y

Lama cm 24 x 4,4 = 9 1/2"



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 = 14 1/4"



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

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

NSF

S356.032Y

Lama cm 32 = 12½"

NEW

**COLTELLO PROSCIUTTO *HAM SLICER***

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

NSF

S358.032Y

Lama cm 32 x 3,3 = 12½"

**COLTELLO SALATO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER***

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

NSF

S344.026Y

Lama cm 26 = 10"

**COLTELLO FORMAGGIO DUE MANICI *CHEESE KNIFE, 2 HANDLES***

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

NSF

S244.033Y

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

NEW



*non in scala

S244.040Y

Lama cm 40 x 6,5 = 15¾" x 2½"



*non in scala

FALCETTA MACELLAIO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

NSF

S337.018Y

Lama cm 18 = 7"

Kg 0,600

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

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

NSF

S691.007Y - In busta singola - *Single plastic bag***S691.B07Y** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*

Lama cm 7 = 2¾"

**SPELUCCHINO *PARING KNIFE***

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

NSF

S682.011Y - In busta singola - *Single plastic bag***S682.B11Y** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*

Lama cm 11 = 4¼"

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

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

NSF

S672.011Y - In busta singola - *Single plastic bag***S672.B11Y** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*

Lama cm 11 = 4¼"

NEW

**TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE***

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

NSF

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

COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

S307.014L
Lama cm 14 = 5½"



NSF

COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

S312.016L
Lama cm 16 = 6¼"



NSF

COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

S351.018L
Lama cm 18 = 7"



NSF

COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

S366.022L
Lama cm 22 = 8¾"



NSF

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

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

S350.018L
Lama cm 18 = 7"



NSF

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

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

S356.028L
Lama cm 28 = 11"



NSF

FORCHETTONE CUCINA RETTO *STRAIGHT KITCHEN FORK*

Fourchette de cuisine | Küchengabel | Tenedor cocina

S373.030L
Totale cm 30 = 12" overall length



NSF

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"



COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

S691.007L - In busta singola - *Single plastic bag***S691.B07L** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*

Lama cm 7 = 2¾"



NSF

SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

S682.011L - In busta singola - *Single plastic bag***S682.B11L** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*

Lama cm 11 = 4¼"



NSF

COLTELLO TAVOLA, LAMA DENTATA TABLE KNIFE, SERRATED EDGE

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

S672.011L - In busta singola - *Single plastic bag***S672.B11L** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*

Lama cm 11 = 4¼"

NEW



NSF

TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

S349.020L

Lama cm 20 = 8"



NSF

S349.024L

Lama cm 24 = 9½"

**S349.026L**

Lama cm 26 = 10"

**S349.030L**

Lama cm 30 = 12"

**CIBI SENZA GLUTINE // GLUTEN-FREE FOODS****COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE**

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

S691.007P - In busta singola - *Single plastic bag***S691.B07P** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*

Lama cm 7 = 2¾"



NSF

SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

S682.011P - In busta singola - *Single plastic bag***S682.B11P** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*

Lama cm 11 = 4¼"



NSF

COLTELLO TAVOLA, LAMA DENTATA TABLE KNIFE, SERRATED EDGE

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

S672.011P - In busta singola - *Single plastic bag***S672.B11P** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*

Lama cm 11 = 4¼"

NEW



NSF

COLTELLO DISOSSO STRETTO NARROW BONING KNIFE

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

S307.014P

Lama cm 14 = 5½"



NSF

COLTELLO FRANCESE BUTCHER KNIFE

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

S309.020P

Lama cm 20 x 4 = 8"



NSF

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

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

S350.018P

Lama cm 18 = 7"



NSF

TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

S349.020P

Lama cm 20 = 8"



NSF

S349.024P

Lama cm 24 = 9½"

**COLTELLO PANETTIERE BAKER KNIFE**

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

S363.028P

Lama cm 28 = 11"



NSF

PANE E LATTICINI // BAKERY AND DIARY PRODUCTS

COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

NSF

S365.021W

Lama cm 21 = 8 1/4"



COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

COUPEAU DE BOULANGER | BÄCKERMESSER | CUCHILLO PANADERO

NSF

S363.024W

Lama cm 24 = 9 1/2"



S363.028W

Lama cm 28 = 11"



S363.032W

Lama cm 32 = 12 1/2"



S363.036W

Lama cm 36 = 14 1/4"



COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

NSF

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

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

Lama cm 7 = 2 3/4"



SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

NSF

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

S682.B11W - 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

NSF

S672.011W - In busta singola - *Single plastic bag*

S672.B11W - Box 50 pezzi - *50 pieces box*

Lama cm 11 = 4 1/4"

NEW



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

NSF

S349.020W

Lama cm 20 = 8"



S349.024W

Lama cm 24 = 9 1/2"



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 FORMAGGIO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

NSF

S344.030W

Lama cm 30 = 12"



SPATOLA CUOCO RETTA *CHEF SPATULA*

Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera

NSF

S772.027W

Lama cm 27 = 10 1/2"



VERDURA E FRUTTA // FRUITS AND VEGETABLES

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

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

Lama **cm 7** = 2¾"



NSF

SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

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

Lama **cm 11** = 4¼"



NSF

SPELUCCHINO, LAMA DENTATA *PARING KNIFE, SERRATED EDGE*

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

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

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

Lama **cm 9** = 3½"



NSF

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

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

S672.011G - In busta singola - *Single plastic bag*

S672.B11G - Box 50 pezzi - *50 pieces box*

Lama **cm 11** = 4¼"

NEW



NSF

TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

S349.020G

Lama **cm 20** = 8"



NSF

S349.024G

Lama **cm 24** = 9½"



S349.026G

Lama **cm 26** = 10"



S349.030G

Lama **cm 30** = 12"



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"



NSF

ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

S018.030G

Lama **cm 30** = 12"



VERDURE COTTE // COOKED VEGETABLES

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

S691.B07N - Box 50 pezzi - *50 pieces box*

Lama **cm 7** = 2¾"



NSF

SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

S682.B11N - Box 50 pezzi - *50 pieces box*

Lama **cm 11** = 4¼"



NSF

TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

S349.020N

Lama **cm 20** = 8"



NSF

S349.024N

Lama **cm 24** = 9½"



S349.026N

Lama **cm 26** = 10"

NEW



S349.030N

Lama **cm 30** = 12"



C LINEA CHEF

SANELLI
AMBROGIO

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 acetale 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.

Forniti in scatola singola
Supplied in single box



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

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

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



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

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

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"



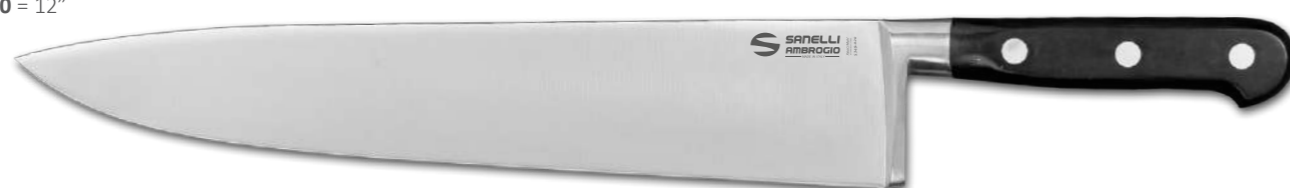
C349.020
Lama cm 20 = 8"



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 rôtir | 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"



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"



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"



AFFILACOLTELLI *SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

C343.020
Lama cm 20 = 8"



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"



FORCHETTONE FORGIATO *FORGED FORK*

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

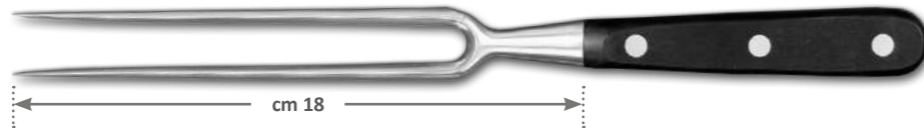
C375.028

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



C375.030

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



C375.033

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



SCATOLA REGALO 3 PEZZI *GIFT BOX WITH 3 PIECES*

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

C993.000

C370.023 Arrosto **cm 23**

C349.020 Chef **cm 20**

C365.020 Pane **cm 20**



SCATOLA REGALO 5 PEZZI *GIFT BOX WITH 5 PIECES*

Set de 5 Couteaux | Messersatz 5 Teile | Set 5 cuchillos

C995.000

C350.018 Santoku **cm 18**

C365.020 Pane **cm 20**

C370.023 Arrosto **cm 23**

C349.020 Chef **cm 20**

C582.011 Spelucchino **cm 10**

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

6 pezzi coltelli costata dentati in scatola regalo

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

6 pezzi coltelli costata lisci in scatola regalo



VALIGIA CUOCO CON 13 PEZZI *CHEF'S CASE WITH 13 PIECES*

Mallette de Chef avec 13 pcs. | Kochkoffer mit 13 Stk. | Maleta de Chef 13 piezas

C985.013

- 1150.030 Pinza chef **cm 30**
- C307.013 Disosso **cm 13**
- C349.025 Trinciante **cm 25**
- C349.030 Trinciante **cm 30**
- C350.018 Santoku **cm 18**
- C351.020 Filettare **cm 20**
- C356.030 Salmone **cm 30**
- C357.029 Prosciutto **cm 29**
- C363.030 Panettiere **cm 30**
- C375.033 Forchettone **cm 33**
- C591.007 Verdura curvo **cm 7**
- S018.030 Acciaino professionale **cm 30**
- 5406.025 Scavino doppio



Misure **cm 50 x 38 x 11** (chiusa) // Misure **cm 46 x 35 x 4,5** (interno)

VALIGIA VUOTA *EMPTY CHEF'S CASE*

Mallette de Chef vide | Kochkoffer leer | Maleta, vacía

C986.000

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**



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

VALIGIA VUOTA *EMPTY CHEF'S CASE*

Mallette de Chef vide | Kochkoffer leer | Maleta, vacía

C981.000

CEPPI PORTACOLTELLI KNIVES BLOCKS

Blocs de couteaux | Messerblöcke | Bloques de cuchillos

CEPPO "ROCCIA" 6 PEZZI *KNIFE BLOCK WITH 6 PIECES*

■ C900.000

Legno sbiancato | *White painted wood*

■ C901.000

Legno tinto wengé | *Wengé painted wood*

- C349.020 Cucina **cm 20**
- C351.020 Filettare **cm 20**
- C358.025 Prosciutto **cm 25**
- C365.020 Pane **cm 20**
- C370.023 Arrosto **cm 23**
- C591.007 Coltello cuoco **cm 7**



CEPPO "ROCCIA" 8 PEZZI *KNIFE BLOCK WITH 8 PIECES*

■ C910.000

Legno sbiancato | *White painted wood*

■ C911.000

Legno tinto wengé | *Wengé painted wood*

- 1564.000 Forbice cucina
- C307.013 Disosso **cm 13**
- C349.020 Cucina **cm 20**
- C350.018 Santoku **cm 18**
- C358.025 Prosciutto **cm 25**
- C365.020 Pane **cm 20**
- C370.023 Arrosto **cm 23**
- C375.028 Forchettone **cm 28**



CEPPO "ONDA" 6 PEZZI *KNIFE BLOCK WITH 6 PIECES*

C920.000

- 1564.000 Forbice cucina
- C365.020 Pane **cm 20**
- C349.020 Cucina **cm 20**
- C370.023 Arrosto **cm 23**
- C351.020 Filettare **cm 20**
- C591.007 Coltello cuoco **cm 7**



CEPPO "ONDA" 8 PEZZI *KNIFE BLOCK WITH 8 PIECES*

C930.000

- 1564.000 Forbice cucina
- C307.013 Disosso **cm 13**
- C343.020 Affilacoltelli **cm 20**
- C349.020 Cucina **cm 20**
- C351.020 Filettare **cm 20**
- C365.020 Pane **cm 20**
- C370.023 Arrosto **cm 23**
- C591.007 Coltello cuoco **cm 7**



H LINEA HASAKI 刃先



COLTELLI PROFESSIONALI HASAKI, IN STILE ASIATICO

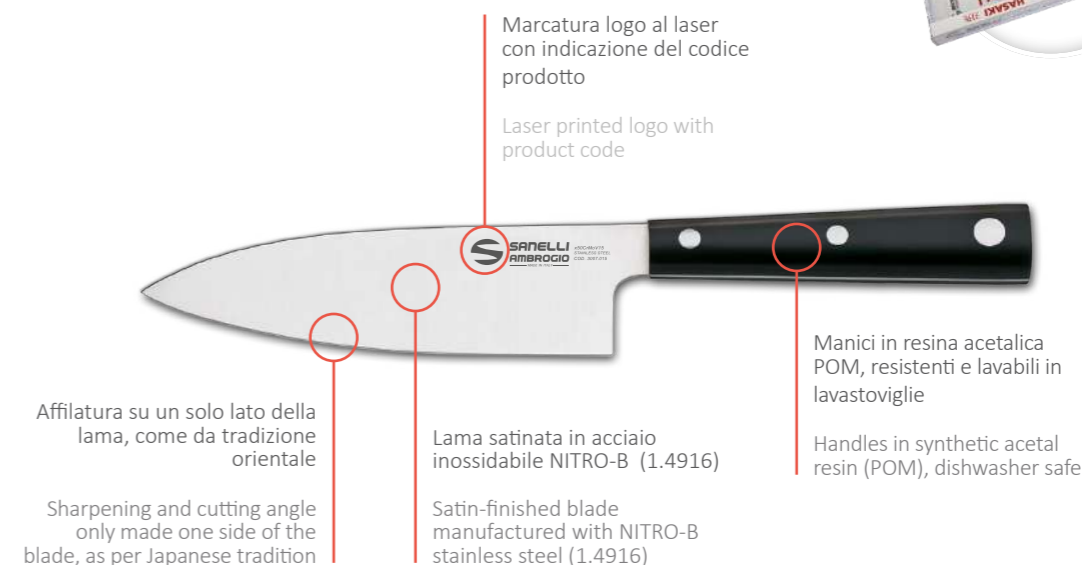
Ha Saki: “bordo tagliante”, il nome perfetto per le lame della nuova linea di coltelli professionali in stile giapponese. Le lame dei coltelli Hasaki sono prodotte con acciaio speciale all’azoto NITRO-B (1.4916), che permette di ottenere una microstruttura uniforme con eccellente resistenza alla corrosione 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 acetica (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.



Forniti in scatola singola
Supplied in single box



H LINEA HASAKI 刃先



COLTELLO "USABA" "USABA" KNIFE

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

H339.016

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

Spessore **mm 3** thickness



COLTELLO CHEF CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

H349.016

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

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** = 6 1/4"

Spessore **mm 3** thickness



COLTELLO "YANAGI" - SASHIMI "YANAGI" KNIFE

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

H341.021

Lama **cm 21** = 8 1/4"

Spessore **mm 2** thickness



H341.024

Lama **cm 24** = 9 1/2"

Spessore **mm 2** thickness



H341.027

Lama **cm 27** = 10 1/2"

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



BACCHETTE ORIENTALI - FORCHETTA E COLTELLO

DOUBLE USE CHOPSTICKS - FORK & KNIFE - STAINLESS STEEL

Baguettes double usage - Fourchette et couteau - Acier inoxydable | Doppelnutzung esststäbchen - Gabel und messer - Edelstahl |

Palillos chinos doble uso - Tenedor y cuchillo - Acero inoxidable

1170.000

Coppia di bacchette - Forchetta e coltello fornite in busta singola

Chopsticks - Fork and knife supplied in single plastic bag

1180.000

Coppia di bacchette - Forchetta e coltello fornite in confezione regalo

Chopsticks - Fork and knife supplied in design gift box

Lunghezza totale **cm 25** = 10" total length



BREVETTATO
No 000929823-0001
No 000929823-0002
UE PATENTED

Due culture millenarie, due mondi lontani che collaborano e si avvicinano, anche a tavola. East + West nasce da questo incontro: un'idea innovativa che coniuga il piacere e il fascino della ritualità orientale alle abitudini occidentali. Realizzate in acciaio inox per alimenti, igieniche e riutilizzabili, le bacchette - posate East + West garantiscono un'alta maneggevolezza e leggerezza nell'uso e la massima sicurezza al consumatore. La linea, stilizzata e minimalista, le colloca come un prodotto funzionale e di design. Classe, modernità e curiosità che si fondono in un'idea moderna e proiettata nel futuro: l'ideale per l'arredo delle tavole di oggi.

Two cultures stretching back over thousands of years, two distant worlds brought into close, collaborative contact - even at the dinner table. This is the innovative idea behind East + West, where the allure of pleasing Eastern rituals meets everyday Western habits. Made in food-quality stainless steel, the reusable East + West chopsticks-cutlery guarantee consumers a perfectly hygienic, superbly manageable, lightweight product. The stylized, minimalist design makes them both practical and elegant, combining class and originality into a modern, forward-looking concept, ideal for adorning today's table.



M LINEA MASTER



COLTELLI FORGIATI

Coltelleria forgiata dal design moderno ed accattivante, realizzata per venire incontro alle richieste di funzionalità e raffinatezza degli utilizzatori più esigenti. Ogni coltello è forgiato in un unico pezzo di acciaio inossidabile X50CrMoV15 ed è controllato e affilato con la cura più scrupolosa. I manici ergonomici in elastomeri termoplastici Sebs, disponibili anche in diversi colori a norme HACCP, sono resistenti al lavaggio in lavastoviglie e soddisfano le più recenti disposizioni di legge in materia di igiene alimentare. L'impiego di materie prime di primissima qualità e le finiture particolarmente accurate trasformano ogni singolo pezzo in un oggetto di grande pregio.

FORGED KNIVES

With captivating and modern design, Master forged knives have been studied and realized to satisfy the refined modern taste of the most exigent customers. Drop-forged in a single piece of steel, each knife is finished and checked with the greatest care. The full tang blade, forged with high-grade X50CrMoV15 stainless steel, ensures high cutting power and optimal corrosion resistance. Ergonomic plastic handles in thermoplastic elastomer SEBS, with perfect connection with the stainless steel of the blade, are dishwasher safe and comply with the most updated food hygiene regulations.



Marcatura logo al laser con indicazione del codice prodotto

Laser printed logo with product code

Manici ergonomici in elastomeri termoplastici SEBS, con perfetta aderenza del manico all'acciaio

Ergonomic plastic handles in thermoplastic elastomer SEBS, with perfect connection with blades

Acciaio inossidabile X50CrMoV15 per un'affilatura perfetta e di lunga durata

Special high-grade X50CrMoV15 stainless steel with long lasting cutting power

Equilibrio ed ottimo bilanciamento grazie alla forgiatura di un unico pezzo di acciaio per lama e manico

Full tang blade, giving perfect balance and the best resistance



M LINEA MASTER



COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE*

Couteau à épilucher | Tourniermesser | Mondador

Z591.007
Lama cm 7 = 2¾"



Z591.007G
Lama cm 7 = 2¾"



SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau d'office | Officemesser | Mondador

Z582.009
Lama cm 9 = 3½"



Z582.009G
Lama cm 9 = 3½"



COLTELLO COSTATA, LAMA MEZZA DENTATA *STEAK KNIFE*

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

Z585.012
Lama cm 12 = 4¾"



COLTELLO CUCINA *KITCHEN KNIFE*

Couteau de cuisine | Kochmesser | Cuchillo cocinero

Z349.015
Lama cm 15 = 6"



Z349.015Y
Lama cm 15 = 6"



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

Z349.020
Lama cm 20 = 8"



Z349.020R // Lama cm 20 = 8"



Z349.020Y // Lama cm 20 = 8"



Z349.020L // Lama cm 20 = 8"



Z349.020G // Lama cm 20 = 8"

Z349.026
Lama cm 26 = 10"



COLTELLO DISOSSO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

Z307.015
Lama cm 15 = 6"



Z307.015R
Lama cm 15 = 6"



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

Z351.015
Lama cm 15 = 6"



Z351.015L
Lama cm 15 = 6"



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

Z350.018
Lama cm 18 = 7"



Z350.018G
Lama cm 18 = 7"



COLTELLO AFFETTARE *CARVING KNIFE*

Couteau à découper | Tranchiermesser | Cuchillo de trinchar

Z345.021
Lama cm 21 = 8¾"



Z345.021R
Lama cm 21 = 8¾"



COLTELLO PANE *BREAD KNIFE, SERRATED EDGE*

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

Z365.022
Lama cm 22 = 8¾"



Z365.022W
Lama cm 22 = 8¾"



FORCHETTONE FORGIATO *FORGED COOK'S FORK*

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

Z375.028
Totale cm 28 = 11" total length



C LINEA CHEF CERAMIC



COLTELLI CON LAMA IN CERAMICA

Coltelleria con lame in ceramica bianca e nera, prodotte a partire da polvere di ceramica speciale chiamata Zirconia, materiale chimicamente inerte ed estremamente duro, secondo in durezza solo al diamante. La polvere di ceramica viene stampata a pressione a freddo e sinterizzata con temperature oltre 1000°C; il manico è in ABS antiscivolo e morbido al tatto. L'affilatura è effettuata con speciali mole diamantate, e permette di ottenere lame che mantengono il taglio più a lungo di qualsiasi coltello metallico.

PERCHÉ UN COLTELLO CON LAMA IN CERAMICA?

- non trasmette odori, mantiene i colori e il gusto naturale dei cibi
- il materiale inerte evita la formazione di ruggine e inibisce reazioni chimiche con gli alimenti
- la lama è estremamente affilata, facile da utilizzare e da pulire
- la leggerezza rende il coltello adatto ad un utilizzo prolungato

CERAMIC BLADE KNIVES

Knives with white and black ceramic blades, made of advanced, high-tech ceramic powder called Zirconia, a chemically inert and extremely hard material. Ceramic powder is transformed into blades with cold forming at high pressures and through the sintering process at temperatures in excess of 1000 °C. Then the blade is grinded and sharpened with diamond wheels, to create the edge and the final shape before attaching the ABS handles: the result are blades that maintains their sharpness longer than any metal blade.

WHY USING A CERAMIC BLADE KNIFE?

- it doesn't transmit odours, keeps original food color and taste
- the inert material grants no rust and no chemical reactions with the food
- the blade it's extremely sharp, easy to use and clean
- its lightness is suitable also for prolonged use

Forniti in scatola singola
Supplied in single box



Lame prodotte a partire da polvere di ceramica speciale Zirconia

Ceramic blades made of advanced, high-tech Zirconia ceramic powder

Materiale inerte ed estremamente duro (HRC > 87, secondo solo al diamante)

Chemically inert and extremely hard material is (HRC > 87, second only to diamond)

Manico antiscivolo in ABS, morbido al tatto ed adatto ad un utilizzo prolungato

Anti-slip ABS handles, with soft grip and suitable for prolonged use



C LINEA CHEF CERAMIC



Un coltello con lama in ceramica è perfetto per affettare carni senza osso, cibi cotti, frutta e verdure. Utilizzare con un tagliere di polietilene o di legno, evitando di tagliare su superfici dure come marmo, acciaio o pietre. I coltelli sono a rischio di danneggiamento in caso di caduta o di utilizzo improprio: il coltello si può rompere in caso di caduta di punta, si può intaccare il filo se utilizzato per tagliare ossi o se utilizzato per fare leva. Si raccomanda di non inserire i coltelli di ceramica in lavastoviglie, per evitare il possibile contatto con altri oggetti; per lavarli basta passarli sotto l'acqua con un detergente per piatti.

Your ceramic knife works best for slicing boneless meats, fruits and vegetables. Use with a plastic or wood cutting board. Avoid cutting on marble or stone or inappropriate surfaces like plates or kitchen tiles. Any knife is at risk of damage if dropped or misused: you can break the point if the knife lands on it, you can chip the edge if you cut into bones and you can break off the edge and the point if you use them to pry. We recommend not to put the ceramic knives in a dishwasher to avoid violent motion against other hard objects: we suggest to clean them with water and liquid dish detergent.

SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

1600.000
Lama cm 10 = 4"



COLTELLO FRUTTA UTILITY KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocina

1601.000
Lama cm 13 = 5"



COLTELLO "SANTOKU" "SANTOKU" KNIFE

Couteau "Santoku" | "Santoku" messer | Cuchillo "Santoku"

1602.000
Lama cm 12 = 4 3/4"



COLTELLO CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

1603.000
Lama cm 15 = 6"



COLTELLO CUOCO PROFESSIONALE CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

1604.000
Lama cm 17 = 7"



COLTELLO CUOCO PROFESSIONALE CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

1605.000
Lama cm 20 = 8"



COLTELLO LAMA DENTATA BREAD KNIFE, SERRATED EDGE

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

1606.000
Lama cm 15 = 6"



AFFILACOLTELLI MANUALE DIAMANTATO DIAMOND KNIFE SHARPENER

Aiguiseur au diamant | Diamant Messerschleifer | Afilador diamante

1979.000



Affilacoltelli diamantato, adatto per affilare coltelli in acciaio e coltelli in ceramica. Il supporto antiscivolo in ABS permette di lavorare il prodotto con il corretto angolo di affilatura (15°).

Da utilizzare umido, completo di istruzioni.

Misure: lunghezza totale cm 17 - area di affilatura cm 6 x cm 2

Diamond coated sharpener in easy-to-use stick shape. Can be used to sharpen any kind of knife, including ceramic, titanium and stainless steel. Supplied with a sharpening stand which sets the knife at the correct angle for sharpening (15°).

Stand has non-slip stoppers on base.

Size: total length cm 17 - sharpening area cm 6 x cm 2



A ACCESSORI PROFESSIONALI



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 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** = 15 3/4" 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

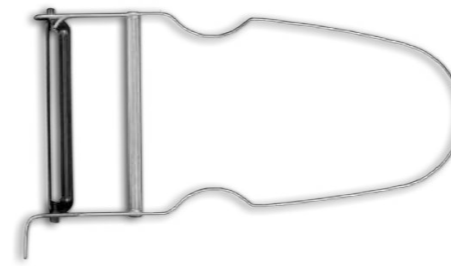


PELATATATE "CASTOR"

POTATOES PEELER, STAINLESS STEEL

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

1432.000



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

PELATATATE LAMA INOX MANICO PLASTICA

POTATOES PEELER, STAINLESS STEEL BLADE, PLASTIC HANDLE

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

1434.000



SCHIACCIANOCI INOX SATINATO *STAINLESS STEEL NUTCRACKER, GLAZED*

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

1421.000
Totale **cm 17** = 7" overall length



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



PELATATATE "CASTOR" CON CARTONCINO

POTATOES PEELER, STAINLESS STEEL

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

1433.000



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

PELATATATE "CASTOR" JULIENNE

JULIENNE PEELER

Eplucheur Julienne | Julienne-Sparschäler | Pelador Julienne

1435.000



SCAVINO MELON BALLER

Moule à pomme | Kugelformer | Vaciador

5405.010
φ mm 10**5405.015**
φ mm 15**5405.018**
φ mm 18**5405.022**
φ mm 22**5405.025**
φ mm 25**5405.030**
φ mm 30**SCAVINO DOPPIO DOUBLE MELON BALLER**

Moule à pomme double | Doppelt Kugelformer | Doble vaciador

5406.025
φ mm 22 - 25**5406.030**
φ mm 22 - 30**SCAVINO CON PUNTE TOMATO / FRUIT DESTALKER**

Equeuteur à tomates | Entstieler | Vaciador con picos

5407.000
φ mm 25**LEVACAPSULE CAP LIFTER**

Décapsuleur | Kapselheber | Descapsulador

5483.000**PELAPATATE 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" // φ mm 16**5495.020** Lama cm 9 = 3 1/2" // φ 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 droitier | Ziseliermesser rechts | Decorador Citricos

5442.000**DECORA LIMONI SINISTRO CANAL KNIFE LEFT**

Canneleur gaucher | Ziseliermesser links | Decorador Citricos

5443.000**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 φ mm 18

5441.000

Rigalimoni e decoratore

5425.000

Arricciaburro

5430.000

Pelapatate

5445.000

Decoratore

5495.016

Levatorsoli

5406.030

Scavino doppio φ 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
φ cm 6 = 2 ¼"



5437.010
φ cm 10 = 4"



SCAVINO PER FRUTTA E VERDURA

FRUIT AND VEGETABLE CORER

Dénoyauteur de fruits et légumes | Entkerner für Obst und Gemüse

1223.000



triangle®

SPATOLA PASTICCERIA RETTA

CONFISERIE SPATULA

Spatule de chef | Confiseriepalette | Espátula pastelera

5412.000
Lama cm 12 = 4 ¾"

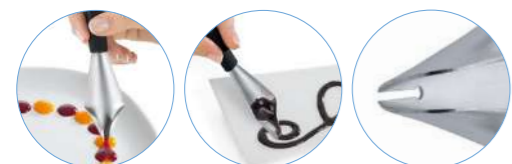


triangle®

CUCCHIAIO PER DECORAZIONE ART SPOON IN BLISTER

Cuillère artistique | Art spoon | Cuchillo decorador

1221.000



triangle®

SET 4 SPIEDINI CM 30 PER BARBECUE

Skewer set with ring, 4 pieces | Set de piques à brochettes anneau, 4 pièces | Grillspiese-Set mit Ring, 4-teilig

1226.000



triangle®

ROTELLA PASTA PASTRY WHEEL

Roulette à pâtes | Teigrädchen | Cortapastas

5497.035
φ mm 35



5497.070
φ mm 70



VUOTA ANANAS PINEAPPLE CORER

Vide-ananas | Ananasausstecher | Descorazonador de piña

5496.000
φ mm 30



SPATOLA PASTICCERIA PIEGATA

CONFISERIE SPATULA

Spatule de chef | Confiseriepalette, gewinkelt | Espátula pastelera

5413.000
Lama cm 9 = 3 ½"



triangle®

TAGLIAMELA 16 SPICCHI APPLE SLICER

Coupe pomme | Apfelterer | Cortador de manzana

1224.000



triangle®

TAGLIA AGLIO GARLIC CUTTER

Coupe-ail | Knoblauchscheider | Cortador de ajo

1225.000



triangle®

MANDOLINA INOX CON TAGLIO REGOLABILE FINE SLICER WITH END-HOLDER

Mandoline réglable inox | Feinhobel mit restehalter | Mandolina con protector

1230.000



triangle®

Misure: lunghezza totale cm 27, larghezza cm 8
Taglio: larghezza di taglio cm 4,5, spessore da 0 a 3 mm

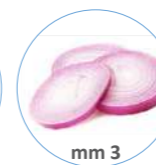
Size: overall length cm 27, 8 cm large
Cut: blade cm 4,5, thickness from 0 to 3 mm

MANDOLINA CON LAMA PARABOLICA BREVETTATA

VEGETABLE SLICER WITH HOLDER

Mandoline avec pousoir | Gemüsehobel mit Restehalter | Mandolina con protector

1231.000



Lama parabolica brevettata | Patented parabolic blade



triangle®

JULIENNE CUTTER A SPIRALE
ENDLESS JULIENNE CUTTER

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

1208.000



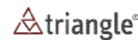
Julienne cutter a temperino, per creare spaghetti di frutta e verdura. Ruotare la verdura attraverso la taglierina come un temperamatite.

Endless Julienne cutter create vegetable spaghetti for creative cooing. 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

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

1209.000

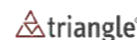


Cutter a temperino, per creare spirali di frutta e verdura. Ruotare la verdura attraverso la taglierina come un temperamatite.

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

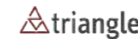
1219.000



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 Esparragos

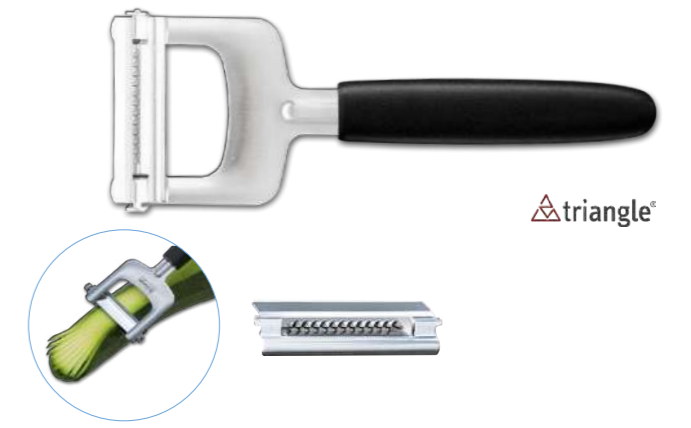
1220.000



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 THAIANDESE CON DOPPIA LAMA THAI KNIFE, DOUBLE BLADE

Stylet Thai | Thaimesser | Cuchillo Thai
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 verdura. 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 THAIANDESE 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 THAIANDESE 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 verdura. 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



triangle®



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



triangle®

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.

KIT CON 18 UTENSILI DA DECORO DECORATION KIT, 18 TOOLS

Kit 18 outils de décor | Dekoriersatz, 18 tlg. |
Estuche de 18 herramientas de decoración

1200.018





APPENDICOLTELLI MAGNETICO *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 "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



NEW

GANCI PER APPENDICOLTELLI MAGNETICI *MAGNETIC KNIFE RACK HOOKS*

1962.000
Gancio singolo | *Single hook*



NEW

1963.000
Gancio doppio | *Double hook*

Nero - Argento | *Black - Silver*



Nero - Argento | *Black - Silver*



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

CONTENITORE MAGNETICO PER ACCESSORI *GREEN UTENSILS CUP*

1964.000

NEW



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**

NEW



FORBICE DA CUCINA ACCIAIO INOX SABBBIATA
STAINLESS STEEL KITCHEN SHEARS

Totale cm 21 = 8" overall length



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

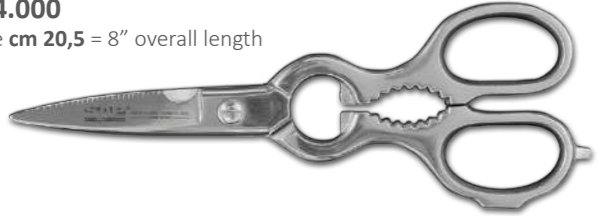


Interno del manico soft-touch, disponibile in 5 colori a norme HACCP
Soft-touch inside handles, available in 5 colors for HACCP standards

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

1564.000

Totale cm 20,5 = 8" overall length



FORBICE CUCINA INOX, SMONTABILE
KITCHEN SHEARS, STAINLESS STEEL DIVISIBLE

1553.000

Totale cm 19 = 7½" overall length



FORBICE PER GAMBERI, ACCIAIO INOX
SCISSORS FOR CRAWFISHES, STAINLESS STEEL

1050.000

Totale cm 17 = 6¾" overall length



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

1505.000

Totale cm 25 = 9¾" overall length



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

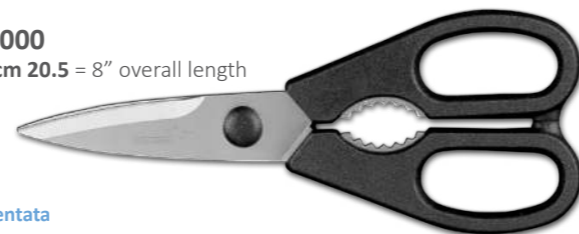


Microdentata

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 | Tijeras aves

1015.000

Lama cm 12 = 4¾"

Totale cm 25 = 9¾" overall length

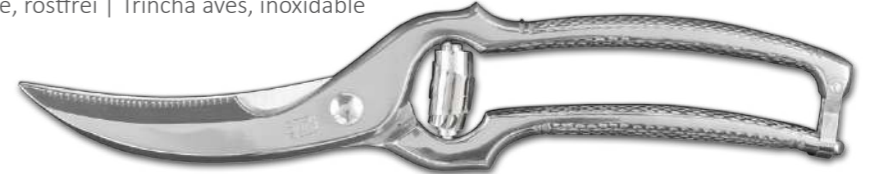


TRINCIAPOLLO INOX "GAZZELLA" LUCIDO *POULTRY SHEARS, BRIGHT STAINLESS STEEL*

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

1013.000

Totale cm 25 = 9¾" overall length



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

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

1010.000

Totale cm 25 = 9¾" overall length



TRINCIAPOLLO INOX SABBBIATO *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 PER POLLO NICHELATA PESANTE *HEAVY POULTRY SHEARS, NICKEL PLATED*

Coupe volailles | Geflügelschere - | Trincha aves

1005.023

Totale cm 23 = 9" overall length

1005.025

Totale cm 25 = 9¾" overall length



MOLLA RICAMBIO PER TRINCIAPOLLI *SPARE SPRING*

1019.000 Inox - Stainless steel



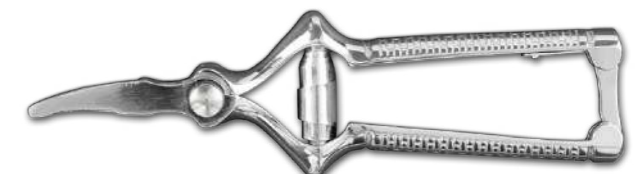
MASTICATORE CURVO *CURVED CHEWER*

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" overall length



APRIOSTRICHE MANICO NYLON

OYSTER OPENER, NYLON HANDLE

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abreostras

5491.000

Lama cm 5,5 = 2"



APRIOSTRICHE PROFESSIONALE MANICO NYLON

OYSTER OPENER, PROFESSIONAL, NYLON HANDLE

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abreostras

5490.000

Lama cm 5,5 = 2"



triangle®

APRIOSTRICHE OYSTER OPENER

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abreostras

5489.000

Lama cm 6 = 2"



triangle®

APRICOZZE MUSSELS OPENER

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abreostras

5488.000

Lama cm 6 = 2"



APRIOSTRICHE OYSTER OPENER

Couteau à huîtres | Austernmesser | Abreostras

5487.000

Lama cm 7 = 2¾"



triangle®

PINZA LEVA LISCE TAGLIO DIAGONALE

FISHBONE TWEEZERS, DIAGONAL CUT

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

1161.000



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



TAGLIARICCI, ACCIAIO INOX

SEA URCHINS CUTTER, STAINLESS STEEL

1058.000

Totale cm 25 = 10" overall length



SQUAMAPESCE FISH SCRAPER

Couteau à écaillier | Fisch-schupper | Escamador de pescado

5499.000



SQUAMAPESCE FISH SCALER

Ecailleur à poisson professionnel | Fischentsupper | Escamador de pescado

5494.000

Lama cm 12 = 4¾"



triangle®

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

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

1055.020

Totale cm 20 = 8" overall length

NEW



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

LEVATAPPI CAMERIERE DOPPIA LEVA

WAITER CORKSCREW, DOUBLE LEVER

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

1452.000



TAPPO SPUMANTE NICHELATO

CHAMPAGNE STOPPER

Bouchon à champagne | Sektflaschenstopfen | Tapón de champán

1441.000



LEVATAPPI DA PARETE AUTOMATICO

WALL CORKSCREW

Tire-bouchon à paroi | Wand-Korkenzieher | Sacacorchos automatico

1450.000

1450.100

Verme di ricambio | Spare screw



COLTELLO CASTAGNE MANICO LEGNO

COUPEAU POUR MARRONS

Kastanienmesser | Cuchillo para castañas

0381.000



APRISCATOLE MANICO LEGNO

TIN OPENER

Ouvre-boîtes | Dosenöffner | Abrelatas

0397.000



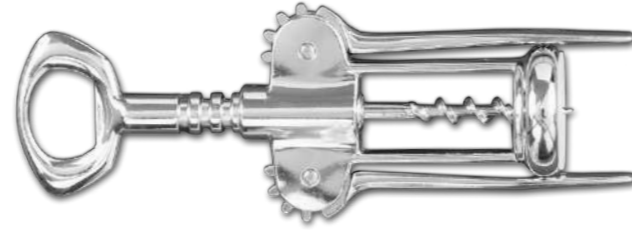
LEVATAPPI PESANTE CROMATO

HEAVY DOUBLE LEVER CORKSCREW

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

1449.000

Totale cm 19 = 7½" overall length



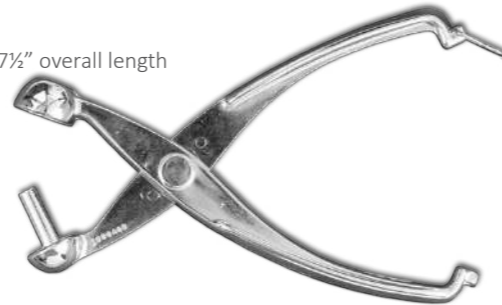
LEVANOCCIOLI CROMATO

OLIVE STONES REMOVER, CHROME-PLATED

Dénoyateur, chromé | Olivenentsteiner
Quita pepa/hueso para aceitunas

1081.000

Totale cm 19 = 7½" overall length



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

SPATOLA LASAGNE MANICO LEGNO

"LASAGNE" SPATULA

"Lasagne" spatula | "Lasagne" palette | "Lasagne" espátula

0373.016

Lama cm 16 x 10 = 6¼" x 4"



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 = 19¾" height

1492.200

Ingranaggio di ricambio
Spare wheels



1492.100

Lama di ricambio
Spare blade



APRISCATOLE A PINZA, MANICI PLASTICA

CAN OPENER, PLASTIC GRIP

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

1480.000



APRISCATOLE DA BANCO, INOX

TABLE CAN OPENER, STAINLESS STEEL

Ouvre-boîtes de table | Tischdosenöffner | Abrelatas de mesa

1493.000

Asta cm 50 = 19¾" height

1492.200

Ingranaggio di ricambio
Spare wheels

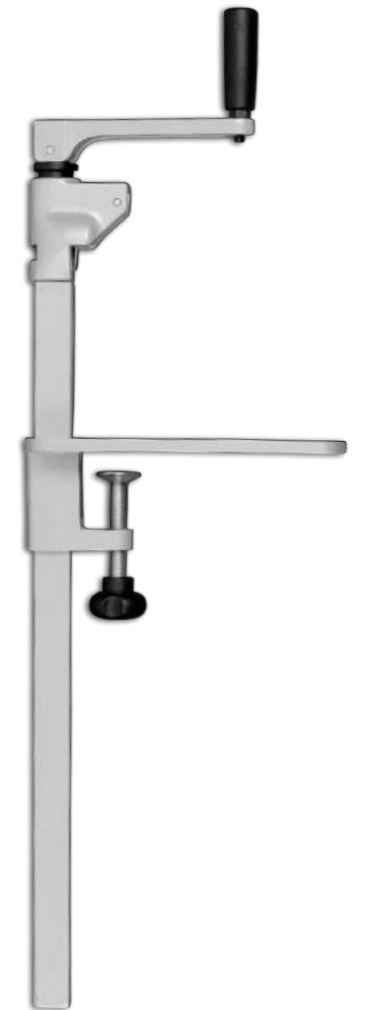


1492.100

Lama di ricambio
Spare blade



NEW



APRISCATOLE A FARFALLA PROFESSIONALE

PROFESSIONAL CAN OPENER

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

1484.000



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"

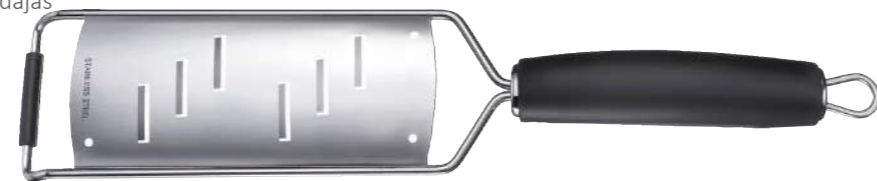


GRATTUGIA, CIOCCOLATO E GRANA *WIDE SLICER*

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

1034.000

Lama cm 13,5 x 6,5 = 5¼" x 2½"



GRANA "PAVIA" INOX, LEGNO CHIARO

PARMESAN KNIFE

Couteau à fromage Parmesan | Parmesanmesser | Cuchillo para queso

0202.005

Lama cm 5 = 2"



0202.007

Lama cm 7 = 2¾"



TASSELLO PER FORMAGGIO, ACCIAIO INOX

CHEESE PLUG, STAINLESS STEEL

1813.011

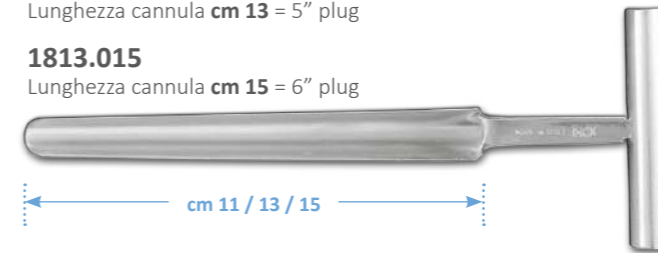
Lunghezza cannula cm 11 = 4¼" plug

1813.013

Lunghezza cannula cm 13 = 5" plug

1813.015

Lunghezza cannula cm 15 = 6" plug



cm 11 / 13 / 15

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



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

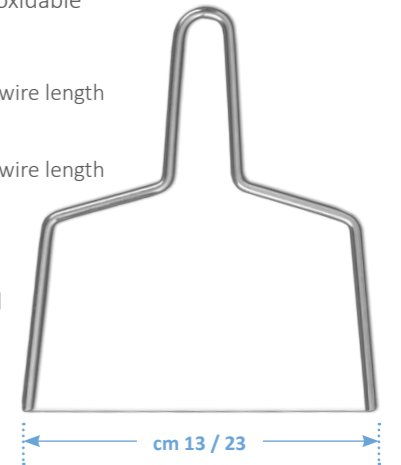
Filo di ricambio *Spare wire*
Fils de rechange | Ersatzdrähte | Hilos de recambio

1815.113

Lunghezza filo cm 13

1815.123

Lunghezza filo cm 23



cm 13 / 23

RASCHIA FORMAGGIO *CHEESE SCRAPER*

Filo normale

1811.000

Lama cm 40 = 15¾"

Filo rovesciato

1812.000

Lama cm 40 = 15¾"



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

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



BATTICARNE ACCIAIO INOX

STAINLESS STEEL TENDERIZER

Aplatisseur, acier inoxydable | Kotelettklopfer, 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
Aplatisseur, acier inoxydable | Kotelettklopfer, rostfrei |
Aplastador

1325.011	Kg 1,100
----------	----------



Manico Piegato

BATTICARNE A PALETTA INOX FORGIATO

FORGED STAINLESS STEEL ROUND CUTLET POUNDER

Aplatisseur, acier inoxydable | Kotelettklopfer, rostfrei |
Aplastador

1327.011	Kg 1,100
----------	----------



Manico Piegato

SPILLI SEGNAPREZZO

STAINLESS STEEL PRICE TAG HOLDERS

1023.000

CONFEZIONE DA 100 PEZZI
100 PIECES BAG



PINZA INOX PER AFFETTATI HAM TONGS, STAINLESS STEEL

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

1020.000

PESANTE | HEAVY
Totale cm 12 = 4 3/4" overall length

1020.100 MOLLA DI RICAMBIO PER 1020.000 | SPARE SPRING FOR 1020.000

1022.000

LEGGERA | LIGHT
Totale cm 10 = 4" overall length

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



PUNGISALAME NYLON, SPILLI INOX

PLASTIC SAUSAGE PRICKER, STAINLESS STEEL NEEDLES

1331.000



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



INTENERITORE, 34 LAME IN ACCIAIO INOX

PLASTIC TENDERIZER, 34 STAINLESS STEEL BLADES

1336.000

Con protezione
in plastica



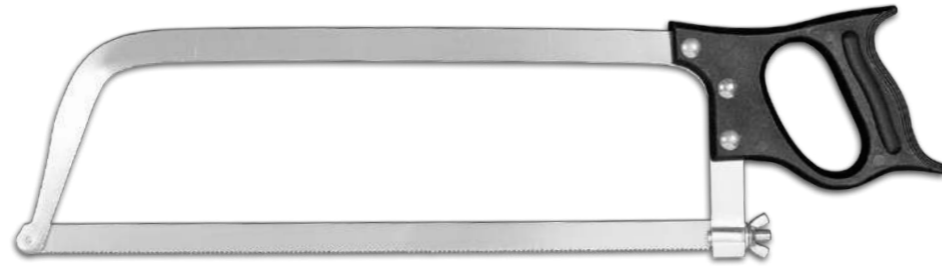
SEGA MACELLAIO, FISSAGGIO A VITE BONE SAW, NYLON HANDLE

Acciaio Inox | *Stainless steel*

- 1301.040 cm 40 = 15 3/4"
- 1301.045 cm 45 = 17 3/4"
- 1301.050 cm 50 = 19 3/4"

Acciaio al carbonio | *Carbon steel*

- 1303.040 cm 40 = 15 3/4"
- 1303.045 cm 45 = 17 3/4"
- 1303.050 cm 50 = 19 3/4"



LAMA RICAMBIO SPARE BLADE

Acciaio Inox | *Stainless steel*

- 1311.040 cm 40 = 15 3/4"
- 1311.045 cm 45 = 17 3/4"
- 1311.050 cm 50 = 19 3/4"



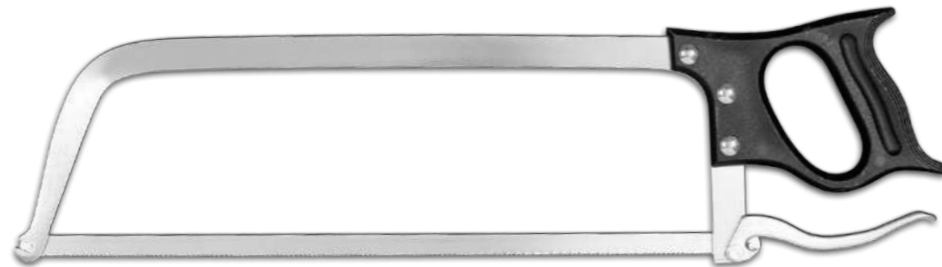
SEGA MACELLAIO, A LEVA CAMBIO RAPIDO BONE SAW, NYLON HANDLE, FLIP LEVER

Acciaio Inox | *Stainless steel*

- 1302.045 cm 45 = 17 3/4"
- 1302.050 cm 50 = 19 3/4"

Acciaio al carbonio | *Carbon steel*

- 1304.045 cm 45 = 17 3/4"
- 1304.050 cm 50 = 19 3/4"



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

- 1306.045 cm 45 = 17 3/4"



LAMA RICAMBIO PER CAMBIO RAPIDO SPARE BLADE

Acciaio Inox | *Stainless steel*

- 1312.045 cm 45 = 17 3/4"
- 1312.050 cm 50 = 19 3/4"



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



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 = 15 3/4" x 11 3/4" x 3/4" kg 2,400

- 1650.302

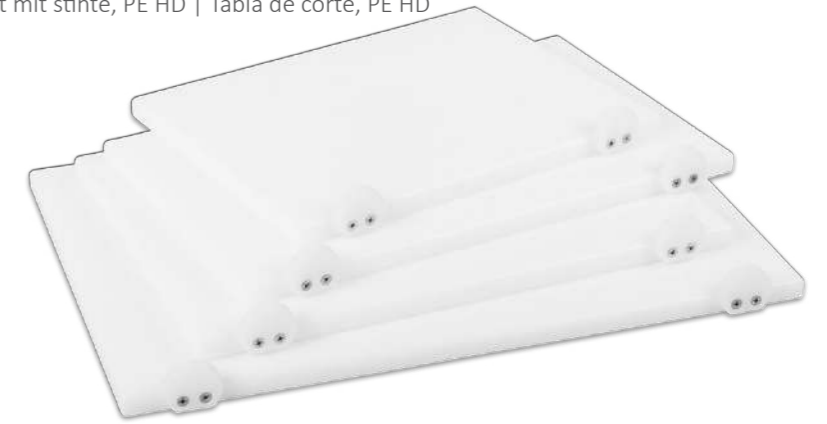
cm 50 x 30 x 2 = 19 3/4" x 11 3/4" x 3/4" kg 3,300

- 1650.352

cm 50 x 35 x 2 = 19 3/4" x 13 3/4" x 3/4" kg 3,500

- 1660.402

cm 60 x 40 x 2 = 23 1/2" x 15 3/4" 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 600 x larghezza mm 510 x profondità mm 125
Peso: kg 7
Corpo in acciaio inox AISI 304
Potenza irradiante: 1 lampada U.V. 253,7 nm 15 Watt
Sportello in plexiglas antispersione 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 600 x length mm 510 x depth mm 125
Weight: kg 7
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



GUANTO ANTITAGLIO "PANZERHAND M2" CUT-RESISTANT PROTECTIVE GLOVES

Gants de protection résistant coupées | Schutzhandschuhe schnittfest | Guantes de protección resistentes al corte

Componenti: Brinix® 4x4, poliestere, acciaio inox

Material composition: Brinix® 4x4, polyester, stainless steel

1830.002 ● S

1830.003 ○ M

1830.004 ● L



Pezzo singolo | Single piece



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
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)

The glove is resistant to contact heat of 100°C according to EN 407 (class 1).
The glove is in conformity with EN ISO 13997 as for surface cut, achieving excellent results of 52.9 N (Newton). In comparison, 22 Newton corresponds to class 5 according to EN 388.
The gloves comply with the requirements of Regulation (EC) n°1935/2004 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 SOFT 1" CUT-RESISTANT PROTECTIVE GLOVES

Gants de protection résistant coupées | Schutzhandschuhe schnittfest | Guantes de protección resistentes al corte

Componenti: Brinix® A8C, poliestere, acciaio inox

Material composition: Brinix® A8C, polyester, stainless steel

1831.002 ● S

1831.003 ○ M

1831.004 ● L



Pezzo singolo | Single piece



A softer version of the Panzerhand model. 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
Abrasion resistance: Class 3 (max. 4)
Cut resistance: Class 5 (max. 5)
Further tearing resistance: Class 4 (max. 4)
Puncture resistance: Class 1 (max. 4)

The glove is resistant to contact heat of 100°C according to EN 407 (class 1).
The glove is in conformity with EN ISO 13997 as for surface cut, achieving excellent results of 48.5 N (Newton). In comparison, 22 Newton corresponds to class 5 according to EN 388.
The gloves comply with the requirements of Regulation (EC) n°1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food. This is documented by a specific certificate.
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

Gants de protection résistant au froid | Schutzhandschuhe kältebeständig | Guantes de protección resistentes al frío

Componenti: Termo-fibre / PES

Material composition: Thermofibres / PES

1833.002 ● S

1833.003 ○ M

1833.004 ● L



Paio | Pair



Gloves with a high content of thermo-fibers (minimum 50%) especially designed to work in cold environments. They are suitable for handling cold objects, like when placing chilled food into refrigerating boxes.
Category 1, minimum risk, CE EN 420
The gloves comply with the requirements of Regulation (EC) n°1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food. This is documented by a specific certificate.

GUANTO ANTITAGLIO "PHANTOM" CUT-RESISTANT PROTECTIVE GLOVES

Gants de protection résistant coupées | Schutzhandschuhe schnittfest | Guantes de protección resistentes al corte

Material composition: mix of polyamide /polyethylene (main yarn) and stainless steel wire

Componenti: fibre di poliammide, polietilene e acciaio inox

1832.002 ● S

1832.003 ○ M

1832.004 ● L



Pezzo singolo | Single piece



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

Il guanto è conforme alla norma EN ISO 13997 (resistenza al taglio causato da bordi taglienti) ottenendo l'ottimo risultato di 38 N (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.

The glove shows the highest figures according to EN 388
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)

The glove is in conformity with EN ISO 13997 as for surface cut, achieving excellent results of 38 N (Newton). In comparison, 22 Newton corresponds to class 5 according to EN 388.
The glove is washable up to 95°C
The gloves comply with the requirements of Regulation (EC) n°1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food. This is documented by a specific certificate.

GUANTO PROTETTIVO RESISTENTE AL CALDO ANTI-HEAT PROTECTIVE GLOVES

Gants de protection anti-chaueur | Anti-Hitze Schutzhandschuhe | Guantes de protección contra el calor

anti-HEAT

Componenti: 100% cotone

Material composition: 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.

Il guanto rispetta i valori più elevati secondo la norma EN 388
Resistenza all'abrasione: Classe 3 (massimo 4)
Resistenza al taglio: Classe 5 (massimo 5)
Resistenza allo strappo: Classe 4 (massimo 4)

Resistenza al calore di contatto secondo la norma EN 407: Classe 2 (massimo 4)
In pratica indica che un oggetto a 250 °C può essere manipolato indossando questo guanto per un tempo di almeno 15 secondi.

Protective double loop 100% cotton glove. The gloves are designed 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 comparison table of values according to EN 388
Abrasion resistance: Class 3 (max. 4)
Cut resistance: Class 5 (max. 5)
Further tearing resistance: Class 4 (max. 4)

Contact heat value according to EN 407: Class 2 (max. 4)

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

Gants de travail en contact avec les aliments | Arbeitshandschuh für den Kontakt mit Lebensmitteln | Guantes de trabajo para el contacto con alimentos

Componenti: 100% PES

Material composition: 100% PES

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.

Gloves designed for foodstuff industry, the gloves provide good protection against dirt, scratching or grazing.
The gloves comply with the requirements of Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food. This is documented by a specific certificate.
Category 1, minimum risk, CE EN 420.

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 m

1844.000 Misura unica



o'safe



Caratteristiche tecniche:

- 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

Technical features:

- 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 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



1852.003 ● L 9 - 9½



1852.002 ○ S 7 - 7½



1852.005 ● XL 10



Caratteristiche tecniche:

- 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

Technical features:

- 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 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

1840.003 ● L 9 - 9½

1840.002 ○ S 7 - 7½

1840.005 ● XL 10



Caratteristiche tecniche:

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

Technical features:

- 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 standards ISO 13999-1, EN 1082-1, EN 14328 and EN 1811
- 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

1841.073 ● M 8 - 8½

1841.074 ● L 9 - 9½

1841.072 ○ S 7 - 7½

1841.073 ● M 8 - 8½

1841.074 ● L 9 - 9½

Manicotto cm 7,5 | Armguard cm 7,5

Manicotto cm 15 | Armguard cm 15



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



Caratteristiche tecniche:

- 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)

Technical features:

- 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 INOX *STAINLESS STEEL CHAINMAIL APRON*

Tablier de protection en cotte de maille inox | Stechschuttschürze | Delantal inox

1856.000

Misure cm 56 x altezza cm 60
kg 1,150



Caratteristiche tecniche:

- Reversibile
- Diametro del filo: 0,8 mm
- 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)

Technical features:

- Reversible
- Wire ϕ 0,8 mm
- Provides all the comfort and flexibility of chainmail
- 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



Caratteristiche tecniche:

- 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)

Technical features:

- Reversible
- **Wire ϕ 0,8 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 *POLYURETHANE WORK APRON*

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

1858.100

Colore bianco | *white*

1858.700

Colore blu | *blue*

1858.400

Colore rosso | *red*

1858.800

Colore verde | *green*

1858.600

Colore giallo | *yellow*

1858.900

Colore marrone | *brown*

Misure cm 90 x altezza cm 115 | *Size 35" x height 45"*
Spessore 300 μ | *Thickness 300 μ*
Peso 355 g / m2 | *Weight 355 g / m2*

Buona resistenza ai grassi a base di carne, sangue e prodotti di pulizia standard. Superficie molto liscia, brillante e facile da pulire. Non si indurisce. Dotazione standard: cinturino regolabile intorno al collo ed elastico con gancio sulla schiena. In accordo con gli Standard EN 340 e EN 14325.

Good resistance to meat fats, blood and standard cleaning products. Very smooth, bright, easy to clean. Does not harden. Standard fitting : adjustable strap around the neck and elastic and hook in the back. In compliance with standard EN 340 and EN 14325.



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



AFFILACOLTELLI TASCABILE CROMIZZATO POCKET CHROME PLATED SHARPENING STEEL

Fusil de poche | Wetzstähle Afilador manual

1980.000

Totale cm 19 = 7 1/2" overall length

Espositore omaggio per ordine di 30 pezzi

Free displayer every 30 pieces



AFFILACOLTELLI MANUALE DIAMANTATO DIAMOND KNIFE SHARPENER

Aiguiseur au diamant | Diamant Messerschleifer | Afilador diamante

1979.000

Misure: lunghezza totale cm 17 | area di affilatura cm 6 x cm 2

Size: overall length cm 17 | sharpening area cm 6 x cm 2

Affilacoltelli diamantato, adatto per affilare coltelli in acciaio e coltelli in ceramica.

Il supporto antiscivolo in ABS permette di lavorare il prodotto con il corretto angolo di affilatura (15°).

Da utilizzare umido, completo di istruzioni.

Diamond coated sharpener in easy-to-use stick shape.

Can be used to sharpen any kind of knife, including ceramic, titanium and stainless steel.

Supplied with a sharpening stand which sets the knife at the correct angle for sharpening (15°).

Stand has non-slip stoppers on base.



PIETRE PER AFFILARE SHARPENING STONES

1990.000

Pietra naturale grana fine cm 15 x 5 x 2

1991.000

Pietra naturale grana fine base legno m 20 x 4 x 0,8

1992.000

Pietra "Arkansas hard" scatola legno cm 15 x 5

1993.000

Pietra "Arkansas soft" scatola legno cm 15 x 5

1994.000

Pietra naturale "vera Candia" cm 16 x 8 x 3

1999.000

Olio a bassa viscosità specifico per pietre ml 125





AFFETTATARTUFI

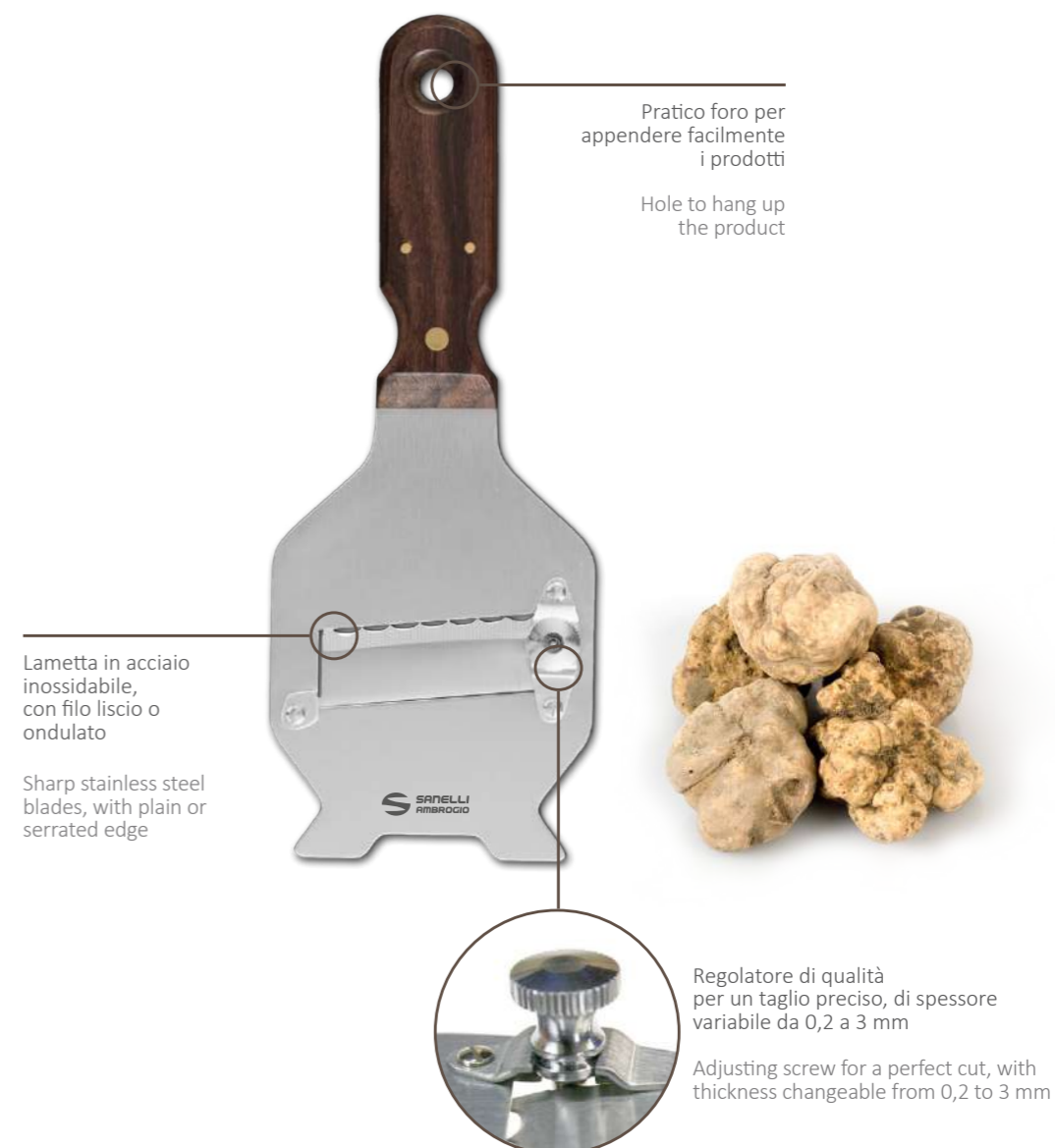
SANELLI
AMBROGIO

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.



AFFETTATARTUFI



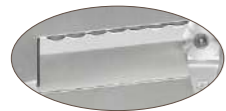
AFFETTATARTUFI, ACCIAIO INOX *STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER*

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



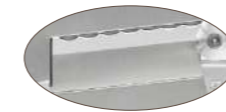
AFFETTATARTUFI INOX, MANICO PALISSANDRO *STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER, ROSEWOOD HANDLE*

Mandoline à truffes en inox avec manche en palissandre | Trüffelhobel, rostfrei mit Palisander griff | Mandolina para laminar trufas, acero inoxidable y mango de palisandro

1720.000 Lama liscia | *Plain blade*
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



1721.000 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 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



NEW



AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI OVANGKOL *OVANGKOL TRUFFLE SLICER*

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

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



NEW



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



NEW



AFFETTATARTUFI INOX GRANDE, MANICO PALISSANDRO

BIG STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER, ROSEWOOD HANDLE

Mandoline à truffes grand en inox avec manche en palissandre

Grosser Trüffelhobel, rostfrei mit Palisander griff

Gran mandolina para laminar trufas, acero inoxidable y mango de palisandro

1712.000 Lama liscia | Plain blade

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



Altezza totale cm 35 - Total height cm 35

Larghezza totale cm 15 - Total width cm 15

Lunghezza lama cm 10 - Blade length cm 10



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

SACCHETTO DI TELA PER AFFETTATARTUFI

COTTON BAG FOR TRUFFLE SLICERS

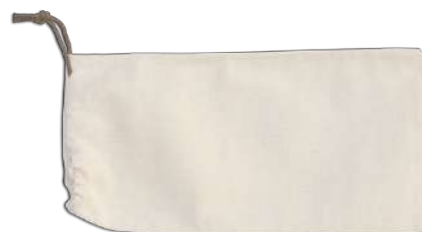
Sac en coton pour mandolines à truffes

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)



CONFEZIONE 50 SACCHETTI VUOTI DA TERMOSALDARE

PACK OF 50 EMPTY PLASTIC BAGS

1769.000

TUBER-PACK®

Packaging Comunitario Brevettato



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 1,5
- 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 1,5
- 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

S591.007

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

AFFETTAVERDURE IN LEGNO NATURALE *WOODEN MANDOLINE SLICER*

Mandoline en bois | Gemüsehobel Mandoline | Mandolina en madera

1770.000

Taglio regolare da mm 0 a mm6

Lunghezza totale aperto cm 32 = 12 ½" total length open
Lunghezza totale lama cm 11 = 4 ¼" blade length



CREDITS

GRAPHIC PROJECT

Studio Tagmi Milano

PHOTO

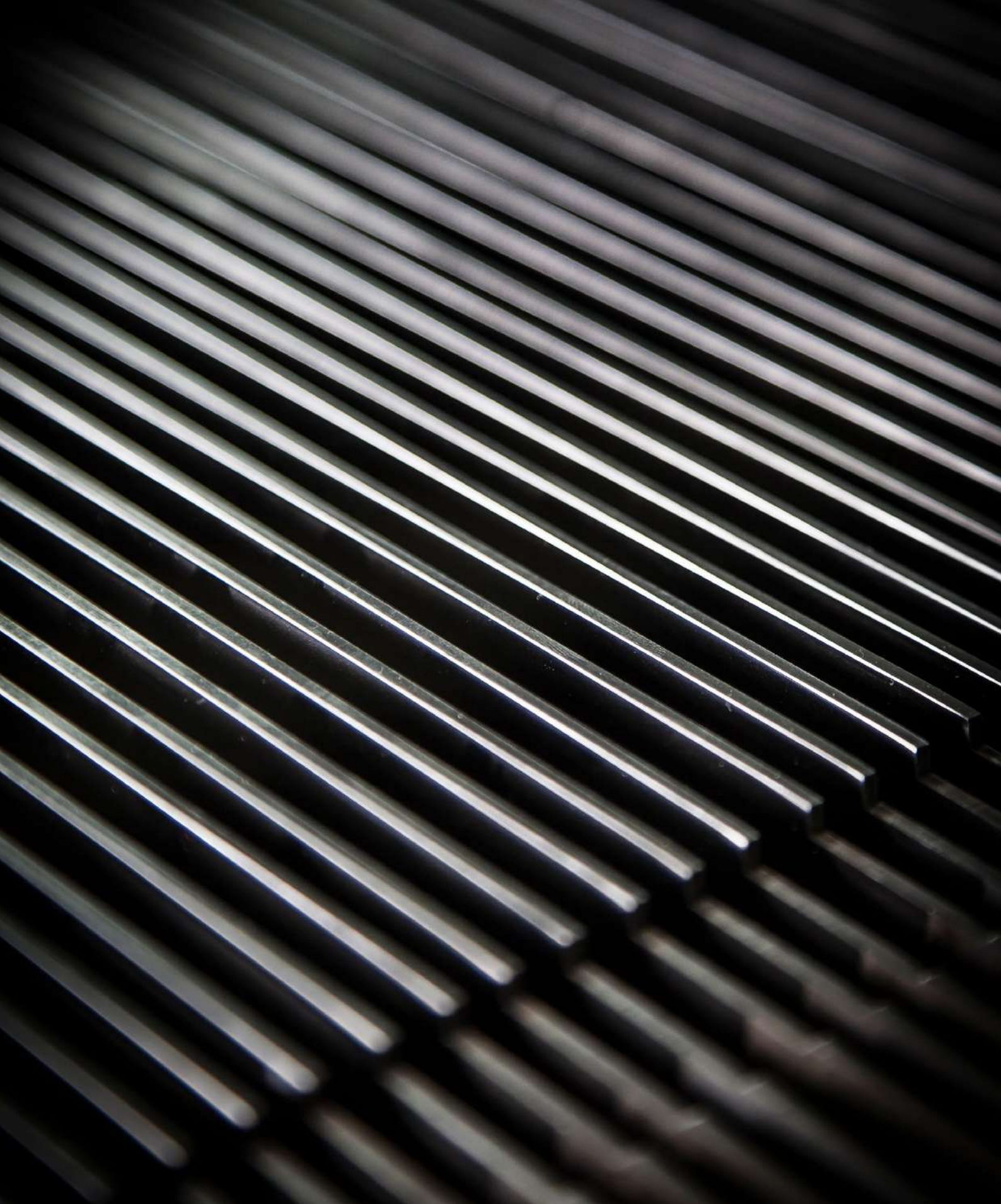
Cover and company_Estrema

Intro lines_Pinterest

PRINTED IN ITALY

Tipografia Litografia A. Scotti Srl

October 2017



SANELLI AMBROGIO snc
info@sanelliambrogio.it | www.sanelliambrogio.it

Ufficio commerciale e magazzino | *Sales office and warehouse*
Via Italo Calvino, 7 (Zona Industriale), 20017 Rho (MI) - Italia | Tel +39 02 6889831 | Fax +39 02 6880064
Sede legale e produzione | *HQ and production*
Via Roma 54, 23834 Premana (LC) - Italia | Tel. - Fax +39 0341 890132
P. IVA e C.F. 00085430130