



**AMBROGIO
SANELLI**

THE EVOLUTION OF CUTTING

PROFESSIONAL KNIVES
MADE IN ITALY
SINCE 1864

CATALOGO

2023



**AMBROGIO
SANELLI**

THE EVOLUTION OF CUTTING

INDICE

TABLE OF CONTENTS

”

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

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

AMBROGIOSANELLI.IT

- 20 **TECNA**
Coltelleria Professionale HACCP doppio stampaggio
Professional Knives HACCP double moulding
- 36 **SUPRA**
Coltelleria Professionale
Professional Knives
- 64 **SUPRA COLORE**
Coltelleria Professionale HACCP
Professional Knives HACCP
- 92 **BBQ**
Coltelleria Professionale da Barbecue
Professional BBQ Knives
- 98 **CARAVEL**
Valigia portacoltelli
Horeca Tactical Travel Case
- 104 **Maitre**
Coltelleria Forgiata
Forged Knives
- 110 **hasaki 刃先**
Coltelli Giapponesi
Asian Style Knives
- 114 **STAY SHARP**
Attrezzature professionali per l'affilatura, acciaini e pietre giapponesi
Professional sharpening tools, sharpening steels and japanese whetstones
- 120 **Accessori**
Utensili Professionali da Cucina e Macelleria
Professional Kitchen and Butchery Tools
- 154 **AFFETTATARTUFI**
Prodotti per tartufi e funghi
Products for truffles and mushrooms



SINCE 1864



1864



1965



1980



1992



1999



2009



2014



2020

STORIA HISTORY

Tutto nasce a Premana, paese tra le montagne dell'alta Valsassina dove l'attività estrattiva e la lavorazione del ferro hanno radici profonde, nel 1864, dall'idea del ripristino di una vecchia condotta d'acqua per produrre energia.

Ambrogio Sanelli mette così in moto questa affascinante impresa: la produzione di ferri da taglio, utensili semplici e affidabili. Così nasce la nostra azienda: dall'acqua, dal ferro, dalla terra. In un territorio isolato, selvaggio e difficile, che al tempo stesso sa premiare la fatica e la fantasia, creare senso di appartenenza e voglia di fare.

Un territorio imprenditoriale che sa trasformare i limiti geografici in punti di forza.

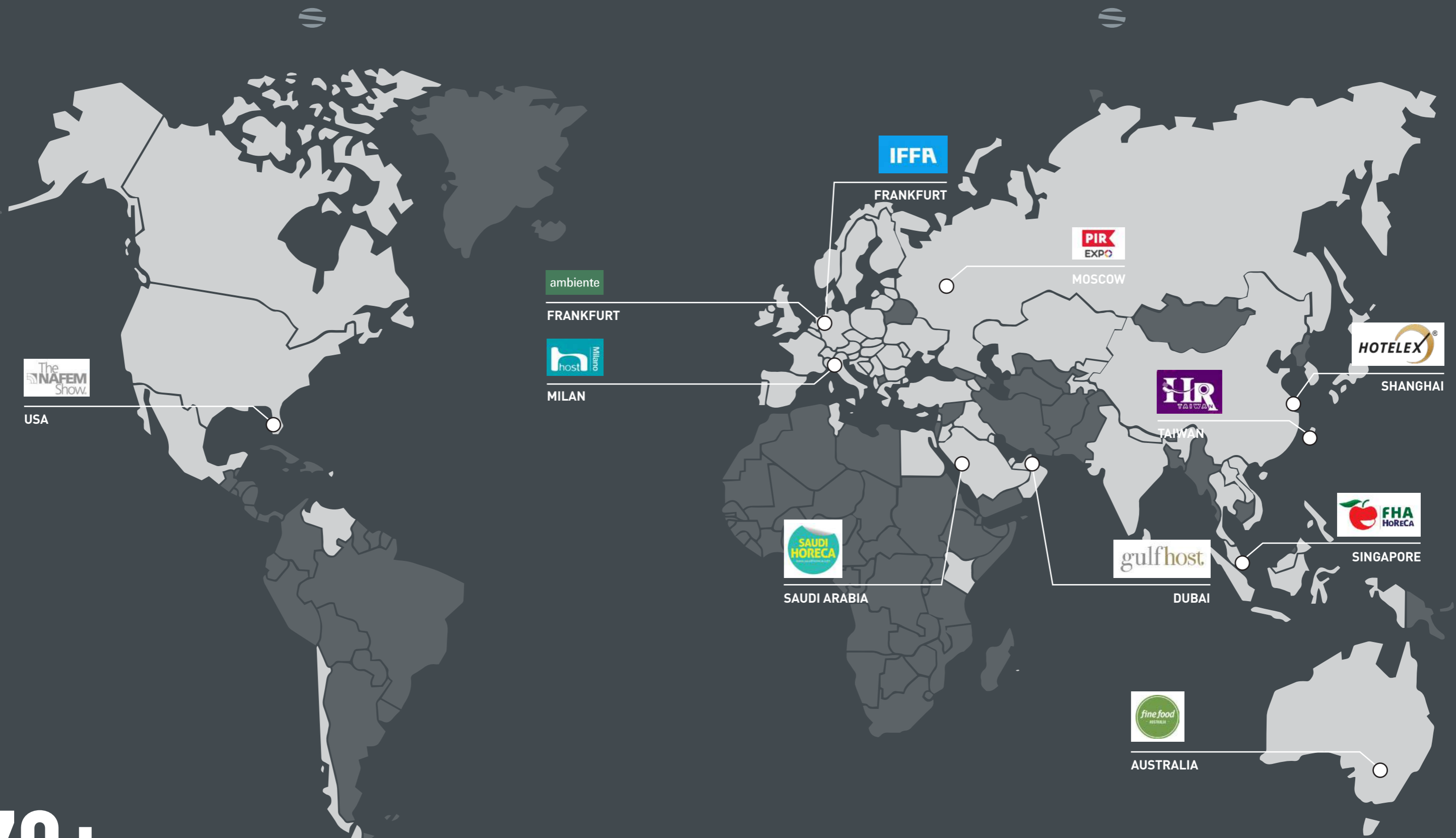
Ancora oggi, con la quinta generazione, continua questa appassionante esperienza familiare.

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

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

passionate family experience goes on.

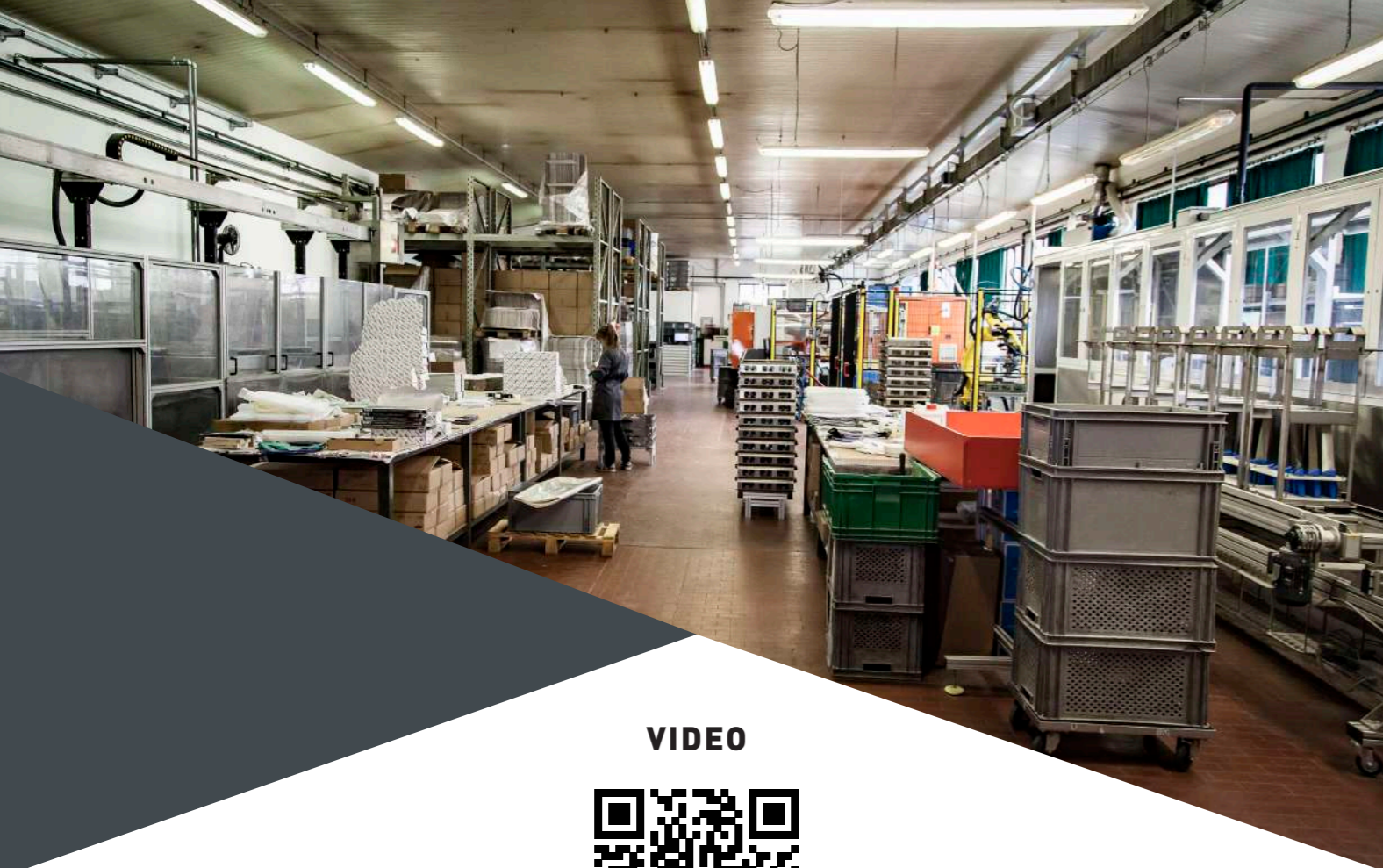
The constant research and the extreme passion for work keep the company in continuous evolution, up to the acquisition in 2015 of Montana, an historical cutlery brand since 1925, to even better pursue the main goal: manufacture reliable and high quality knives. Quality that is not born by chance, but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



70+ Countries

I prodotti Ambrogio Sanelli sono distribuiti in più di **70 Paesi del Mondo**, dove chef, macellai ed utilizzatori professionali apprezzano le performance e la **qualità professionale Made in Italy**.

*Ambrogio Sanelli products are distributed in over **70 countries**, where Chefs and professionals require **Made in Italy quality** and top performances.*



VIDEO



**"Dove l'innovazione tecnologica si fonde
con il sapere artigianale"**

"Where technology and innovation meet handcrafting experience"

PRODUZIONE MANUFACTURING

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

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

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

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

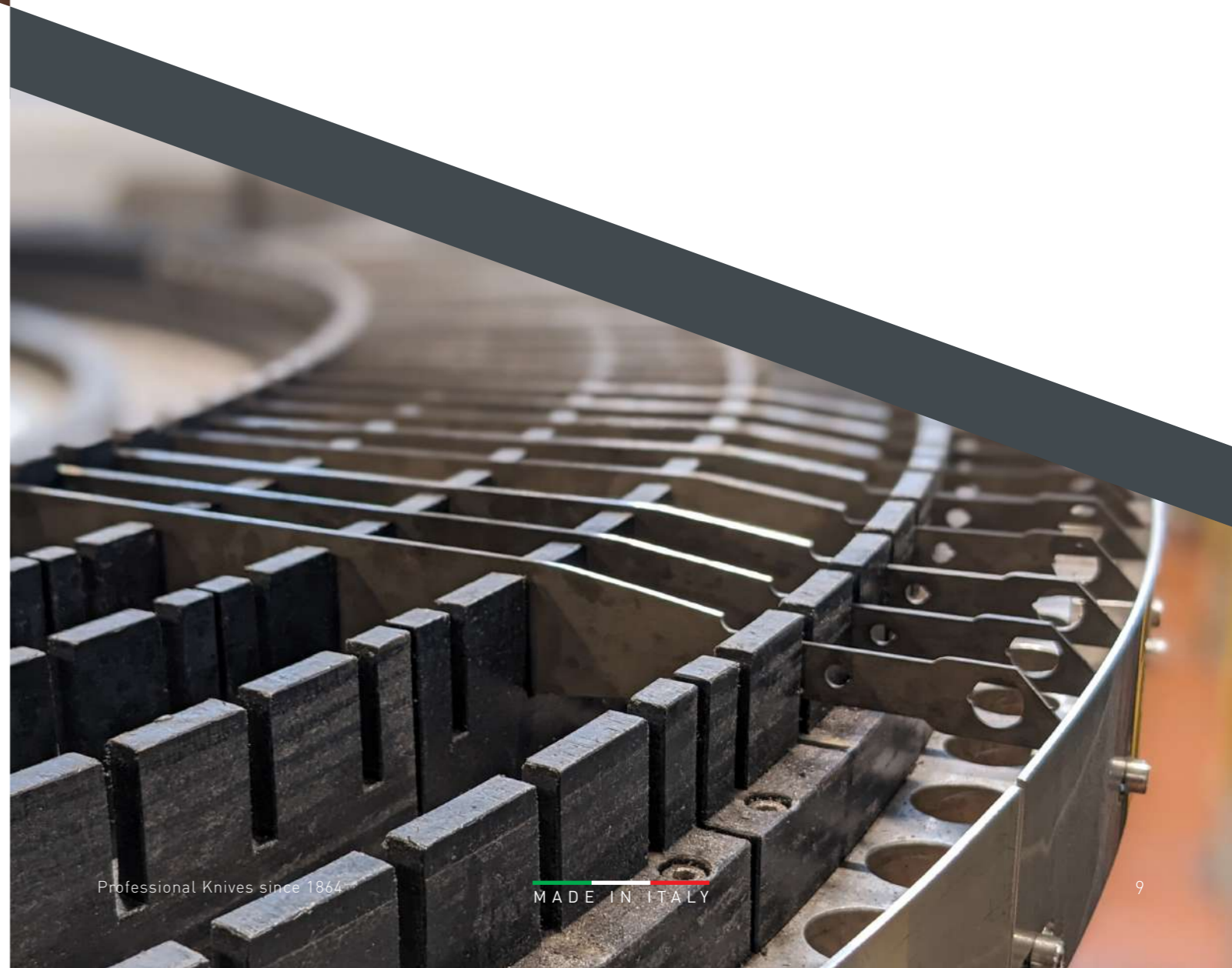
IL PROCESSO PRODUTTIVO THE MANUFACTURING PROCESS

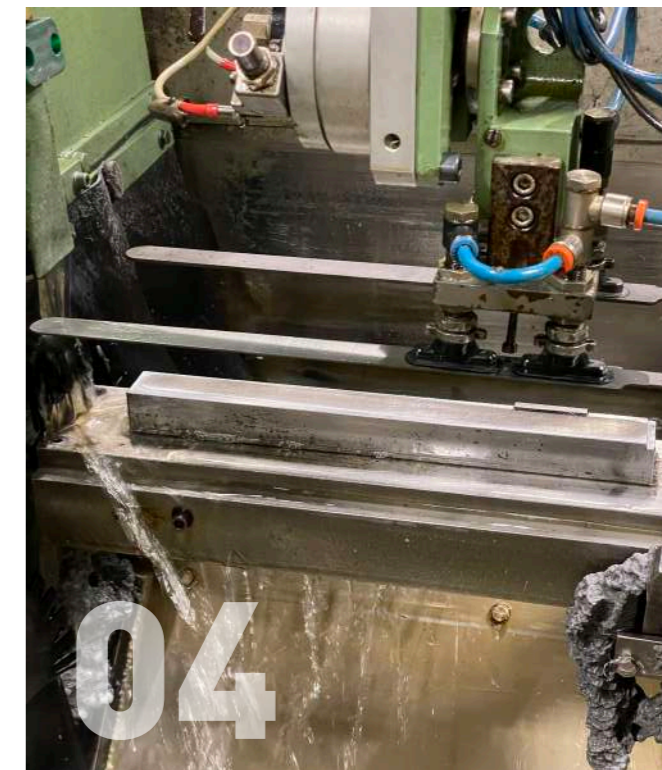
Il processo produttivo di un coltello professionale Ambrogio Sanelli è completamente **interno alla fabbrica**, e molto vario e complesso al fine di assicurare qualità e finiture professionali di alto livello. Di seguito illustriamo i principali passaggi degli step di produzione di un coltello, che possono essere fino a **27**.

*The manufacturing process of Ambrogio Sanelli knives, **fully in-house**, covers up to **27** high quality production **steps per knife**, which you can find in the following pages.*

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

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





TAGLIO LASER LASER CUT



Le sagome dei coltelli vengono tagliate a laser ad alta precisione da una lastra di acciaio speciale all'azoto **NitroB**.
*Knives shapes are cut out of the special nitrogen steel **NitroB** sheets with a high precision laser.*

TRATTAMENTO TERMICO HEAT TREATMENT



Le lame subiscono uno specifico trattamento termico in più fasi in cui si raggiungono più di 1000°C per conferire le migliori caratteristiche tecniche e di durezza.
All the blades are heated up following a specific temperature profile up to 1000+ °C to obtain the best performances.

FINITURA TALLONE E COSTE HEEL AND SPINE FINISH



Il tallone e la costa dei coltelli vengono rifiniti accuratamente per un prodotto di qualità superiore.
Spine and heel are polished with care for a superior quality product.

ARROTATURA GRINDING



Grazie a macchine a controllo numerico ad elevata precisione, la sezione del coltello assume la geometria triangolare secondo uno specifico profilo per ogni coltello.
High precision automated machines give the blade a precise shape section, depending on the models.



sharplab

Sharplab è la nostra struttura, con macchinari specifici e risorse dedicate, che si occupa proprio di questo: far sì che i prodotti Ambrogio Sanelli siano sempre i migliori. Con **5 macchinari ad alta precisione e specifici per gli articoli da taglio**, in SharpLab possiamo investigare scientificamente tutte le caratteristiche dei coltelli.

Sharplab is our department with specific tooling and test equipment to make Ambrogio Sanelli products the best. Thanks to 5 high precision and cutting-edge specific instruments, we can scientifically study our knives to get the best performances.

TEST DI LABORATORIO LAB TESTING



A. TEST DI DUREZZA HARDNESS TEST



B1. TEST RUGOSITÀ DELLA LAMA ROUGHNESS TEST



LUCIDATURA POLISHING



Specifica finitura superficiale con macchinario dedicato per migliorare scorrevolezza e resistenza del coltello.

The blades pass through a specific polished finishing to improve smoothness and corrosion resistance.



AFFILATURA SHARPENING



Effettuata con macchinari a controllo laser e geometrie specifiche per ogni coltello.

Made with laser-controlled machines and with specific geometries for each blade.



MANICATURA HANDLE



L'applicazione dei manici in TPE di alta qualità avviene tramite delle presse a iniezione a caldo per assicurare la rigidità strutturale.

Our high quality TPE handles are injected through an injection molding process for the maximum resistance.



MARCATURA E CONFEZIONAMENTO MARKING AND PACKAGING



Ogni coltello è marcato al laser in automatico con tutte le informazioni per assicurarne la tracciabilità e confezionato dopo un accurato controllo singolo manuale.

Each knife is automatically laser marked with all the information needed to ensure traceability, and then packed after a single carefully made inspection.



TEST DI LABORATORIO LAB TESTING

B2

B2. TEST RUGOSITÀ DELLA LAMA
ROUGHNESS TEST

C

C. TEST DI CORROSIONE
CORROSION TEST

D

D. TEST DELL'ANGOLO DI TAGLIO
CUTTING ANGLE TEST

E

E. TEST DI TAGLIO
SHARPNESS TEST



IL NOSTRO ACCIAIO

OUR STEEL

NitroB

ACCIAIO 1.4116
STEEL 1.4116

NitroB

DUREZZA OTTIMALE
HIGH HARDENING



TENUTA DEL FILO
LONG LASTING EDGE



RESISTENZA CORROSIONE
RESISTANCE TO CORROSION



CAPACITÀ DI TAGLIO
CUTTING POWER



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



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

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.



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

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



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

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



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

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



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

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



sharplab

The lab on the edge

La passione che guida **Ambrogio Sanelli** si riflette nella qualità dei prodotti, diretta conseguenza di controlli continui e di una intensa e professionale **attività di Ricerca&Sviluppo**.

Passion is a key-driver for **Ambrogio Sanelli**, and it's reflected into high quality products, result of continuous in-process control and of an intense **R&D professional activity**.

TEST DI LABORATORIO LAB TEST

A TEST DI DUREZZA

STRUMENTO: Durometro

A COSA SERVE: Misura la durezza dell'acciaio

OBIETTIVO: La durezza è un parametro indiretto per il controllo del corretto trattamento termico, fase fondamentale da cui dipendono performance di taglio, di resistenza alla corrosione e di sicurezza alimentare.

HARDNESS TEST

INSTRUMENT: Hardness tester

WHAT IT IS FOR: For the hardness of the steel, key-factor in cutting performances

OBJECTIVE: Hardness is an indirect parameter for controlling correct heat treatment, a fundamental phase on which cutting performance, corrosion resistance and food safety depend.



B TEST RUGOSITÀ DELLA LAMA

STRUMENTO: Rugosimetro

A COSA SERVE: Misura la rugosità della lama

OBIETTIVO: Verificare che il trattamento di semilucidatura = **PEAK** sia stato effettuato correttamente e migliori lo scorrimento del coltello e la resistenza alla corrosione.

ROUGHNESS TEST

INSTRUMENT: Roughness tester

WHAT IT IS FOR: Measure the surface finishing and polishing of the blades

OBJECTIVE: Check that the semi-polishing treatment = **PEAK** has been carried out correctly therefore improving the sliding of the knife and corrosion resistance.



C TEST DI CORROSIONE

STRUMENTO: Vasca ad immersione automatica

A COSA SERVE: Simula la formazione di ossido sul metallo

OBIETTIVO: Verificare che lo stress test non porti alla formazione di punti di ossidazione.

CORROSION TEST

INSTRUMENT: Automatic immersion tank

WHAT IT IS FOR: Simulates oxide formation on the metal

OBJECTIVE: Verify that the stress test does not lead to the formation of oxidation points.



D TEST DELL'ANGOLO DI TAGLIO

STRUMENTO: Goniometro Laser

A COSA SERVE: Misura geometrie ed angoli del profilo di taglio

OBIETTIVO: Verifica che la geometria sia quella desiderata per il modello del coltello in esame.

CUTTING ANGLE TEST

INSTRUMENT: Laser goniometer

WHAT IT IS FOR: Measure geometries and angles of the cutting profile

OBJECTIVE: Check that the geometry is the correct one for each specific knife model.



E TEST DI TAGLIO

STRUMENTO: CATRA S.A.E.T.

A COSA SERVE: Misura la capacità di taglio e la durata dell'affilatura

OBIETTIVO: Il nostro Edge Tester ci permette di simulare un ciclo di vita di un coltello per comprendere le dinamiche legate alle geometrie di lama e di affilatura nel tempo, secondo parametri oggettivi e replicabili che sottostanno a normative ISO.

SHARPNESS TEST

INSTRUMENT: CATRA S.A.E.T.

WHAT IT IS FOR: Measure the edge sharpness and durability of a large range of blades and knives for quality control, research and development

OBJECTIVE: Our Edge Tester simulates a life-cycle of a knife to understand all the dynamics related to the blade and the sharpening resistance over time, according to specific ISO Standards.





QUALITÀ E CERTIFICAZIONI QUALITY & CERTIFICATIONS

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

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

EU FOOD CONTACT CERTIFICATION

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

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



UNI EN ISO 9001:2015

Ambrogio Sanelli ha attuato un Sistema di Gestione per la Qualità in accordo ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015 per la quale è certificata. La normativa ISO 9001:2015 rappresenta il riferimento, riconosciuto a livello mondiale, per la certificazione del sistema di gestione per la qualità dell'organizzazione di tutto il settore produttivo.

UNI EN ISO 9001:2015

Through a careful and constant quality control of our production Ambrogio Sanelli has implemented a Quality Management System in compliance with the requirements of UNI EN ISO 9001:2015, for which it has been certified for the production and distribution of professional knives and kitchen utensils.



NSF INTERNATIONAL

Il marchio di certificazione NSF indica che NSF ha completato un processo di certificazione su design, materiali e processi di produzione dei prodotti così contrassegnati.

NSF INTERNATIONAL

The NSF Certification Mark indicates that NSF has completed a certification process on the design, materials and manufacturing processes of the products.



WECOOKIE - ITALIAN FOODSERVICE MANUFACTURERS NETWORK

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

WECOOKIE - ITALIAN FOODSERVICE MANUFACTURERS NETWORK

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





TECNA

TECNA

Coltelli professionali con manico antiscivolo in doppio materiale

Linea di coltelleria professionale con **manico a doppio stampaggio**. Le lame sono prodotte con acciaio speciale all'azoto NITRO-B (1.4916). Il manico è costituito da un'anima interna in PP ed indeformabile, unito con la massima sicurezza al codolo di acciaio, e da un rivestimento esterno più morbido in SEBS. I due materiali aderiscono perfettamente in modo da formare un corpo unico al tatto. La parte più esterna, di colore grigio, è inoltre stata **progettata con microsfere 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 basse temperature** e conformi alle normative vigenti in tema di igiene e sicurezza alimentare.

Professional knives with anti-slip handles

Innovative range of professional knives with handles made of two different materials and blades manufactured with special NITRO-B stainless steel with nitrogen (1.4916). This new handle has a PP core, strongly connected with the stainless steel, coated with a thick layer of a softer SEBS. The two parts are moulded together to form a perfectly solid handle and the external grey layer has ergonomic protruding dots to enhance anti-slip properties, for the maximum comfort and efficiency. All materials are non-toxic, sterilizable, dishwasher safe, resistant to high and low temperatures and complying with the most updated EU regulations for items intended to be in contact with food.



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 informazioni sulla tracciabilità
Long-lasting laser printed logo, with tracking information

NitroB

Lama in acciaio speciale all'azoto
Blade in special nitrogen stainless steel

PEAK

Lama con finitura semilucida
Semi-polished blade finishing

Interno del manico in PP, perfettamente connesso al codolo di acciaio
Inside PP core, strongly connected with the stainless steel

Parte esterna più morbida in SEBS, con micro-sfere che ne esaltano le proprietà antiscivolo
External part in softer SEBS, covered with microspheres to enhance anti-slip properties



HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

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

Modello depositato
Patented design

CARNE CRUDA *RAW MEAT*



COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

TD07 014 R ●
Lama **cm 14** = 5½"



TD07 016 R ●
Lama **cm 16** = 6¼"



TD07 018 R
Lama **cm 18** = 7"



COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

TD12 016 R ●
Lama **cm 16** = 6¼"



TD12 018 R
Lama **cm 18** = 7"



COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

TD15 016 R ●
Lama **cm 16** = 6¼"



TD15 018 R
Lama **cm 18** = 7"



COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero



TM09 018 R ●
Lama **cm 18** = 7"



TM09 020 R ●
Lama **cm 20** = 8"



TM09 022 R ●
Lama **cm 22** = 8¾"



TM09 024 R
Lama **cm 24** = 9½"



TM09 026 R ●
Lama **cm 26** = 10"



TM09 030 R
Lama **cm 30** = 12"



FALCETTA *CLEAVER*

Couperet | Küchenspalter | Macheta cocina

TQ37 018 R
Lama **cm 18** = 7"

Spessore **mm 3,6**

Kg **0,600**



COLTELLO AFFETTARE SLICING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

TM10 020 R
Lama cm 20 = 8"



TM10 026 R
Lama cm 26 = 10"



TM10 030 R
Lama cm 30 = 12"



COLTELLO MEZZO COLPO HALF HEAVY BUTCHER KNIFE

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

TQ03 028 R
Lama cm 28 = 11"

Spessore mm 3,6

Kg 0,600



COLTELLO COLPO HEAVY BUTCHER KNIFE

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

TQ05 028 R
Lama cm 28 = 11"

Spessore mm 4,2

Kg 0,750



TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA CHEF KNIFE, GRANTON EDGE

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

TC47 024 R
Lama cm 24 x 5,6 = 9½"

NEW!



TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

TC49 016 R
Lama cm 16 = 6¼"



TC49 020 R
Lama cm 20 = 8"



TC49 024 R
Lama cm 24 = 9½"



TC49 030 R
Lama cm 30 = 12"



COLTELLO SANTOKU, LAMA ALVEOLATA SANTOKU KNIFE, GRANTON EDGE

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

TC50 018 R
Lama cm 18 x 4,7 = 7"



NEW!



TC50 020 R
Lama cm 20 x 5,4 = 8"



NEW!



COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO NARROW HAM SLICER

Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

TA57 028 R
Lama cm 28 = 11"



COLTELLO PROSCIUTTO HAM SLICER

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

TA58 032 R
Lama cm 32 = 12½"



CARNE COTTA O POLLAME *POULTRY*

COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

TD07 014 Y

Lama cm 14 = 5½"



TD07 016 Y

Lama cm 16 = 6¼"



COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

TD12 016 Y

Lama cm 16 = 6¼"



COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

TD15 016 Y

Lama cm 16 = 6¼"



COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

TM09 018 Y

Lama cm 18 = 7"



TM09 022 Y

Lama cm 22 = 8¾"



TM09 026 Y

Lama cm 26 = 10"



FORCHETTONE FORGIATO *FORGED COOK'S FORK*

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

TC75 034 Y

Totale cm 34 = 13½" overall length



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

TC49 016 Y

Lama cm 16 = 6¼"



TC49 020 Y

Lama cm 20 = 8"



TC49 024 Y

Lama cm 24 = 9½"



TC49 030 Y

Lama cm 30 = 12"



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

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

TC50 018 Y

Lama cm 18 x 4,7 = 7"



TC50 020 Y

Lama cm 20 x 5,4 = 8"



TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA *CHEF KNIFE, GRANTON EDGE*

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

TC47 024 Y

Lama cm 24 x 5,6 = 9½"



PESCE FISH AND SEAFOOD

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

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

TC46 020 L

Lama cm 20 = 8"



TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA *CHEF KNIFE, GRANTON EDGE*

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

TC47 024 L

Lama cm 24 x 5,6 = 9 1/2"



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

TC49 016 L

Lama cm 16 = 6 1/4"



TC49 020 L

Lama cm 20 = 8"



TC49 024 L

Lama cm 24 = 9 1/2"



TC49 030 L

Lama cm 30 = 12"



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

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

TC50 018 L

Lama cm 18 x 4,7 = 7"



TC50 020 L

Lama cm 20 x 5,4 = 8"



NEW!



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

TC51 018 L

Lama cm 18 = 7"



FLEX

TC51 025 L

Lama cm 25 = 10"



FLEX

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

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

TA56 032 L

Lama cm 32 = 12 1/2"



FRUTTA E VERDURA *FRUITS AND VEGETABLES*

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

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

TC50 018 G ●●●●○
Lama cm 18 x 4,7 = 7"



TC50 020 G ●●●●○
Lama cm 20 x 5,4 = 8"



NEW!

TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

TC49 016 G ●●●●○●
Lama cm 16 = 6¼"



TC49 020 G ●●●●○●
Lama cm 20 = 8"



TC49 022 G
Lama cm 22 = 8¾"



TC49 024 G ●●●●○●
Lama cm 24 = 9½"



TC49 028 G
Lama cm 28 = 11"



TC49 030 G ●●●●○●
Lama cm 30 = 12"



TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA *CHEF KNIFE, GRANTON EDGE*

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

TC47 024 G ●●●●○
Lama cm 24 x 5,6 = 9½"



COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

TT91 007 G
Lama cm 7 = 2¾"



SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

TT82 011 G
Lama cm 11 = 4¼"



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

Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina

TT90 014 G
Lama cm 14 = 5½"



CIBI COTTI *COOKED FOOD*

TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

TC49 016 N ●●●●○●
Lama cm 16 = 6¼"



TC49 020 N ●●●●○●
Lama cm 20 = 8"



TC49 024 N ●●●●○●
Lama cm 24 = 9½"



TC49 030 N ●●●●○●
Lama cm 30 = 12"



PANE E LATTICINI *BAKERY AND DAIRY PRODUCTS*

TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA *CHEF KNIFE, GRANTON EDGE*

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

TC47 024 W ● ● ● ●
Lama **cm 24** x 5,6 = 9½"

NEW!



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

TC49 016 W ● ● ● ● ●
Lama **cm 16** = 6¼"



TC49 020 W ● ● ● ● ● ●
Lama **cm 20** = 8"



TC49 024 W ● ● ● ● ● ●
Lama **cm 24** = 9½"



TC49 030 W ● ● ● ● ●
Lama **cm 30** = 12"



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

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

TC50 018 W ● ● ● ● ●
Lama **cm 18** x 4,7 = 7"

NEW!



TC50 020 W ● ● ● ●
Lama **cm 20** x 5,4 = 8"

NEW!



COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

TP75 021 W
Lama **cm 21** = 8"



COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

TP63 024 W
Lama **cm 24** = 9½"



TP63 028 W ●
Lama **cm 28** = 11"



TP63 032 W
Lama **cm 32** = 12½"



COLTELLO PIZZA *PIZZA KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau à Pizza | Pizza-messer | Cuchillo Pizza

TP77 016 W
Lama **cm 16** = 6¼"



SPATOLA CUOCO RETTA *CHEF'S SPATULA*

Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera

TZ72 027 W
Lama **cm 27** = 11"



SPATOLA LASAGNE "LASAGNE" SPATULA

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

TZ77 015 W
Lama **cm 15 x 9** = 6" x 3½"



COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO *CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

TW45 017 W

Lama **cm 17** = 6¾"



COLTELLO PASTA *DOUGH KNIFE*

Couteau pour pâtes | Teigmesser | Cuchillo para Pasta

TC52 025 W

Lama **cm 25** = 10"



COLTELLO FORMAGGIO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

TA44 026 W

Lama **cm 26** = 10"



TA44 032 W

Lama **cm 32** = 12½"



TA44 042 W

Lama **cm 42** = 16½"



*non in scala

ALLERGIE ALIMENTARI *ALLERGEN FREE COOKING*

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

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

TC50 018 P

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



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

TC49 020 P

Lama **cm 20** = 8"



TC49 024 P

Lama **cm 24** = 9½"



COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

TM09 020 P

Lama **cm 20** = 8"



COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

TP63 028 P

Lama **cm 28** = 11"





SUPRA

SUPRA

Coltelli professionali con lame in acciaio all'azoto e manico nero in TPE

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

Professional knives nitrogen steel and black TPE handles

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

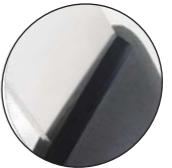


Lama in acciaio speciale all'azoto
Blade in special nitrogen stainless steel

PEAK

Lama con finitura semilucida
Semi-polished blade finishing

Guardia liscia per una maggiore igiene
Smooth guard for better hygiene



Additivo antibatterico
Antibacterial additive



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

MACELLERIA BUTCHER KNIVES

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

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

NSF

SD00 013 B
Lama cm 13 = 5"



FLESSIBILE
FLEXIBLE

SD00 015 B
Lama cm 15 = 6"



RIGIDO
STIFF



COLTELLO DISOSSO CURVO SEMIRIGIDO *BONING KNIFE, SEMISTIFF CURVED BLADE*

Désosseur, lame courbe semi-rigide | Ausbeinmesser, semi-starr geschweifte Klinge
Deshuesador, hoja curvada semi-rigido

NSF

SD01 013 B
Lama cm 13 = 5"



FLESSIBILE
FLEXIBLE

NEW!

SD01 015 B
Lama cm 15 = 6"



RIGIDO
STIFF



COLTELLO DISOSSO CURVO SEMIFLEX *BONING KNIFE, SEMIFLEX CURVED BLADE*

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

NSF

SD02 013 B
Lama cm 13 = 5"



FLESSIBILE
FLEXIBLE

NEW!

SD02 015 B
Lama cm 15 = 6"



RIGIDO
STIFF



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

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

NSF

SD03 013 B
Lama cm 13 = 5"



FLESSIBILE
FLEXIBLE

SD03 015 B
Lama cm 15 = 6"



RIGIDO
STIFF



COLTELLO SCANNAPOLLI *POULTRY KILLING KNIFE*

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

NSF

SD07 011 B
Lama cm 11 = 4 1/4"



COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

NSF

SD07 012 B
Lama cm 12 = 4 3/4"



SD07 014 B
Lama cm 14 = 5 1/2"



SD07 016 B
Lama cm 16 = 6 1/4"



SD07 018 B
Lama cm 18 = 7"



COLTELLO DISOSSO STRETTO ALVEOLATO *NARROW BONING KNIFE GRANTON EDGE*

Désosseur, étroit lame alvéolée | Ausbeinmesser, schmal kullenschliff | Deshuesador, hoja estrecha con alvéolos

NSF

SD97 016 B
Lama cm 16 = 6 1/4"



NEW!



COLTELLO SCIMITARRA STRETTA *TRIMMING KNIFE*

Couteau à découper | Sortiermesser | Cuchillo despiece

NSF

SD11 015 B
Lama cm 15 = 6 1/4"



COLTELLO PER SVENTRARE *FIELD DRESSING KNIFE*

Tripier arrondi / Cuir sans pointe | Gekrösemesser | Cuchillo tripero

NSF

SD17 015 B
Lama cm 15 = 6 1/4"

NEW!



COLTELLO DISOSSO RETTO *STRAIGHT BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Dshuesador

NSF

SD12 014 B
Lama cm 14 = 5½"



SD12 016 B
Lama cm 16 = 6¼"



SD12 018 B
Lama cm 18 = 7"



COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

NSF

SD15 014 B
Lama cm 14 = 5½"



SD15 016 B
Lama cm 16 = 6¼"



SD15 018 B
Lama cm 18 = 7"



SD15 021 B
Lama cm 21 = 8¼"

NEW!



COLTELLO PER SCUOIARE *SKINNING KNIFE*

Couteau à dépouiller | Abhäutemesser | Cuchillo desollador

NSF

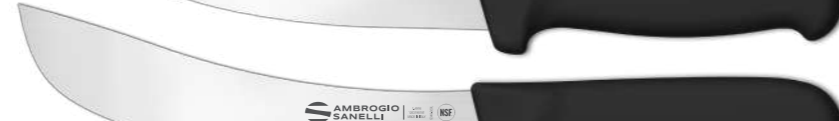
SM18 015 B
Lama cm 15 = 6¼"

NEW!



SM18 018 B
Lama cm 18 = 7"

NEW!



COLTELLO SCIMITARRA ALVEOLATA *BUTCHER KNIFE GRANTON EDGE*

Couteau de boucher lame alvéolée | Blockmesser kullenschliff | Cuchillo carnicero con alvéolos

NSF

SM98 021 B
Lama cm 21 = 8¼"

NEW!



COLTELLO SCIMITARRA *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

SM08 021 B
Lama cm 21 = 8¼"



SM08 023 B
Lama cm 23 = 9"



SM08 026 B
Lama cm 26 = 10"



SM08 031 B
Lama cm 31 = 12"



COLTELLO SCIMITARRA, LAMA STRETTA *BREAKING KNIFE NARROW BLADE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

SM12 021 B
Lama cm 21 = 8¼"

NEW!



SM12 026 B
Lama cm 26 = 10"

NEW!



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

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

NSF

SM13 026 B
Lama cm 26 = 10"



SM13 031 B
Lama cm 31 = 12"



COLTELLO FRANCESE BUTCHER KNIFE

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

SM09 016 B ● ●
Lama cm 16 x 3,6 = 6 1/4"



SM09 018 B ● ●
Lama cm 18 x 3,7 = 7"



SM09 020 B ● ● ● ●
Lama cm 20 x 4 = 8"



SM09 022 B ● ●
Lama cm 22 x 4,2 = 8 3/4"



SM09 024 B ● ● ●
Lama cm 24 x 4,4 = 9 1/2"



SM09 026 B ● ●
Lama cm 26 x 4,6 = 10"



SM09 030 B ● ● ●
Lama cm 30 x 5,1 = 12"



SM09 036 B ● ●
Lama cm 36 x 5,5 = 14 1/4"

COLTELLO FRANCESE LAMA ALVEOLATA BUTCHER KNIFE GRANTON EDGE

Couteau de boucher lame alvéolée | Blockmesser kullenschliff | Cuchillo carnicero hoja con alvéolos

SM99 024 B ● ●
Lama cm 24 x 4,4 = 9 1/2"



NEW!

NSF

NSF

COLTELLO AFFETTARE SLICING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

SM10 020 B ●
Lama cm 20 x 5,3 = 8"



SM10 026 B ●
Lama cm 26 x 6,4 = 10"



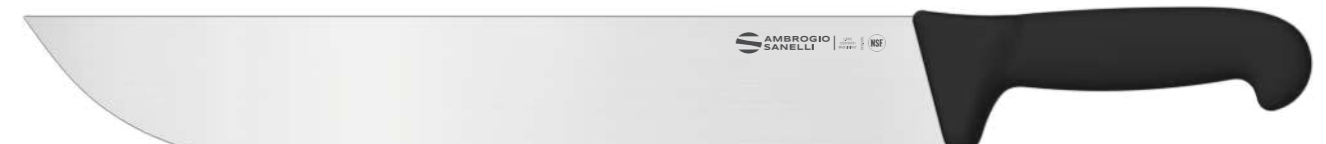
SM10 030 B ●
Lama cm 30 x 7,0 = 12"



COLTELLO AFFETTARE SLICING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

SM10 036 B ●
Lama cm 36 x 7,1 = 14 1/4"



COLTELLO AFFETTARE, LAMA DENTATA SLICING KNIFE, SERRATED EDGE

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

SA16 036 B ●
Lama cm 36 x 7,1 = 14 1/4"



CANNULA DI SOSSO PROSCIUTTO HAM BONER

Gouge à jambon | Knochenauslöser | Gubia para jamón

SD50 021 B
Lama cm 21 = 8 1/4"



NSF

NSF

NSF

NSF

SUPRA

COLTELLO MEZZO COLPO HALF HEAVY BUTCHER KNIFE

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

NSF

SQ03 028 B

Lama cm 28 = 11"

Kg 0,600



COLTELLO COLPO HEAVY BUTCHER KNIFE

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

NSF

SQ05 028 B

Lama cm 28 = 11"

Kg 0,800



COLTELLO MEZZO COLPO HALF HEAVY BUTCHER KNIFE

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

SQ26 036 B

Lama cm 36 = 14 1/4"

Kg 0,850

MEZZO CODOLO - HALF TANG



FALCETTA MACELLAIO CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

NSF

SQ37 016 B

Lama cm 16 = 6 1/4"

Kg 0,450



SQ37 018 B

Lama cm 18 = 7"

Kg 0,600



FALCETTA MACELLAIO CODOLO INTERO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

SQ34 020 B

Lama cm 20 = 8"

Kg 1,100

CODOLO INTERO - FULL TANG



SQ34 022 B

Lama cm 22 = 8 3/4"

Kg 1,300

CODOLO INTERO - FULL TANG



SQ34 024 B

Lama cm 24 = 9 1/2"

Kg 1,500

CODOLO INTERO - FULL TANG



FALCETTA MACELLAIO MEZZO CODOLO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

SQ35 026 B

Lama cm 26 = 10 1/4"

Kg 1,250

MEZZO CODOLO - HALF TANG



COLTELLO FETTINE MODELLO ROMA SLICING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo despiece

SM27 036 L

Lama **cm 36 = 14¼"**

Kg **0,500**



SM27 036 B

Lama **cm 36 = 14¼"**

Kg **0,650**



*non in scala

FALCETTA MODELLO "SICILIA" PER PESCE HEAVY FISH CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

SQ38 040 B

Lama **cm 40 = 15¾"** blade

Manico **cm 17 = 6½"** handle

Kg **1,100**

MEZZO CODOLO - HALF TANG



*non in scala

FALCETTA "MISOTSATIRA" GREEK CLEAVER "MISOTSATIRA"

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

SQ40 030 B

Lama **cm 30 = 12"**

Kg **0,800**



*non in scala

FALCETTA "TSATIRA" GREEK CLEAVER "TSATIRA"

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

SQ41 030 B

Lama **cm 30 = 12"**

Kg **1,100**



*non in scala

ARROSTO CARVING

COLTELLO ARROSTO CARVING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

NSF

SA71 025 B

Lama **cm 25 x 4 = 10"**

NEW!



SA71 030 B

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

NEW!



COLTELLO ARROSTO CARVING KNIFE

Couteau à rôtir | Bratenmesser | Trinchante

NSF

SA70 044 B

Lama **cm 44 = 17½"**



*non in scala

SA70 055 B

Lama **cm 55 = 21½"**



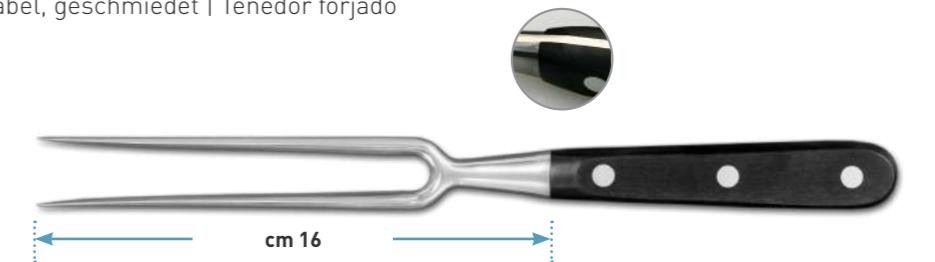
*non in scala

FORCHETTONE FORGIATO FORGED FORK

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

MC75 028 B

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



MC75 030 B

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



MC75 033 B

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



CUCINA CHEF KNIVES

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

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



SC50 018 B ●●●●○●●

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



SC50 020 B ●●●○●

Lama **cm 20** x 5,4 = 8"



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

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



SC46 020 B ●

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



SC46 024 B

Lama **cm 24** x 5,6 = 9½"



TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA *CHEF KNIFE, GRANTON EDGE*

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



SC47 024 B ●●●○●

Lama **cm 24** x 5,6 = 9½"



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero



SC49 016 B ●●●●○●●

Lama **cm 16** x 4,4 = 6¼"



SC49 018 B

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



SC49 020 B ●●●●○●●

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



SC49 022 B

Lama **cm 22** x 5 = 8¾"



SC49 024 B ●●●●○●●

Lama **cm 24** x 5,6 = 9½"



SC49 026 B ●●●○●●

Lama **cm 26** x 5,7 = 10¼"



SC49 028 B

Lama **cm 28** x 5,8 = 11"



SC49 030 B ●●●●○●●

Lama **cm 30** x 5,8 = 12"



SUPRA

MEZZALUNA CUOCO MINCING KNIFE, SINGLE BLADE

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

SC61 025 B

Lama cm 25 = 9¾"



*non in scala

PESCE FISH KNIVES

COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE

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

NSF

SC51 018 B

Lama cm 18 = 7"



SC51 025 B

Lama cm 25 = 10"



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE

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

NSF

SC66 022 B

Lama cm 22 = 8¾"



COLTELLO PER SURGELATI KNIFE FOR FROZEN FOOD

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

NSF

SQ55 026 B

Lama cm 26 = 10"



COLTELLO SALMONE, LAMA ALVEOLATA SALMON SLICER, GRANTON EDGE

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

NSF

SA56 028 B

Lama cm 28 = 11"



SA56 032 B

Lama cm 32 = 12½"



PROSCIUTTO HAM KNIVES

COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO NARROW HAM SLICER

Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

NSF

SA57 028 B

Lama cm 28 x 2 = 11"



COLTELLO PROSCIUTTO STRETTISSIMO EXTRA NARROW HAM SLICER

Couteau à jambon tres étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

NSF

SA60 028 B

Lama cm 28 x 1,8 = 11"



COLTELLO PROSCIUTTO HAM SLICER

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

NSF

SA58 024 B

Lama cm 24 x 2,7 = 9½"



SA58 028 B

Lama cm 28 x 2,7 = 11"



SA58 032 B

Lama cm 32 x 3,3 = 12½"



SA58 036 B

Lama cm 36 x 3,8 = 14¼"



COLTELLO PROSCIUTTO - KEBAB HAM - KEBAB KNIFE

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

NSF

SA58 040 B

Lama cm 40 x 4,3 = 15¾"



SA58 050 B

Lama cm 50 x 4,5 = 20"



*non in scala

SA58 055 B

Lama cm 55 x 4,5 = 21½"



*non in scala

*non in scala

PANE E LIEVITATI BAKERY AND DAIRY PRODUCTS

PANE 4D

In Italia si contano oltre **250 tipi di pane**, da qui nasce il progetto PANE 4D
4 diverse lame per tagli impeccabili dal Pan di Spagna alle Pagnotte a crosta dura.
Scegli fra le 4 Dentature quella specifica per il risultato che vuoi ottenere.

Only in Italy there are over **250 types of bread**, from here the BREAD 4D project was born
with **4 specific serrations** for perfect cuts from Sponge Cake to hard crust loaves.
Choose your favourite among the 4 toothed blades to reach the best cut results.

VIDEO



COLTELLO 4D PANETTIERE - PASTICCERE BAKER KNIFE

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NEW!

NSF

DENTATURA MICRO SERRATION



SP82 026 B

Lama cm 26 = 10"



DENTATURA SOFT SERRATION



SP72 026 B

Lama cm 26 = 10"



DENTATURA HARD SERRATION



SP62 026 B

Lama cm 26 = 10"



DENTATURA ONDA/WAVE SERRATION



SP52 026 B

Lama cm 26 = 10"



COLTELLO PASTA DOUGH KNIFE

Couteau pour pâtes | Teigmesser | Cuchillo para pasta

NSF

SC52 025 B

Lama cm 25 = 9¾"



COLTELLO PIZZA PIZZA KNIFE, SERRATED EDGE

Couteau à Pizza | Pizza-messer | Cuchillo Pizza

NSF

SP77 016 B

Lama cm 16 = 6¼"



COLTELLO PANE BREAD KNIFE

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

NSF

SP75 021 B

Lama cm 21 = 8¼"



COLTELLO PANETTIERE BAKER KNIFE

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

SP63 024 B

Lama cm 24 = 9½"



SP63 028 B

Lama cm 28 = 11"



SP63 032 B

Lama cm 32 = 12½"



SP63 036 B

Lama cm 36 = 14¼"



SP63 042 B

Lama cm 42 = 16½"



*non in scala

COLTELLI FORMAGGIO *CHEESE KNIVES*

SEGNAFORME AD UNCINO

SW28 009 B
Lama **cm 9** = 3½"



COLTELLO GRANA "PAVIA"

SW02 010 B
Lama **cm 10** = 4"



SW02 012 B
Lama **cm 12** = 4¾"



COLTELLO GRANA A CUORE

SW04 012 B
Lama **cm 12** = 4¾"



COLTELLO LANCIA "MILANO"

SW06 015 B
Lama **cm 15** = 6"



COLTELLO LANCIA DENTATO

SW10 015 B
Lama **cm 15** = 6"



COLTELLO "PREMANA"

SW24 016 B
Lama **cm 16** = 6¼"



COLTELLO "VERCELLI"

SW20 015 B
Lama **cm 15** = 6"



COLTELLO "VENETO"

SW14 015 B
Lama **cm 15** = 6"



COLTELLO CAMPANA

SW16 016 B
Lama **cm 16** = 6¼"



COLTELLO "EMMENTHAL"

SW19 017 B
Lama **cm 17 x 17** = 6¾" x 6¾"



COLTELLO FORMAGGIO - PATÉ *CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Weichkäsemesser | Cuchillo para queso tierno

SW46 014 B
Lama **cm 14** = 5½"



COLTELLO "GORGONZOLA" A SCALINO *SOFT CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Briemesser | Cuchillo para queso tierno

SW43 020 B
Lama **cm 20** = 8"



COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO *CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

SW45 017 B
Lama **cm 17** = 6¾"



SW45 022 B
Lama **cm 22** = 8¾"



COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO, LAMA FORATA *CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

SW47 022 B
Lama **cm 22** = 8¾"



COLTELLO PER FETA *FETA KNIFE*

SW21 015 B
Lama **cm 15** = 6"



COLTELLO "FIRENZE" *CHEESE KNIFE*

SW17 014 B
Lama **cm 14** = 5½"



COLTELLO FORMAGGIO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

NSF

SA44 026 B
Lama **cm 26** x 5 = 10"



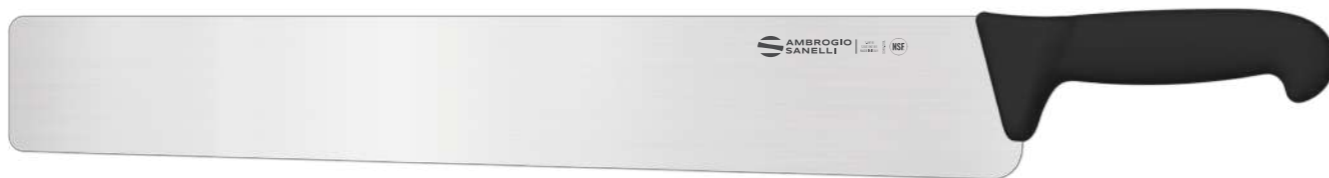
SA44 030 B
Lama **cm 30** x 5 = 12"



SA44 032 B
Lama **cm 32** x 5 = 12½"



SA44 036 B
Lama **cm 36** x 5,7 = 14¼"



SA44 042 B
Lama **cm 42** x 6,5 = 16½"



*non in scala

COLTELLO FORMAGGIO DUE MANICI *CHEESE KNIFE, 2 HANDLES*

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

NSF

SW42 030 B
Lama **cm 30** = 12"



*non in scala

SW44 036 B
Lama **cm 36** x 5,5 = 14" x 2"



*non in scala

SW44 040 B
Lama **cm 40** x 6,5 = 15¾" x 2½"



*non in scala

SPATOLE *SPATULA*

SPATOLA CUOCO RETTA *CHEF SPATULA*

Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera

NSF

SZ72 012 B
Lama **cm 12** = 4¾"



SZ72 015 B
Lama **cm 15** = 6"



SZ72 020 B
Lama **cm 20** = 8"



SZ72 023 B
Lama **cm 23** = 9"



SZ72 027 B
Lama **cm 27** = 10½"



SZ72 030 B
Lama **cm 30** = 12"



SZ72 035 B
Lama **cm 35** = 13¾"



SPATOLA CUOCO A SCALINO *ANGULAR CHEF SPATULA*

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

NSF

SZ80 022 B
Lama **cm 22** = 8¾"



SZ80 026 B
Lama **cm 26** = 10"



SZ80 030 B
Lama **cm 30** = 12"



SPATOLA "LASAGNE" "LASAGNE" SPATULA
 "Lasagne" spatula | "Lasagne" palette | "Lasagne" Espátula

NSF



SPATOLA "LASAGNE" PICCOLA "LASAGNE" SPATULA
 "Lasagne" spatula | "Lasagne" palette | "Lasagne" Espátula

NSF

SZ73 012 B
 Lama cm 12 x 8 = 4 3/4" x 3 1/4"



SPATOLA FRITTO SLOTTED SPATULA

Spatule ajourée | Backenpalette | Espátula perforada

NSF

SZ78 017 B
 Lama cm 17 x 9 = 6 3/4" x 3 1/2"



SPATOLA CUCINA KITCHEN SPATULA

Spatule de menage | Küchenpalette | Espátula cocina

NSF

SZ71 016 B
 Lama cm 16 x 6 = 6 1/4" x 3 1/4"



SPATOLA PER RICOTTA CHEESE SPATULA

Spatule pour charcuterie | Käsepalette | Espátula queso

NSF

SZ76 015 B
 Lama cm 15 = 6"



SPATOLA TRIANGOLARE TRIANGULAR SPATULA

NSF

SZ19 008 B
 Lama cm 12 x 8 = 4 3/4" x 2 1/4"

SZ19 010 B
 Lama cm 12 x 10 = 4 3/4" x 3 1/4"



SPATOLA TRIANGOLARE ANGOLI ARROTONDATI TRIANGULAR SPATULA

NSF

SZ20 012 B
 Lama cm 13 x 12 = 5" x 4 3/4"



SPATOLA "HAMBURGER" HAMBURGER SPATULA

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

NSF

SZ75 025 B
 Lama cm 25 x 8 = 9 3/4" x 3 1/4"



SPATOLA PANINOTECA HAMBURGER TURNER

Palette à hamburger | Hamburgerspachtel | Espátula hamburger

NSF

SZ70 019 B
 Lama cm 19 x 15 = 7 1/2" x 6"



SPATOLA PER DOLCI CAKE SPATULA

Couteau à tartes | Tortenmesser | Espátula de pastel

NSF

SZ84 018 B
 Lama cm 18 = 7"



SPATOLA PER SPALMARE SPATULA FOR SPREADING

NSF

SZ81 012 B
 Lama cm 12 = 4 3/4"



SZ81 015 B
 Lama cm 15 = 6"



SPATOLA PASTICCERE BAKER SPATULA

Spatule de boulanger | Konditorpalette | Espátula panadera

NSF

SZ79 024 B
 Lama cm 24 x 6 = 9 1/2" x 2 1/4"



SPATOLA PASTICCERIA RETTA CONFISERIE SPATULA
Spatule de chef | Confiseriepalette | Espátula pastelera

A5412 000
Lama **cm 12** = 4¾"



SPATOLA PASTICCERIA PIEGATA CONFISERIE SPATULA
Spatule de chef | Confiseriepalette, gewinkelt | Espátula pastelera

A5413 000
Lama **cm 9** = 3½"



SPATOLA RETTANGOLARE | RECTANGULAR SPATULA
Spatule rectangulaire | Rechteckiger Palette | Espátula rectangular

SZ83 016 B
Lama **cm 16** x 6,5 = 6¼" x 2½"



SPATOLA RETTANGOLARE | RECTANGULAR SPATULA
Spatule rectangulaire | Rechteckiger Palette | Espátula rectangular

SZ82 010 B
Lama **cm 10** x 5



SPATOLA PER GRIGLIA BARBECUE SPATULA
Palette à barbecue | Grillspachtel | Espátula parilla

SZ74 015 B
Lama **cm 15** x 11 = 6" x 4"



COLTELLI DA TAVOLA TABLE KNIVES



In Box 50 pezzi
50 pieces box



Confezione da 6 pezzi
6 pcs pack

COLTELLO TAVOLA, LAMA DENTATA TABLE KNIFE, SERRATED EDGE

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

ST72 S11 B - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack
ST72 B11 B - In Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 11** = 4¼"

ST72 S11 G - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack
ST72 B11 G - In Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 11** = 4¼"

ST72 S11 L - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack
ST72 B11 L - In Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 11** = 4¼"

ST72 S11 P - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack
ST72 B11 P - In Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 11** = 4¼"

ST72 S11 R - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack
ST72 B11 R - In Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 11** = 4¼"

ST72 S11 Y - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack
ST72 B11 Y - In Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 11** = 4¼"

ST72 S11 W - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack
ST72 B11 W - In Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 11** = 4¼"

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

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

ST71 S11 B - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack
ST71 B11 B - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 11** = 4¼"



COLTELLI DA BISTECCA STEAK KNIVES



In Box 50 pezzi
50 pieces box



Confezione da 6 pezzi
6 pcs pack

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

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

ST85 S12 B - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack

ST85 B12 B - In Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama cm 12 = 4¾"

COLTELLO BISTECCA, LAMA DENTATA STEAK KNIFE, SERRATED EDGE NSF

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

ST87 S12 B - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack

ST87 B12 B - In Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama cm 12 = 4¾"

COLTELLI MULTIUSO MULTIPURPOSE KNIVES

COLTELLO MULTIUSO, LAMA DENTATA MULTIPURPOSE KNIFE, SERRATED EDGE NSF

Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina

ST90 014 B - In busta singola | Single plastic bag



Lama cm 14 = 5½"

COLTELLO FORMAGGIO CHEESE KNIFE NSF

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

ST96 011 B - In busta singola | Single plastic bag

ST96 B11 B - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama cm 11 = 4¼"

COLTELLO BAR, LAMA DENTATA TOMATO KNIFE, SERRATED EDGE NSF

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

ST98 011 B - In busta singola | Single plastic bag

ST98 B11 B - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama cm 11 = 4¼"

SPELUCCHINI PARING KNIVES

COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE NSF

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

ST91 007 B - In busta singola | Single plastic bag

ST91 B07 B - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama cm 7 = 2¾"

COLTELLO VERDURA RETTO VEGETABLE KNIFE STRAIGHT BLADE NSF

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

ST92 008 B - In busta singola | Single plastic bag

ST92 B08 B - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama cm 8 = 3"

SPELUCCHINO CM 9 PARING KNIFE NSF

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

ST81 009 B - In busta singola | Single plastic bag

ST81 B09 B - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama cm 9 = 3½"

SPELUCCHINO CM 11 PARING KNIFE NSF

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

ST82 011 B - In busta singola | Single plastic bag

ST82 B11 B - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama cm 11 = 4¼"

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

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

ST83 009 B - In busta singola | Single plastic bag

ST83 B09 B - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama cm 9 = 3½"

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

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

ST84 011 B - In busta singola | Single plastic bag

ST84 B11 B - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama cm 11 = 4¼"

SET 3 SPELUCCHINI PACK WITH 3 PARING KNIVES

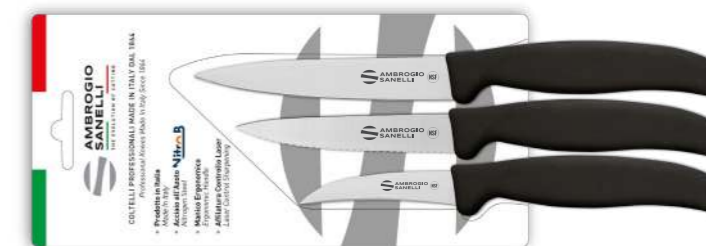
Blister 3 couteaux office | Blisterpackung mit 3 officemessern | Blister con 3 cuchillos

SX99 V03 B

ST82 011 B Supra - Spelucchino cm 11

ST83 009 B Supra - Spelucchino dentato cm 9

ST91 007 B Supra - Coltello cuoco curvo cm 7



SUPRA COLORE



SUPRA COLORE

Coltelli professionali in acciaio all'azoto con manici colorati

La linea professionale Supra Colore, all' 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.



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

Sistema di tracciabilità marcato a laser
Laser marked traceability system

Manici in sebs con finitura antiscivolo professionale
Sebs handles with professional advanced grip

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

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

NitroB

Lama in acciaio speciale all'azoto
Blade in special nitrogen stainless steel

= PEAK

Lama con finitura semilucida
Semi-polished blade finishing

Guardia liscia per una maggiore igiene
Smooth guard for better hygiene

Additivo antibatterico
Antibacterial additive



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

CARNE CRUDA RAW MEAT

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

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

SD00 013 R
Lama cm 13 = 5"



FLESSIBILE
FLEXIBLE

RIGIDO
STIFF

SD00 015 R
Lama cm 15 = 6"



NSF

COLTELLO DISOSSO CURVO SEMIRIGIDO *BONING KNIFE, SEMISTIFF CURVED BLADE*

Désosseur, lame courbe semi-rigide | Ausbeinmesser, semi-starr geschweifte Klinge
Deshuesador, hoja curvada semi-rigido

SD01 013 R
Lama cm 13 = 5"



FLESSIBILE
FLEXIBLE

RIGIDO
STIFF

SD01 015 R
Lama cm 15 = 6"



NSF

COLTELLO DISOSSO CURVO SEMIFLEX *BONING KNIFE, SEMIFLEX CURVED BLADE*

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

SD02 013 R
Lama cm 13 = 5"



FLESSIBILE
FLEXIBLE

RIGIDO
STIFF

SD02 015 R
Lama cm 15 = 6"



NSF

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

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

SD03 013 R
Lama cm 13 = 5"



FLESSIBILE
FLEXIBLE

RIGIDO
STIFF

SD03 015 R
Lama cm 15 = 6"



NSF

COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

SD07 012 R
Lama cm 12 = 4¾"



NEW!

SD07 014 R
Lama cm 14 = 5½"



SD07 016 R
Lama cm 16 = 6¼"



SD07 018 R
Lama cm 18 = 7"



NSF

COLTELLO DISOSSO STRETTO ALVEOLATO *NARROW BONING KNIFE GRANTON EDGE*

Désosseur, étroit lame alvéolée | Ausbeinmesser, schmal kullenschliff | Deshuesador, hoja estrecha con alvéolos

SD97 016 R
Lama cm 16 = 6¼"



NEW!

COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

SD12 014 R
Lama cm 14 = 5½"



NEW!

SD12 016 R
Lama cm 16 = 6¼"



SD12 018 R
Lama cm 18 = 7"



NEW!

COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

SD15 016 R
Lama cm 16 = 6¼"



NSF

NSF

COLTELLO FRANCESE BUTCHER KNIFE

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

SM09 016 R
Lama cm 16 x 3,6 = 6¼"



SM09 018 R
Lama cm 18 x 3,7 = 7"



SM09 020 R
Lama cm 20 x 4 = 8"



SM09 022 R
Lama cm 22 x 4,2 = 8¾"



SM09 024 R
Lama cm 24 x 4,4 = 9½"



SM09 026 R
Lama cm 26 x 4,6 = 10"



SM09 030 R
Lama cm 30 x 5,1 = 12"



SM09 036 R
Lama cm 36 x 5,5 = 14¼"



COLTELLO FRANCESE ALVEOLATO BUTCHER KNIFE GRANTON BLADE

Couteau de boucher, lame alvéolée | Blockmesser, kullenschliff | Cuchillo carnicero con alvéolos

NSF

SM99 024 R
Lama cm 24 = 9½"

NEW!



COLTELLO AFFETTARE SLICING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

NSF

SM10 020 R
Lama cm 20 x 5,3 = 8"



NEW!

SM10 026 R
Lama cm 26 x 6,4 = 10"



NEW!

SM10 030 R
Lama cm 30 x 7 = 12"



SM10 036 R
Lama cm 36 x 7,1 = 14¼"



NEW!

COLTELLO MEZZO COLPO HALF HEAVY BUTCHER KNIFE

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

NSF

SQ03 028 R
Lama cm 28 = 11"

Kg 0,600



mm 3

COLTELLO COLPO HEAVY BUTCHER KNIFE

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

NSF

SQ05 028 R
Lama cm 28 = 11"

Kg 0,800



mm 4

FALCETTA MACELLAIO CODOLO INTERO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

SQ34 020 R
Lama cm 20 = 8"
Kg 1,100



CODOLO INTERO - FULL TANG

SQ34 022 R
Lama cm 22 = 8 3/4"
Kg 1,300



SQ34 024 R
Lama cm 24 = 9 1/2"
Kg 1,500



FALCETTA MACELLAIO MEZZO CODOLO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

SQ35 026 R
Lama cm 26 = 10 1/4"
Kg 1,250



MEZZO CODOLO - HALF TANG

FALCETTA MACELLAIO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

SQ37 018 R
Lama cm 18 = 7"
Kg 0,600



COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

ST91 007 R - Imballo singolo - Single packaging
ST91 B07 R - Box 50 pezzi - 50 pieces box



Lama cm 7 = 2 3/4"

SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

ST82 011 R - Imballo singolo - Single packaging
ST82 B11 R - Box 50 pezzi - 50 pieces box



Lama cm 11 = 4 1/4"

COLTELLO TAVOLA DENTATO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

ST72 S11 R - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack
ST72 B11 R - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama cm 11 = 4 1/4"

TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA CHEF KNIFE, GRANTON EDGE

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

SC47 024 R
Lama cm 24 x 5,6 = 9 1/2"



NEW!

COLTELLO SANTOKU LAMA ALVEOLATA SANTOKU KNIFE, GRANTON EDGE

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

SC50 018 R
Lama cm 18 x 4,7 = 7"



NEW!

SC50 020 R
Lama cm 20 x 5,4 = 8"




NEW!


TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero


NSF

SC49 016 R 
Lama cm 16 x 4,4 = 6 1/4"




SC49 020 R 
Lama cm 20 x 4,8 = 8"




SC49 024 R 
Lama cm 24 x 5,6 = 9 1/2"



SC49 026 R 
Lama cm 26 x 5,7 = 10 1/4"



SC49 030 R 
Lama cm 30 x 5,8 = 12"



ACCIAINO CROMIZZATO TONDO CHROME-PLATED SHARPENING STEEL

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

SY01 030 R 
Lama cm 30 = 12"



ACCIAINO CROMIZZATO OVALE OVAL SHARPENING STEEL

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

SY51 030 R
Lama cm 30 = 12"

NEW!



ACCIAINO CROMIZZATO OVALE MICROFINE OVAL SHARPENING STEEL MICROFINE

Fusil pour boucher microfine | Wetzstähle für Fleischer microfine | Chaira microfine

SY52 030 R
Lama cm 30 = 12"

NEW!



GRANA MICROFINE - MICROFINE CUT



CARNE COTTA O POLLAME COOKED MEAT OR POULTRY

COLTELLO DISOSSO CURVO RIGIDO BONING KNIFE, STIFF CURVED BLADE

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

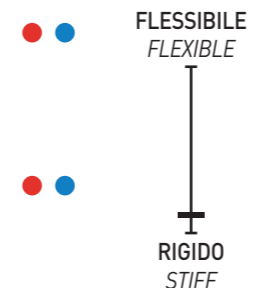
NSF

SD00 013 Y
Lama cm 13 = 5"

NEW!

SD00 015 Y
Lama cm 15 = 6"

NEW!



COLTELLO DISOSSO CURVO SEMIRIGIDO BONING KNIFE, SEMISTIFF CURVED BLADE

Désosseur, lame courbe semi-rigide | Ausbeinmesser, semi-starr geschweifte Klinge
Deshuesador, hoja curvada semi-rigido

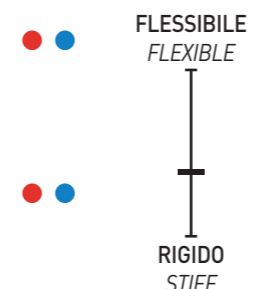
NSF

SD01 013 Y
Lama cm 13 = 5"

NEW!

SD01 015 Y
Lama cm 15 = 6"

NEW!



COLTELLO DISOSSO CURVO SEMIFLEX BONING KNIFE, SEMIFLEX CURVED BLADE

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

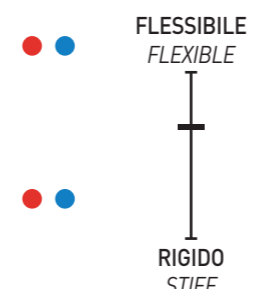
NSF

SD02 013 Y
Lama cm 13 = 5"

NEW!

SD02 015 Y
Lama cm 15 = 6"

NEW!



COLTELLO DISOSSO CURVO FLESSIBILE BONING KNIFE, FLEXIBLE CURVED BLADE

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

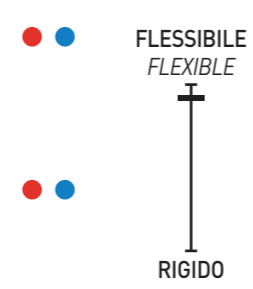
NSF

SD03 013 Y
Lama cm 13 = 5"

NEW!

SD03 015 Y
Lama cm 15 = 6"

NEW!



COLTELLO SCANNAPOLLI *POULTRY KILLING KNIFE*

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

NSF

SD07 011 Y

Lama cm 11 = 4¼"



COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

NSF

SD07 012 Y

Lama cm 12 = 4¾"



SD07 014 Y

Lama cm 14 = 5½"



SD07 016 Y

Lama cm 16 = 6¼"



COLTELLO DISOSSO STRETTO ALVEOLATO *NARROW BONING KNIFE GRANTON EDGE*

Désosseur, étroit lame alvéolée | Ausbeinmesser, schmal kullenschliff | Deshuesador, hoja estrecha con alvéolos

NSF

SD97 016 Y

Lama cm 16 = 6¼"

NEW!



COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

NSF

SD12 014 Y

Lama cm 14 = 5½"

NEW!



SD12 016 Y

Lama cm 16 = 6¼"



SD12 018 Y

Lama cm 18 = 7"

NEW!



COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

NSF

SD15 014 Y

Lama cm 14 = 5½"



SD15 016 Y

Lama cm 16 = 6¼"



FALCETTA MACELLAIO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

NSF

SQ37 018 Y

Lama cm 18 = 7"

Kg 0,600



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

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

NSF

SA56 032 Y

Lama cm 32 = 12½"



COLTELLO PROSCIUTTO *HAM SLICER*

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

NSF

SA58 032 Y

Lama cm 32 x 3,3 = 12½"



ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

SY01 030 Y

Lama cm 30 = 12"



COLTELLO FRANCESE BUTCHER KNIFE

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

SM09 016 Y
Lama cm 16 x 3,6 = 6¼"



SM09 018 Y
Lama cm 18 x 3,7 = 7"



SM09 020 Y
Lama cm 20 x 4 = 8"



SM09 022 Y
Lama cm 22 x 4,2 = 8¾"



SM09 024 Y
Lama cm 24 x 4,4 = 9½"



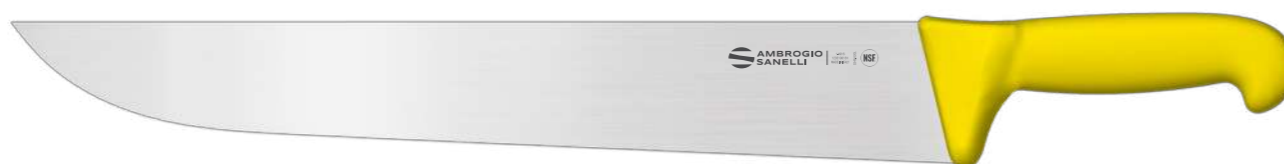
SM09 026 Y
Lama cm 26 x 4,6 = 10"



SM09 030 Y
Lama cm 30 x 5,1 = 12"



SM09 036 Y
Lama cm 36 x 5,5 = 14¼"



COLTELLO FRANCESE ALVEOLATO BUTCHER KNIFE GRANTON EDGE

Couteau de boucher, lame alvéolée | Blockmesser, kullenschliff | Cuchillo carnicero con alvéolos

NSF

SM99 024 Y
Lama cm 24 = 9½"



NEW!

COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

NSF

ST91 007 Y - Imballo singolo - Single packaging
ST91 B07 Y - Box 50 pezzi - 50 pieces box



Lama cm 7 = 2¾"

SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

NSF

ST82 011 Y - Imballo singolo - Single packaging
ST82 B11 Y - Box 50 pezzi - 50 pieces box



Lama cm 11 = 4¼"

COLTELLO TAVOLA DENTATO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

NSF

ST72 S11 Y - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack
ST72 B11 Y - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama cm 11 = 4¼"

NEW!

TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA CHEF KNIFE, GRANTON EDGE

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

NSF

SC47 024 Y
Lama cm 24 x 5,6 = 9½"



NEW!

TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

SC49 016 Y
Lama cm 16 x 4,4 = 6½"



SC49 020 Y
Lama cm 20 x 4,8 = 8"



SC49 024 Y
Lama cm 24 x 5,6 = 9½"



SC49 026 Y
Lama cm 26 x 5,7 = 10¼"



SC49 030 Y
Lama cm 30 x 5,8 = 12"



COLTELLO SANTOKU LAMA ALVEOLATA *SANTOKU KNIFE, GRANTON EDGE*

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

NSF

SC50 018 Y ● ● ● ○ ● ●
Lama cm 18 x 4,7 = 7"

NEW!

SC50 020 Y ● ● ○ ●
Lama cm 20 x 5,4 = 8"

NEW!



COLTELLO SALATO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

NSF

SA44 026 Y
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

SW44 033 Y
Lama cm 33 x 5,5 = 13" x 2"



SW44 040 Y ○
Lama cm 40 x 6,5 = 15¾" x 2½"



*non in scala

*non in scala

PESCE FISH AND SEAFOOD

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

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

NSF

SD00 013 L ● ●
Lama cm 13 = 5"

NEW!

SD00 015 L ● ●
Lama cm 15 = 6"

NEW!

FLESSIBILE
FLEXIBLE

RIGIDO
STIFF



COLTELLO DISOSSO CURVO SEMIRIGIDO *BONING KNIFE, SEMISTIFF CURVED BLADE*

Désosseur, lame courbe semi-rigide | Ausbeinmesser, semi-starr geschweifte Klinge
Deshuesador, hoja curvada semi-rigido

NSF

SD01 013 L ● ●
Lama cm 13 = 5"

NEW!

SD01 015 L ● ●
Lama cm 15 = 6"

NEW!

FLESSIBILE
FLEXIBLE

RIGIDO
STIFF



COLTELLO DISOSSO CURVO SEMIFLEX *BONING KNIFE, SEMIFLEX CURVED BLADE*

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

NSF

SD02 013 L ● ●
Lama cm 13 = 5"

NEW!

SD02 015 L ● ●
Lama cm 15 = 6"

NEW!

FLESSIBILE
FLEXIBLE

RIGIDO
STIFF



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

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

NSF

SD03 013 L ● ●
Lama cm 13 = 5"

NEW!

SD03 015 L ● ●
Lama cm 15 = 6"

NEW!

FLESSIBILE
FLEXIBLE

RIGIDO
STIFF



COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

NSF

SD07 014 L ●●●
Lama cm 14 = 5½"



COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

NSF

SD12 016 L ●●
Lama cm 16 = 6¼"



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

NSF

SC51 018 L
Lama cm 18 = 7"



FLEX

SC51 025 L
Lama cm 25 = 9¾"

NEW!



FLEX

COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

NSF

SC66 022 L
Lama cm 22 = 8¾"



FLEX

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

NSF

ST91 007 L - Imballo singolo - *Single packaging* ●●●○●●
ST91 B07 L - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama cm 7 = 2¾"

SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

NSF

ST82 011 L - Imballo singolo - *Single packaging* ●●●○●●
ST82 B11 L - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama cm 11 = 4¼"

COLTELLO TAVOLA DENTATO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

NSF

ST72 S11 L - Confezione da 6 pezzi | *6 pcs pack* ●●●○●●
ST72 B11 L - Box 50 pezzi | *50 pieces box*



Lama cm 11 = 4¼"

NEW!

COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

SM09 020 L ●●●
Lama cm 20 x 4 = 8"



SM09 024 L ●●
Lama cm 24 x 4,4 = 9½"



SM09 030 L ●●
Lama cm 30 x 5,1 = 12"



COLTELLO SCIMITARRA, LAMA STRETTA *BREAKING KNIFE NARROW BLADE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

SM12 021 L
Lama cm 21 = 8¼"

NEW!



SM12 026 L
Lama cm 26 = 10"

NEW!

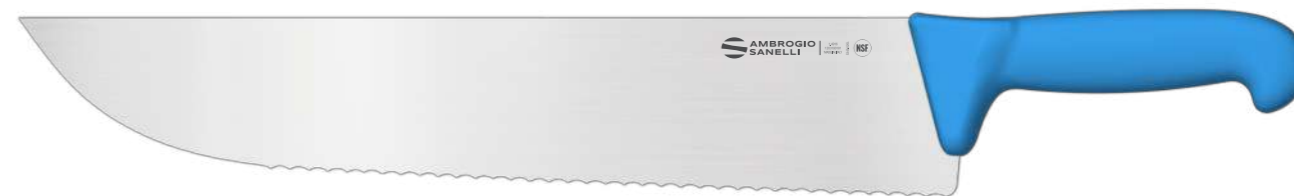


COLTELLO AFFETTARE, LAMA DENTATA *SLICING KNIFE, SERRATED EDGE*

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

NSF

SA16 036 L
Lama cm 36 x 7,1 = 14¼"



FALCETTA MACELLAIO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

NSF


SQ37 018 L ●●
Lama cm 18 = 7"

Kg 0,600




TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero


SC49 016 L 
Lama **cm 16** x 4,4 = 6 1/4"




NSF

SC49 020 L 
Lama **cm 20** x 4,8 = 8"




SC49 024 L 
Lama **cm 24** x 5,6 = 9 1/2"



SC49 026 L 
Lama **cm 26** x 5,7 = 10 1/4"




SC49 030 L 
Lama **cm 30** x 5,8 = 12"



TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA *CHEF KNIFE, GRANTON EDGE*

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

SC47 024 L 
Lama **cm 24** x 5,6 = 9 1/2"


NEW!



NSF


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

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

SC50 018 L 
Lama **cm 18** x 4,7 = 7"



NSF

SC50 020 L 
Lama **cm 20** x 5,4 = 8"

NEW!



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

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

SC46 020 L
Lama **cm 20** x 4,8 = 8"

NEW!



NSF

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

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

SA56 028 L
Lama **cm 28** = 11"



NSF

ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

SY01 030 L 
Lama **cm 30** = 12"



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

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

SY63 030 L
Lama **cm 30** x 2 = 12 x 3/4"

GRANA FINE - FINE CUT



PANE E LATTICINI *BAKERY AND DAIRY PRODUCTS*

PANE **4D**

In Italia si contano oltre **250 tipi di pane**, da qui nasce il progetto PANE 4D
4 diverse lame per tagli impeccabili dal Pan di Spagna alle Pagnotte a crosta dura.
Scegli fra le 4 Dentature quella specifica per il risultato che vuoi ottenere.

Only in Italy there are over 250 types of bread, from here the BREAD 4D project was born with 4 specific serrations for perfect cuts from Sponge Cake to hard crust loaves. Choose your favourite among the 4 toothed blades to reach the best cut results.

VIDEO



COLTELLO 4D PANETTIERE - PASTICCERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NEW!

NSF

DENTATURA **MICRO** SERRATION

SP82 026 W
Lama **cm 26 = 10"**



DENTATURA **SOFT** SERRATION

SP72 026 W
Lama **cm 26 = 10"**



DENTATURA **HARD** SERRATION

SP62 026 W
Lama **cm 26 = 10"**



DENTATURA **ONDA / WAVE** SERRATION

SP52 026 W
Lama **cm 26 = 10"**



COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

NSF

SP75 021 W
Lama **cm 21 = 8 1/4"**



COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

SP63 024 W
Lama **cm 24 = 9 1/2"**



SP63 028 W
Lama **cm 28 = 11"**



SP63 032 W
Lama **cm 32 = 12 1/2"**



SP63 036 W
Lama **cm 36 = 14 1/4"**



COLTELLO PIZZA *PIZZA KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau à Pizza | Pizza-messer | Cuchillo Pizza

NSF

SP77 016 W
Lama **cm 16 = 6 1/4"**

NEW!



SPATOLA CUOCO RETTA *CHEF SPATULA*

Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera

NSF

SZ72 027 W
Lama **cm 27 = 10 1/2"**



COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

ST91 007 W - Imballo singolo - Single packaging
ST91 B07 W - Box 50 pezzi - 50 pieces box



NSF

Lama cm 7 = 2¾"

SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

ST82 011 W - Imballo singolo - Single packaging
ST82 B11 W - Box 50 pezzi - 50 pieces box



NSF

Lama cm 11 = 4¼"

COLTELLO TAVOLA DENTATO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

ST72 S11 W - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack
ST72 B11 W - Box 50 pezzi | 50 pieces box



NSF

Lama cm 11 = 4¼"

TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

SC49 016 W
Lama cm 16 x 4,4 = 6¼"



NSF

SC49 020 W
Lama cm 20 x 4,8 = 8"



SC49 024 W
Lama cm 24 x 5,6 = 9½"



SC49 026 W
Lama cm 26 x 5,7 = 10¼"



SC49 030 W
Lama cm 30 x 5,8 = 12"



COLTELLO SANTOKU, LAMA ALVEOLATA SANTOKU KNIFE, GRANTON EDGE

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

SC50 018 W
Lama cm 18 x 4,7 = 7"



NEW!

SC50 020 W
Lama cm 20 x 5,4 = 8"



NEW!

TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA CHEF KNIFE, GRANTON EDGE

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

SC47 024 W
Lama cm 24 x 5,6 = 9½"



NEW!

ACCIAINO CROMIZZATO TONDO CHROME-PLATED SHARPENING STEEL

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

SY01 030 W
Lama cm 30 = 12"



COLTELLO FORMAGGIO PUNTA QUADRA CHEESE SLICER

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

SA44 030 W
Lama cm 30 = 12"



COLTELLO FORMAGGIO DUE MANICI CHEESE KNIFE, 2 HANDLES

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

SW44 040 W
Lama cm 40 x 6,5 = 15¾" x 2½"



*non in scala

FRUTTA E VERDURA *FRUITS AND VEGETABLES*

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

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

SC50 018 G ●●●●○●

Lama cm 18 x 4,7 = 7"



SC50 020 G ●●●○

Lama cm 20 x 5,4 = 8"



NEW!

TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA *CHEF KNIFE, GRANTON EDGE*

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

SC47 024 G ●●●○

Lama cm 24 x 5,6 = 9½"



NEW!

TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

SC49 016 G ●●●●○●

Lama cm 16 x 4,4 = 6½"



SC49 020 G ●●●●○●

Lama cm 20 x 4,8 = 8"



SC49 024 G ●●●●○●

Lama cm 24 x 5,6 = 9½"



SC49 026 G ●●●○●

Lama cm 26 x 5,7 = 10¼"



SC49030 G ●●●●○●

Lama cm 30 x 5,8 = 12"



NSF

NSF

NSF

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

ST91 007 G - Imballo singolo - *Single packaging* ●●●●○●

ST91 B07 G - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama cm 7 = 2¾"

NSF

SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

ST82 011 G - Imballo singolo - *Single packaging* ●●●●○●

ST82 B11 G - 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

ST83 009 G - Imballo singolo - *Single packaging*

ST83 B09 G - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama cm 9 = 3½"

NSF

COLTELLO TAVOLA DENTATO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

ST72 S11 G - Confezione da 6 pezzi | *6 pcs pack* ●●●●○

ST72 B11 G - Box 50 pezzi | *50 pieces box*



Lama cm 11 = 4¼"

NSF

ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

SY01 030 G ●●●○

Lama cm 30 = 12"



ALLERGIE ALIMENTARI *ALLERGEN FREE COOKING*

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

ST91 007 P - Imballo singolo - *Single packaging* ●●●○●●

ST91 B07 P - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama cm 7 = 2¾"

NSF

SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

ST82 011 P - Imballo singolo - *Single packaging* ●●●○●●

ST82 B11 P - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama cm 11 = 4¼"

NSF

COLTELLO TAVOLA DENTATO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

ST72 S11 P - Imballo singolo - *Single packaging* ●●●○●

ST72 B11 P - Box 50 pezzi - *50 pieces box*




NSF

NEW!

COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

SD07 014 P 
Lama cm 14 = 5½"



NSF

COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero


SM09 020 P 
Lama cm 20 x 4 = 8"



NSF

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

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


SC50 018 P 
Lama cm 18 x 4,7 = 7"



NSF


TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero


SC49 016 P 
Lama cm 16 x 4,4 = 6¼"




NSF

SC49 020 P 
Lama cm 20 x 4,8 = 8"



SC49 024 P 
Lama cm 24 x 5,6 = 9½"




SC49 030 P 
Lama cm 30 x 5,8 = 12"



COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

SP63 028 P 
Lama cm 28 = 11"



NSF

CIBI COTTI *COOKED FOOD*

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

ST91 007 N - Imballo singolo - *Single packaging*

ST91 B07 N - Box 50 pezzi - *50 pieces box* 



Lama cm 7 = 2¾"

NSF

SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

ST82 011 N - Imballo singolo - *Single packaging*

ST82 B11 N - Box 50 pezzi - *50 pieces box* 




Lama cm 11 = 4¼"


NSF

TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*


Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

SC49 016 N 
Lama cm 16 x 4,4 = 6¼"




SC49 020 N 
Lama cm 20 x 4,8 = 8"




SC49 024 N 
Lama cm 24 x 5,6 = 9½"



SC49 026 N 
Lama cm 26 x 5,7 = 10¼"




SC49 030 N 
Lama cm 30 x 5,8 = 12"



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

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

SC50 018 N 
Lama cm 18 x 4,7 = 7"



NSF

NEW!



BBQ

BBQ

Coltelli professionali da BBQ con lame in acciaio all'azoto con manico antiscivolo

Linea di coltelleria professionale espressamente progettata per i **professionisti** del **BBQ** e la **preparazione della carne**.

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

Professional BBQ knives nitrogen steel with advanced grip handles

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



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

DISOSSO TRIMMING

COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

NSF

BD07 014 N

Lama cm 14 = 5½"



BD07 016 N

Lama cm 16 = 6¼"



COLTELLO DISOSSO CURVO LAMA SEMIRIGIDA *BONING KNIFE, SEMISTIFF CURVED BLADE*

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

NSF

BD01 013 N

Lama cm 13 = 5"



BD01 015 N

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

NSF

BD03 013 N

Lama cm 13 = 5"



BD03 015 N

Lama cm 15 = 6"



COLTELLO RIFINITORE *TRIMMING KNIFE*

Couteau à découper | Sortiermesser | Cuchillo despiece

NSF

BD11 015 N

Lama cm 15 = 6"



ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

BY01 030 N

Lama cm 30 = 12"

NEW!



CHEF MULTIUSO *CHEF MULTIPURPOUSE*

COLTELLO CHURRASCO *CHURRASCO KNIFE*

Couteau à Churrasco | Churrascomesser | Cuchillo Churrasco

NSF

BA01 020 N

Lama cm 20 = 8"



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

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

NSF

BC50 018 N

Lama cm 18 x 4,7 = 7"



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

NSF

BC66 020 N

Lama cm 20 = 8"



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

NSF

BC49 020 N

Lama cm 20 x 4,8 = 8"



BC49 024 N

Lama cm 24 x 5,6 = 9½"



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

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

NSF

BC46 020 N

Lama cm 20 x 4,8 = 8"



AFFETTARE SLICING

COLTELLO AFFETTARE PUNTA LATERALE SLICING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

NSF

BA71 025 N
Lama cm 25 = 10"



BA71 030 N
Lama cm 30 = 12"



COLTELLO SCIMITARRA BUTCHER KNIFE

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

BM08 026 N
Lama cm 26 = 10"



BM08 031 N
Lama cm 31 = 12"



COLTELLO SCIMITARRA, LAMA STRETTA BREAKING KNIFE NARROW BLADE

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

BM12 021 N
Lama cm 21 = 8"



BM12 026 N
Lama cm 26 = 10"



COLTELLO SCIMITARRA, LAMA LARGA CIMETAR KNIFE WIDE BLADE

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

BM13 026 N
Lama cm 26 = 10"



BM13 031 N
Lama cm 31 = 12"



COLTELLO AFFETTARE PUNTA TONDA, LAMA ALVEOLATA

SLICING KNIFE ROUNDED TIP, GRANTON EDGE

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

NSF

BA03 030 N
Lama cm 30 = 12"



SET 6 COLTELLI BISTECCA PACK 6 STEAK KNIVES HALF-SERRATED

Pack de 6 couteaux à steak, lame demi-dentelé cm 12

NSF

BT85 S12 N
Lama cm 12 = 4¾"



VALIGIE CARAVEL CARAVEL SUITCASES

Valises | Koffer | Maletas

NEW!

● TROLLEY (cod. A5092 BQ1)

VALIGIE COMPLETE COMPLETE SUITCASES

● COMPACT (cod. A5091 BQ1)

- BA01 020 N
- BA71 025 N
- BA03 030 N
- BC50 018 N
- BC49 024 N
- BC46 020 N
- BD07 014 N
- BD07 016 N
- BD03 013 N
- BD11 015 N
- BC66 022 N
- BM08 026 N
- BM08 031 N
- BM12 021 N
- SP72 026 B
- ST82 011 B
- ST90 014 B
- A1150 030
- BY01 030 N
- SZ73 015 B
- A1160 000
- A1555 000 B
- A1010 000
- A1320 010



CARAVEL

HORECA TACTICAL TRAVEL CASE



100% RECYCLED PLASTIC

MADE IN ITALY



Guarnizione ermetica
Watertight seal around lid



Chiusure di sicurezza con pulsante
Easy to open latches with push button



Corpo leggero e resistente agli urti
Lightweight, impact-resistant shell



Predisposizione lucchetto
Holes for double padlocking



Valvola automatica di pressurizzazione
Automatic pressure release valve



Sistema di schiume cubettate
Cubed foam system



Manico ergonomico
Ergonomic handle



CARAVEL

CARAVEL è la nuova linea di **valigie ermetiche**, dal design innovativo ed in **plastica 100% riciclata**, pensate e dedicate all' **HO.RE.CA.** Leggere e resistenti ad urti, spruzzi e polvere, le valigie CARAVEL sono ideali per i **professionisti della ristorazione in movimento**. Il sistema di schiume cubettate interno permette di customizzarle secondo le proprie esigenze e garantisce che il contenuto resti sempre stabile anche nelle condizioni di trasporto più ardue.

*Caravel is the new range of travel case with **innovative design** and made in Italy with **100% recycled plastic**, engineered for **Ho.Re.Ca. professionals**. Lightweight and resistant, CARAVEL cases are **idea for Chefs, Grillers and Barmans always on the move**. Internal fully customizable with the cubed foam system, to carry all the professional tools without any worries about they to move in every transport situation.*

COMPACT

A5091 000

Incluse 2 schiume cubettate
2 cubed foam layers included

● Peso 2,35 Kg

TROLLEY

A5092 000

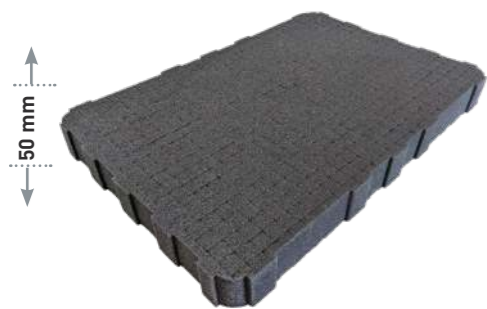
Incluse 3 schiume cubettate
3 cubed foam layers included

● Peso 2,95 Kg



SCHIUMA CUBETTATA DI RICAMBIO CUBED FOAM LAYER

A5091 FM1



PLACCA DI ALLUMINIO PERSONALIZZATA CUSTOM ALUMINIUM PLATE

A5091 APK



VALIGIE COMPLETE COMPLETE SUITCASES

● COMPACT

A5091 TC1 TECNA

(9 coltelli + 5 accessori)
(9 knives + 5 accessories)

A5091 SB1 SUPRA

(9 coltelli + 5 accessori)
(9 knives + 5 accessories)

A5091 BQ1 BBQ

(8 coltelli + 2 accessori)
(8 knives + 2 accessories)

● TROLLEY

A5092 TC1 TECNA

(13 coltelli + 9 accessori)
(13 knives + 9 accessories)

A5092 SB1 SUPRA

(13 coltelli + 9 accessori)
(13 knives + 9 accessories)

A5092 BQ1 BBQ

(15 coltelli + 7 accessori)
(15 knives + 7 accessories)



- ### TECNA
- TT82 011 G
 - TT90 014 G
 - TT91 007 G
 - TD07 014 R
 - TD09 026 Y
 - TC47 024 L
 - TC50 018 G
 - TC51 018 L
 - TP63 032 W
 - TA56 032 L
 - TA57 028 R
 - TA44 026 W
 - TC49 020 G
 - SY01 030 R
 - TZ72 027 W
 - A1150 030
 - A1433 000
 - A1555 000 B
 - A1901 000
 - A5406 025
 - A5441 000
 - A1160 000

- ### SUPRA
- ST82 011 B
 - ST90 014 B
 - ST91 007 B
 - SD07 014 L
 - SM09 026 Y
 - SC47 024 B
 - SC50 018 B
 - SC51 018 B
 - SA56 032 Y
 - SP63 032 B
 - SA57 028 B
 - SA44 026 B
 - SC49 020 W
 - SY01 030 B
 - SZ72 027 W
 - A1150 030
 - A1433 000
 - A1555 000 B
 - A1901 000
 - A5406 025
 - A5441 000
 - A1160 000

- ### BBQ
- BA01 020 N
 - BA71 025 N
 - BA03 030 N
 - BC50 018 N
 - BC49 024 N
 - BC46 020 N
 - BD07 014 N
 - BD07 016 N
 - BD03 013 N
 - BD11 015 N
 - BC66 022 N
 - BM08 026 N
 - BM08 031 N
 - BM12 021 N
 - SP72 026 B
 - ST82 011 B
 - ST90 014 B
 - A1150 030
 - BY01 030 N
 - SZ73 015 B
 - A1160 000
 - A1555 000 B
 - A1010 000
 - A1320 010

Il progetto

Quella di **Cortello** è una storia di entusiasmo e professionalità, di un traguardo condiviso, raggiunto, ma anche di sfide sempre nuove, di esperienza e innovazione.

L'incontro tra **Michele Cannistraro** con **Ambrogio Sanelli** è stato naturale, ed ha avuto come risultato un coltello multiuso dal taglio estremamente preciiiso. (edited)

*The history of **Cortello** is one of enthusiasm and professionalism, of a common goal, reached, but also of ever new challenges, of experience and innovation.*

*The encounter between **Michele Cannistraro** and **Ambrogio Sanelli** was natural and led to a multipurpose knife with very high cutting power and versatility level.*



CORTELLO

CORTELLO
Lama cm 18 x 8,4= 7"
Spessore 2,5 mm
Peso 0,17 kg



RIFINITO A MANO
HANDMADE FINISHED



CON FODERO IN PELLE
WITH LEATHER BLADE COVER

ESPOSITORE DA BANCO
TABLE DISPLAY

POSASCOR





Maitre

Maitre

Coltelleria professionale forgiata

Coltelli forgiati, interamente ed orgogliosamente **prodotti nel nostro stabilimento di Premana**. I prodotti della linea Maitre coniugano nel migliore dei modi la grande tradizione con la più moderna tecnologia: **ogni coltello è forgiato in un pezzo unico** ed è controllato e rifinito con la più scrupolosa cura. L'ottima bilanciatura dovuta al processo di forgiatura ne ottimizza l'utilizzo e permette una eccellente precisione d'uso, assicurando **caratteristiche tecniche superiori**.

Professional forged knives

Maitre is our range of forged knives, completely manufactured in our facility of Premana. Maitre products are expression of both long tradition and technology: every knife is forged from a single piece of steel and its finishing is handmade with care and attention. The perfect balancing brings excellent precision and superior performance.

NEW!

Nitro B

1 Lama in acciaio speciale all'azoto
Blade in special nitrogen stainless steel

2 Affilatura finale di ogni singolo pezzo con controllo del profilo al laser
Piece by piece laser controlled final sharpening, for a long lasting cutting edge

3 Marcatura al laser precisa ed indelebile, con codice prodotto e numero di lotto
Long-lasting laser printed logo, with product code and batch number

4 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

5 Rivetti in acciaio inox
Stainless steel rivets

6 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

RIFINITO A MANO
HANDMADE FINISHED

Step di produzione
Production steps

COLTELLO DISOSSO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

MD07 016 B

Lama **cm 16** = 6¼"



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

MC49 016 B

Lama **cm 16** = 6¼"



MC49 019 B

Lama **cm 19** = 8"



MC49 024 B

Lama **cm 24** x 5,6 = 9½"



COLTELLO ARROSTO *CARVING KNIFE*

Couteau à rôti | Bratenmesser | Trinchante

MA70 023 B

Lama **cm 23** = 9"



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

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

MC50 018 B

Lama **cm 18** = 7"



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

MC51 018 B

Lama **cm 18** = 7"



FLEX

COLTELLO PANE *BREAD KNIFE, SERRATED EDGE*

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

MP75 023 B

Lama **cm 23** = 9"



COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO *NARROW HAM SLICER*

Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

MA57 026 B

Lama **cm 26** = 10"



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

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

MA56 031 B

Lama **cm 31** = 12½"



COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

MT91 007 B

Lama **cm 7** = 2¾"



SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau d'office | Officemesser | Mondador

MT82 011 B

Lama **cm 11** = 4¼"

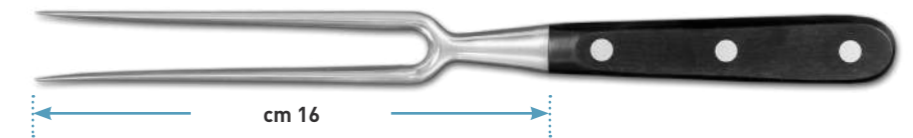


FORCHETTONE FORGIATO *FORGED FORK*

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

MC75 028 B

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



MC75 030 B

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



MC75 033 B

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



AFFILACOLTELLI SHARPENING STEEL

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

MY43 020 B

Lama cm 20 = 8"



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

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

MT85 011 B

Lama cm 11 = 4 1/4"



COLTELLO COSTATA, LAMA LISCIA STEAK KNIFE, PLAIN BLADE

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

MT86 011 B

Lama cm 11 = 4 1/4"



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

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

MT71 011 B

Lama cm 11 = 4 1/4"



COLTELLO TAVOLA, LAMA DENTATA TABLE KNIFE, SERRATED EDGE

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

MT72 011 B

Lama cm 11 = 4 1/4"



SCATOLA REGALO, 6 COLTELLI COSTATA DENTATI GIFT BOX WITH 6 PIECES STEAK KNIVES SERRATED EDGE

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

MT85 S11 B



SCATOLA REGALO, 6 COLTELLI COSTATA LISCI GIFT BOX WITH 6 PIECES STEAK KNIVES PLAIN EDGE

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

MT86 S11 B

SCATOLA REGALO, 3 COLTELLI GIFT BOX WITH 3 KNIVES

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

MX01 S03 B - Scatola singola - Single box

MC50 018 B Coltello Santoku

Lama cm 18 = 7"

MP75 023 B Coltello Pane

Lama cm 23 = 9"

MT82 011 B Spelucchino

Lama cm 11 = 4 1/4"



SCATOLA REGALO ARROSTO GIFT BOX

Set de 2 Couteaux | Messersatz - 2 Teile | Set 2 cuchillos

MX02 S02 B - Scatola singola - Single box

MA70 023 B Coltello Arrosto

Lama cm 23 = 9"

MC75 030 B Forchettone

Totale cm 30 = 12"



SCATOLA REGALO, 3 COLTELLI GIFT BOX WITH 3 KNIVES

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

MX03 S03 B - Scatola singola - Single box

MP75 023 B Coltello Pane

Lama cm 23 = 9"

MA70 023 B Coltello Arrosto

Lama cm 23 = 9"

MC49 019 B Trinciante

Lama cm 19 = 7 1/4"



SCATOLA REGALO, 5 COLTELLI GIFT BOX WITH 5 KNIVES

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

MX05 S05 B - Scatola singola - Single box

MP75 023 B Coltello Pane

Lama cm 23 = 9"

MA70 023 B Coltello Arrosto

Lama cm 23 = 9"

MC49 019 B Trinciante

Lama cm 19 = 7 1/4"

MT91 007 B Coltello Verdura

Lama cm 7 = 2 3/4"

MT82 011 B Spelucchino

Lama cm 11 = 4 1/4"



hasaki

hasaki 刃先

Coltelli professionali hasaki, in stile asiatico

Ha Saki: "bordo tagliente", il nome perfetto per le lame della linea di coltelli professionali in **stile giapponese**. Le lame dei coltelli Hasaki sono affilate solo da un lato per ottenere tagli più netti come richiesto dalla cucina giapponese. Con questa affilatura asimmetrica il materiale tagliato viene a contatto con la lama solo per breve tempo e l'attrito 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. Il manico è realizzato in resina acetalica (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 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 fish filleting. Handles are made of synthetic resin POM, which makes the **knife comfortable and perfectly balanced** while cutting.*

NitroB

Lama in acciaio speciale all'azoto

Blade in special nitrogen stainless steel

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

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

Marcatura logo al laser con indicazione del codice prodotto

Laser printed logo with product code

Manici in resina acetalica POM, resistenti e lavabili in lavastoviglie

Handles in synthetic acetal resin (POM), dishwasher safe

COLTELLO "USABA" "USABA" KNIFE

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

HJ39 016 B

Lama **cm 16** = 6¼"

Spessore **mm 3** thickness



COLTELLO CHEF CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

HC49 016 B

Lama **cm 16** = 6¼"

Spessore **mm 2** thickness



HC49 020 B

Lama **cm 20** = 8"

Spessore **mm 2** thickness



COLTELLO "DEBA" "DEBA" KNIFE

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

HJ40 016 B

Lama **cm 16** = 6¼"

Spessore **mm 3** thickness



COLTELLO "YANAGI" - SASHIMI "YANAGI" KNIFE

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

HJ41 021 B

Lama **cm 21** = 8¼"

Spessore **mm 2** thickness



HJ41 024 B

Lama **cm 24** = 9½"

Spessore **mm 2** thickness



HJ41 027 B

Lama **cm 27** = 10½"

Spessore **mm 2** thickness



HJ41 030 B

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

HC50 016 B

Lama **cm 16** = 6¼"

Spessore **mm 2** thickness



SPELUCCHINO UTILITY KNIFE

Couteau d'office | Officemesser | Cuchillo multiusos

HT82 010 B

Lama **cm 10** = 4"

Spessore **mm 2** thickness



COLTELLO MULTIUSO UTILITY KNIFE

Couteau d'office | Officemesser | Cuchillo multiusos

HT82 012 B

Lama **cm 12** = 4¾"

Spessore **mm 2** thickness





STAY SHARP

STAY SHARP

Attrezzature per l'affilatura

Acciaini, affila coltelli e pietre per affilatura tradizionale concepiti per gli specifici campi di applicazione.

Acciaini: le diverse lame, grane, forme e manici rispecchiano le esigenze dei professionisti garantendo ottime performance e lunga durata.

Pietre tradizionali: grazie alla partnership con il famoso produttore giapponese di abrasivi Naniwa, presentiamo in questa sede due modelli di pietre per affilatura base insieme ad alcuni accessori.

A vostra disposizione il **catalogo dedicato Ambrogio Sanelli - Naniwa** dove troverete l'assortimento completo delle pietre più performanti in tutte le grane disponibili.

Sharpening tools

Sharpening steels, knife sharpeners and traditional sharpening stones directive to the specific fields of application.

Sharpening steels: the different blades, grits, shapes and handles reply to the needs of professionals, guaranteeing excellent performance and long-lasting efficiency.

Traditional stones: thanks to the partnership with the famous Japanese manufacturer of abrasives Naniwa, in the next pages you can find two models of basic sharpening stones together with some accessories.

*Available also the dedicated **Ambrogio Sanelli - Naniwa catalogue** where you will find the complete assortment of the best performing stones in all available grits.*



ACCIAINI SHARPENING STEELS

ACCIAINO CROMIZZATO TONDO CHROME-PLATED SHARPENING STEEL

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

SY01 020 B

Lama cm 20 = 8"



SY01 026 B

Lama cm 26 = 10"



SY01 030 B

Lama cm 30 = 12"



SY01 030 L

Lama cm 30 = 12"



SY01 030 R

Lama cm 30 = 12"



SY01 030 G

Lama cm 30 = 12"



SY01 030 Y

Lama cm 30 = 12"



SY01 030W

Lama cm 30 = 12"



SY01 030 N

Lama cm 30 = 12"



NEW!

ACCIAINO CROMIZZATO OVALE OVAL SHARPENING STEEL

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

SY51 030 B

Lama cm 30 = 12"

NEW!



SY51 030 R

Lama cm 30 = 12"

NEW!



ACCIAINO CROMIZZATO OVALE MICROFINE OVAL MICROFINE SHARPENING STEEL

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

SY52 030 R

Lama cm 30 = 12"

NEW!



GRANA MICROFINE - MICROFINE CUT



ACCIAINO CROMIZZATO OVALE OVAL SHARPENING STEEL

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

SY61 027 B

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



SY61 030 B

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



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

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

SY63 030 L

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

SY60 028 B

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

GRANA FINE - FINE CUT



ACCIAINO CROMIZZATO OVALE OVAL SHARPENING STEEL

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

SY61 020 B

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



AFFILACOLTELLI SHARP'EASY SHARP'EASY KNIFE SHARPENER

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

A1982 000 B

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 A ROTELLA INOX MANUAL KNIVES SHARPENER

Aiguise-couteaux | Messerschleifer | Afilador manual de cuchillos

A1981 000

Totale cm 18 = 7" overall length



FULL CATALOGUE

VIDEO



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

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

PIETRA PER AFFILARE 220/1000 SHARPENING WHETSTONE 220/1000

Pierre à aiguiser | Schleifstein | Piedra de afilar

A1900 000

mm 185 x 65 x 30

Pietra ad acqua (whetstone) combinata, grana 220/1000.

- #220 è ideale per sistemazione di scheggiature sul filo e per la fase di sgrossatura
- #1000 è ideale per la fase di affilatura

La pietra è fornita in una scatola che funge da base per l'affilatura.

Combined whetstone, grit 220/1000

- #220 is ideal for grinding and restoring the chipped edge
- #1000 is for actual sharpening

The stone is provided in the plastic case that works also as a stone holder.



PIETRA PER AFFILARE 1000/3000 SHARPENING WHETSTONE 1000/3000

Pierre à aiguiser | Schleifstein | Piedra de afilar

A1901 000

mm 185 x 65 x 30

Pietra ad acqua (whetstone) combinata, grana 1000/3000.

- #1000 è ideale per la fase di affilatura
- #3000 è per la lucidatura e finitura del tagliente

La pietra è fornita in una scatola che funge da base per l'affilatura.

Combined whetstone, grit 1000/3000

- #1000 is for actual sharpening
- #3000 is for polishing and finishing the edge

The stone is provided in the plastic case that works also as a stone holder.



PIETRA DA RETTIFICA FLATTENING STONE

Pierre à dresser | Schleifsteina-brichtblöcke | Piedra de aplanamiento

A1905 000

mm 175 x 55 x 30

Per appiattare la superficie della pietra da affilatura

To flatten the sharpening stone surface



GOMMA PER RUGGINE RUST ERASER

A1906 000

mm 50 x 40 x 20

Toglie piccoli segni di ruggine dalle superfici metalliche.

Eraser to remove small rust signs from metal surfaces



GUIDA PER CORRETTA AFFILATURA SHARPENING GUIDE CLIP

A1907 000

mm 58 x 19 x 16

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

Helps to maintain the correct blade angle during sharpening





Accessori

Accessori

Accessori professionali

Utensili da cucina per tagliare, grattugiare, decorare.

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

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

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

Professional tools

Kitchen utensils for food cutting, grating or decorating. Professional item studied to prepare and serve fish and cheese, to carve fruit and to slice vegetables. Can openers, corkscrews, nutcrackers, magnetic racks, protective gloves and other professional items for butchers and meat industries.

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

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



PINZE TWEEZERS

PINZA PIEGATA ACCIAIO INOX CRANCKED TWEEZERS, STAINLESS STEEL

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

A1153 020

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



PINZA CHEF, ACCIAIO INOX CHEF TWEEZERS, STAINLESS STEEL

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

A1150 015

Totale **cm 15** = 6" overall length



A1150 023

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



A1150 030

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



A1150 035

Totale **cm 35** = 13¾" overall length



A1150 040

Totale **cm 40** = 15¾" overall length



TUTTE LE PINZE
AMBROGIO
SANELLI SONO
FORNITE SU
CARTONCINO
APPENDIBILE

ALL TWEEZERS
AMBROGIO SANELLI
ARE DELIVERED ON
HANGING CARD



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

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

A1151 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

A1152 030

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



PINZA E CUCCHIAIO DA ASSAGGIO CHEF TASTING SPOON AND TWEEZERS

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

triangle®

NEW!

A1154 017

Totale **cm 17** = 6¾"



A1154 017 B

Totale **cm 17** = 6¾"



A1154 017 D

Totale **cm 17** = 6¾"



PINZA DI PRECISIONE TWEEZERS POINTED, STRAIGHT

Pince pointue, droite | Präzisionspinzette | Pinza Chef

triangle®

NEW!

A1150 015 D

Totale **cm 15** = 6"



A1150 015 B

Totale **cm 15** = 6"



PINZA GOURMET TABLE TWEEZERS

Pince | Gourmetpinzette | Pinzas

triangle®

NEW!

A1155 019

Totale **cm 19** = 7½"



ACCESSORI PESCE FISH ACCESSORIES

APRICOZZE MUSSELS OPENER

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abreostras

A5488 000

Lama cm 6 = 2"



APRIOSTRICHE MANICO NYLON OYSTER OPENER, NYLON HANDLE

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abreostras

A5491 000

Lama cm 5,5 = 2"



APRIOSTRICHE PROFESSIONALE MANICO NYLON OYSTER OPENER, PROFESSIONAL, NYLON HANDLE

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abreostras

A5490 000

Lama cm 5,5 = 2"



triangle®

APRIOSTRICHE OYSTER OPENER

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abreostras

A5489 000

Lama cm 6 = 2"



triangle®

APRIOSTRICHE OYSTER OPENER

Couteau à huîtres | Austernmesser | Abreostras

A5487 000

Lama cm 7 = 2¾"



triangle®

PINZA LEVALISCHE, ACCIAIO INOX FISHBONE TWEEZERS, STAINLESS STEEL

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

A1160 000

Totale cm 13.5 = 5½"



PINZA LEVALISCHE INOX DIAGONALE FISHBONE TWEEZERS, DIAGONAL CUT

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

A1161 000

Totale cm 13.5 = 5½"



PINZA LEVALISCHE INOX FISH PLIERS, STAINLESS STEEL

Pince à arêtes inox | Grätenzange rostfrei | Tenacillas pescado inox

triangle®

A1162 000

Totale cm 20 = 8"



PINZA PER ARAGOSTE, ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL LOBSTER SHEARS

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

A1052 000

Totale cm 19 = 7½" overall length



SQUAMAPESCE FISH SCALER

Ecailleur à poisson professionnel | Fischentsupper | Escamador de pescado

triangle®

A5494 000

Lama cm 12 = 4¾"



SQUAMAPESCE FISH SCRAPER

Couteau à écaillier | Fisch-schupper | Escamador de pescado

A5499 000 L



FORCHETTINE INOX PER ARAGOSTA STAINLESS STEEL LOBSTER FORKS

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

A1056 000

Totale cm 18 = 7" overall length



A1056 006

Scatola 6 pezzi
6 pieces box



FORCHETTINE INOX PER ARAGOSTA STAINLESS STEEL LOBSTER FORKS

A1055 020

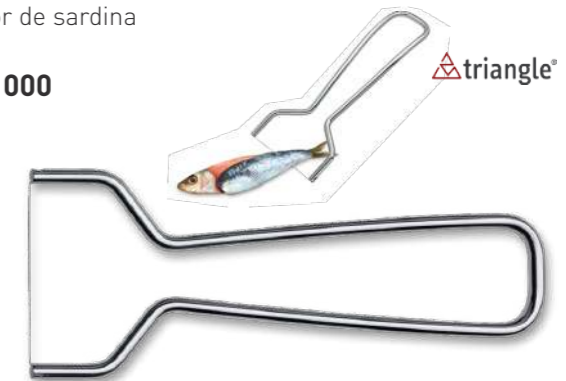
Totale cm 20 = 8" overall length



ARCO A FILO PER SARDINE "FILETTO" SARDINE FILLET SLICER

Fileteur à sardine | Filetto Sardinensfiletierer | Cortador de sardina

A5493 000



triangle®

TAGLIARICCI, ACCIAIO INOX SEA URCHINS CUTTER, STAINLESS STEEL

A1058 000

Totale cm 25 = 10"



APRIOSTRICHE PROFESSIONALE DA TAVOLO TABLE OYSTER OPENER ON WOODEN BASE

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

A1057 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



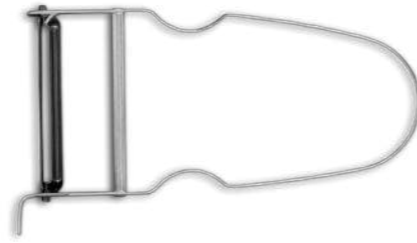
PELAPATATE POTATO PEELERS

PELAPATATE "CASTOR" POTATO PEELER

Eplucheur | Sparschäler | Pelador de patatas

A1432 000

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



PELAPATATE "CASTOR" LAMA INOX POTATO PEELER STAINLESS STEEL BLADE

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

A1433 000

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



Con cartoncino appendibile // On cardboard

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

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

A1433 004



PELAPATATE "CASTOR" JULIENNE JULIENNE PEELER

Eplucheur Julienne | Julienne-Sparschäler | Pelador Julienne

A1435 000



SCHIACCIANOCI NUTCRACKERS

SCHIACCIANOCI INOX PESANTE ZIGRINATO STAINLESS STEEL NUTCRACKER, HEAVY

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

A1422 000

Totale cm 16 = 6 1/4" overall length



SCHIACCIANOCI INOX PESANTE STAINLESS STEEL NUTCRACKER, HEAVY

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

A1423 000

Totale cm 17,5 = 7" overall length



TRINCIAPOLLI POULTRY SHEARS

FORBICE TRINCIAPOLLO POULTRY SCISSORS

Ciseaux volailles | Geflügelschere | Tijeras aves

A1015 000 B

Lama cm 12 = 4 3/4"
Totale cm 25 = 9 3/4" overall length



TRINCIAPOLLO INOX "GAZZELLA" POULTRY SHEARS, STAINLESS STEEL

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

A1013 000 LUCIDO POLISHED

Totale cm 25 = 9 3/4" overall length



A1010 000 SABBIAIO SANDBLASTED

Totale cm 25 = 9 3/4" overall length



TRINCIAPOLLO INOX SABBIAIO POULTRY SHEARS, STAINLESS STEEL

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

A1017 000

Totale cm 24 = 9 1/2" overall length



TRINCIAPOLLO INOX SMONTABILE POULTRY SHEARS, STAINLESS STEEL, DIVISIBLE

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

A1018 000

Totale cm 24 = 9 1/2" overall length



A1018 100

Molla di ricambio | Spare spring

FORBICE NICHELATA PESANTE HEAVY SHEARS, NICKEL PLATED

A1005 023

Totale cm 23 = 9" overall length



MOLLA RICAMBIO PER TRINCIAPOLLI SPARE SPRING

A1019 000 Inox - Stainless steel



MASTICATORE CURVO CURVED CHEWER

A1044 000 CROMATO CHROME PLATED

Totale cm 18 = 7" overall length

A1045 000 INOX STAINLESS STEEL

Totale cm 18 = 7" overall length



FORBICI SCISSORS

FORBICE DA CUCINA ACCIAIO INOX SABBBIATA STAINLESS STEEL KITCHEN SHEARS

A1540 000 B
Totale cm 21 = 8"



A1540 000 R



A1540 000 Y



A1540 000 L



A1540 000 G



FORBICE CUCINA INOX, SMONTABILE KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL DIVISIBLE

A1555 000 B
Totale cm 20,5 = 8" overall length

Microdentata



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

A1500 000 B
Totale cm 21 = 8" overall length
Microdentata



FORBICE INOX, MANICO NYLON KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL

A1501 000 B
Totale cm 19 = 7 1/2" overall length

Microdentata



FORBICE INOX, MANICO NYLON KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL

A1502 000 B
Totale cm 15,5 = 6" overall length



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

A1510 000 B
Totale cm 20 = 7 3/4" overall length



FORBICE INOX AL TITANIO KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL TITANIUM COATED

A1506 000 B
Totale cm 23 = 9" overall length

Microdentata



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

A1564 000
Totale cm 20,5 = 8"



FORBICE PER ERBE KITCHEN & HERB SHEARS

A1504 000 B
Totale cm 23 = 9"



FORBICE CUCINA INOX, SMONTABILE KITCHEN SHEARS, STAINLESS STEEL DIVISIBLE

A1553 000
Totale cm 19 = 7 1/2"



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

A1505 000
Totale cm 25 = 9 3/4" overall length



CEPPI KNIFE BLOCKS

CEPPO MAGNETICO IN FAGGIO NATURALE MAGNETIC KNIFE BLOCK IN BEECH WOOD NATURAL LACQUERED

A1940 000

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

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



CEPPO MAGNETICO MEZZA "S" IN FAGGIO NATURALE MAGNETIC KNIFE BLOCK HALF "S" IN BEECH WOOD NATURAL LACQUERED

A1950 000

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

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



GRATTUGIE GRATERS

GRATTUGIA LUNGA, GRANA FINE SLIM GRATER, FINE

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

A1026 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

A1027 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

A1028 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

A1029 000

Lama **cm 22 x 3,5 = 8¾" x 1½"**

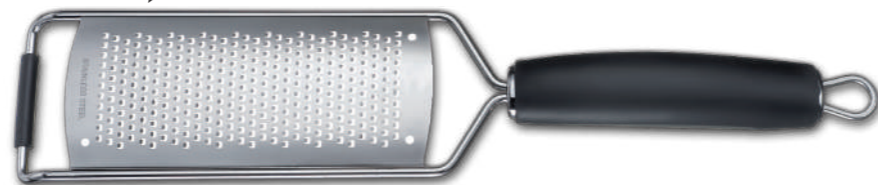


GRATTUGIA, GRANA FINE WIDE GRATER, FINE

Râpe, fin | Reibe, fein | Rallador, fino

A1031 000

Lama **cm 13,5 x 6,5 = 5¼" x 2½"**



GRATTUGIA, GRANA GROSSA WIDE GRATER, COARSE

Râpe, épaisse | Reibe, gross | Rallador, grueso

A1032 000

Lama **cm 13,5 x 6,5 = 5¼" x 2½"**



GRATTUGIA, JULIENNE WIDE GRATER, JULIENNE

Râpe, Julienne | Reibe, Julienne | Rallador, Juliana

A1033 000

Lama **cm 13,5 x 6,5 = 5¼" x 2½"**

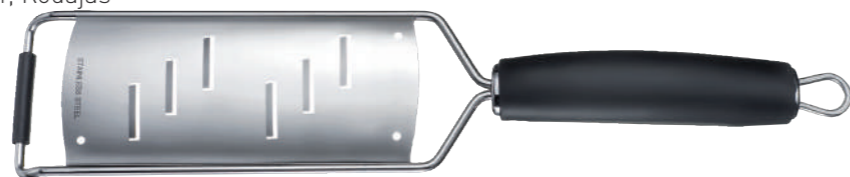


GRATTUGIA, CIOCCOLATO E GRANA WIDE SLICER

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

A1034 000

Lama **cm 13,5 x 6,5 = 5¼" x 2½"**



PORTACOLTELLI CHEF VUOTI EMPTY CHEF BAGS

ROTOLI PORTACOLTELLI CHEF CHEF ROLL BAGS

Rouleau à couteaux | Rolltasche leer | Bolsa vacía

NEW!

A5087 000

Misure **cm 60 x 40** (aperto)

Per 3 coltelli - For 3 knives



A5088 000

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

Per 6 coltelli - For 6 knives

Tasca elastica Elastic handle pouch



A5089 000

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

Per 10 coltelli - For 10 knives

Tasca elastica Elastic handle pouch



BORSA PORTACOLTELLI CHEF CHEF BAG

Trousse à couteaux | Rolltasche | Bolsa de Chef

A5090 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

CUCCHIAIO PER QUENELLE *QUENELLE SPOON*

Cuillère à quenelles | Quenelle Löffel

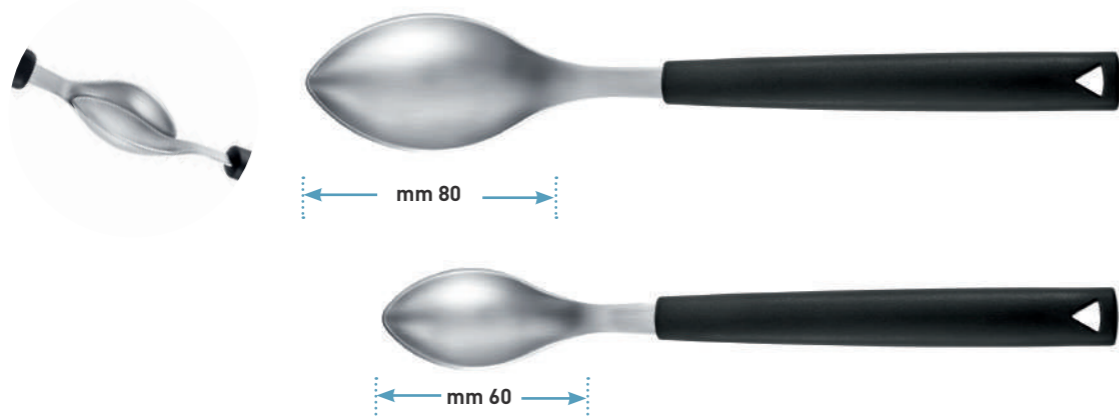
A5408 080

Misura **mm 80** size

NEW!

A5408 060

Misura **mm 60** size



DECORATORE CON PUNTE IN SILICONE *PLATE DECORATOR*

Styilet avec embous silicone | Plate Decorator

A1156 019

Totale **cm 19** = 7½"

NEW!



FINAL TOUCH SET

A1157 000

NEW!

Contenuto:
Pinza cm 15
Decoratore silicone
Pinza e cucchiaio



PINZA SPAGHETTI *SPAGHETTI TONGS*

Pince à spaghetti | Spaghettizange

A1158 020

Totale **cm 20** = 8"

NEW!



La tacca all'estremità del manico impedisce che scivoli nella pentola o nella ciotola.
The notch at the end of the handle prevents it from slipping into the pot or bowl.



COLTELLO BRUNCH *BRUNCH KNIFE*

Couteau à brunch | Brunchmesser | Cuchillo Brunch

A5410 000 Lama **cm 10** = 4"



Combina i vantaggi di uno spalmabutto 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.

LEVATORSOLI *APPLE CORER*

Vide-pommes | Apfelenkerner | Vaciador de manzanas

A5495 016 Lama **cm 7** = 2¾" ø **mm 16**



A5495 020 Lama **cm 9** = 3½" ø **mm 20**



SCAVINO *MELON BALLER*

Moule à pomme | Kugelformer | Vaciador

A5405 010

ø **mm 10**



A5405 015

ø **mm 15**



A5405 018

ø **mm 18**



A5405 022

ø **mm 22**



A5405 025

ø **mm 25**



A5405 030

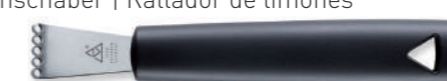
ø **mm 30**



RIGALIMONI *LEMON ZESTER*

Zesteur | Zitronenschaber | Rallador de limones

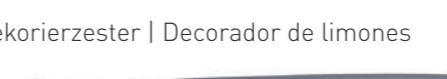
A5440 000



RIGALIMONI E DECORATORE *DECOZESTER*

Décozesteur | Dekorierzester | Decorador de limones

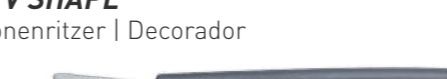
A5441 000



DECORATORE TAGLIO A V *CANAL KNIFE V SHAPE*

Canneleur | Zitronenritzer | Decorador

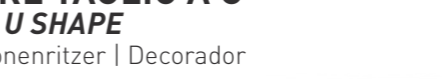
A5445 000



DECORATORE TAGLIO A U *CANAL KNIFE U SHAPE*

Canneleur | Zitronenritzer | Decorador

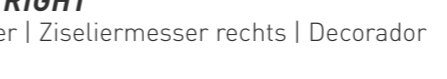
A5446 000



DECORA LIMONI DESTRO *CANAL KNIFE RIGHT*

Canneleur droitier | Ziseliermesser rechts | Decorador Citricos

A5442 000



SCAVINO DOPPIO *DOUBLE MELON BALLER*

Moule à pomme double | Doppelt Kugelformer |

Doble vaciador

A5406 025

ø **mm 22 - 25**



A5406 030

ø **mm 22 - 30**



SCAVINO CON PUNTE *TOMATO / FRUIT DESTALKER*

Equeuteur à tomates | Entstieler | Vaciador con picos

A5407 000

ø **mm 25**



PELATAPATE *POTATO PEELER*

Eplucheur | Sparschäler | Pelador de patatas

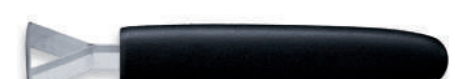
A5430 000 Lama **cm 6** = 2¼"



DECORATORE TRIANGOLARE *KERB KNIFE*

Décorateur | Kerbmesser | Decorador

A5449 000



ARRICCIABURRO *BUTTER CURLER*

Coquilleur à beurre | Butterroller | Rizador de mantequilla

A5425 000



VUOTAZUCCHINE *VEGETABLE CORER*

Vide-courgettes | Zucchini Aushöhler |

Vaciador de calabacines

A5498 000 Lama **cm 11** = 4¼"



COLTELLO PELA ARANCE *ORANGE PEELER*

Epluche-oranges | Orangenschäler | Pelador de naranjas

A5464 000



LEVACAPSULE *CAP LIFTER*

Décapsuleur | Kapselheber | Descapsulador

A5483 000



SPATOLA PASTICCERIA RETTA CONFISERIE SPATULA

Spatule de chef | Confiseriepalette
Espátula pastelera

A5412 000

Lama **cm 12 = 4¾"**



ROTELLA TAGLIAPIZZA PIZZA WHEEL

Roulette à pizza | Pizzaschneider | Ruleta cortapizzas

A5436 006

Ø **cm 6 = 2 ¼"**



A5437 010

Ø **cm 10 = 4"**



SCAVINO PER FRUTTA E VERDURA FRUIT AND VEGETABLE CORER

Dénoyauteur de fruits et légumes | Entkerner für Obst und Gemüse

A1223 000



PENNELLO IN SILICONE SILICON BRUSH

Pinceau silicone | Silikon Backpinsel | Brocha silicona

A5450 000



FORCHETTINA DUE PUNTE KITCHEN FORK

Fourchette | Aufschnittgabel | Tenedor

A5448 000

Lama **cm 13 = 5"**



SPATOLA PASTICCERIA PIEGATA CONFISERIE SPATULA

Spatule de chef | Confiseriepalette, gewinkelt
Espátula pastelera

A5413 000

Lama **cm 9 = 3½"**



ROTELLA PASTA PASTRY WHEEL

Roulette à pâtes | Teigrädchen | Cortapastas

A5497 035

Ø **mm 35**



A5497 070

Ø **mm 70**



ROTOLO PIEGHEVOLE VUOTO EMPTY TEXTILE ROLL-BAG

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

A5481 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

A5481 007

A5405 018

Scavino Ø **mm 18**

A5441 000

Rigalimoni e decoratore

A5425 000

Arricciaburro

A5430 000

Pelapatate

A5445 000

Decoratore

A5495 016

Levatorsoli

A5406 030

Scavino doppio Ø **mm 22 - 30**

Misure **cm 37 x 24** (aperto)

Size (open) **14½" high - 9½" large**



AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting

MANDOLINA INOX CON TAGLIO REGOLABILE FINE SLICER WITH END-HOLDER

Mandoline réglable inox | Feinhobel mit restehalter | Mandolina con protector

A1230 000

Misure:
lunghezza totale **cm 27**,
larghezza **cm 8**

Taglio:
larghezza di taglio **cm 4,5**,
spessore da **0 a 3 mm**

Size:

overall length **cm 27**,
8 cm large

Cut:
blade **cm 4,5**,
thickness from **0 to 3 mm**



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

Mandoline avec poussoir
Gemüsehobel mit Restehalter
Mandolina con protector

A1231 000



Lama parabolica brevettata
Patented parabolic blade



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

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

A1232 000



AFFETTA FORMAGGIO CHEESE PLANE

Rabot à fromage | Käsehobel | Cortaquesos

A5438 000



JULIENNE CUTTER A SPIRALE
ENDLESS JULIENNE CUTTER

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



A1208 000



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

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

CUTTER A SPIRALE PER DECORAZIONE
SPIRAL CUTTER

Spirale à décorer | Spiralschneider |
Sacapuntas para verduras



A1204 000



SPATOLA PER CREMA
CREAM SPREADER

Spatule à lisser | Creme-rakel



A1227 000

Larghezza lama cm 10



CUTTER A SPIRALE
ENDLESS CUTTER

A1209 000

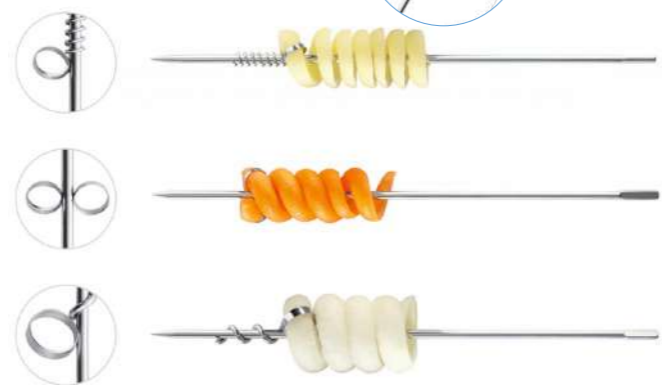


Cutter a temperino, per creare spirali di frutta e verdura. Ruotare la verdura attraverso la taglierina come un temperamatite.

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

A1217 000



TAGLIAMELA 16 SPICCHI APPLE SLICER
Coupe pomme | Apfeltailer | Cortador de manzana

A1224 000



AFFETTAVERDURE,
3 LAME INTERCAMBIABILI
SLICER, 3 CHANGEABLE BLADES

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

A5433 000



DECORATORE CRINKLE CUTTER

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

A1218 000



PELA ASPARAGI ASPARAGUS PEELER

Couteau-éplucheur pour asperges | Spargelschäler |
Pelador de Espárragos

A1220 000



COLTELLO JULIENNE JULIENNE CUTTER

Eplucheur à Julienne | Julienne-Schneider |
Cortador Juliana

A5434 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

A5435 000



PELA POMODORI TOMATO PEELER

Couteau-éplucheur pour tomates | Tomatenschäler |
Pelador de Tomates

A1222 000



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

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

A1205 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**)



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

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

STILETTO THAIANDESE *THAI KNIFE*

Stylet Thai | Thaimesser | Cuchillo Thai

A1207 000

Lama **cm 5 = 2"**



COLTELLO SIAM *SIAM KNIFE*

Stylet Siam | Siammesser | Cuchillo Siam

A1213 000

Lama **cm 5 = 2"**



COLTELLO VERDURA FLESSIBILE *PARING KNIFE FLEXIBLE*

Stylet flexible | Schälmesser flexibel | Mondador flexible

A1214 000

Lama **cm 6 = 2 1/2"**



STILETTO THAIANDESE *THAI KNIFE*

Stylet Thai | Thaimesser | Cuchillo Thai

A1206 000

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

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



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

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

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

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



A1201 000



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

A1203 000



SET 20 COLTELLI INTAGLIO E DECORO *"ARTIST" ARTIST CARVING TOOL SET, 20 PIECES*

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

A1202 000



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

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



CUSTODIA MAGNETICA PER COLTELLI
KNIFE BLADE GUARD

A1960 002

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



A1960 003

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

A1960 004

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



CONTENITORE MAGNETICO
PER ACCESSORI GREEN UTENSILS CUP

A1964 000



GANCI PER APPENDICOLTELLI
MAGNETICI MAGNETIC KNIFE RACK HOOKS

A1962 000

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



A1963 000

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



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



APPENDICOLTELLI MAGNETICO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL MAGNETIC KNIFE RACK

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

A1970 000

Totale **cm 30**
11 3/4" overall length



A1971 000

Totale **cm 45**
17 3/4" overall length



APPENDICOLTELLI MAGNETICO MAGNETIC KNIFE RACK

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

A1966 000

Totale **cm 30**
11 3/4" overall length



A1967 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

A1972 000

Totale **cm 30**
11 3/4" overall length



A1973 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

A1975 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

A1968 000

Totale **cm 30**
11 3/4" overall length



A1969 000

Totale **cm 45**
17 3/4" overall length



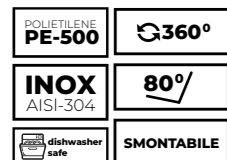
MORSE HAM PRESSES

MORSA "ELITE" "ELITE" HAM PRESS

Mors "Elite" | Abnehmbarer "Elite" | Pinza jamonera "Elite"

A1462 000

NEW!



LxW: cm 50 x cm 21 - H tot cm 34 - H base cm 3

Kg 6,90

MORSA "IBERICO" HAM PRESS "IBERICO"

Mors à jambon "iberico" | Schinkenhalter "iberico" | Pinza jamonera "iberico"

A1461 000

NEW!



LxW: cm 50 x cm 21 - H tot cm 26 - H base cm 3

Kg 3,80

MORSA PROSCIUTTO PIEGHEVOLE FOLDABLE HAM PRESS

Mors à jambon pliant | Schinkenhalter | Soporte de jamón, sistema de plegado

A1460 000

NEW!

LxW: cm 40 x cm 17 - H tot cm 10 - H base cm 3

Kg 1,90



Base in legno di pino
Pinewood base

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

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

A1465 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 CON BASE IN MARMO STAINLESS STEEL HAM PRESS ON MARBLE BASE

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

A1466 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



APRISCATOLE PROFESSIONALE "TITAN" PROFESSIONAL "TITAN" CAN OPENER

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

A1486 000

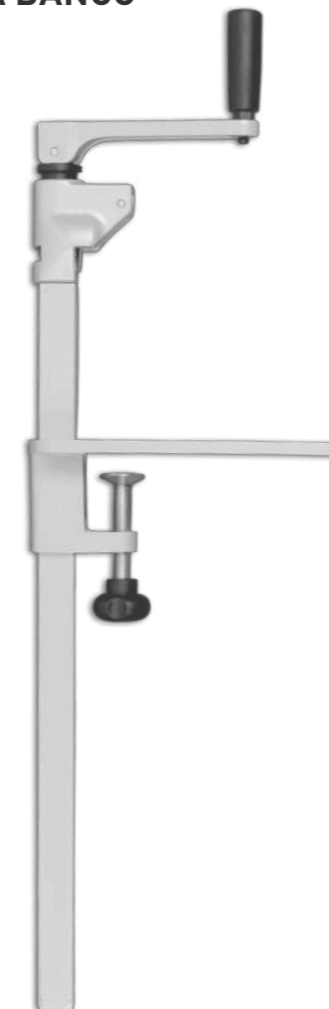


APRISCATOLE DA BANCO TABLE CAN OPENER

Ouvre-boîtes de table
Tischdosenöffner
Abrelatas de mesa

A1492 000

Asta cm 50 = 19 3/4" height



A1492 200

Ingranaggio di ricambio
Spare wheels



A1492 100

Lama di ricambio
Spare blade



APRISCATOLE A FARFALLA PROFESSIONALE PROFESSIONAL CAN OPENER

Ouvre-boîtes, professionnel
Profi-Dosenöffner
Abrelatas profesional

A1484 000



APRISCATOLE A PINZA, MANICI PLASTICA CAN OPENER, PLASTIC GRIP

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

A1480 000



TAGLIERINA A FILO PER GRANA, ACCIAIO INOX CHEESE CUTTER

Coupe-fil à fromage | Drahtschneider | Cortador para queso

A1810 000

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

A1810 001
Lunghezza filo m 1,03
Spessore filo mm 0,8

Matassa di ricambio Spare wire
Fils de rechange | Ersatzdrähte | Hilos de recambio

A1810 030
Lunghezza filo m 30
Spessore filo mm 0,8



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

LEVATAPPI CAMERIERE DOPPIA LEVA
WAITER CORKSCREW, DOUBLE LEVER

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

A1452 000



FILO INOX A DUE MANI
WIRE CHEESE CUTTER

Coupe fromage à fil | Käse Drahtschneider | Hilo para queso

A1816 000

Lunghezza filo **cm 80** = 31½" wire length

NEW!

Manici in plastica bianca
White plastic handles



TASSELLO PER FORMAGGIO,
ACCIAIO INOX
CHEESE PLUG, STAINLESS STEEL

A1813 011

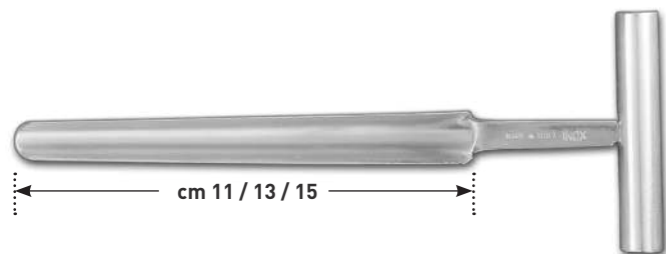
Lunghezza cannula **cm 11** = 4¼" plug

A1813 013

Lunghezza cannula **cm 13** = 5" plug

A1813 015

Lunghezza cannula **cm 15** = 6" plug



LEVATAPPI PESANTE CROMATO
HEAVY DOUBLE LEVER CORKSCREW

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

A1449 000

Totale **cm 19** = 7½" overall length



TAPPO SPUMANTE NICHELATO
CHAMPAGNE STOPPER

Bouchon à champagne | Sektflaschenstopfen | Tapón de champán

A1441 000



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

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

A1815 013

Lunghezza filo **cm 13** = 5" wire length

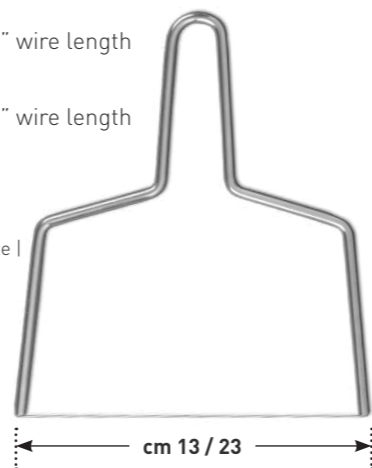
A1815 023

Lunghezza filo **cm 23** = 9" wire length

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

A1815 113
Lunghezza filo **cm 13**

A1815 123
Lunghezza filo **cm 23**



SCIABOLA PER SOMMELIER
CHAMPAGNE SABER WITH WOODEN BOX

Champagnersäbel | Sabre à Champagne | Sable de Champagne

A1140 000

Totale **cm 40** = 15¾" overall length

Fornita in confezione di legno
In wooden box



ACCESSORI MACELLERIA BUTCHERY ACCESSORIES

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

A1640 302 W

cm 40 x 30 x 2 = 15¾" x 11¾" x ¾" kg 2,400

A1650 302 W

cm 50 x 30 x 2 = 19¾" x 11¾" x ¾" kg 3,300

A1650 352 W

cm 50 x 35 x 2 = 19¾" x 13¾" x ¾" kg 3,500

A1660 402 W

cm 60 x 40 x 2 = 23½" x 15¾" x ¾" 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

A1690 000 W

Colore bianco | white

A1690 000 L

Colore blu | blue

A1690 000 R

Colore rosso | red

A1690 000 G

Colore verde | green

A1690 000 Y

Colore giallo | yellow

A1690 000 N

Colore marrone | brown



RASCHIETTO PER TAGLIERI SCRAPER FOR POLYETHYLENE CUTTING BOARDS

A1691 000



SPAZZOLA ACCIAIO A 5 FILE STEEL BRUSH

A1985 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-Messertentkeimer, rostfrei | Esterilizador para cuchillos, inoxidable

A1860 000

CE standard - fornito con scheda tecnica
Capacità fino a 20 coltelli
Dimensioni: altezza mm 593 x larghezza mm 495 x profondità mm 145
Peso: kg 7,5
Corpo in acciaio inox AISI 304
Potenza irradiante: 1 lampada U.V. 253,7 nm 15 Watt
Sportello in plexiglas 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 593 x length mm 495 x depth mm 145
Weight: kg 7,5
Casing stainless steel AISI 304
U.V. lamps 253,7 nm 15 Watt
Smoked transparent Plexiglas doors
Magnetic latch
0 to 2 hour timer



LAMPADA DI RICAMBIO SPARE LAMP

A1860 100

Professional Knives since 1864



Prodotti non in scala

ACCESSORI MACELLERIA BUTCHERY ACCESSORIES

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

- A1329 060 mm 60 x 3
- A1329 080 mm 80 x 4
- A1329 100 mm 100 x 4
- A1329 120 mm 120 x 5
- A1329 140 mm 140 x 5
- A1329 160 mm 160 x 5
- A1329 186 mm 180 x 6
- A1329 200 mm 200 x 9
- A1329 220 mm 220 x 10



GANCIO INOX GIREVOLE STAINLESS STEEL TURNING HOOK

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

- A1328 220 mm 220 x 9
- A1328 240 mm 240 x 10
- A1328 280 mm 280 x 12



GANCIO INOX AD ANCORA STAINLESS STEEL ANCHOR HOOK

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

- A1330 126 mm 120 x 6
- A1330 137 mm 130 x 7



AGO PER CUCIRE LACING NEEDLE

Aiguille à dresser | Dressiernadel | Aguja para coser carne

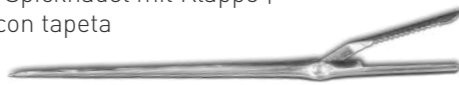
- A1210 000
- Totale cm 24 = 10" overall length



AGO PER LARDARE CON MOLLA LARDING NEEDLE WITH FLAP

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

- A1212 000
- Totale cm 19,5 = 7 3/4" overall length



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

- A1331 000



BATTICARNE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL TENDERIZER

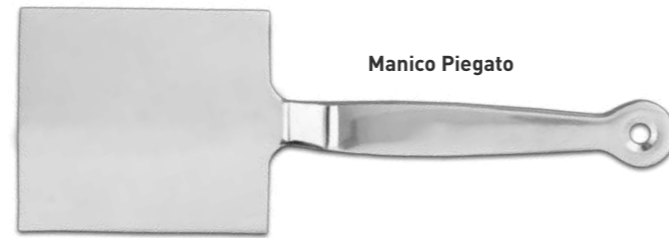
Aplatisseur, acier inoxydable | Kotelettklopper, rostfrei |
Aplastacarnes inoxidable

- A1320 008 Kg 0,800
- A1320 010 Kg 1,000
- A1320 015 Kg 1,500
- A1320 020 Kg 2,000
- A1320 025 Kg 2,500



BATTICARNE A PALETTA INOX FORGIATO FORGED STAINLESS STEEL SQUARE CUTLET POUNDER

- A1325 011 Kg 1,100



BATTICARNE A PALETTA INOX FORGIATO FORGED STAINLESS STEEL ROUND CUTLET POUNDER

- A1327 011 Kg 1,100



SPILLI SEGNAPREZZO STAINLESS STEEL PRICE TAG HOLDERS

- A1023 000

CONFEZIONE DA 100 PEZZI
100 PIECES BAG



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

- A1336 000

Con protezione
in plastica



AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting

PINZA PESANTE INOX PER AFFETTATI HAM TONGS, STAINLESS STEEL

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

- A1020 000
- Totale cm 12 = 4 3/4" overall length

- A1020 100 MOLLA DI RICAMBIO PER A1020.000 | SPARE SPRING FOR A1020.000



PINZA LEGGERA INOX PER AFFETTATI HAM TONGS, STAINLESS STEEL

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

- A1022 000
- Totale cm 10 = 4" overall length

- A1021 000 In busta appendibile | Plastic bag
- Totale cm 10 = 4" overall length

- A1022 100 MOLLA DI RICAMBIO PER A1022 000 | SPARE SPRING FOR A1022 000



ANELLI SEGAOSSA DENTI TEMPERATI SPAZIATI BAND HARDENED SAW BLADES

- | ALTEZZA MM 19 HEIGHT | ALTEZZA MM 16 HEIGHT |
|----------------------|----------------------|
| A1299 150 cm 150 | A1298 150 cm 150 |
| A1299 155 cm 155 | A1298 155 cm 155 |
| A1299 160 cm 160 | A1298 160 cm 160 |
| A1299 165 cm 165 | A1298 165 cm 165 |
| A1299 170 cm 170 | A1298 170 cm 170 |
| A1299 175 cm 175 | A1298 175 cm 175 |
| A1299 180 cm 180 | A1298 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

- A1340 012 per tritacarne n°10/12
- A1340 022 per tritacarne n°22
- A1340 032 per tritacarne n°32



COLTELLI INOX PER TRITACARNE MEAT-MINCER KNIVES

Acciaio Inox - sistema enterprise
Stainless steel - enterprise system

- A1342 005 per tritacarne n°5
 - A1342 008 per tritacarne n°8
 - A1342 012 per tritacarne n°10/12
 - A1342 022 per tritacarne n°22
 - A1342 032 per tritacarne n°32
 - A1342 042 per tritacarne n°42
- Professional Knives since 1864



PIASTRE INOX PER TRITACARNE STAINLESS STEEL MEAT-MINCER PLATES

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

- A1341 005 Per tritacarne n°5 fori disponibili: mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12
- A1341 008 Per tritacarne n°8 fori disponibili: mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12
- A1341 012 Per tritacarne n°10 - 12 fori disponibili: mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20
- A1341 022 Per tritacarne n°22 fori disponibili: mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20
- A1341 222 Per tritacarne n°22 fori: mm 2
- A1341 223 Per tritacarne n°22 fori: mm 3,5
- A1341 032 Per tritacarne n°32 fori disponibili: mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20
- A1341 322 Per tritacarne n°32 fori: mm 2
- A1341 323 Per tritacarne n°32 fori: mm 3,5
- A1341 042 Per tritacarne n°42 fori disponibili: mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20
- A1341 422 Per tritacarne n°42 fori: mm 2
- A1341 423 Per tritacarne n°42 fori mm 3,5



GUANTI PROTETTIVI PROTECTIVE GLOVES

GUANTO ANTITAGLIO "PANZERHAND M2" CUT-RESISTANT PROTECTIVE GLOVES

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

A1830 002 ○ S
A1830 003 ● M
A1830 004 ● L



Pezzo singolo | Single piece

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

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

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

Resistente al calore per contatto di 100°C norma EN 407:2004 [Classe 1/4]. I guanti sono conformi ai requisiti del regolamento CE n°1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

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

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

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

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

Resistant to contact heat of 100°C according to EN 407:2004 Class 1 (max 4). The glove complies with the requirements of Regulation (EC) no1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.

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



GUANTO ANTITAGLIO "PANZERHAND S1" CUT-RESISTANT PROTECTIVE GLOVES

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

A1831 002 ○ S
A1831 003 ● M
A1831 004 ● L



Pezzo singolo | Single piece

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

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

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

Resistente al calore per contatto di 100°C norma EN 407:2004 [Classe 1/4]. I guanti sono conformi ai requisiti del regolamento CE n°1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

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

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

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

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

Resistant to contact heat of 100°C according to EN 407:2004 Class 1 (max 4). The glove complies with the requirements of Regulation (EC) no1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.

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



GUANTO PROTETTIVO RESISTENTE AL FREDDO THERMOHAND GRIP PROTECTIVE GLOVES

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

A1833 002 ○ S
A1833 003 ● M
A1833 004 ● L



Paio | Pair

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

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

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



PVC GRIP



GUANTO ANTITAGLIO "PHANTOM" "PHANTOM" CUT-RESISTANT GLOVES

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

A1832 002 ○ S
A1832 003 ● M
A1832 004 ● L



Pezzo singolo | Single piece

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

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

Resistenza all'abrasione:	Classe 4 (massimo 4)
Resistenza al taglio:	Classe 5 (massimo 5)
Resistenza allo strappo:	Classe 4 (massimo 4)
Resistenza alla perforazione:	Classe 1 (massimo 4)
Resistenza al taglio TDM test:	Classe F (massimo F) => 64,5 Newton

Il guanto è lavabile fino a 95°C.

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

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

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

Abrasion resistance:	Class 4 (max 4)
Cut resistance:	Class 5 (max 5)
Further tearing resistance:	Class 4 (max 4)
Puncture resistance:	Class 1 (max 4)
Cut resistance TDM test:	Class F (max F) => 64,5 Newton

The glove is washable up to 95°C.

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



GUANTO ANTITAGLIO "SKY STEEL" "SKY STEEL" CUT-RESISTANT GLOVES

NEW!

Componenti: Brinix® SH1SS
Material: Brinix® SH1SS

A1836 002 ○ S
A1836 003 ● M
A1836 004 ● L



Pezzo singolo | Single piece

Guanto resistente al taglio e alla perforazione; la fitta lavorazione a maglia (13 gauge) permette di ottenere un guanto confortevole e leggero.

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

Resistenza all'abrasione:	Classe 3 (massimo 4)
Resistenza al taglio:	Classe 4 (massimo 5)
Resistenza allo strappo:	Classe 4 (massimo 4)
Resistenza alla perforazione:	Classe 3 (massimo 4)
Resistenza al taglio TDM test:	Classe F (massimo F) => 35,4 Newton

Il guanto è lavabile fino a 85°C.

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

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

Fine knitted glove (13 Gauge), comfortable to wear. Gloves for work in operations with risk of scratching, puncture, tearing and cutting.

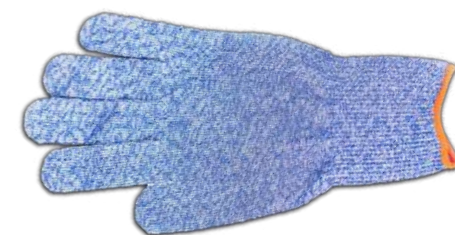
The glove shows the highest figures according to EN 388:2016

Abrasion resistance:	Class 3 (max 4)
Cut resistance:	Class 4 (max 5)
Further tearing resistance:	Class 4 (max 4)
Puncture resistance:	Class 3 (max 4)
Cut resistance TDM test:	Class F (max F) => 35,4 Newton

The glove is washable up to 85°C.

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

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



GUANTO ANTITAGLIO "ALIEN" "ALIEN" CUT-RESISTANT GLOVES

NEW!

Componenti: Brinix® A1AL e acciaio inox
Material: Brinix® A1AL with stainless steel

A1837 002 ○ S
A1837 003 ● M
A1837 004 ● L



Pezzo singolo | Single piece

Guanto molto confortevole e senza fibra di vetro.

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

Resistenza all'abrasione:	Classe 4 (massimo 4)
Resistenza al taglio:	Classe 5 (massimo 5)
Resistenza allo strappo:	Classe 4 (massimo 4)
Resistenza alla perforazione:	Classe 1 (massimo 4)
Resistenza al taglio TDM test:	Classe F (massimo F) => 43,0 Newton

Il guanto è lavabile fino a 85°C.

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

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

Very comfortable glove, does not include any composite / glass fibers, that could contaminate the food by breaking during work. Keeps in shape.

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

Abrasion resistance:	Class 4 (max 4)
Cut resistance:	Class 5 (max 5)
Further tearing resistance:	Class 4 (max 4)
Puncture resistance:	Class 1 (max 4)
Cut resistance TDM test:	Class F (max F) => 43,0 Newton

The glove is washable up to 85°C.

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

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



GUANTO PROTETTIVO E RESISTENTE AL CALDO ANTIHEAT MTZ 250 PROTECTIVE GLOVES

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

A1835 000



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

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

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

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

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

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

GUANTI ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL GLOVES

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

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

A1852 000 ● XXS 5 - 5½



A1852 003 ● M 8 - 8½



A1852 001 ● XS 6 - 6½



A1852 004 ● L 9 - 9½



A1852 002 ○ S 7 - 7½



A1852 005 ● XL 10



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

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

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

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

A1851 002 ○ S 7 - 7½

A1851 003 ● M 8 - 8½

A1851 004 ● L 9 - 9½



Manicotto cm 15 | Armguard cm 15

Caratteristiche tecniche come A1852
Technical features as A1852

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

A1840 000 ● XXS 5 - 5½

A1840 003 ● M 8 - 8½

A1840 001 ● XS 6 - 6½

A1840 004 ● L 9 - 9½

A1840 002 ○ S 7 - 7½

A1840 005 ● XL 10

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

- Ambidestro
- Diametro interno degli anelli: 3 mm
- Diametro esterno degli anelli: 4 mm
- Dichiarazione di conformità CE, in accordo con la Direttiva Europea 89/686/EWG €

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

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



GUANTO INOX WILCO CON MANICOTTO WILCO GLOVE WITH ARMGUARD

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

A1841 072 ○ S 7 - 7½

Manicotto cm 7,5 | Armguard cm 7,5

A1841 073 ● M 8 - 8½

A1841 074 ● L 9 - 9½

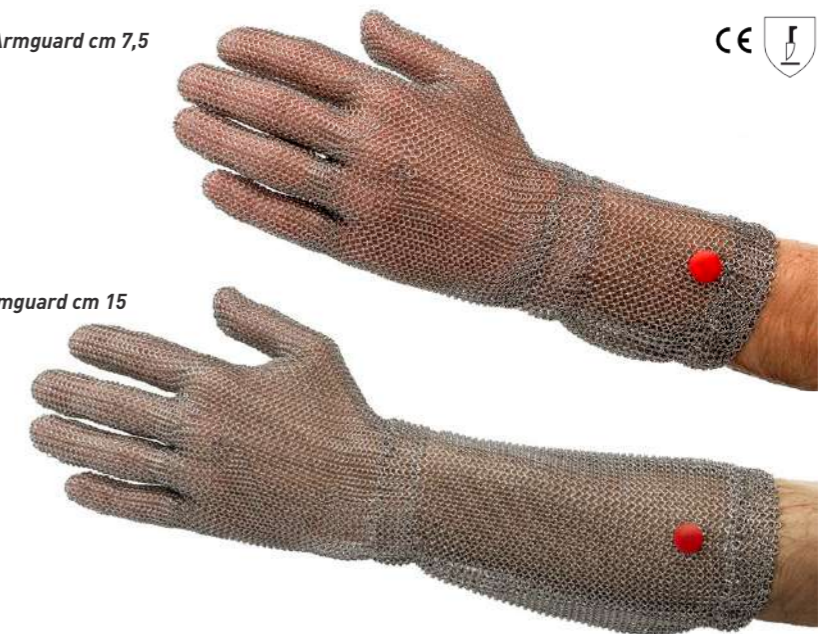
A1841 152 ○ S 7 - 7½

Manicotto cm 15 | Armguard cm 15

A1841 153 ● M 8 - 8½

A1841 154 ● L 9 - 9½

Caratteristiche tecniche come A1840
Technical features as A1840



TENDIGUANTI IN PLASTICA GLOVES STIFFENER

Fixe-gant | Handschuhspanner | Tensores de dedos

A1853 700



Con tendiguanti | with stiffener

Senza | without stiffener

GREMBIULI PROTETTIVI *PROTECTIVE APRONS*

GREMBIULE IN PLACCHE ACCIAIO INOX *STAINLESS STEEL PLATES APRON*

Tablier de protection inox | Stechschutzhürze |
Delantal inox

A1855 000

Misure cm 55 x altezza cm 70



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

GREMBIULE IN MAGLIA ACCIAIO LIGHTINOX *CHAINMAIL APRON LIGHTINOX*

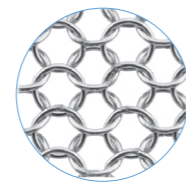
Tablier de protection LIGHTINOX | Stechschutzhürze
LIGHTINOX | Delantal LIGHTINOX

A1854 070

Misure cm 55 x altezza cm 70
kg 0,990

A1854 080

Misure cm 55 x altezza cm 80
kg 1,120



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

GREMBIULE IN POLIURETANO MONOBLOC *MONOBLOC POLYURETHANE WORK APRON*

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



A1859 125 W

A1859 125 L

A1859 125 R

A1859 125 G

A1859 125 Y

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

Spessore: 300µm *Thickness: 300µm*

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

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

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

SEGHE DA MACELLERIA *BONE SAWS*

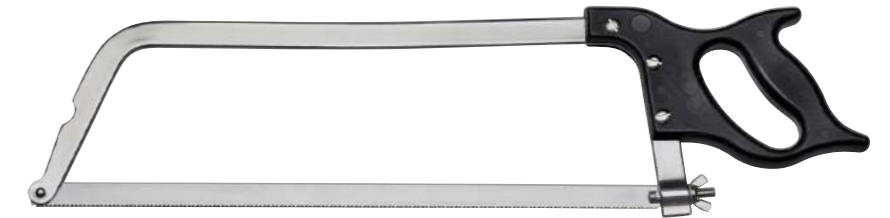
SEGA MACELLAIO, FISSAGGIO A VITE *BONE SAW, NYLON HANDLE*

Acciaio Inox | *Stainless steel*

A1301 040 cm 40 = 15¾"

A1301 045 cm 45 = 17¾"

A1301 050 cm 50 = 19¾"



Acciaio al carbonio | *Carbon steel*

A1305 040 cm 40 = 15¾"

A1305 045 cm 45 = 17¾"

A1305 050 cm 50 = 19¾"



LAMA RICAMBIO *SPARE BLADE*

Acciaio Inox | *Stainless steel*

A1311 040 cm 40 = 15¾"

A1311 045 cm 45 = 17¾"

A1311 050 cm 50 = 19¾"

Per A1301 - A1303

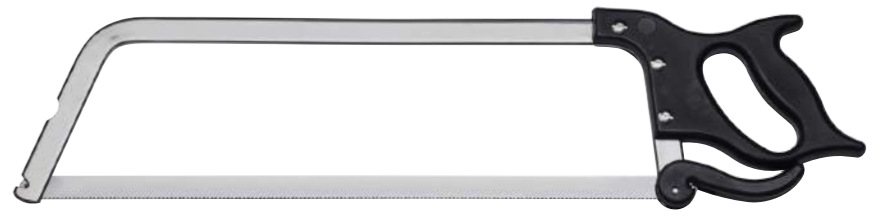


SEGA MACELLAIO, A LEVA CAMBIO RAPIDO *BONE SAW, NYLON HANDLE, FLIP LEVER*

Acciaio Inox | *Stainless steel*

A1302 045 cm 45 = 17¾"

A1302 050 cm 50 = 19¾"



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

A1306 045 cm 45 = 17¾"



LAMA RICAMBIO PER CAMBIO RAPIDO *SPARE BLADE*

Acciaio Inox | *Stainless steel*

A1312 045 cm 45 = 17¾"

A1312 050 cm 50 = 19¾"

Per A1302 - A1306



MANICO DI RICAMBIO CON VITI *SPARE HANDLE AND SCREWS*

A1315 100



LEVA TENDILAMA DI RICAMBIO *SPARE BLADE-TIGHTENER*

A1315 200



TIRANTE DI RICAMBIO *SPARE SCREW*

A1315 300





AFFETTA TARTUFI

AFFETTATARTUFI

Prodotti per tartufi e funghi

Un'ampia **gamma di affettatartufi** prodotti in **acciaio inox** e in **pregiato legno di ulivo e palissandro** unitamente ad un'intera selezione di accessori per presentarli o conservarli.

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.

Ottimi 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.



Pratico foro per appendere facilmente i prodotti

Hole to hang up the product

Lametta in acciaio inossidabile, con filo liscio o ondulato

Sharp stainless steel blades, with plain or serrated edge


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

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

Marchatura logo al laser

Laser printed logo



 **XFETTA** *Daive Oldani*

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

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

Daive Oldani, Chef

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

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

Ambrogio Sanelli, Professional knife manufacturer



XFETTA AFFETTA TARTUFI
XFETTA TRUFFLE SLICER

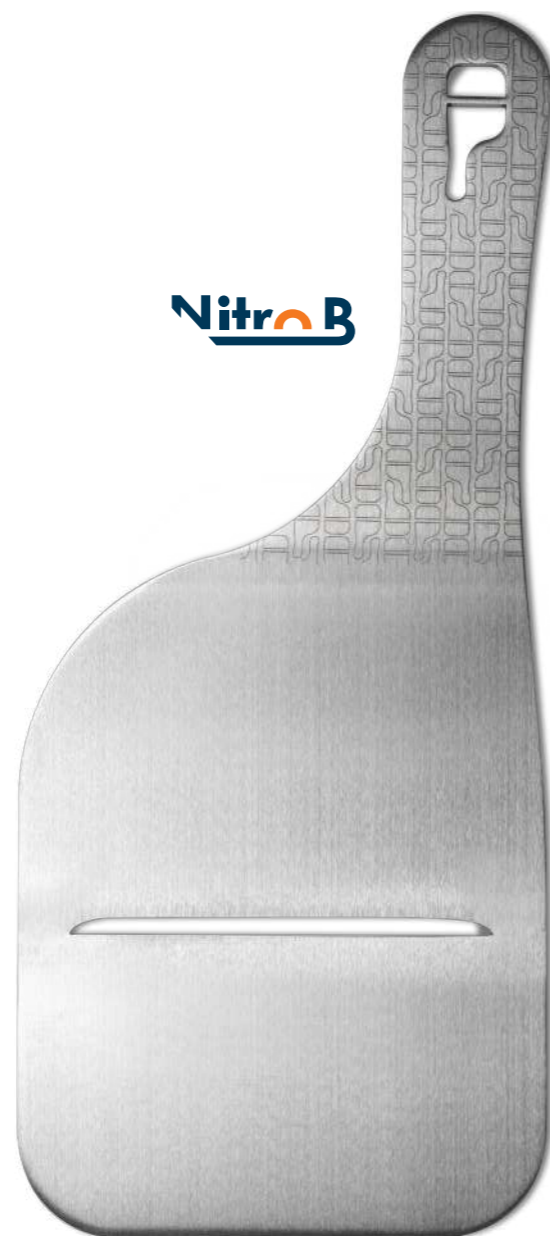
A17XF NIB

Lama cm 18 x 6 = 9½" x 2¼"

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

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

Nitro-B



BASE IN NOCE
WALNUT STAND

A17XF 0C1



GUANTO PER TARTUFO
TRUFFLE GLOVE

NEW!

A1780 000

Guanto per tartufo con protezione aggiuntiva su tre dita

- Taglia Unica
- Solo destro

Truffle glove with additional protection on 3 fingers

- One size fits all
- Only right hand



SET XFETTA
XFETTA SET

NEW!

A17XF SET

Set XFETTA regalo contenente:

- A17XF NIB Affettatartufi XFETTA
- A1767 000 Spazzola tartufo XFETTA
- A17XF 0C1 Base in Noce
- A1780 000 Guanto per tartufo

Set XFETTA gift containing:

- A17XF NIB XFETTA Truffle slicer
- A1767 000 XFETTA Truffle brush
- A17XF 0C1 Walnut stand
- A1780 000 Truffle glove



AFFETTATARTUFI, ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER

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

A1700 000 Lama liscia | Plain blade

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

A1701 000 Lama ondulata | Waved blade

Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado



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

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

A1720 000 Lama liscia | Plain blade

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

A1721 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

A1710 000 Lama liscia | Plain blade

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

A1711 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

A1722 000 Lama liscia | Plain blade

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

A1723 000 Lama ondulata | Waved blade

Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado



Manico da un solo lato
One side handle

**AFFETTATARTUFI
IN LEGNO
DI OVANGKOL**

GUIBOURTIA EHIE
(IVORY COAST)

**OVANGKOL
TRUFFLE SLICER**



**AFFETTATARTUFI
IN LEGNO DI ULIVO**

OLEA EUROPAEA
(ITALY)

**OLIVE WOOD
TRUFFLE SLICER**



**AFFETTATARTUFI
IN LEGNO DI ROVERE
FUMIGATO**

QUERCUS ROBUR
(CROATIA)

**FUMIGATED OAK
TRUFFLE SLICER**



**AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI OVANGKOL
OVANGKOL TRUFFLE SLICER**

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

A1730 000 Lama liscia | Plain blade
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

A1731 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 Trüffelhubel | Mandolina para laminar trufas en madera de olivo

A1740 000 Lama liscia | Plain blade
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

A1741 000 Lama ondulata | Waved blade
Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado



**AFFETTATARTUFI IN LEGNO ROVERE FUMIGATO
FUMIGATED OAK TRUFFLE SLICER**

Mandoline à truffes en chêne fumigé | Begaste eiche Trüffelhubel | Mandolina para laminar trufas en Roble ahimado

A1750 000 Lama liscia | Plain blade
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

A1751 000 Lama ondulata | Waved blade
Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado

NEW!



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

Mandoline à truffes grand en inox avec manche en bois foncé | Grosser Trüffelhobel, rostfrei mit dunkler Griff
| Gran mandolina para laminar trufas, acero inoxidable y mango de madera oscuro

A1712 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

AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting

TUBER-PACK® TUBER-PACK® PACKAGING FOR TRUFFLES

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

A1768 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

EXPO

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



TUBER-PACK IN SCATOLA TUBER-PACK IN SINGLE CARBOARD HANGING BOX

A1768 S00



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

A1769 000

Professional Knives since 1864

MADE IN ITALY

TUBER-PACK®

Packaging Comunitario Brevettato



BASE PER AFFETTATARTUFI TRUFFLE SLICER STAND

NEW!

Base pour mandolines à truffes
Basis für Trüffelhobel Base para mandolinas

A1781 000

Con supporto per pannello espositivo (opzionale)
Compatible con tutti i modelli ad eccezione di XFETTA

With support for optional forex graphics
Fits all models but XFETTA



PANNELLO ESPOSITIVO DISPLAY PANEL

NEW!

POSASPF01

Autoportante o da utilizzare con base A1781 000
Compatible con tutti i modelli ad eccezione di XFETTA

Self standing or to be used with stand A1781 000
Fits all models but XFETTA



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

A1766 000

Senza stampa
adatto per tutti i modelli di affettatartufi tranne A1712 000

Without printing
suitable for all models of truffle slicers except A1712 000



SPAZZOLA PER TARTUFI TRUFFLE BRUSH

Brosse à truffes | Trüffel-Bürste | Cepillo para trufas

A1767 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.

“SEGASALAME”

A1775 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

ST91 007 B

Lama cm 7 = 2 3/4"



MANICO NYLON

COLTELLO FUNGHI MUSHROOMS KNIFE

Couteau à champignons | Pilzmesser | Cuchillo para setas

A1790 000 Legno chiaro | Natural wood

Lunghezza totale aperto cm 21 = 8 3/4" total length open
Lunghezza totale lama cm 7 = 2 3/4" blade length



A1791 000 Legno scuro | Dark wood

Lunghezza totale aperto cm 21 = 8 3/4" total length open
Lunghezza totale lama cm 7 = 2 3/4" blade length



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

SERVITARTUFI TRUFFLE SET

Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

A1760 000 Set completo | *Walnut truffle set with glass bell and slicer*

A1761 000 Vassoio vuoto e campana di vetro | *Walnut 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

A1762 000 Set completo | *Walnut truffle set with glass bell and slicer*

A1763 000 Vassoio vuoto e campana di vetro | *Walnut 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 1721000



SERVITARTUFI IN LEGNO CHIARO LIGHT WOOD TRUFFLE SET

Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

A1754 000 Set completo | *Light wood truffle set with glass bell and slicer*

A1755 000 Vassoio vuoto e campana di vetro | *Light wood set with glass bell (without slicer)*

Set Servitartufi composto da:

- Tagliere in legno di legno chiaro, dimensioni 30 cm x 20 cm x cm 2
- Campana di vetro
- Affettatartufi in acciaio inox lama liscia codice A1700 000
- Pratica ed elegante confezione in cartone con maniglia

Set to serve truffles, consisting of:

- Light wooden board, size cm 30 x cm 20 x cm 2
- Glass bell
- Stainless steel truffle slicer, plain blade code A1700.000
- Practical and elegant cardboard box with handle



SERVITARTUFI IN NOCE WALNUT TRUFFLE SET

Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

A1756 000 Set completo | *Walnut truffle set with glass bell and slicer*

A1757 000 Vassoio vuoto e campana di vetro | *Walnut 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 A1700 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 A1700 000
- Practical and elegant cardboard box with handle



CAMPANA DI VETRO DI RICAMBIO SPARE GLASS BELL

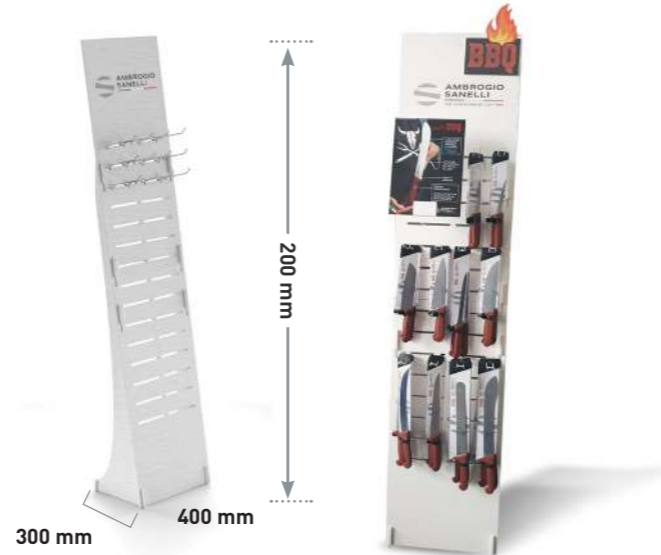
A1764 000

MATERIALI MARKETING MARKETING MATERIALS

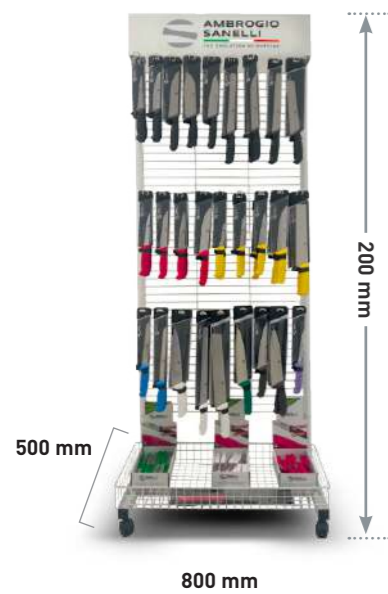
ESPOSITORE PARETE
Espositore da parete in metallo completo di ganci
Metal wall display with hooks



POSAS002
Espositore in legno brandizzato con 10 ganci
Wooden display with 10 hooks



POSAS001
Espositore in metallo completo di ganci
Metal display with hooks



Pannello da parete o da banco
Table or wall graphics mounted

POSASPBQIT
POSASPBQEN



POSASPCBIT
POSASPCHEN



POSASPSUIT
POSASPSUEN



POSASPCBIT
POSASPCSEN



POSASPHKIT
POSASPHKEN



POSASPTCIT
POSASPTCEN



CERITA
CERING
Cerotti brandizzati
Branded Band Aids



POSAPF01
Espositore per tartufi
Display for truffle slicer



POSASCOR
Espositore da banco per Cortello
Table display for Cortello



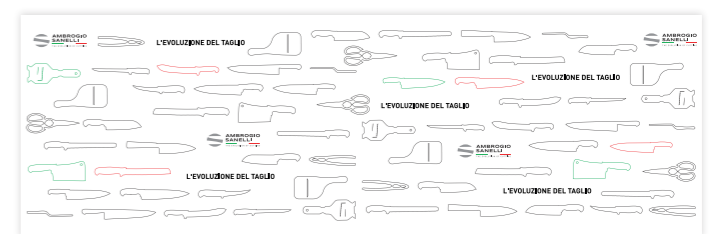
POSAS004
Espositore
Display



POSAS005
Pannelli da testata in forex
Header forex panel

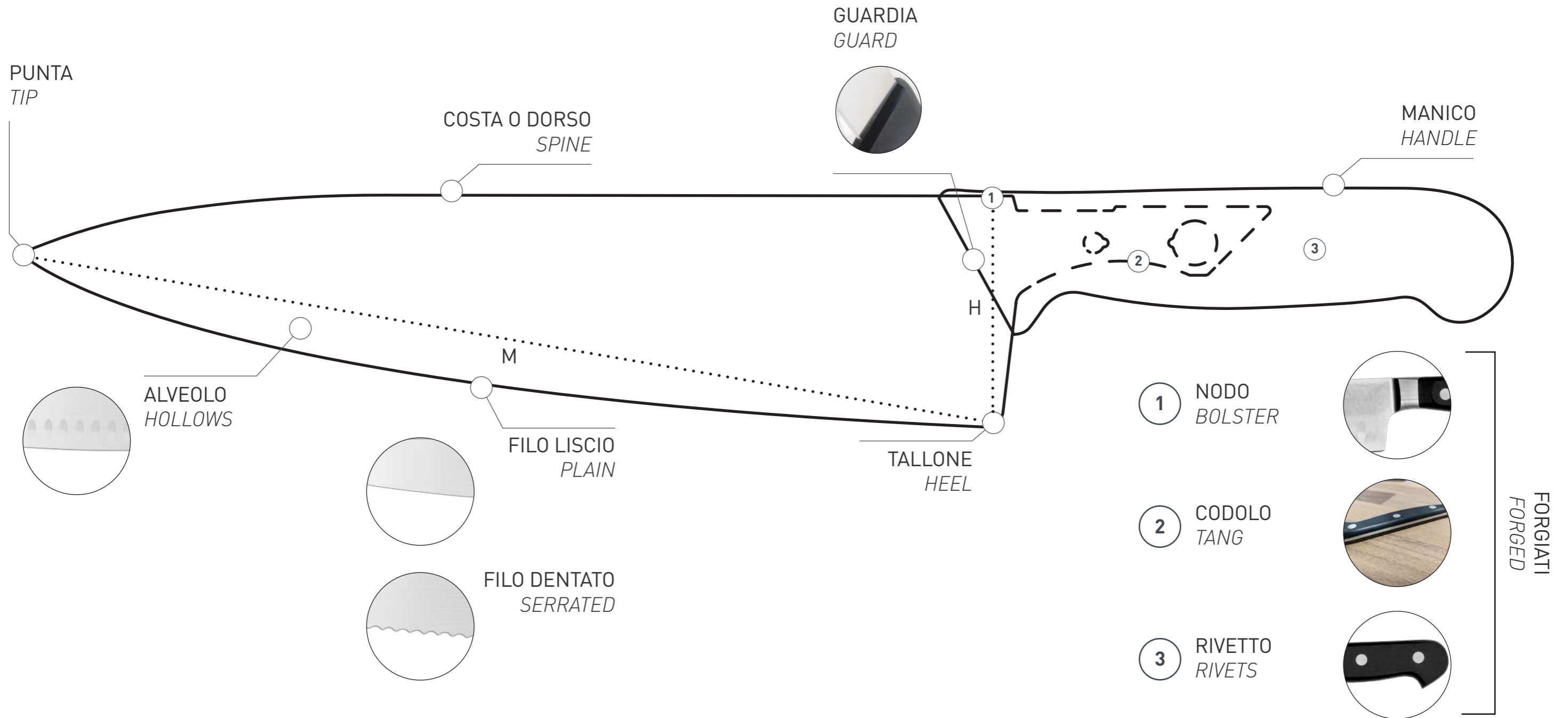


POSAS002
Fondi magnetici/adesivi
Magnetic/ Adhesive film



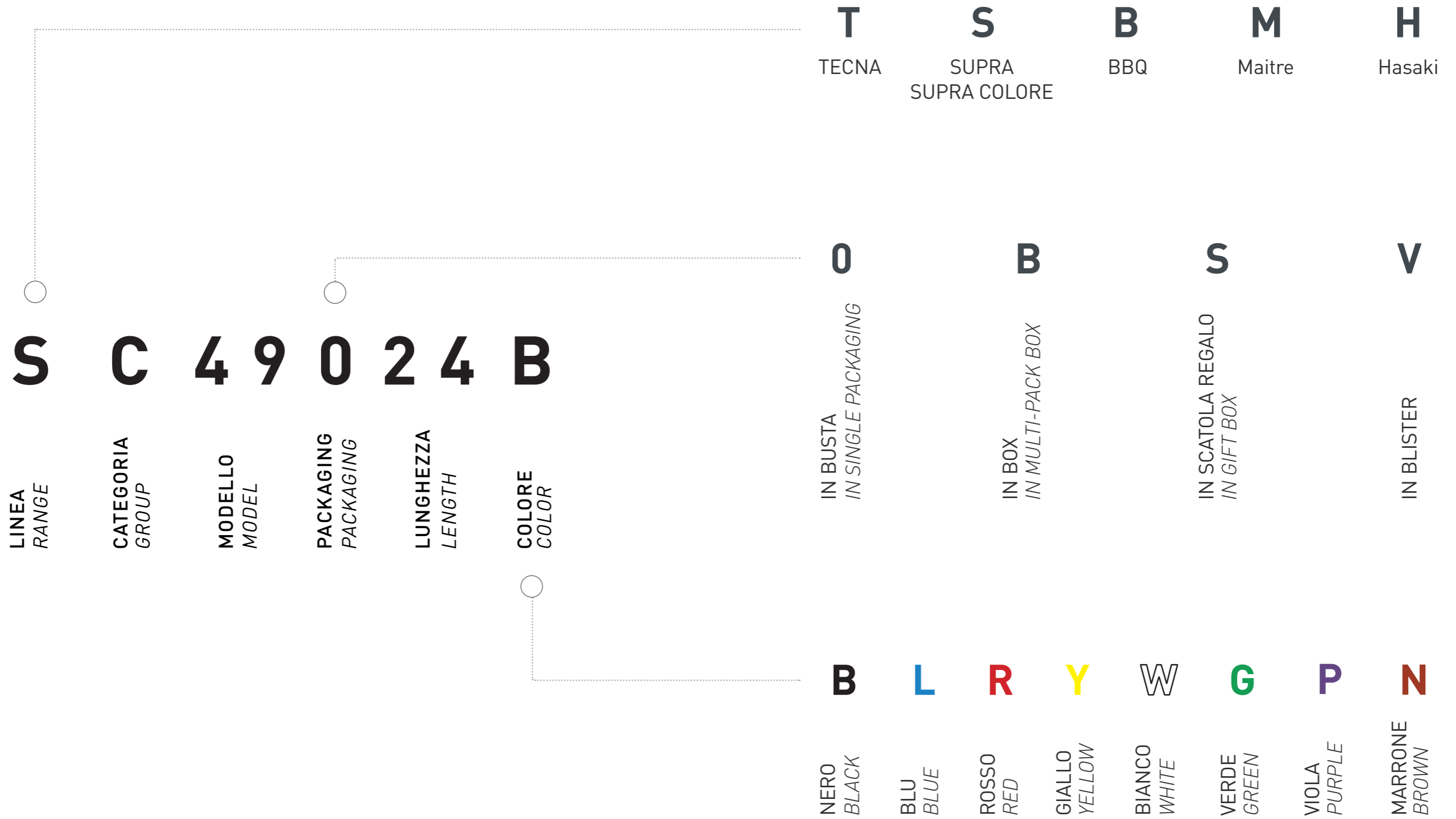
NOMENCLATURA DEL COLTELLO

KNIFE PARTS



LEGENDA CODICE

CODE EXPLANATION





info@ambrogiosanelli.it | www.ambrogiosanelli.it

Ufficio commerciale e magazzino | *Sales office and warehouse*

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

Sede legale e produzione | *HQ and production*

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

P. IVA e C.F. 00085430130