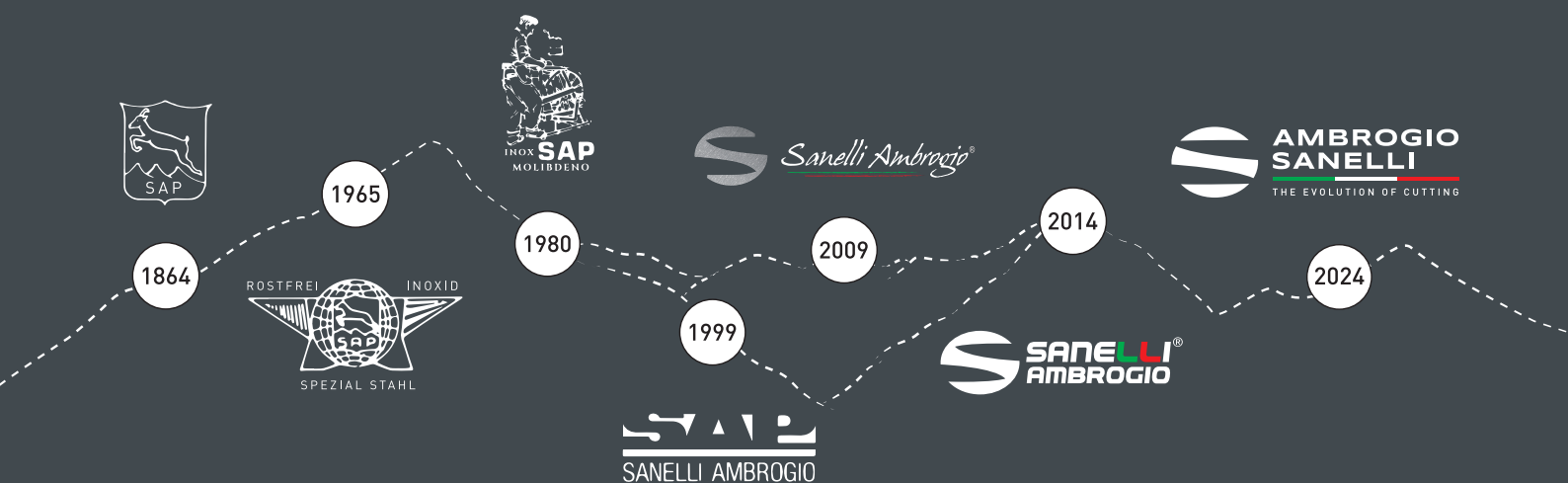




PROFESSIONAL KNIVES
MADE IN ITALY
SINCE 1864

CATALOGO **2024**



CON VOI DA **160** ANNI
WITH YOU FOR YEARS





”

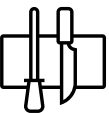
Ciò che contraddistingue la nostra azienda è la **passione**: un motore in grado di spingerci a **voler trasformare l'impossibile in realtà**, anche a dispetto di grandi ostacoli, per **mettere a disposizione dei professionisti della cucina i migliori prodotti**.

*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

INDICE

TABLE OF CONTENTS

- 22 **TECNA**  Coltelleria Professionale HACCP con manici a doppio stampaggio
Professional Knives HACCP with double moulding handles
- 36 **SUPRA**  Coltelleria Professionale HACCP
Professional Knives HACCP
- 90 **BBQ**  Coltelleria Professionale da Barbecue
Professional BBQ Knives
- 98 **Maitre**  Coltelleria Forgiata
Forged Knives
- 104 **HEXAGON**  Coltelli in stile Giapponese con manico in legno
Asian Style Knives with wood handle
- 108 **hasaki** 刃先  Coltelli in stile Giapponese
Asian Style Knives
- 112 **SHARPENING**  Attrezzature professionali per l'affilatura, acciaini e pietre giapponesi
Professional sharpening tools, sharpening steels and japanese whetstones
- 118 **CARAVEL**  Valigia e zaino portacoltelli
Horeca Tactical Travel Solutions
- 125 **Accessori**  Utensili Professionali da Cucina e Macelleria
Professional Kitchen and Butchery Tools
- 156 **AFFETTATARTUFI**  Prodotti per tartufi e funghi
Products for truffles and mushrooms



Premana, Italy
1000 metri s.l.m.



2024



2014



2009



1999



1992



1980



1965



1864

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.

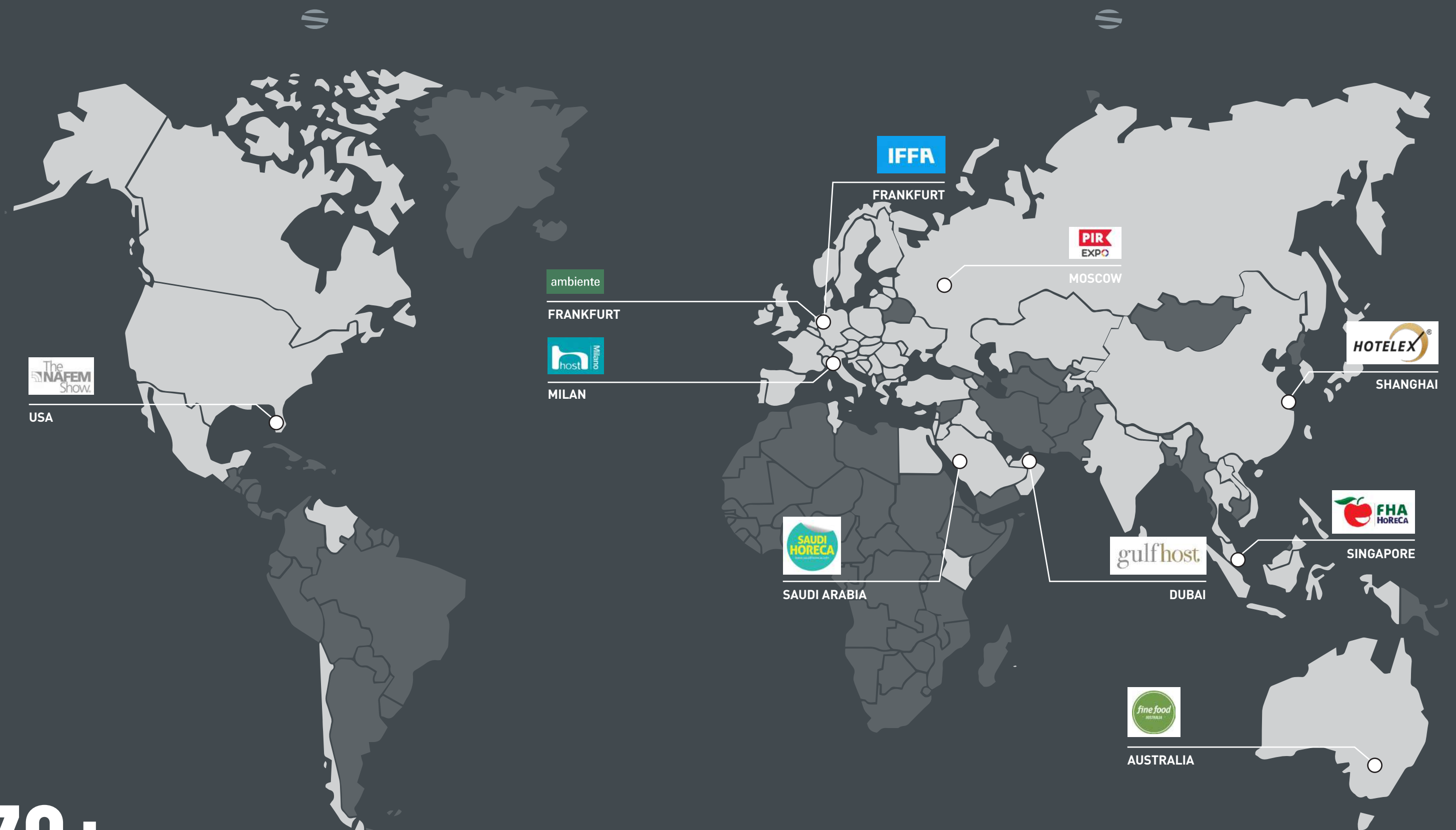
L'incessante attività di ricerca e l'estrema passione per il lavoro mantengono l'azienda in costante evoluzione, culminata nel 2015 con l'acquisizione di Montana, storico marchio italiano di coltelleria dal 1925, al fine di perseguire ancora al meglio l'obiettivo principe: produrre coltelli che siano 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.

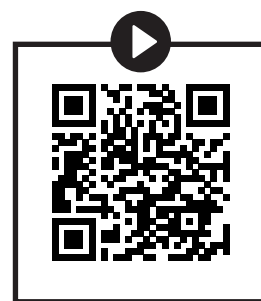
The constant research and the extreme passion for work keep the company in continuous evolution, up to the acquisition in 2015 of Montana, an historical cutlery brand since 1925, to even better pursue the main goal: manufacture reliable and high quality knives. Quality that is not born by chance, but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



**"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, ai sapienti trattamenti termici, alla rifinitura manuale di tutte le lame ed i manici, chiara espressione dei valori e della identità del marchio all'interno di tutti i nostri prodotti.

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**.*

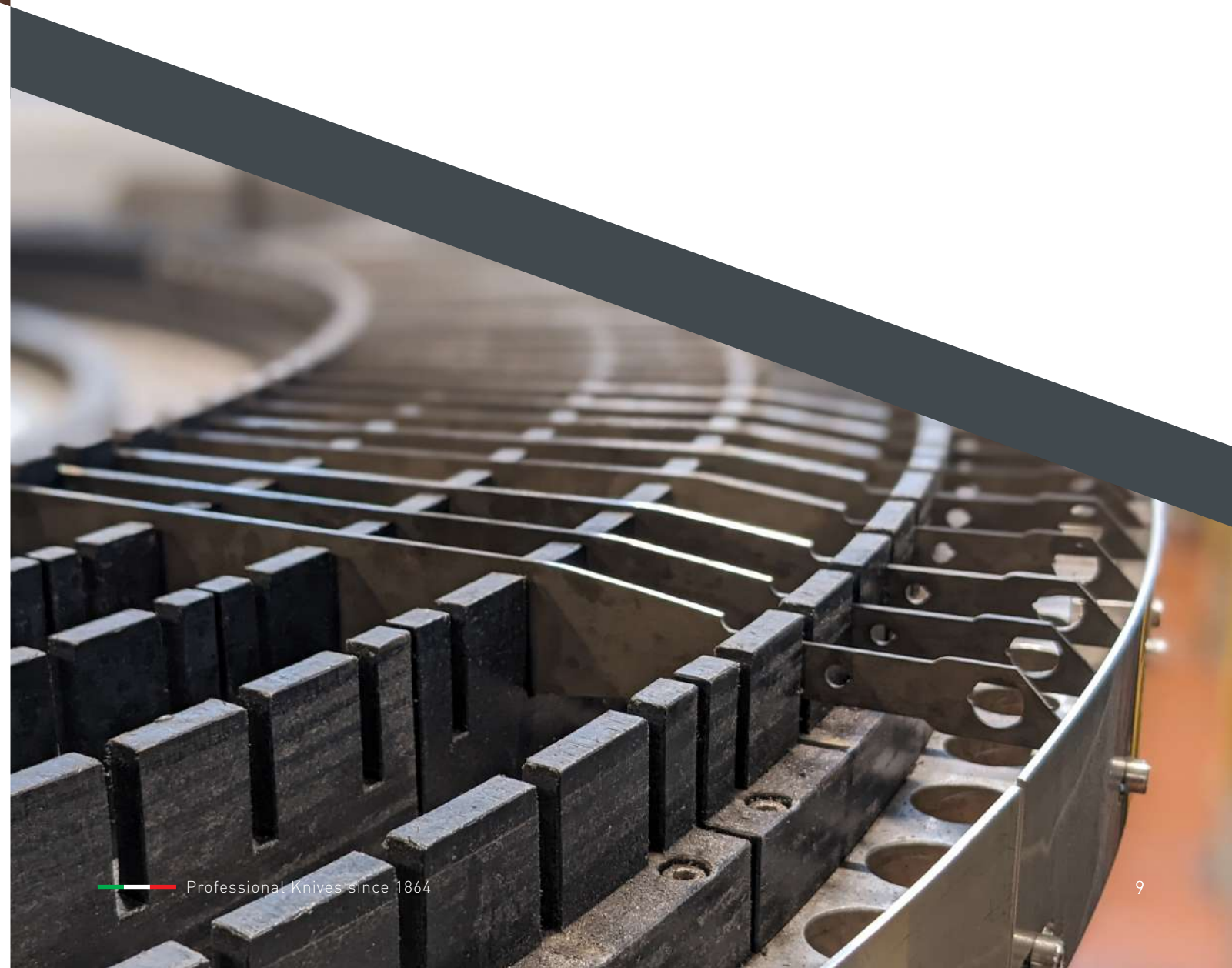
IL PROCESSO PRODUTTIVO THE MANUFACTURING PROCESS

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, ..."



PROCESSO PRODUTTIVO

MANUFACTURING PROCESS



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.*



01



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.



03



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.



02



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.



04

sharplab

Sharplab è la nostra struttura, con macchinari specifici e risorse dedicate, 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.



LEGENDA

PROCESSO PRODUTTIVO MANUFACTURING PROCESS

TEST DI LABORATORIO LAB TESTING

PROCESSO PRODUTTIVO

MANUFACTURING PROCESS



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.



05



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.



07



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.



06



MARCATURA E CONFEZIONE

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.



08

LUCIDATURA
POLISHING

05

TEST RUGOSITÀ DELLA LAMA
ROUGHNESS TEST

B2

TEST DI CORROSIONE
CORROSION TEST

C

AFFILATURA
SHARPENING

06

TEST DELL'ANGOLO DI TAGLIO
CUTTING ANGLE TEST

D

MANICATURA
HANDLE

07

TEST DI TAGLIO
SHARPNESS TEST

E

MARCATURA E CONFEZIONE
MARKING AND PACKAGING

08

LEGENDA

PROCESSO PRODUTTIVO MANUFACTURING PROCESS

TEST DI LABORATORIO LAB TESTING

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

TEST DI DUREZZA

HARDNESS TEST



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.

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.

TEST RUGOSITÀ DELLA LAMA

ROUGHNESS TEST



STRUMENTO: Rugosimetro;

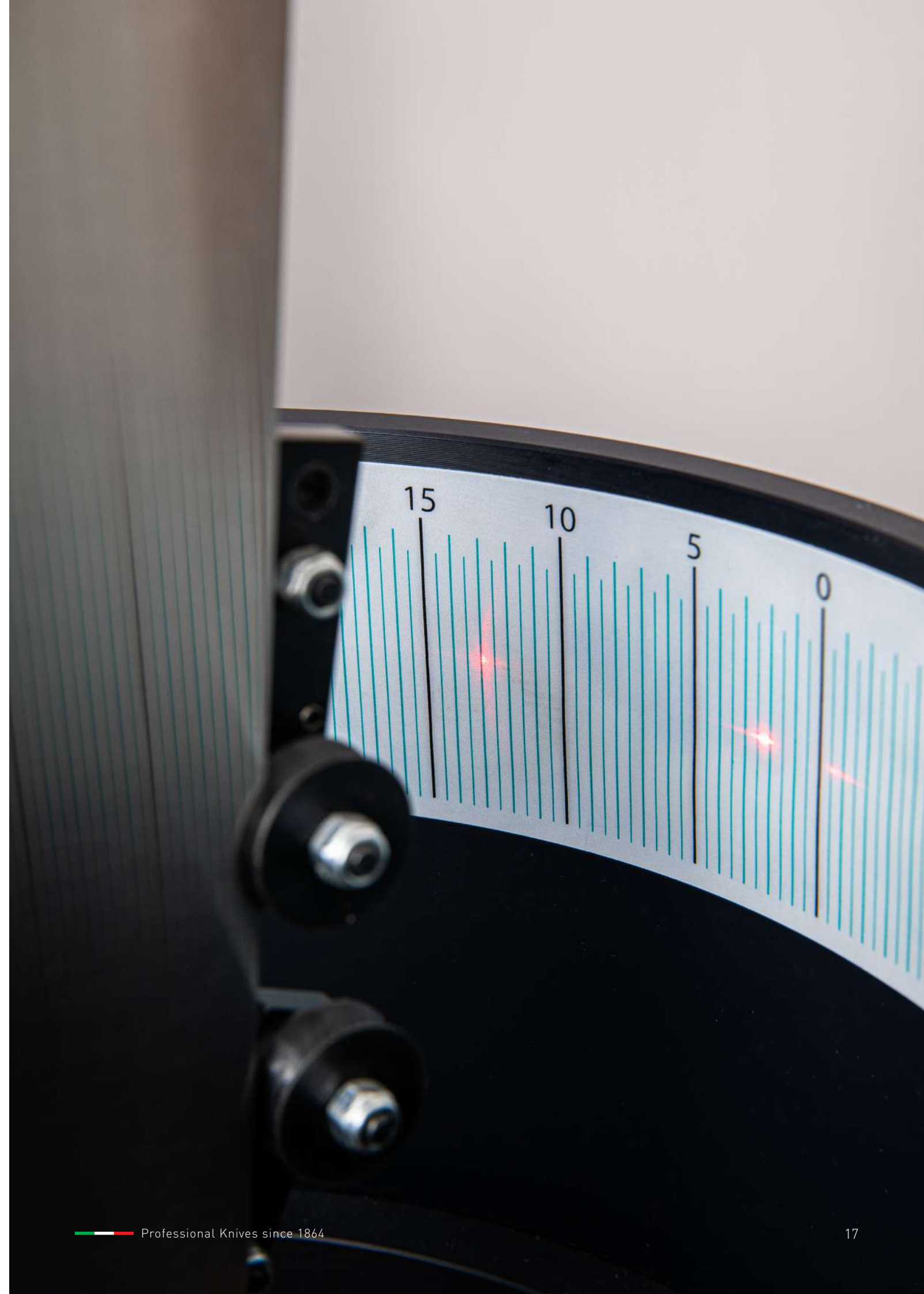
A COSA SERVE: Misura la rugosità della lama;

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

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.



TEST DI CORROSIONE *CORROSION TEST*



STRUMENTO: Vasca ad immersione automatica;

A COSA SERVE: Simula la formazione di ossido sul metallo immergendo le lame;

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

INSTRUMENT: Automatic immersion tank;

WHAT IT IS FOR: Simulates oxide formation on the metal by soaking the blades;

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

TEST DELL'ANGOLO DI TAGLIO *CUTTING ANGLE TEST*



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.

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.

TEST DI TAGLIO *SHARPNESS TEST*



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.

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 - 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 traceability 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.



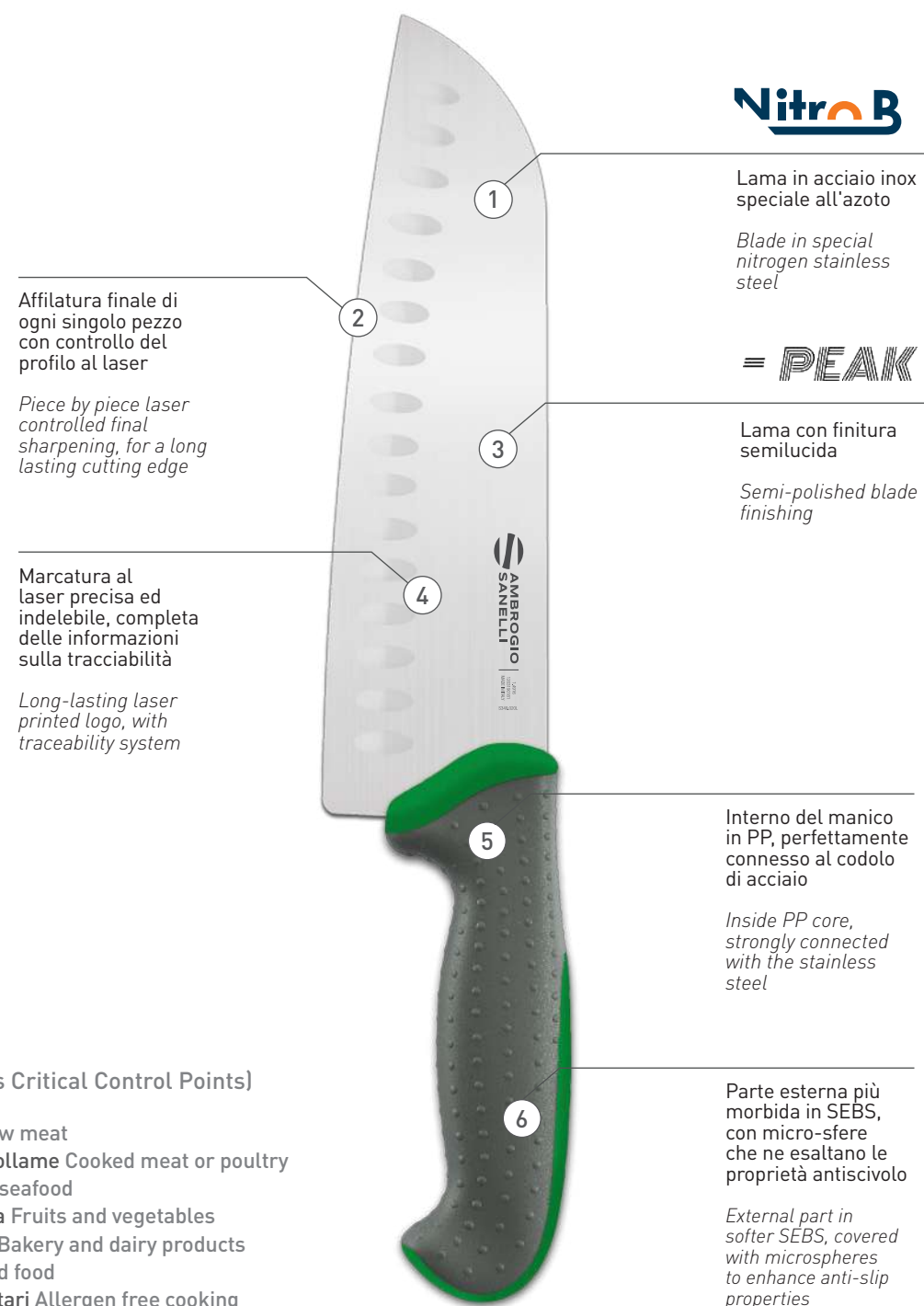
WECOOKIT - ITALIAN FOODSERVICE MANUFACTURERS NETWORK

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.

WECOOKIT - 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.





Modello depositato
Patented design



Coltelli professionali con manico antiscivolo in doppio materiale

Linea di coltelleria professionale con **manico a doppio stampaggio**. Le lame sono prodotte con acciaio inox speciale all'azoto NITRO-B (1.4916). Il manico è costituito da un'anima interna in PP ed indeformabile, unito con la massima sicurezza al codolo di acciaio, e da un rivestimento esterno più morbido in SEBS. I due materiali aderiscono perfettamente in modo da formare un corpo unico al tatto. La parte più esterna, di colore grigio, è inoltre stata **progettata con micro-sfere che ne esaltano l'ergonomia**, limitando la scivolosità e favorendo il comfort. Tutti i **materiali** utilizzati sono atossici, sterilizzabili, adatti al lavaggio in lavastoviglie, **resistenti alle alte e basse temperature** e conformi alle normative vigenti in tema di igiene e sicurezza alimentare.

Professional knives with anti-slip handles

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

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

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"



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"



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"



FALCETTA *CLEAVER*
Couperet | Küchenspalter | Macheta cocina

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

Spessore **mm 3,6**

 **Kg 0,600**



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**



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"



TC50 020 R
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 R
Lama **cm 24** x 5,6 = 9½"



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"





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"





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"



FORCHETTONE FORGIATO *FORGED COOK'S FORK*

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

TC75 034 Y
Totale **cm 34** = 13½ " overall length



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 = 9½"



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

TC49 016 L

Lama **cm 16** = 6¼"



TC49 020 L

Lama **cm 20** = 8"



TC49 024 L

Lama **cm 24** = 9½"



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"



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

TC51 018 L

Lama **cm 18** = 7"



TC51 025 L

Lama **cm 25** = 10"



COLTELLO 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** = 12½"



PANE E LATTICINI *BAKERY AND DAIRY PRODUCTS*

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"



COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO *CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

TW45 017 W

Lama **cm 17** = 6¾"





Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero



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



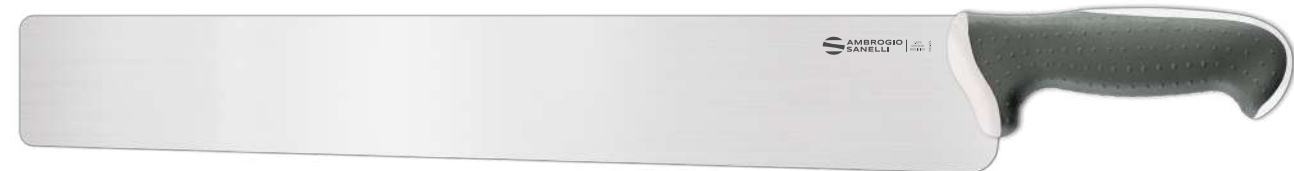
Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera



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



Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

**FRUTTA E VERDURA** *FRUITS AND VEGETABLES*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador



Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina



Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina



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



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"



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"



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"



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"

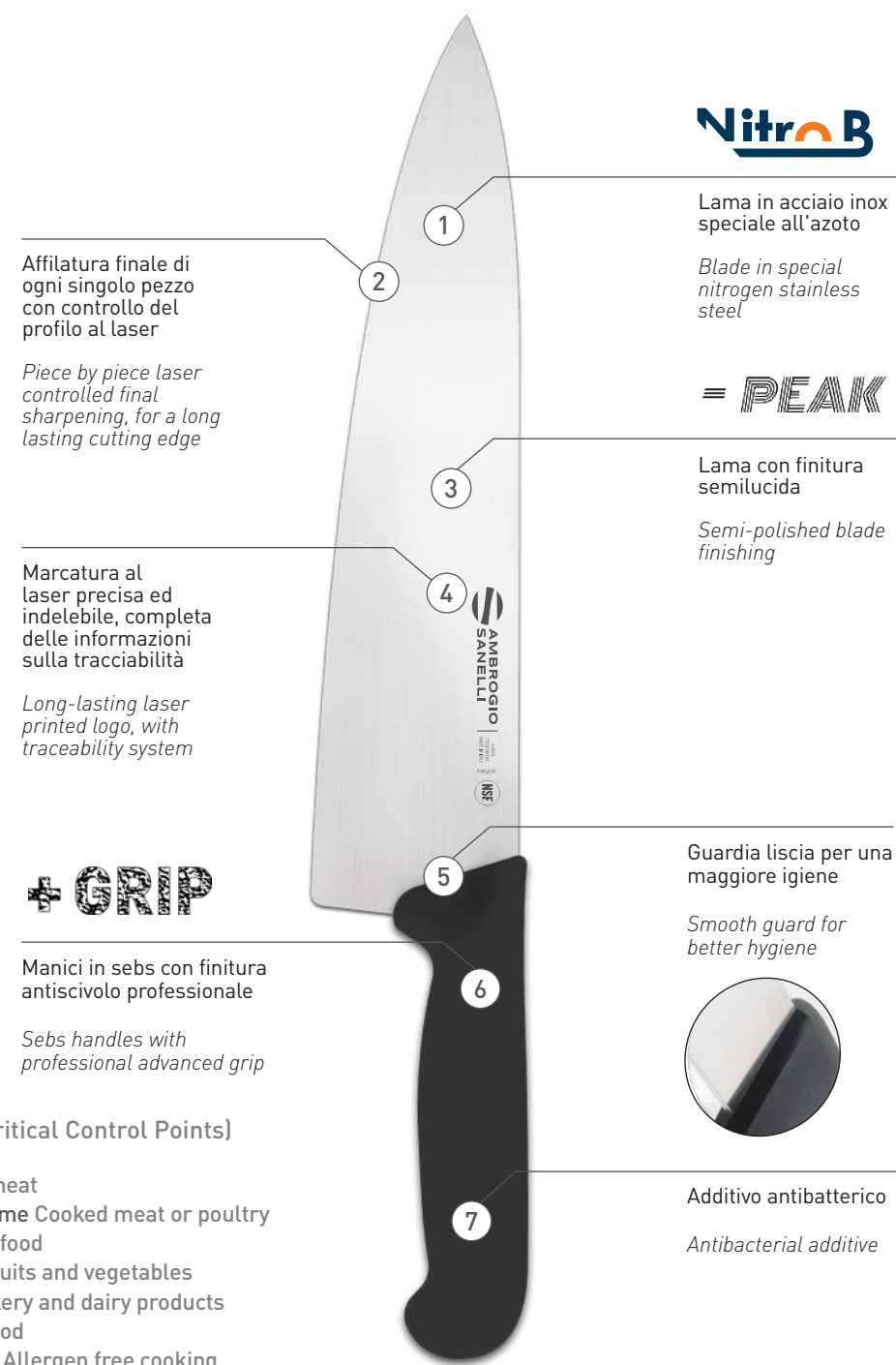


TC49 024 N ● ● ● ● ○ ●
Lama **cm 24** = 9½"



TC49 030 N ● ● ● ○ ●
Lama **cm 30** = 12"





NitroB

= PEAK

+ 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



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



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

Linea di coltelleria espressamente studiata per l'utilizzo professionale: **lame prodotte con acciaio inox 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.



MACELLERIA BUTCHERY

COLTELLO DISOSSO CURVO *BONING KNIFE, CURVED BLADE*
Désosseur, lame courbe | Ausbeinmesser, geschweifte Klinge | Deshuesador, hoja curvada

SD00 013 B
Lama cm 13 = 5"



RIGIDO
STIFF



SD00 015 B
Lama cm 15 = 6"



SD01 013 B
Lama cm 13 = 5"



SEMIRIGIDO
SEMISTIFF



SD01 015 B
Lama cm 15 = 6"



SD02 013 B
Lama cm 13 = 5"



SEMIFLESSIBILE
SEMIFLEX



SD02 015 B
Lama cm 15 = 6"



SD03 013 B
Lama cm 13 = 5"



FLESSIBILE
FLEXIBLE



SD03 015 B
Lama cm 15 = 6"



COLTELLO SCIMITARRA STRETTA *TRIMMING KNIFE*
Couteau à découper | Sortiermesser | Cuchillo despiece

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



COLTELLO SCANNAPOLLI *POULTRY KNIFE*
Couteau à tuer la volaille | Geflügel-Schlachtmesser | Cuchillo para aves

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



COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*
Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

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

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



COLTELLO DISOSSO RETTO *STRAIGHT BONING KNIFE*
Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

SD12 012 B
Lama cm 12 = 4 3/4"



SD12 014 B
Lama cm 14 = 5 1/2"



SD12 016 B
Lama cm 16 = 6 1/4"



SD12 018 B
Lama cm 18 = 7"



COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

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"



COLTELLO PER SVENTRARE *FIELD DRESSING KNIFE*

Tripier arrondi / Cuir sans pointe | Gekrösemesser | Cuchillo tripero

SD17 015 B
Lama **cm 15** = 6¼"



COLTELLO PER SCUOIARE *SKINNING KNIFE*

Couteau à dépouiller | Abhäutemesser | Cuchillo desollador

SM18 015 B
Lama **cm 15** = 6¼"



SM18 018 B
Lama **cm 18** = 7"



CANNULA DISOSSO PROSCIUTTO *HAM BONER*

Gouge à jambon | Knochenauflöser | Gubia para jamón

SD50 021 B
Lama **cm 21** = 8¼"



NSF

NSF

NSF

NSF

COLTELLO SCIMITARRA, LAMA ALVEOLATA *BUTCHER KNIFE GRANTON EDGE*

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

SM98 021 B
Lama **cm 21** = 8¼"



COLTELLO SCIMITARRA *STEAK KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

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*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

SM12 021 B ●
Lama **cm 21** = 8¼"



SM12 026 B ●
Lama **cm 26** = 10"



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

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

SM13 026 B
Lama **cm 26** = 10"



SM13 031 B
Lama **cm 31** = 12"



NSF

NSF

NSF

NSF

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"



SM99 028 B     **NEW!**
Lama cm 28 x 4,8 = 11"



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"



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"



COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*

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

SQ03 028 B 
Lama cm 28 = 11"

 Kg 0,600



mm 3

COLTELLO COLPO *HEAVY BUTCHER KNIFE*

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

SQ05 028 B 
Lama cm 28 = 11"

 Kg 0,800



mm 4

COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*

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

SQ26 036 B

Lama **cm 36** = 14¼"

 Kg **0,850**



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**



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

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

SQ38 040 B

Lama **cm 40** = 15¾"

Manico **cm 17** = 6½"

 Kg **1,100**



MEZZO CODOLO - HALF TANG

FALCETTA "MISOTSATIRA" *GREEK CLEAVER "MISOTSATIRA"*

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

SQ40 030 B

Lama **cm 30** = 12"

 Kg **0,800**



FALCETTA "TSATIRA" *GREEK CLEAVER "TSATIRA"*

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

SQ41 030 B

Lama **cm 30** = 12"

 Kg **1,100**



AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting

FALCETTA MACELLAIO *CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

SQ37 016 B

Lama **cm 16** = 6¼"

 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** = 8¾"

 Kg **1,300**



CODOLO INTERO - FULL TANG

SQ34 024 B

Lama **cm 24** = 9½"

 Kg **1,500**



CODOLO INTERO - FULL TANG

FALCETTA MACELLAIO MEZZO CODOLO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

SQ35 026 B

Lama **cm 26** = 10¼"

 Kg **1,250**



MEZZO CODOLO - HALF TANG

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 = 9 1/2"



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*
Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

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



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 = 8 3/4"



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



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



SC49 028 B
Lama cm 28 x 5,8 = 11"



SC49 030 B
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 B
Lama cm 24 x 5,6 = 9 1/2"



MEZZALUNA CUOCO MINCING KNIFE, SINGLE BLADE

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

SC61 025 B

Lama cm 25 = 9¾"



NSF

*non in scala

PESCE FISH KNIVES

COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE

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

SC51 018 B

Lama cm 18 = 7"



FLEX

NSF

SC51 025 B

Lama cm 25 = 10"



FLEX

COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE

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

SC66 022 B

Lama cm 22 = 8¾"



FLEX

NSF

COLTELLO PER SURGELATI KNIFE FOR FROZEN FOOD

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

SQ55 026 B

Lama cm 26 = 10"



NSF

COLTELLO LAMA ALVEOLATA SALMON SLICER, GRANTON EDGE

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

SA56 028 B

Lama cm 28 = 11"



NSF

SA56 032 B

Lama cm 32 = 12½"



ARROSTO CARVING

COLTELLO ARROSTO TRADIZIONALE CARVING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

SA70 023 B

Lama cm 23 = 9"

NEW!



NSF

COLTELLO ARROSTO CARVING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

SA71 025 B

Lama cm 25 x 4 = 10"



NSF

SA71 030 B

Lama cm 30 x 4,6 = 12"



COLTELLO PORCHETTA CARVING KNIFE, SERRATED EDGE

Couteau à découper, tranchant ondulé | Aufschnittmesser, wellenschliff | Cuchillo de trinchar, filo ondulado

SA72 030 B

Lama cm 30 x 4,6 = 12"

NEW!



NSF

COLTELLO ARROSTO CARVING KNIFE

Couteau à rôti | Bratenmesser | Trinchante

SA70 044 B

Lama cm 44 = 17½"



*non in scala

SA70 055 B

Lama cm 55 = 21½"



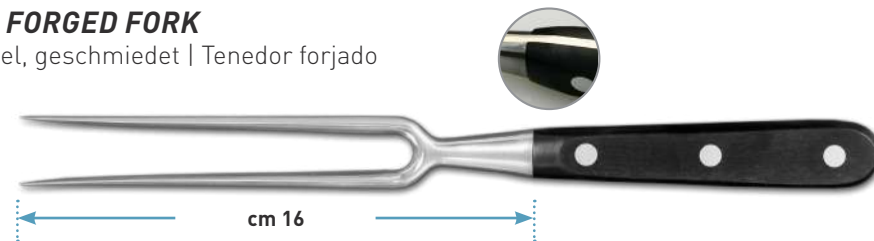
*non in scala

FORCHETTONE FORGIATO FORGED FORK

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

MC75 028 B

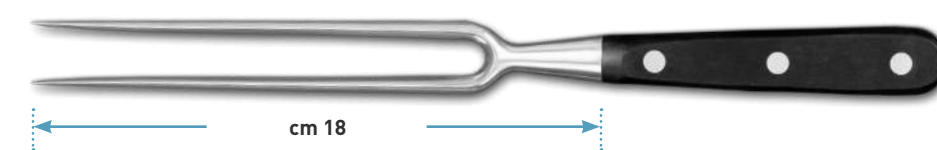
Totale cm 28 = 11" overall length



cm 16

MC75 030 B

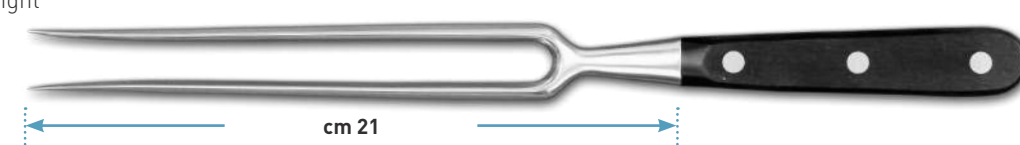
Totale cm 30 = 12" overall length



cm 18

MC75 033 B

Totale cm 33 = 13" overall length



cm 21



BENEDETTO COLANTUONO



Benedetto Colantuono “Maestro di Lama”, Langhirano (PR). Cortador qualificado in Spagna e perfezionatosi con famosi tagliatori, collabora con primari produttori di salumi di eccellenza e **pratica ed insegna il taglio a mano del Prosciutto Crudo da oltre un decennio**. Fra le sue collaborazioni: Cibus, Milano Golosa, Identità Golose, Capolavori a Tavola, Le Folies Berger di Parigi ed alcune fra le più importanti scuole di cucina d'Italia.

“L'arte del taglio passa dalla qualità della lama: questo kit rappresenta una sintesi ideale per ottenere i migliori risultati.”

Benedetto Colantuono “Blade Master”, Langhirano (PR). Cortador qualified in Spain and trained with famous ham-cutters, he collaborates with leading ham manufacturers, **practices and teaches the hand cutting of ham for over a decade**. Among his collaborations: Cibus, Milano Golosa, Identità Golose, Capolavori a Tavola, Le Folies Berger in Paris and some of the most important cooking schools in Italy. **“The art of cutting depends on the quality of the blade: this kit represents an ideal synthesis for the best results.”**

SET PER IL TAGLIO A MANO DEL PROSCIUTTO *HAM CUTTING SET*

SS01 006 B

ST91 007 B COLTELLO VERDURA - *VEGETABLE KNIFE*

SD97 016 B DISSOSSO STRETTO ALVEOLATO - *NARROW BONING KNIFE GRANTON EDGE*

SM99 024 B COLTELLO FRANCESE LAMA ALVEOLATA - *BUTCHER KNIFE, GRANTON EDGE*

SA56 032 B COLTELLO PROSCIUTTO LAMA ALVEOLATA - *HAM SLICER GRANTON EDGE*

SY52 030 R ACCIAINO CROMIZZATO OVALE MICROFINE - *OVAL SHARPENING STEEL MICROFINE*

A1155 019 PINZA GOURMET - *TABLE TWEEZERS*

A5088 000 ROTOLO PORTACOLTELLI - *ROLL BAG*

NEW!



COLTELLO LAMA ALVEOLATA *SALMON SLICER, GRANTON EDGE*

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

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"



*non in scala

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

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.



COLTELLO 4D PANETTIERE - PASTICCIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero



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 PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero



SP75 021 B ☐
Lama **cm 21** = 8¼"



COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero



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"



COLTELLO PIZZA *PIZZA KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau à Pizza | Pizza-messer | Cuchillo Pizza



SP77 016 B ☐
Lama **cm 16** = 6¼"



COLTELLO PASTA *DOUGH KNIFE*

Couteau pour pâtes | Teigmesser | Cuchillo para pasta



SC52 025 B ☐
Lama **cm 25** = 9¾"



COLTELLO PUNTA QUADRA DENTATO *SLICER SERRATED EDGE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero



SP69 032 B ☐
Lama **cm 32 x 5** = 12½"



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 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"



SW47 022 B
Lama **cm 22** = 8¾"



COLTELLO "EMMENTHAL"

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



COLTELLO FORMAGGIO - PATÉ

SW46 014 B
Lama **cm 14** = 5½"



COLTELLO "FIRENZE"

SW17 014 B
Lama **cm 14** = 5½"



COLTELLO PER FETA

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



COLTELLO "VENETO"

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



COLTELLO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

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 "GORGONZOLA" A SCALINO *SOFT CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Briemesser | Cuchillo para queso tierno

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



COLTELLO A DUE MANICI *CHEESE KNIFE, 2 HANDLES*

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

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

TAVOLA & CUCINA



ESPOSITORE CON 6 CONFEZIONI da 24 pezzi

DISPLAY WITH 6 PACKS of 24 pieces



In Box 50 pezzi
In 50 pieces box

50



In Box 24 pezzi
In 24 pieces box

24



Confezione da 6 pezzi
6 pcs pack

6



In busta singola
In single plastic bag

1

COLTELLI DA TAVOLA TABLE KNIVES

COLTELLO TAVOLA, LAMA DENTATA TABLE KNIFE, SERRATED EDGE

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

NSF

- 50 ST72 B11 B - In Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 24 ST72 A11 B - In Box 24 pezzi | In 24 pieces box
- 6 ST72 S11 B - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack



Lama cm 11 = 4 1/4"

- 50 ST72 B11 G - In Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 24 ST72 A11 G - In Box 24 pezzi | In 24 pieces box
- 6 ST72 S11 G - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack



Lama cm 11 = 4 1/4"

- 50 ST72 B11 L - In Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 24 ST72 A11 L - In Box 24 pezzi | In 24 pieces box
- 6 ST72 S11 L - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack



Lama cm 11 = 4 1/4"

- 50 ST72 B11 P - In Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 24 ST72 A11 P - In Box 24 pezzi | In 24 pieces box
- 6 ST72 S11 P - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack



Lama cm 11 = 4 1/4"

- 50 ST72 B11 R - In Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 24 ST72 A11 R - In Box 24 pezzi | In 24 pieces box
- 6 ST72 S11 R - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack



Lama cm 11 = 4 1/4"

- 50 ST72 B11 Y - In Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 24 ST72 A11 Y - In Box 24 pezzi | In 24 pieces box
- 6 ST72 S11 Y - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack



Lama cm 11 = 4 1/4"

- 50 ST72 B11 W - In Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 24 ST72 A11 W - In Box 24 pezzi | In 24 pieces box
- 6 ST72 S11 W - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack



Lama cm 11 = 4 1/4"

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

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

NSF

- 50 ST71 B11 B - Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 24 ST71 A11 B - Box 24 pezzi | In 24 pieces box
- 6 ST71 S11 B - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack



Lama cm 11 = 4 1/4"

Professional Knives since 1864

SUPRA

COLTELLI DA BISTECCA STEAK KNIVES

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

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

- 50 ST85 B12 B - In Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 24 ST85 A12 B - In Box 24 pezzi | In 24 pieces box
- 6 ST85 S12 B - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack



Lama cm 12 = 4¾"

COLTELLO BISTECCA, LAMA DENTATA STEAK KNIFE, SERRATED EDGE NSF

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

- 50 ST87 B12 B - In Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 24 ST87 A12 B - In Box 24 pezzi | In 24 pieces box
- 6 ST87 S12 B - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack



Lama cm 12 = 4¾"

COLTELLI MULTIUSO MULTIPURPOSE KNIVES

COLTELLO MULTIUSO, LAMA DENTATA MULTIPURPOSE KNIFE, SERRATED EDGE NSF

Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina

- 1 ST90 014 B - In busta singola | In single plastic bag



Lama cm 14 = 5½"

COLTELLO FORMAGGIO CHEESE KNIFE NSF

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

- 50 ST96 B11 B - Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 1 ST96 011 B - In busta singola | In single plastic bag



Lama cm 11 = 4¼"

COLTELLO BAR, LAMA DENTATA TOMATO KNIFE, SERRATED EDGE NSF

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

- 50 ST98 B11 B - Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 1 ST98 011 B - In busta singola | In single plastic bag



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



AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting

SPELUCCHINI PARING KNIVES

COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE NSF

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

- 50 ST91 B07 B - Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 24 ST91 A07 B - Box 24 pezzi | In 24 pieces box
- 1 ST91 007 B - In busta singola | In single plastic bag



Lama cm 7 = 2¾"

COLTELLO VERDURA RETTO VEGETABLE KNIFE STRAIGHT BLADE NSF

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

- 50 ST92 B08 B - Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 24 ST92 A08 B - Box 24 pezzi | In 24 pieces box
- 1 ST92 008 B - In busta singola | In single plastic bag



Lama cm 8 = 3"

SPELUCCHINO CM 9 PARING KNIFE NSF

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

- 50 ST81 B09 B - Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 24 ST81 A09 B - Box 24 pezzi | In 24 pieces box
- 1 ST81 009 B - In busta singola | In single plastic bag



Lama cm 9 = 3½"

SPELUCCHINO CM 11 PARING KNIFE NSF

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

- 50 ST82 B11 B - Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 24 ST82 A11 B - Box 24 pezzi | In 24 pieces box
- 1 ST82 011 B - In busta singola | In single plastic bag



Lama cm 11 = 4¼"

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

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

- 50 ST83 B09 B - Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 24 ST83 A09 B - Box 24 pezzi | In 24 pieces box
- 1 ST83 009 B - In busta singola | In single plastic bag



Lama cm 9 = 3½"

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

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

- 50 ST84 B11 B - Box 50 pezzi | In 50 pieces box
- 24 ST84 A11 B - Box 24 pezzi | In 24 pieces box
- 1 ST84 011 B - In busta singola | In single plastic bag



Lama cm 11 = 4¼"



SPATOLE SPATULAS

Spatole professionali con lame in acciaio inox e manico in TPE

Linea di spatole che per forme e dimensioni permettono di svolgere la più ampia gamma di compiti fra cucina e pasticceria: **girare, porzionare, spalmare glasse, creme dolci o salate** e certamente servire sarà più veloce, pratico e sicuro. Il design ergonomico delle **impugnature in SEBS** garantisce una presa bilanciata e comoda. Indispensabili strumenti in tutte le cucine professionali.

Professional spatulas with inox steel blades and TPE handle

Line of spatulas whose shapes and sizes allow to carry out the widest range of kitchen and pastry tasks: **turning, portioning, spreading icings, sweet or savory creams and serving** will certainly be quicker, more practical and safer. The ergonomic design of the **SEBS handles** guarantees a balanced and comfortable grip. Must-have tools in all professional kitchens.



AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting

SPATOLE SPATULAS

SPATOLA 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 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 PASTICCIERE BAKER SPATULA

Spatule de boulanger | Konditorpalette | Espátula panadera

NSF

SZ79 024 B

Lama cm 24 x 6 = 9½" x 2¼"



SPATWOLA



FRANCESCO **ELMI**
MAESTROPASTICCIERE
BOLOGNA

Francesco Elmi, Maestro Pasticciere, **membro dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani (A.M.P.I.)** e degli Ambasciatori Pasticcieri dell'Eccellenza Italiana (A.P.E.I.) è l'**ispiratore della spatola a due manici "SPATWOLA"**, sintesi fra tecnica e tecnologia.

Questa attrezzatura nasce per lavorare nelle teglie standard 40x60. Grazie alle sue dimensioni di altezza e lunghezza ma anche per la flessibilità, **è perfetta per stendere mousse, creme e glasse negli stampi in silicone.**

La sua forma consente di semplificare il lavoro, risparmiare tempo senza sacrificare la qualità.

Francesco Elmi, Master Pastry Chef, member of the Academy of Italian Pastry Chefs (A.M.P.I.), affiliate with the Chef Ambassadors of Italian Excellence (A.P.E.I.) is the inspirer of the "SPATWOLA" with two-handles spatula, synthesis between technique and technology to achieve excellent results. This equipment was created to work in standard 40x60 trays. Thanks to its size, height, length but also flexibility, it is perfect for spreading mousse, creams and frosts on silicone molds. Its shape allows you to simplify work, save time without sacrificing quality.



PASTRY CHEF



CHEF



BAKER



MAITRE CHOCOLATIER

SPATOLA A DUE MANICI SPATULA WITH TWO HANDLES

Spatule avec 2 manches | Kochpalette mit 2 Griffen | Espátula con 2 mangos

SZ22 042 B

Lama cm 42 x 3,8= 16" x 1 1/4"



NEW!

NSF

SPATOLA "LASAGNE" "LASAGNE" SPATULA

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

NSF

FLESSIBILE - FLEX

SZ73 012 B

Lama cm 12 x 8
= 4 3/4" x 3 1/4"



FLESSIBILE - FLEX

SZ73 015 B

Lama cm 15 x 9
= 6" x 3 1/2"



RIGIDA - STIFF

SZ77 015 B

Lama cm 15 x 9
= 6" x 3 1/2"

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 RETTANGOLARE RECTANGULAR SPATULA

Spatule rectangulaire | Rechteckiger Palette | Espátula rectangular

NSF

SZ82 010 B

Lama cm 10 x 5

PIEGATA CRANKED



SZ83 016 B

Lama cm 16 x 6,5 = 6 1/4" x 2 1/2"

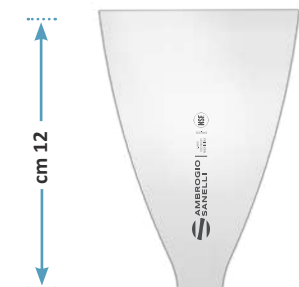
RETTA STRAIGHT



SPATOLA TRIANGOLARE TRIANGULAR SPATULA

NSF

cm 8/10



cm 12

SZ19 008 B

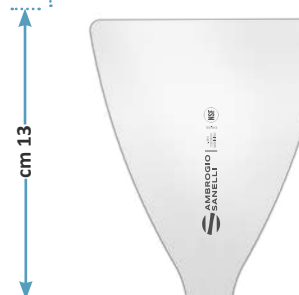
Lama cm 12 x 8
= 4 3/4" x 2 1/4"

SZ19 010 B

Lama cm 12 x 10
= 4 3/4" x 3 1/4"

ANGOLI ARROTONDATI

cm 12



cm 13

SZ20 012 B

Lama cm 13 x 12
= 5" x 4 3/4"



SPATOLA PASTICCERIA CONFISERIE SPATULA

Spatule de chef | Confiseriepalette | Espátula pastelera

A5412 000
Lama **cm 12** = 4¾"

RETTA STRAIGHT



A5413 000
Lama **cm 9** = 3½"

PIEGATA CRANKED



SPATOLA PER SPALMARE SPATULA FOR SPREADING

SZ81 012 B
Lama **cm 12** = 4¾"



SZ81 015 B
Lama **cm 15** = 6"



SPATOLA PER DOLCI CAKE SPATULA

Couteau à tartes | Tortenmesser | Espátula de pastel

SZ84 018 B
Lama **cm 18** = 7"



SPATOLA "HAMBURGER" HAMBURGER SPATULA

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

SZ75 025 B
Lama **cm 25 x 8** = 9¾" x 3¼"



SPATOLA PANINOTECA HAMBURGER TURNER

Palette à hamburger | Hamburgerspachtel | Espátula hamburger

SZ70 019 B
Lama **cm 19 x 15** = 7½" x 6"



SPATOLA PER GRIGLIA BBQ SPATULA

Palette à barbecue | Grillspachtel | Espátula parilla

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



triangle®

NSF

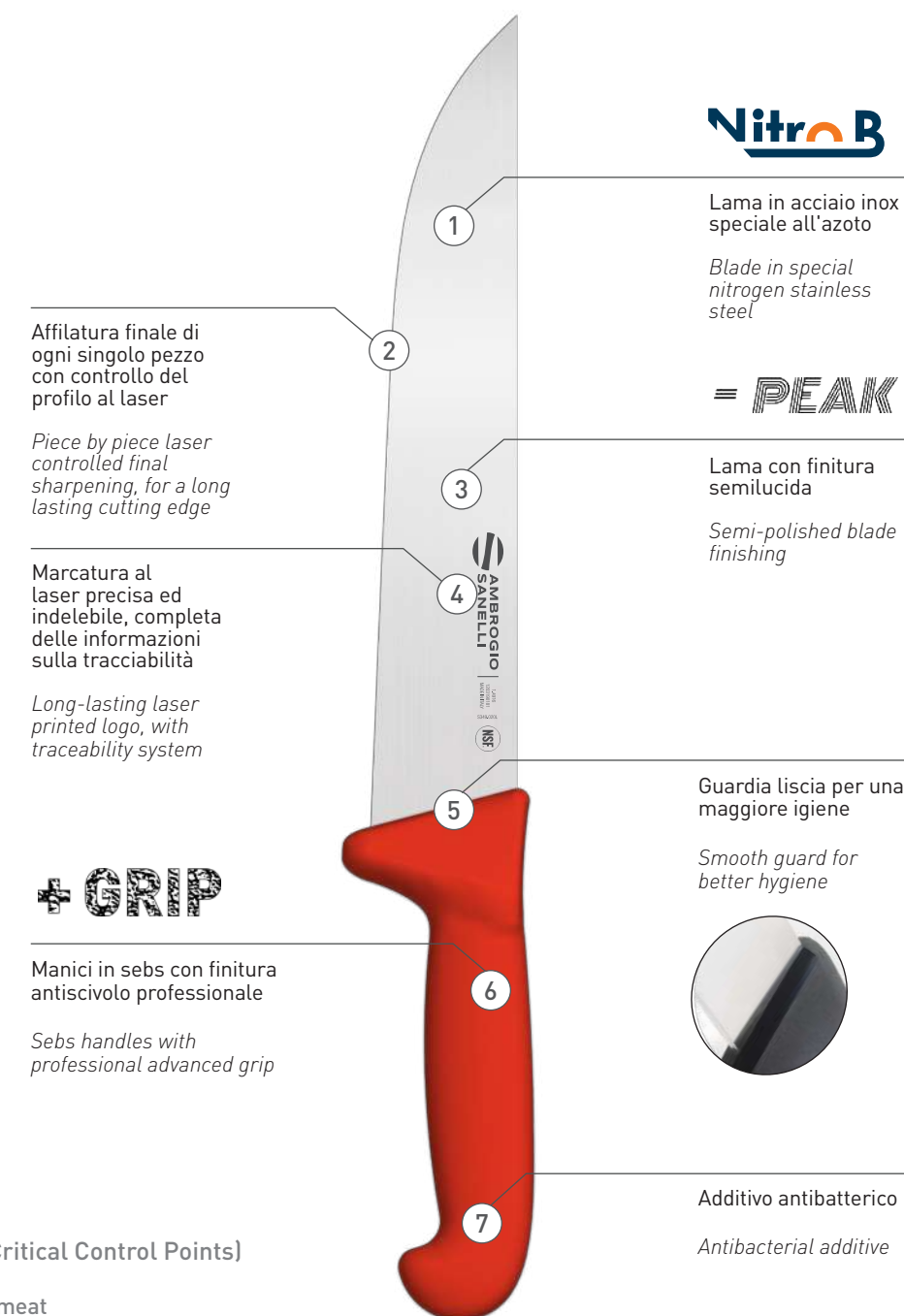
NSF

NSF

NSF

NSF

SUPRA



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



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

CARNE CRUDA *RAW MEAT*

COLTELLO DISOSSO CURVO *BONING KNIFE, CURVED BLADE* Désosseur, lame courbe | Ausbeinmesser, geschweifte Klinge | Deshuesador, hoja curvada

SD00 013 R
Lama cm 13 = 5"

SD00 015 R
Lama cm 15 = 6"

RIGIDO
STIFF



SD01 013 R
Lama cm 13 = 5"

SD01 015 R
Lama cm 15 = 6"

SEMIRIGIDO
SEMISTIFF



SD02 013 R
Lama cm 13 = 5"

SD02 015 R
Lama cm 15 = 6"

SEMIFLESSIBILE
SEMIFLEX



SD03 013 R
Lama cm 13 = 5"

SD03 015 R
Lama cm 15 = 6"

FLESSIBILE
FLEXIBLE



COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE* Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

SD07 012 R
Lama cm 12 = 4¾"

SD07 014 R
Lama cm 14 = 5½"

SD07 016 R
Lama cm 16 = 6¼"

SD07 018 R
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

SD97 016 R
Lama cm 16 = 6¼"



COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE* Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

SD12 014 R
Lama cm 14 = 5½"

SD12 016 R
Lama cm 16 = 6¼"

SD12 018 R
Lama cm 18 = 7"



COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE* Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

SD15 016 R
Lama cm 16 = 6¼"



COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

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, LAMA ALVEOLATA *BUTCHER KNIFE GRANTON BLADE*

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

SM99 024 R

Lama **cm 24** = 9½"

COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

SM10 020 R

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

SM10 026 R

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

SM10 030 R

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

SM10 036 R

Lama **cm 36** x 7,1 = 14¼"

COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*

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

SQ03 028 R

Lama **cm 28** = 11"

 Kg **0,600**

COLTELLO COLPO *HEAVY BUTCHER KNIFE*

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

SQ05 028 R

Lama **cm 28** = 11"

 Kg **0,800**

FALCETTA MACELLAIO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

SQ37 018 R
Lama **cm 18** = 7"

 Kg **0,600**



NSF

FALCETTA MACELLAIO 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** = 8¾"

 Kg **1,300**



CODOLO INTERO - FULL TANG

SQ34 024 R
Lama **cm 24** = 9½"

 Kg **1,500**



CODOLO INTERO - FULL TANG

SQ35 026 R
Lama **cm 26** = 10¼"

 Kg **1,250**



MEZZO CODOLO - HALF TANG

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 = 9½"



NSF

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"



NSF

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



TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

SC49 016 R
Lama **cm 16** x 4,4 = 6¼"



NSF

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



SC49 024 R
Lama **cm 24** x 5,6 = 9½"



SC49 026 R
Lama **cm 26** x 5,7 = 10¼"



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



COLTELLO CUOCO - VERDURA

VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

50

ST91 B07 R - Box 50 pezzi - 50 pieces box

24

ST91 A07 R - Box 24 pezzi - 24 pieces box

1

ST91 007 R - Imballo singolo - Single packaging



Lama **cm 7** = 2¾"

SPELUCCHINO

PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

50

ST82 B11 R - Box 50 pezzi - 50 pieces box

24

ST82 A11 R - Box 24 pezzi - 24 pieces box

1

ST82 011 R - Imballo singolo - Single packaging



Lama **cm 11** = 4¼"

COLTELLO TAVOLA DENTATO

PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

50

ST72 B11 R - Box 50 pezzi | 50 pieces box

24

ST72 A11 R - Box 24 pezzi | 24 pieces box

6

ST72 S11 R - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack



Lama **cm 11** = 4¼"

CARNE COTTA O POLLAME

POULTRY AND COOKED MEAT

COLTELLO DISOSSO RETTO

BONING KNIFE

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

SD12 014 Y

Lama **cm 14** = 5½"

SD12 016 Y

Lama **cm 16** = 6¼"

SD12 018 Y

Lama **cm 18** = 7"



COLTELLO DISOSSO CURVO

BONING KNIFE, CURVED BLADE

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

SD00 013 Y

Lama **cm 13** = 5"

SD00 015 Y

Lama **cm 15** = 6"

SD01 013 Y

Lama **cm 13** = 5"

SD01 015 Y

Lama **cm 15** = 6"

SD02 013 Y

Lama **cm 13** = 5"

SD02 015 Y

Lama **cm 15** = 6"

SD03 013 Y

Lama **cm 13** = 5"

SD03 015 Y

Lama **cm 15** = 6"



COLTELLO SCANNARE

STICKING KNIFE

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

SD15 014 Y

Lama **cm 14** = 5½"

SD15 016 Y

Lama **cm 16** = 6¼"



COLTELLO SCANNAPOLLI *POULTRY KNIFE*
Couteau à tuer la volaille | Geflügel-Schlachtmesser | Cuchillo para aves

SD07 011 Y
Lama **cm 11** = 4¼"



NSF

COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*
Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

SD07 012 Y
Lama **cm 12** = 4¾"



NSF

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

SD97 016 Y
Lama **cm 16** = 6¼"



NSF

FALCETTA MACELLAIO *BUTCHER CLEAVER*
Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

SQ37 018 Y
Lama **cm 18** = 7"

 Kg 0,600



NSF

COLTELLO LAMA ALVEOLATA *SLICER GRANTON EDGE*
Couteau à saumon, lame alvéolée | Lachsaufschnittmesser, kullenschliff | Cuchillo para salmón, hoja con alvéolos

SA56 032 Y
Lama **cm 32** = 12½"



NSF

COLTELLO PROSCIUTTO *HAM SLICER*
Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

SA58 032 Y
Lama **cm 32 x 3,3** = 12½"



NSF

COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*
Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

SM09 016 Y
Lama **cm 16 x 3,6** = 6¼"



NSF

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, LAMA ALVEOLATA *BUTCHER KNIFE GRANTON EDGE*
Couteau de boucher, lame alvéolée | Blockmesser, kullenschliff | Cuchillo carnicero con alvéolos

SM99 024 Y
Lama **cm 24** = 9½"



NSF

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

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

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



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



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

SC49 016 Y ● ● ● ○ ● ●
Lama **cm 16** x 4,4 = 6 1/4"



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



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



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



SC49 030 Y ● ● ● ○ ● ●
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 Y ● ● ○ ●
Lama **cm 24** x 5,6 = 9 1/2"



COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

- 50** **ST91 B07 Y** - Box 50 pezzi - 50 pieces box
- 24** **ST91 A07 Y** - Box 24 pezzi - 24 pieces box
- 1** **ST91 007 Y** - Imballo singolo - Single packaging



SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

- 50** **ST82 B11 Y** - Box 50 pezzi - 50 pieces box
- 24** **ST82 A11 Y** - Box 24 pezzi - 24 pieces box
- 1** **ST82 011 Y** - Imballo singolo - Single packaging



COLTELLO TAVOLA DENTATO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

- 50** **ST72 B11 Y** - Box 50 pezzi | 50 pieces box
- 24** **ST72 A11 Y** - Box 24 pezzi | 24 pieces box
- 6** **ST72 S11 Y** - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack



COLTELLO SALATO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

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

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



SW44 040 Y ○
Lama **cm 40** x 6,5 = 15 3/4" x 2 1/2"



PESCE *FISH AND SEAFOOD*

COLTELLO DISOSSO CURVO *BONING KNIFE, CURVED BLADE*
Désosseur, lame courbe | Ausbeinmesser, geschweifte Klinge | Deshuesador, hoja curvada

SD00 013 L
Lama **cm 13** = 5"



RIGIDO
STIFF



SD00 015 L
Lama **cm 15** = 6"



SD01 013 L
Lama **cm 13** = 5"



SEMIRIGIDO
SEMISTIFF



SD01 015 L
Lama **cm 15** = 6"



SD02 013 L
Lama **cm 13** = 5"



SEMIFLESSIBILE
SEMIFLEX



SD02 015 L
Lama **cm 15** = 6"



SD03 013 L
Lama **cm 13** = 5"



FLESSIBILE
FLEXIBLE



SD03 015 L
Lama **cm 15** = 6"



COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*
Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

SD07 014 L
Lama **cm 14** = 5½"



COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*
Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

SD12 016 L
Lama **cm 16** = 6¼"



COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*
Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

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*
Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

SM12 021 L
Lama **cm 21** = 8¼"



SM12 026 L
Lama **cm 26** = 10"



COLTELLO AFFETTARE, LAMA DENTATA *SLICING KNIFE, SERRATED EDGE*
Couteau à découper, scie dentelée | Aufschnittmesser, wellenschliff | Cuchillo de trinchar, filo ondulado

SA16 036 L
Lama **cm 36** x 7,1 = 14¼"



FALCETTA MACELLAIO *CLEAVER*
Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

SQ37 018 L
Lama **cm 18** = 7"



Kg **0,600**



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

SC51 018 L
Lama cm 18 = 7"



SC51 025 L
Lama cm 25 = 9¾"



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

SC66 022 L
Lama cm 22 = 8¾"



COLTELLO 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"



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"



COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

50 ST91 B07 L - Box 50 pezzi - 50 pieces box

24 ST91 A07 L - Box 24 pezzi - 24 pieces box

1 ST91 007 L - Imballo singolo - Single packaging



SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

50 ST82 B11 L - Box 50 pezzi - 50 pieces box

24 ST82 A11 L - Box 24 pezzi - 24 pieces box

1 ST82 011 L - Imballo singolo - Single packaging



COLTELLO TAVOLA DENTATO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

50 ST72 B11 L - Box 50 pezzi | 50 pieces box

24 ST72 A11 L - Box 24 pezzi | 24 pieces box

6 ST72 S11 L - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

SC49 016 L
Lama cm 16 x 4,4 = 6¼"



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



SC49 024 L
Lama cm 24 x 5,6 = 9½"



SC49 026 L
Lama cm 26 x 5,7 = 10¼"



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 = 9½"



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"



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



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.



COLTELLO 4D PANETTIERE - PASTICCIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero



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

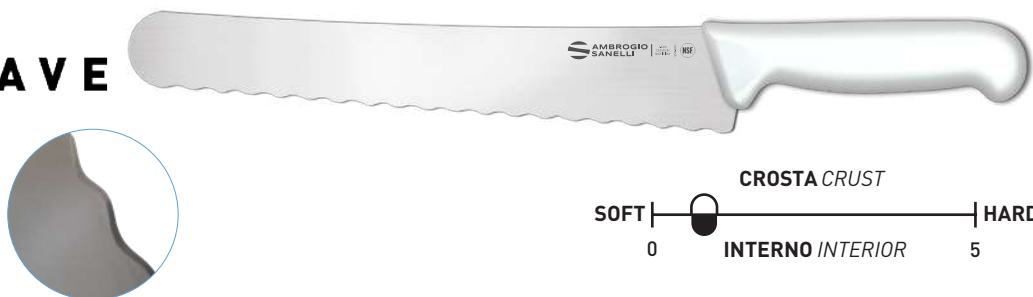
Lama **cm 26** = 10"



DENTATURA
ONDA / WAVE
SERRATION

SP52 026 W

Lama **cm 26** = 10"



COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero



SP75 021 W

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



COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero



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



SP77 016 W

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



SPATOLA RETTA *SPATULA*

Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera



SZ72 027 W

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



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"



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



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

SC49 016 W
Lama cm 16 x 4,4 = 6¼"



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 CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

- 50 ST91 B07 W - Box 50 pezzi - 50 pieces box
- 24 ST91 A07 W - Box 24 pezzi - 24 pieces box
- 1 ST91 007 W - Imballo singolo - Single packaging



SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

- 50 ST82 B11 W - Box 50 pezzi - 50 pieces box
- 24 ST82 A11 W - Box 24 pezzi - 24 pieces box
- 1 ST82 011 W - Imballo singolo - Single packaging



COLTELLO TAVOLA DENTATO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

- 50 ST72 B11 W - Box 50 pezzi | 50 pieces box
- 24 ST72 A11 W - Box 24 pezzi | 24 pieces box
- 6 ST72 S11 W - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack



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"



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"



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 = 9 1/2"



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

SC49 016 G 

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



SC49 020 G 

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



SC49 024 G 

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



SC49 026 G 

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



SC49 030 G 

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



COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

24 **ST91 A07 G** - Box 24 pezzi - 24 pieces box

1 **ST91 007 G** - Imballo singolo - Single packaging



Lama **cm 7** = 2 3/4"

SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

24 **ST82 A11 G** - Box 24 pezzi - 24 pieces box

1 **ST82 011 G** - Imballo singolo - Single packaging



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

SPELUCCHINO, LAMA DENTATA *PARING KNIFE, SERRATED EDGE*

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

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

24 **ST83 A09 G** - Box 24 pezzi - 24 pieces box

1 **ST83 009 G** - Imballo singolo - Single packaging



Lama **cm 9** = 3 1/2"

COLTELLO TAVOLA DENTATO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

24 **ST72 A11 G** - Box 24 pezzi | 24 pieces box

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



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

ALLERGIE ALIMENTARI *ALLERGEN FREE COOKING*

COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

SD07 014 P 

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



COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

SM09 020 P 

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



COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

SP63 028 P 

Lama **cm 28** = 11"





COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

- 50

ST91 B07 P - Box 50 pezzi - 50 pieces box
- 24

ST91 A07 P - Box 24pezzi - 24 pieces box
- 1

ST91 007 P - Imballo singolo - Single packaging





SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

- 50

ST82 B11 P - Box 50 pezzi - 50 pieces box
- 24

ST82 A11 P - Box 24 pezzi - 24 pieces box
- 1

ST82 011 P - Imballo singolo - Single packaging





COLTELLO TAVOLA DENTATO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

- 50

ST72 B11 P - Box 50 pezzi | 50 pieces box
- 24

ST72 A11 P - Box 24 pezzi | 24 pieces box
- 1

ST72 S11 P - Imballo singolo - Single packaging





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"





TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

- SC49 016 P
- Lama **cm 16** x 4,4 = 6¼"



- 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"





CIBI COTTI *COOKED FOOD*



COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

- 50

ST91 B07 N - Box 50 pezzi - 50 pieces box
- 24

ST91 A07 N - Box 24pezzi - 24 pieces box
- 1

ST91 007 N - Imballo singolo - Single packaging





SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

- 50

ST82 B11 N - Box 50 pezzi - 50 pieces box
- 24

ST82 A11 N - Box 24 pezzi - 24 pieces box
- 1

ST82 011 N - Imballo singolo - Single packaging





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"



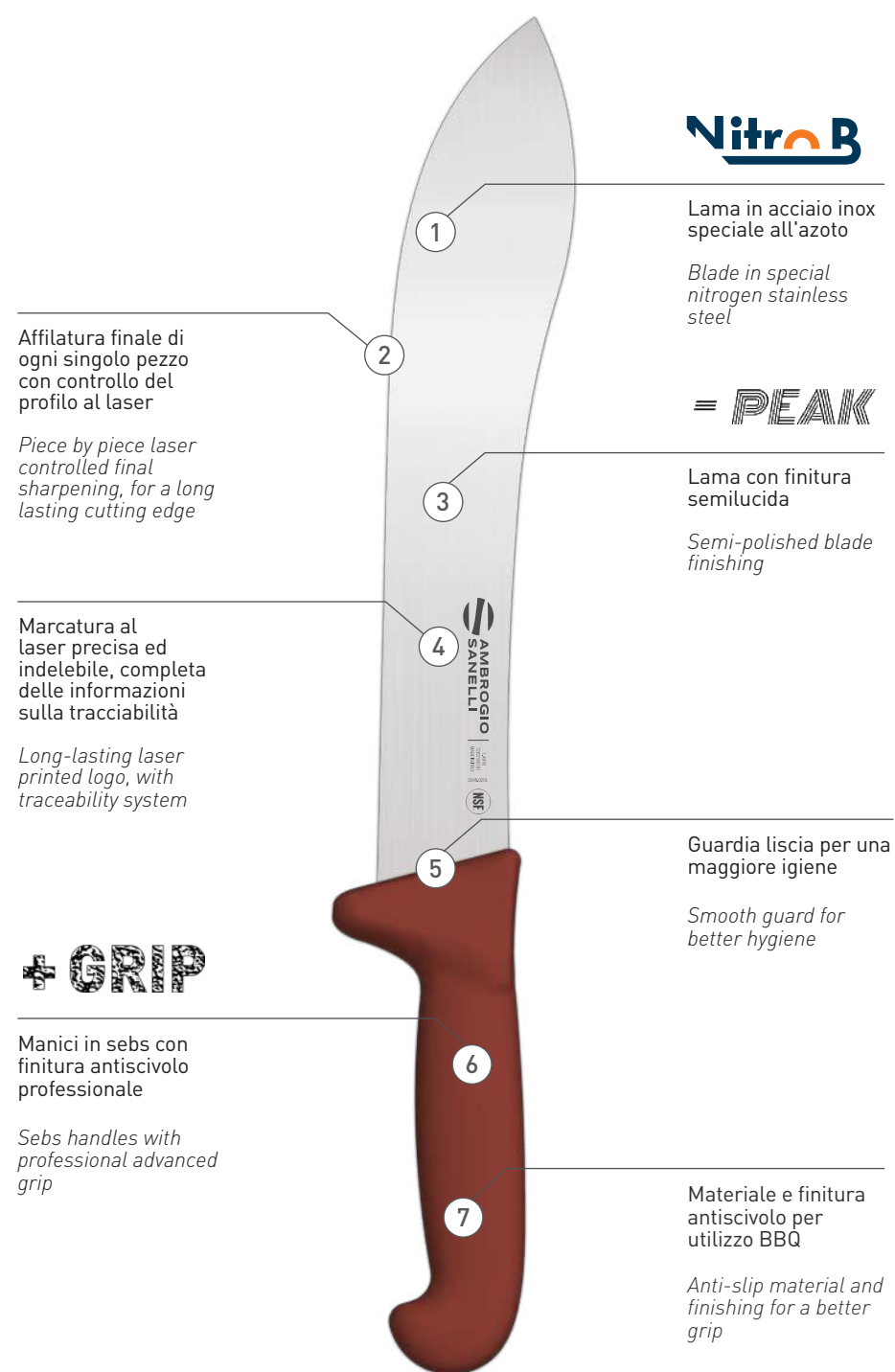
- SC49 026 N
- Lama **cm 26** x 5,7 = 10¼"



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



BBQ



Coltelli professionali da BBQ con lame in acciaio inox 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 inox 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.

DISOSSO *TRIMMING*

COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

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

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

BD03 015 N

Lama **cm 15** = 6"



COLTELLO RIFINITORE *TRIMMING KNIFE*

Couteau à découper | Sortiermesser | Cuchillo despiece

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"



CHEF MULTIUSO *CHEF MULTIPURPOUSE*

COLTELLO CHURRASCO *CHURRASCO KNIFE*

Couteau à Churrasco | Churrascomesser | Cuchillo Churrasco

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

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

BC66 020 N

Lama **cm 20** = 8"



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

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

BC46 020 N

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



COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

BP63 028 N

Lama **cm 28** = 11"



NEW!

AFFETTARE SLICING

COLTELLO AFFETTARE PUNTA LATERALE SLICING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar



COLTELLO SCIMITARRA STEAK KNIFE

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero



COLTELLO SCIMITARRA, LAMA STRETTA BREAKING KNIFE NARROW BLADE

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero



COLTELLO SCIMITARRA, LAMA LARGA CIMETAR KNIFE WIDE BLADE

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero



COLTELLO AFFETTARE PUNTA TONDA, LAMA ALVEOLATA
SLICING KNIFE ROUNDED TIP, GRANTON EDGE

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



SET 6 COLTELLI BISTECCA PACK 6 STEAK KNIVES HALF-SERRATED

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

BT85 S12 N
Lama cm 12 = 4¾"



VALIGIE CARAVEL CARAVEL SUITCASES

Valises | Koffer | Maletas



• COMPACT (cod. A5091 BQ1)

• TROLLEY (cod. A5092 BQ1)

VALIGIE COMPLETE
COMPLETE SUITCASES

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

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 *preciiso*. (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.*



CORTELLLO

CORTELLLO

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



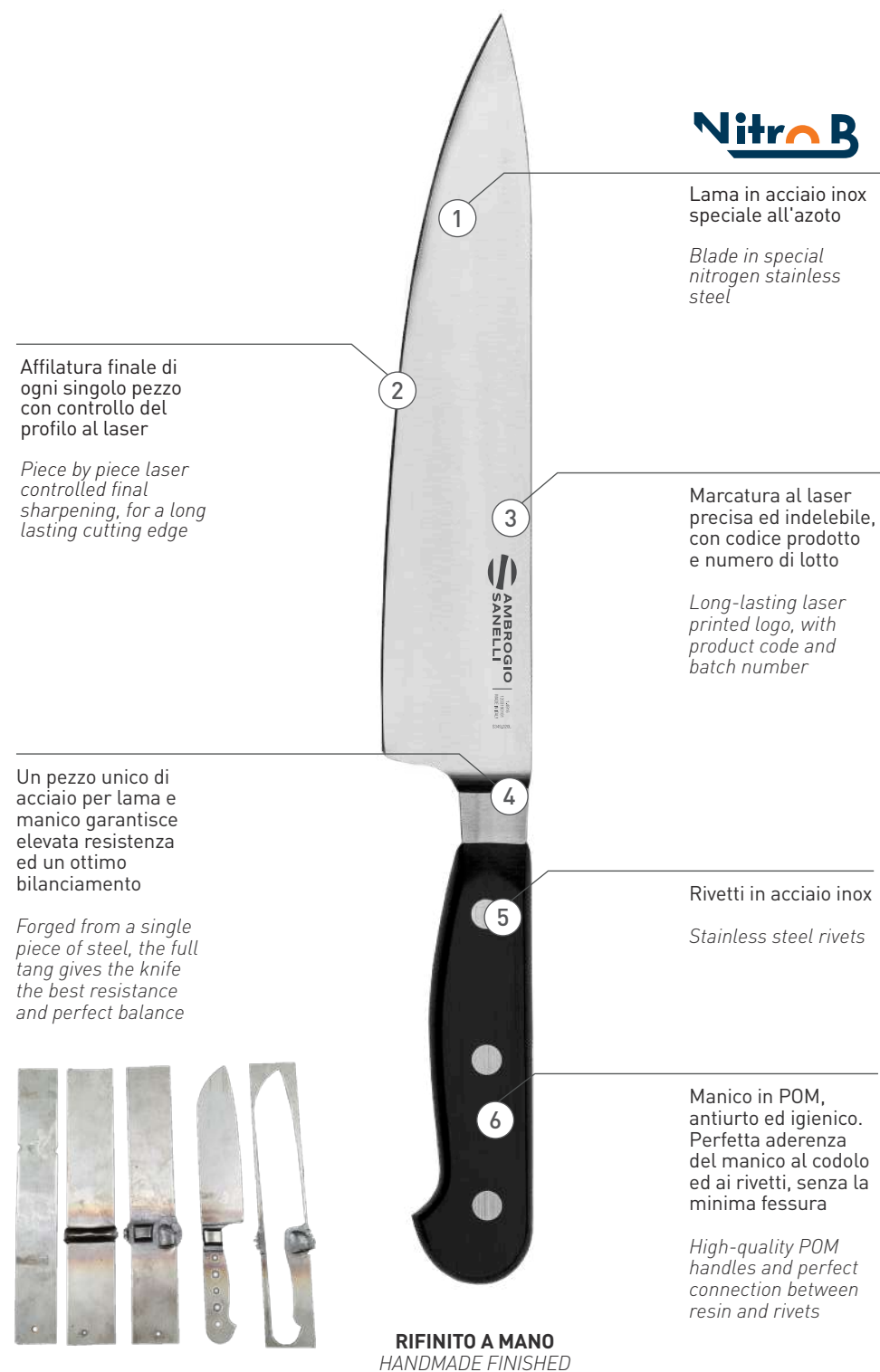
CON FODERO IN PELLE
WITH LEATHER BLADE COVER

ESPOSITORE DA BANCO TABLE DISPLAY

POSASCOR



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**.

Packaging



COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE*
Couteau à éplucher | Turniermesser | Mondador

MT91 007 B
Lama **cm 7** = 2 ¾"



SPELUCCHINO *PARING KNIFE*
Couteau d'office | Officemesser | Mondador

MT82 011 B
Lama **cm 11** = 4 ¼"



COLTELLO DISOSSO *BONING KNIFE*
Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

MD07 016 B
Lama **cm 16** = 6 ¼"



TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*
Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

MC49 016 B
Lama **cm 16** = 6 ¼"



MC49 019 B
Lama **cm 19** = 8"



MC49 024 B
Lama **cm 24** x 5,6 = 9 ½"



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 PANE *BREAD KNIFE, SERRATED EDGE*
Couteau à pain, tranchant ondulé | Brotmesser, wellenschliff | Cuchillo panadero, filo ondulado

MP75 023 B
Lama **cm 23** = 9"



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*
Couteau à fileter, flexible | Filetiermesser, flexibel | Cuchillo para filetear, flexible

MC51 018 B
Lama **cm 18** = 7"



COLTELLO ARROSTO *CARVING KNIFE*
Couteau à rôti | Bratenmesser | Trinchante

MA70 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 LAMA ALVEOLATA *SALMON SLICER, GRANTON BLADE*
Couteau à saumon, lame alvéolée | Lachsaufschnittmesser, kullenschliff | Cuchillo para salmón, hoja con alvéolos

MA56 031 B
Lama **cm 31** = 12 ½"



FORCHETTONE FORGIATO *FORGED FORK*
Fourchette de chef, forgée | Küchengabel, geschmiedet | Tenedor forjado

MC75 028 B
Totale **cm 28** = 11" overall lenght



MC75 030 B
Totale **cm 30** = 12" overall lenght



MC75 033 B
Totale **cm 33** = 13" overall lenght



AFFILACOLTELLI *SHARPENING STEEL*
Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

MY43 020 B
Lama **cm 20** = 8"



COLTELLO COSTATA, LAMA MEZZA DENTATA
Couteau à steak, tranchant ondulé | Steakmesser, wellenschliff | Cuchillo chuletero, filo ondulado

STEAK KNIFE, HALF-SERRATED EDGE

MT85 011 B
Lama **cm 11** = 4¼"



COLTELLO COSTATA, LAMA LISCIA
Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

STEAK KNIFE, PLAIN BLADE

MT86 011 B
Lama **cm 11** = 4¼"



COLTELLO TAVOLA, LAMA MEZZA DENTATA
Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

TABLE KNIFE, HALF-SERRATED EDGE

MT71 011 B
Lama **cm 11** = 4 ¼"



COLTELLO TAVOLA, LAMA DENTATA
Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

TABLE KNIFE, SERRATED EDGE

MT72 011 B
Lama **cm 11** = 4¼"



SCATOLA REGALO, 6 COLTELLI COSTATA MEZZI DENTATI
GIFT BOX WITH 6 PIECES STEAK KNIVES HALF-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

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 lenght 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 lenght cm 25,5 - 10 Knife positions



SCATOLA REGALO, 3 COLTELLI
Set de 3 Couteaux | Messersatz - 3 Teile | Set 3 cuchillos

GIFT BOX WITH 3 KNIVES

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** = 4¼"



SCATOLA REGALO ARROSTO
Set de 2 Couteaux | Messersatz - 2 Teile | Set 2 cuchillos

GIFT BOX

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

GIFT BOX WITH 3 KNIVES

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** = 7¼"



SCATOLA REGALO, 5 COLTELLI
Set de 5 Couteaux | Messersatz - 5 Teile | Set 5 cuchillos

GIFT BOX WITH 5 KNIVES

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** = 7¼"

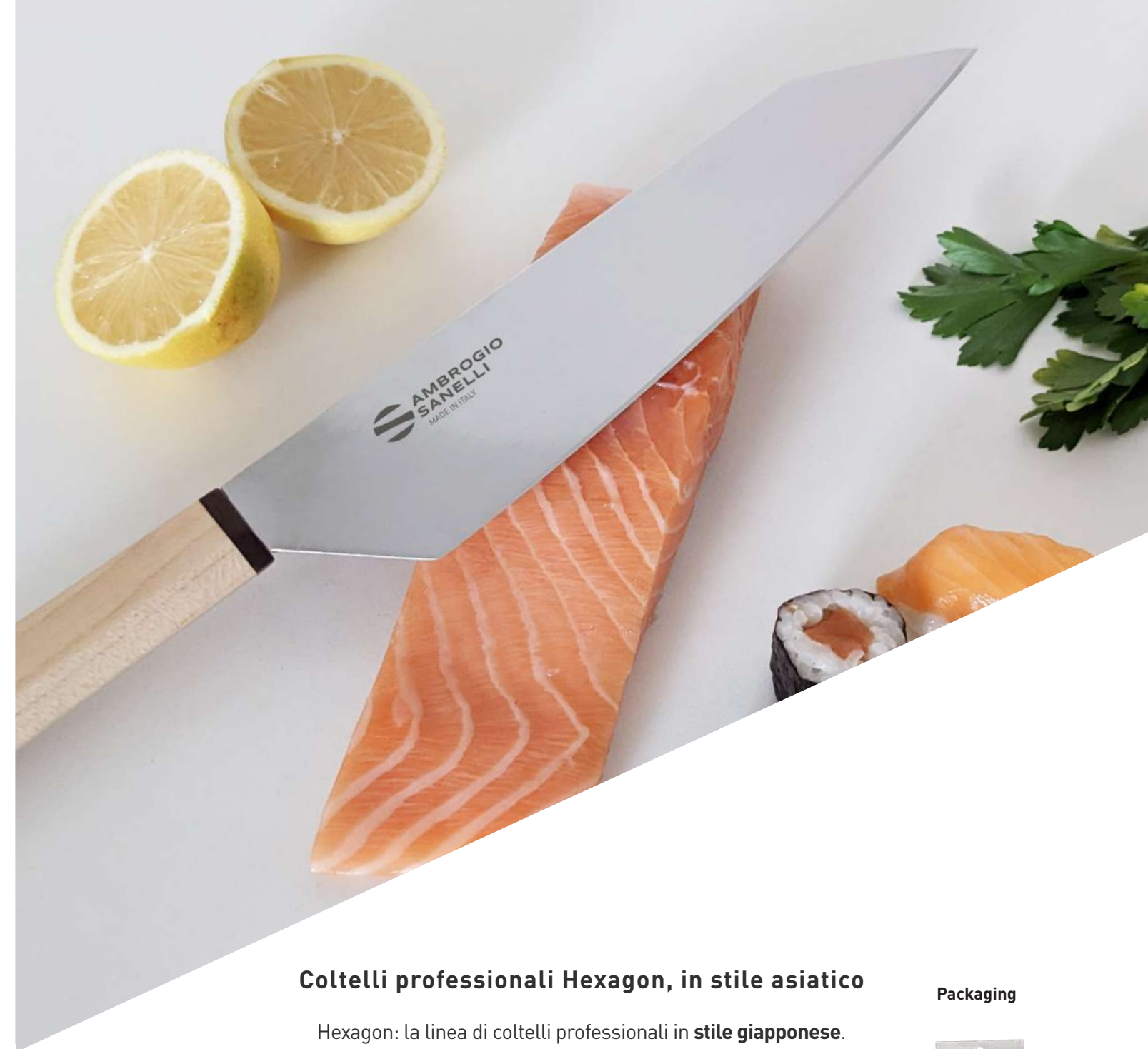
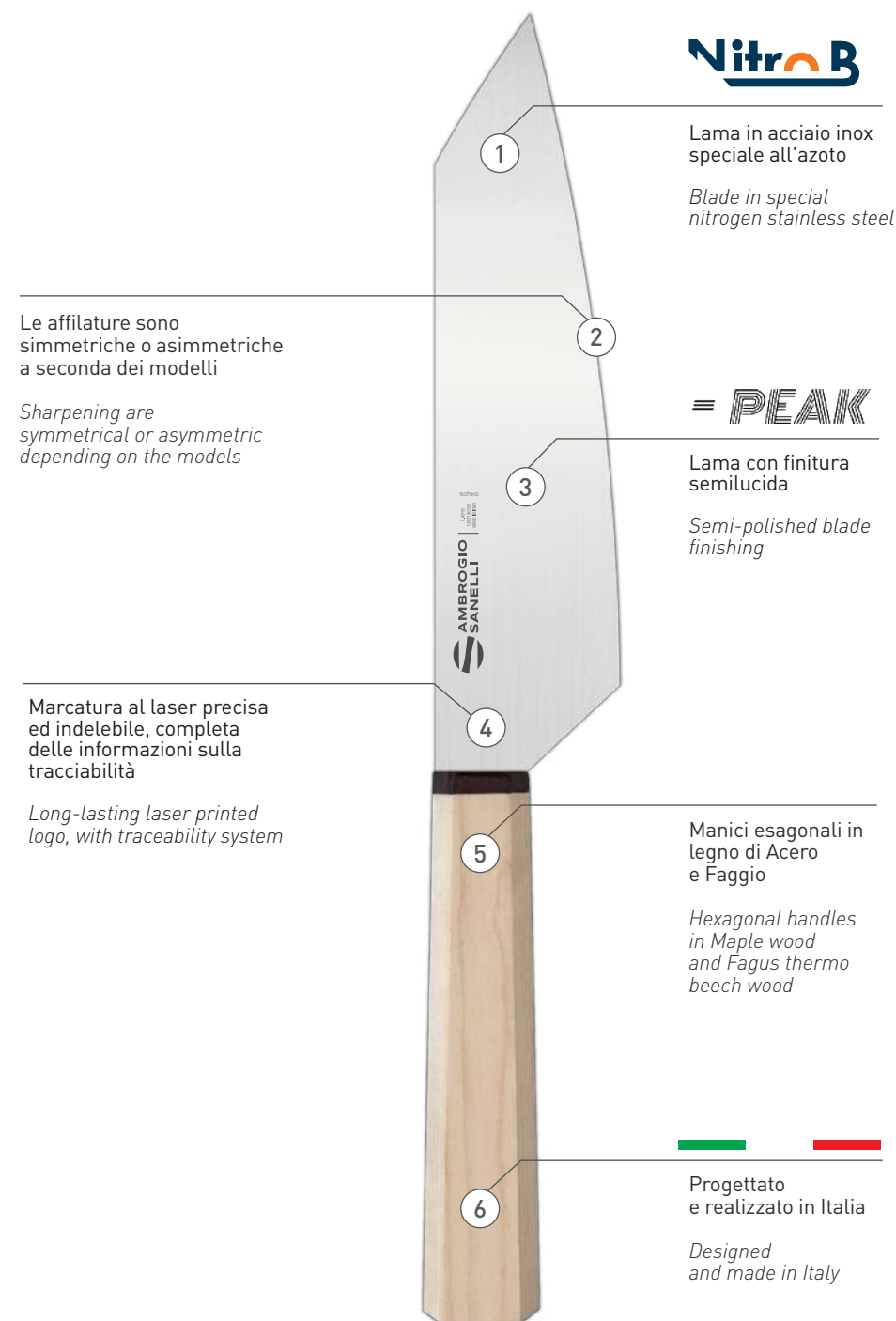
MT91 007 B Coltello Verdura
Lama **cm 7** = 2 ¾"

MT82 011 B Spelucchino
Lama **cm 11** = 4¼"



HEXAGON

NEW!



Coltelli professionali Hexagon, in stile asiatico

Hexagon: la linea di coltelli professionali in **stile giapponese**. La maggior parte delle lame dei coltelli Hexagon sono affilate solo da un lato come da tradizione giapponese, per facilitare il distacco della pietanza e donare maggiore scorrevolezza al filo. Questa tipologia di affilatura è ideale per realizzare un **taglio lungo e progressivo**, nello specifico per affettare finemente e filettare il pesce. Il manico esagonale garantisce una presa confortevole ed è realizzato in **legno di acero** e **faggio** termotrattato in corrispondenza del codolo.

Hexagon professional asian style knives

Hexagon: the line of professional knives in **japanese style**. Most of the blades of Hexagon knives are only sharpened on one side as required by Japanese tradition, according to which friction is reduced and force better distributed. This type of edge is ideal for making a **long and progressive cut**, specifically for slicing and filleting fish. The hexagonal handle ensures a comfortable grip and is made of **maple wood** and **fagus thermo beech wood** at the tang.

Packaging



COLTELLO DEBA *DEBA KNIFE*

Couteau Deba | Deba messer | Cuchillo Deba

XJ40 016 C

Lama **cm 16** = 6¼"



✓ Profilo asimmetrico
Single edge sharpening

COLTELLO USUBA *USUBA KNIFE*

Couteau Usuba | Usuba messer | Cuchillo Usuba

XJ39 021 C

Lama **cm 21** = 8¼"



✓ Profilo asimmetrico
Single edge sharpening

COLTELLO YANAGIBA - SASHIMI *YANAGIBA KNIFE*

Couteau Yanagi | Yanagi messer | Cuchillo Yanagi

XJ41 021 C

Lama **cm 21** = 8¼"



✓ Profilo asimmetrico
Single edge sharpening

XJ41 024 C

Lama **cm 24** = 9½"



✓ Profilo asimmetrico
Single edge sharpening

XJ41 027 C

Lama **cm 27** = 10½"



✓ Profilo asimmetrico
Single edge sharpening

XJ41 030 C

Lama **cm 30** = 12"



✓ Profilo asimmetrico
Single edge sharpening

"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, ..."

COLTELLO SANTOKU *SANTOKU KNIFE*

Couteau Santoku | Santoku messer | Cuchillo Santoku

XJ50 018 C

Lama **cm 18** = 7"



✓ Profilo simmetrico
Double edge sharpening

COLTELLO ORIENTALE, LAMA ALVEOLATA *ORIENTAL KNIFE, GRANTON EDGE*

Couteau Oriental, lame alvéolée | Orientalisch messer, kullenschliff | Cuchillo Oriental, hoja con alvéolos

XJ36 018 C

Lama **cm 18** = 7"



✓ Profilo simmetrico
Double edge sharpening

COLTELLO NAKIRI *NAKIRI KNIFE*

Couteau Nakiri | Nakiri messer | Cuchillo Nakiri

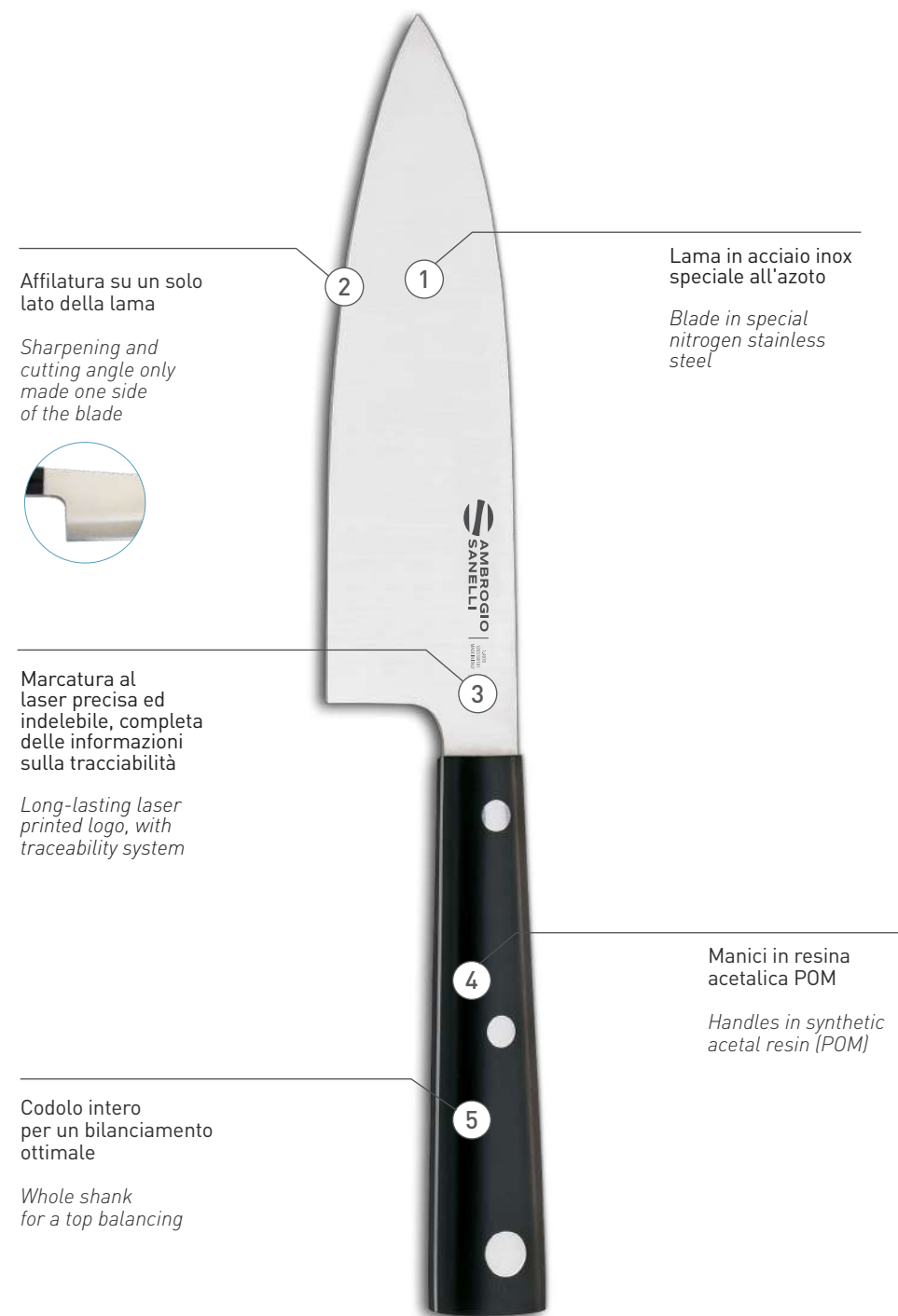
XJ38 018 C

Lama **cm 18** = 7"



✓ Profilo simmetrico
Double edge sharpening

hasaki 刃先



Coltelli professionali Hasaki, in stile asiatico

Ha-Saki: "bordo tagliente", è la linea di coltelli professionali in **stile giapponese**. Le lame sono affilate solo da un lato per ottenere tagli più netti come richiesto dalla cucina giapponese. Con l'affilatura asimmetrica l'alimento 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**. Il manico a codolo intero ha l'impugnatura in resina acetica (POM) e rende il coltello confortevole e bilanciato.

Professional asian knives

Ha-Saki: "cutting edge", is the line of professional knives in **Japanese style**. The blades are only sharpened on one side to obtain sharper cuts as required by Japanese cuisine. With the asymmetric sharpening the food comes into contact with the blade only for a short time and the friction is thus reduced to a minimum. This type of wire is ideal for a **long and progressive cuts**. The full tang and the acetal resin handle (POM) make the knife comfortable and balanced.

Packaging



COLTELLO USUBA *USUBA 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



SPELUCCHINO *UTILITY KNIFE*

Couteau d'office | Officemesser | Cuchillo multusos

HT82 010 B

Lama **cm 10** = 4"

Spessore **mm 2** thickness



COLTELLO MULTIUSO *UTILITY KNIFE*

Couteau d'office | Officemesser | Cuchillo multusos

HT82 012 B

Lama **cm 12** = 4¾"

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



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



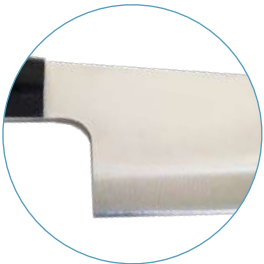
HJ41 030 B

Lama **cm 30** = 12"

Spessore **mm 2** thickness



Dettaglio della geometria delle lame Hasaki
Detail of geometry of Hasaki blades





SHARPENING

Attrezzature per l'affilatura

Acciaini, affila coltelli e pietre per affilatura tradizionale sviluppati per rispondere alle esigenze degli specifici campi di applicazione.
Acciaini: le diverse grane, forme e manici rispecchiano le esigenze dei professionisti garantendo ottime performance e lunga durata.
Pietre Naniwa: due modelli insieme ad alcuni accessori per avvicinarsi con professionalità al mondo dell' affilatura a pietra tradizionale.

Sharpening tools

Sharpening steels, knife sharpeners and traditional sharpening stones developed to meet the needs of specific fields of application.
Sharpening steels: the different grits, shapes and handles reflect the needs of professionals ensuring excellent performance and long life.
Naniwa whetstones: two models together with some accessories to approach the world of traditional stone sharpening with professionalism.

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"



BY01 030 N

Lama cm 30 = 12"



Professional Knives since 1864

SHARPENING



CATALOGO GENERALE NANIWA 2024 GENERAL CATALOGUE NANIWA 2024



SCARICA IL CATALOGO DOWNLOAD THE CATALOGUE



INTRODUZIONE ALL'AFFILATURA A PIETRA INTRODUCTION ON STONE SHARPENING



Il produttore giapponese di **pietre NANIWA**, con sede a Osaka, è rinomato come il fornitore delle migliori pietre da affilatura. **Ambrogio Sanelli** collabora con NANIWA per la diffusione e conoscenza della affilatura a pietra tra i professionisti, promuovendo **corsi ed incontri di formazione** a tutti i livelli. Sharp knives matters!

The Japanese stone manufacturer **NANIWA**, based in Osaka, is renowned as the supplier of the best sharpening stones. **Ambrogio Sanelli** partners with NANIWA for the diffusion and knowledge of stone sharpening among professionals, promoting **courses and training meetings** at all levels. Sharp knives matters!

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 | Schleifstein-
brichtblöcke | Piedra de aplanam-
iento

A1905 000
mm 175 x 55 x 30

Per appiattare la superficie della pie-
tra da affilatura

To flatten the sharpening stone surface



GOMMA PER RUGGINE RUST ERASER

A1906 000
mm 50 x 40 x 20

Grana Grit 100

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 cor-
retta del coltello durante l'affilatura

Helps to maintain the correct blade an-
gle during sharpening





CARAVEL

HORECA TACTICAL TRAVEL SOLUTIONS

CARAVEL è la linea di **soluzioni per il trasporto di attrezzature**, dal design innovativo, **made in Italy**, pensata e dedicata all' **HO.RE.CA.** Prodotti pratici leggeri e resistenti, ideali per i **professionisti della ristorazione in movimento**. Tutti i prodotti, lo zaino, le valigie ed i rotoli sono totalmente customizzabili secondo le proprie esigenze e garantiscono che il contenuto resti sempre protetto anche nelle condizioni di trasporto più difficili.

*CARAVEL is a new range of travel **solutions for cooking equipment**, with innovative design, **made in Italy**, designed and dedicated to **HO.RE.CA.** professionals. Lightweight and durable practical products, ideal for **catering professionals on the go**. All products, backpack, suitcases and chef roll bags are fully customizable according to your needs and protect the content even in the most difficult transport conditions.*

CARAVEL

BACKPACK

ZAINO MULTIUSO MULTI - PURPOSE BACKPACK

NEW!

A5093 000

Peso 0,90 Kg

ZAINO BACKPACK



TRACCOLLA SHOULDER



BORSA BAG



Velcro patch Caravel
Velcro patch Caravel



Velcro patch

2 tasche anteriori
1 tasca posteriore
2 front pockets
1 back pocket

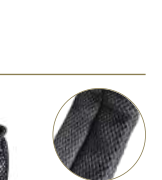
Logo ricamato
Ambrogio Sanelli
Embroidered
logo Ambrogio
Sanelli

Porta oggetti
e porta bottiglie
Objects/bottle
holder

Manici
Carry handles



Fascia trolley
Trolley band



Regolatore
lunghezza
Adjustable
length

MADE IN ITALY

Tracolla
Shoulder strap



*Computer&Tablet

*Penne/Accessori
Pencil/Accessories

Fondo rigido
Rigid base

*Scarpe da cuoco
Chef's shoes

*Rotolo portacoltelli
Chef roll bags

*Giacca da cuoco
Chef jacket

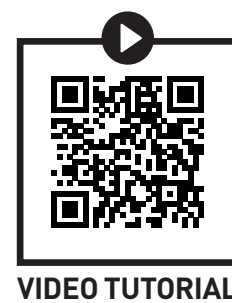
*Smartphone

*NON INCLUSO
NOT INCLUDED



CARAVEL

HORECA TACTICAL TRAVEL CASE



COMPACT

A5091 000

Incluse 2 schiume cubettate
2 cubed foam layers included

Peso 2,35 Kg



SCHIUMA CUBETTATA DI RICAMBIO CUBED FOAM LAYER

A5091 FM1



TROLLEY

A5092 000

Incluse 3 schiume cubettate
3 cubed foam layers included

Peso 2,95 Kg

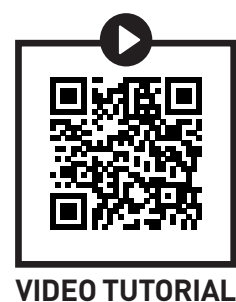
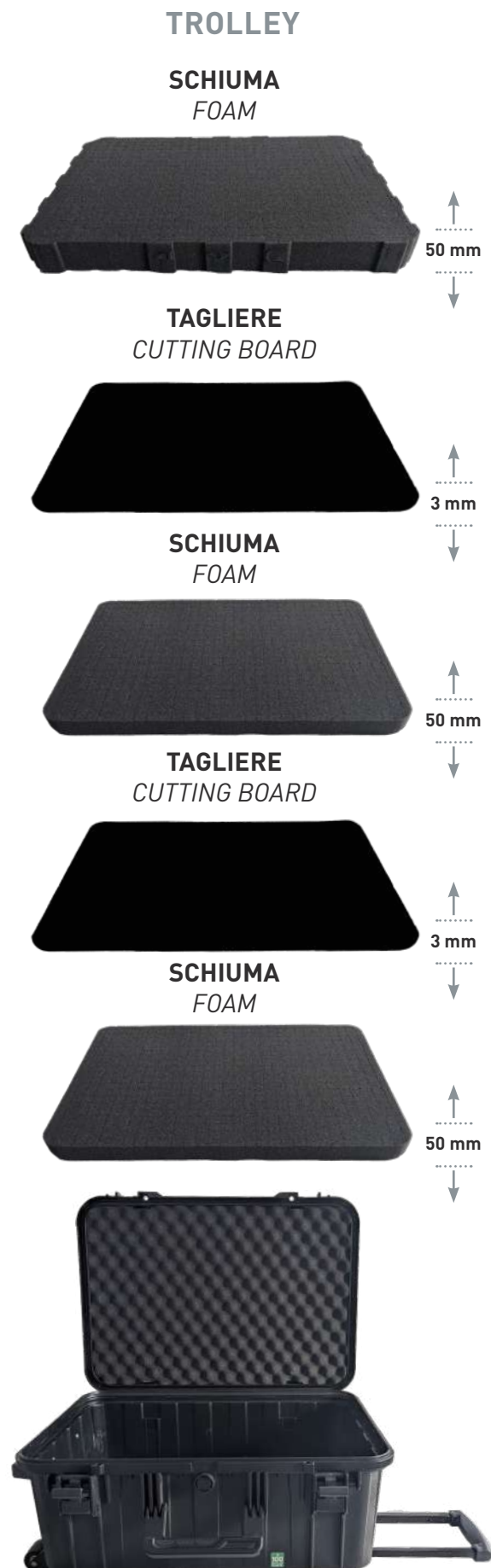


PLACCA DI ALLUMINIO PERSONALIZZATA CUSTOM ALUMINIUM PLATE

A5091 APK



ESPLOSO INTERNO EXPLODED VIEW



VIDEO TUTORIAL



AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting

VALIGIE COMPLETE COMPLETE SUITCASES

	TECNA	SUPRA	BBQ
COMPACT	A5091 TC1 (9 coltelli + 5 accessori) (9 knives + 5 accessories)	A5091 SB1 (9 coltelli + 5 accessori) (9 knives + 5 accessories)	A5091 BQ1 (8 coltelli + 2 accessori) (8 knives + 2 accessories)
TROLLEY	A5092 TC1 (13 coltelli + 9 accessori) (13 knives + 9 accessories)	A5092 SB1 (13 coltelli + 9 accessori) (13 knives + 9 accessories)	A5092 BQ1 (15 coltelli + 7 accessori) (15 knives + 7 accessories)
	TECNA • TT82 011 G • TT90 014 G • TT91 007 G • TD07 014 R • TM09 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 B • SM09 026 B • SC47 024 B • SC50 018 B • SC51 018 B • SA56 032 B • SP63 032 B • SA57 028 B • SA44 026 B • SC49 020 B • SY01 030 B • SZ72 027 B • 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 016 N • BD03 015 N • BD11 015 N • BC66 020 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



PORTACOLTELLI CHEF VUOTI *EMPTY CHEF BAGS*

ROTOLO PORTACOLTELLI CHEF *CHEF ROLL BAGS*

Rouleau à couteaux | Rolltasche leer | Bolsa vacía

A5087 000

Misure **cm 31,5 x 60** (aperto)

Per 3+1 coltelli - *For 3+1 knives*

Tasca elastica *Elastic handle pouch*

A5088 000

Misure **cm 48 x 62** (aperto)

Per 6 coltelli - *For 6 knives*

Tasca elastica *Elastic handle pouch*

A5089 000

Misure **cm 75,5 x 72** (aperto)

Per 10 coltelli - *For 10 knives*

Tasca elastica *Elastic handle pouch*



Tessuto tecnico lavabile
Technical fabric washable

Velcro

Fibbie regolabili
Regulator buckles

Regolatore
lunghezza
*Regulator
length*

Manico
Handle

Tasche elastiche
Elastic pockets



Accessori

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.

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.



PINZE *TWEEZERS*

PINZA PIEGATA ACCIAIO INOX
CRANCKED TWEEZERS, STAINLESS STEEL

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

A1153 020
Totale **cm 20** = 8"

PINZA CHEF, ACCIAIO INOX
CHEF TWEEZERS, STAINLESS STEEL

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

A1150 015
Totale **cm 15** = 6"

A1150 023
Totale **cm 23** = 9"

A1150 030
Totale **cm 30** = 12"

A1150 035
Totale **cm 35** = 13¾"

A1150 040
Totale **cm 40** = 15¾"

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"

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"

TUTTE LE PINZE
AMBROGIO
SANELLI SONO
FORNITE SU
CARTONCINO
APPENDIBILE

ALL TWEEZERS
AMBROGIO SANELLI
ARE DELIVERED ON
HANGING CARD



PINZA CHEF, ACCIAIO INOX, INSERTI IN SILICONE
CHEF'S TWEEZERS, STAINLESS STEEL, PLASTIC HANDLES

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



A1150 030 B
Totale **cm 30** = 12"

A1150 030 R
Totale **cm 30** = 12"

A1150 030 Y
Totale **cm 30** = 12"

A1150 030 L
Totale **cm 30** = 12"

A1150 030 G
Totale **cm 30** = 12"

A1150 030 P
Totale **cm 30** = 12"

A1150 030 W
Totale **cm 30** = 12"

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

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



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



A1150 015 D
Totale **cm 15** = 6"

A1150 015 B
Totale **cm 15** = 6"

PINZA GOURMET *TABLE TWEEZERS*

Pince | Gourmetpinzette | Pinzas



A1155 019
Totale **cm 19** = 7½"





SALVALAMA BLADE GUARD

Packaging appendibile
Hanging packaging

Il salvalama fornisce la **protezione** ideale per i vostri coltelli, **preserva** al meglio le loro **performance di taglio** e, nel contempo, garantisce la **sicurezza** del personale.

*The blade guard provides the ideal **protection** for your knives, **preserves** at the best their **cutting performance** and, at the same time, ensures the **safety** of the staff.*

SALVALAMA BLADE GUARD

Protecteur de lames | Klingenschutz | Protector de hoja

NEW!

A1930 000

12 x 2,5 cm

Lunghezza della lama max **cm 12**
Max blade length cm 12

A1931 000

16 x 3,2 cm

Lunghezza della lama max **cm 16**
Max blade length cm 16

A1932 000

21,6 x 5 cm

Lunghezza della lama max **cm 21**
Max blade length cm 21

A1933 000

27 x 3,2 cm

Lunghezza della lama max **cm 27**
Max blade length cm 27

A1934 000

26,7 x 5,5 cm

Lunghezza della lama max **cm 26**
Max blade length cm 26

A1935 000

31 x 3,2 cm

Lunghezza della lama max **cm 31**
Max blade length cm 31

PELATATATE *POTATO PEELERS*

PELATATATE “CASTOR” *POTATO PEELER*

Eplucheur | Sparschäler | Pelador de patatas

A1432 000

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

PELATATATE “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

4 PELATATATE “CASTOR” LAMA INOX *4 POTATO PEELERS STAINLESS STEEL BLADE*

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

A1433 004

SCHIACCIANOCI *NUTCRACKERS*

SCHIACCIANOCI INOX PESANTE ZIGRINATO *STAINLESS STEEL NUTCRACKER, HEAVY*

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

A1422 000

Totale **cm 16** = 6 ¼" overall length

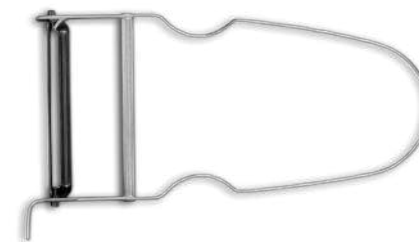
SCHIACCIANOCI INOX PESANTE *STAINLESS STEEL NUTCRACKER, HEAVY*

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

A1423 000

Totale **cm 17,5** = 7" overall length

Accessori

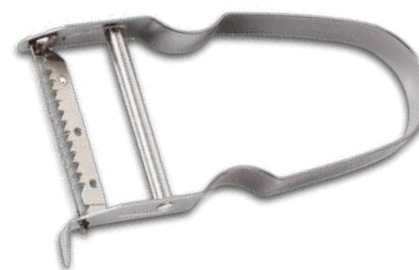


Con cartoncino appendibile // On cardboard

PELATATATE “CASTOR” JULIENNE *JULIENNE PEELER*

Eplucheur Julienne | Julienne-Sparschäler |
Pelador Julienne

A1435 000





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"



APRIOSTRICHE *OYSTER OPENER*

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abreostras

A5489 000

Lama **cm 6** = 2"



APRIOSTRICHE *OYSTER OPENER*

Couteau à huîtres | Austernmesser | Abreostras

A5487 000

Lama **cm 7** = 2¾"



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



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

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



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**

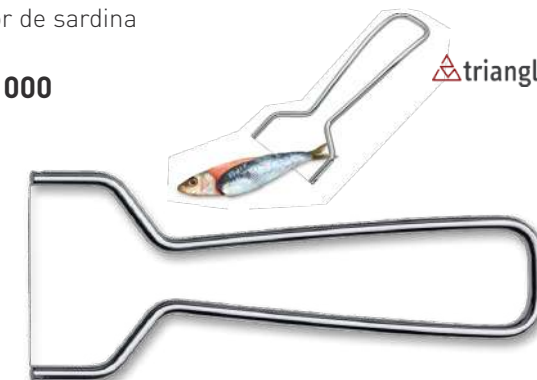
Size: **cm 45 x cm 24** - height **cm 9** - weight **Kg 3**
Wooden base: **cm 41 x cm 24** - thickness **cm 3**
Stainless steel handle **cm 40**



ARCO A FILO PER SARDINE "FILETTO" *SARDINE FILLET SLICER*

Fileteur à sardine | Filetto Sardinenfiletierer | Cortador de sardina

A5493 000



TAGLIARICCI, ACCIAIO INOX *SEA URCHINS CUTTER, STAINLESS STEEL*

A1058 000

Totale **cm 25** = 10"



FORBICI *SCISSORS*

FORBICE DA CUCINA ACCIAIO
INOX SABBIAIA
STAINLESS STEEL KITCHEN SHEARS

A1540 000 B

Totale **cm 21** = 8"



A1540 000 R



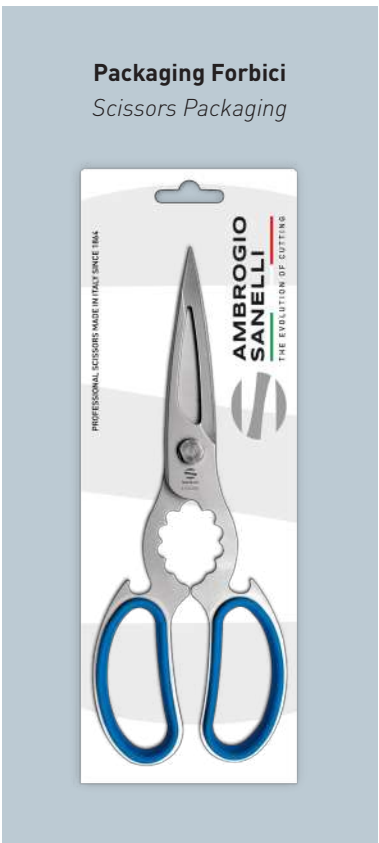
A1540 000 Y



A1540 000 L



A1540 000 G



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

NEW!

A1508 000 B

Totale **cm 24** = 9½" overall length



FORBICE INOX, MANICO NYLON
KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL

A1501 000 B

Totale **cm 19** = 7½" overall length



Microdentata

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

A1506 000 B

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



Microdentata

FORBICE INOX, MANICO NYLON
KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL

A1502 000 B

Totale **cm 15,5** = 6" overall length



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

A1505 000

Totale **cm 25** = 9¾" overall length



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

A1510 000 B

Totale **cm 20** = 7¾" overall length



FORBICE CUCINA INOX, SMONTABILE
KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL DIVISIBLE

A1555 000 B

Totale **cm 20,5** = 8" overall length



Microdentata

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

A1564 000

Totale **cm 20,5** = 8"



FORBICE CUCINA INOX, SMONTABILE
KITCHEN SHEARS, STAINLESS STEEL DIVISIBLE

A1553 000

Totale **cm 19** = 7½"



TRINCIAPOLLI *POULTRY SHEARS*

FORBICE TRINCIAPOLLO *POULTRY SCISSORS*

Ciseaux volailles | Geflügelschere | Tijeras aves

A1015 000 B

Lama **cm 12** = 4¾"
Totale **cm 25** = 9¾" 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 ¾" overall length



A1010 000 *SABBIATO SANDBLASTED*

Totale **cm 25** = 9¾" overall length



TRINCIAPOLLO INOX SABBIATO *POULTRY SHEARS, STAINLESS STEEL*

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

A1017 000

Totale **cm 24** = 9½" overall length



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

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

A1018 000

Totale **cm 24** = 9½" 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



AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting

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"

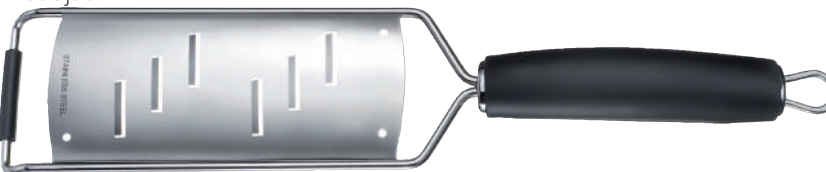


GRATTUGIA, CIOCCOLATO E GRANA *WIDE SLICER*

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

A1034 000

Lama **cm 13,5 x 6,5** = 5¼" x 2½"





CUCCHIAIO PER QUENELLE *QUENELLE SPOON*

Cuillère à quenelles | Quenelle Löffel

A5408 080

Misura **mm 80** size



A5408 060

Misura **mm 60** size



Packaging appendibile
Hanging packaging

DECORATORE CON PUNTE IN SILICONE *PLATE DECORATOR*

Styler avec embous silicone | Plate Decorator

A1156 019

Totale **cm 19** = 7½"



FINAL TOUCH SET

A1157 000

Contenuto:
Pinza cm 15
Decoratore silicone
Pinza e cucchiaino
Chef tweezers cm 15
Plate decorator
Chef spoon and tweezers



PINZA SPAGHETTI *SPAGHETTI TONGS*

Pince à spaghetti | Spaghettizange

A1158 020

Totale **cm 20** = 8"



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 spalmaburro e di un coltello da pane: lama ondulata flessibile ed extra-larga.
It combines all the advantages of bread and butter knives, with extra-wide and flexible blade.

LEVATORSOLI *APPLE CORER*

Vide-pommes | Apfelenkerner | Vaciador de manzanas

A5495 016 Lama **cm 7** = 2 ¾" 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

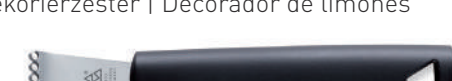
A5440 000



RIGALIMONI E DECORATORE *DECOZESTER*

Décozesteur | Dekorierzester | Decorador de limones

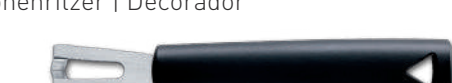
A5441 000



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**



PELATATE *POTATO PEELER*

Eplucheur | Sparschäler | Pelador de patatas

A5430 000 Lama **cm 6** = 2 ¼"



DECORATORE TRIANGOLARE *KERB KNIFE*

Décorateur | Kerbmesser | Decorador

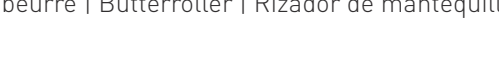
A5449 000



ARRICCIABURRO *BUTTER CURLER*

Coquilleur à beurre | Butterroller | Rizador de mantequilla

A5425 000



VUOTAZUCCHINE *VEGETABLE CORER*

Vide-courgettes | Zucchini Aushöhler | Vaciador de calabacines

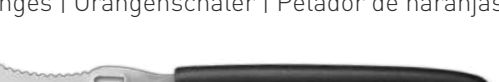
A5498 000 Lama **cm 11** = 4 ¼"



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**



AFFETTA FORMAGGIO *CHEESE PLANE*

Rabot à fromage | Käsehobel | Cortaquesos

A5438 000



CUTTER A SPIRALE PER DECORAZIONE SPIRAL CUTTER

Spirale à décorer | Spiralschneider | Sacapuntas para verduras

A1204 000



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

Mandoline réglable inox | Feinhobel mit restehalter | Mandolina con protector

A1230 000

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

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



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



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 ENDLESS CUTTER

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



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.

AFFETTAVERDURE, 3 LAME INTER-CAMBIABILI *SLICER, 3 CHANGEABLE BLADES*
Set trancheur 3 lames | Schneider set 3-teilig | Cortador, 3 hojas



DECORATORE *CRINKLE CUTTER*
Lame ondulée pour décorer fruits et légumes | Wellenschneider | Cortador verdura ondulado



SPATOLA PER CREMA *CREAM SPREADER*
Spatule à lisser | Creme-rakel



COLTELLO JULIENNE *JULIENNE CUTTER*
Eplucheur à Julienne | Julienne-Schneider | Cortador Juliana



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



TAGLIAMELA 16 SPICCHI *APPLE SLICER*
Coupe pomme | Apfelteiler | Cortador de manzana



PELA ASPARAGI *ASPARAGUS PEELER*
Couteau-éplucheur pour asperges | Spargelschäler | Pelador de Esparragos



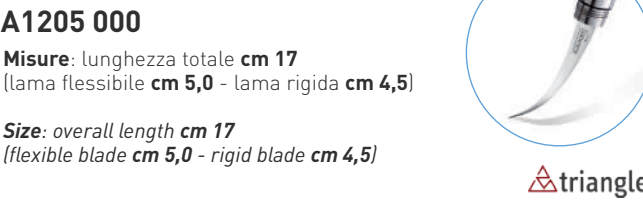
PELA POMODORI *TOMATO PEELER*
Couteau-éplucheur pour tomates | Tomatenschäler | Pelador de Tomates



STILETTO THAILANDESE *THAI KNIFE*
Stylét Thaï | Thaimesser | Cuchillo Thai



STILETTO THAILANDESE DOPPIA LAMA *THAI KNIFE, DOUBLE BLADE*
Stylét Thaï à double lame | Thaimesser mit doppelter Klinge | Cuchillo Thai con hoja de doble



SET 3 DECORATORI A SPIRALE *CURLER SET, 3 PIECES*



COLTELLO SIAM *SIAM KNIFE*
Stylét Siam | Siammesser | Cuchillo Siam



COLTELLO VERDURA FLESSIBILE *PARING KNIFE FLEXIBLE*
Stylét flexible | Schälmesser flexibel | Mondador flexible



STILETTO THAILANDESE *THAI KNIFE*
Stylét Thaï | Thaimesser | Cuchillo Thai



Classico stiletto Thaiandese, 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. 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.

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.



APPENDICOLTELLI MAGNETICO PROFESSIONALE *PROFESSIONAL MAGNETIC KNIFE RACK*

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

A1970 000

Totale **cm 30**
11 ¾" overall length



A1971 000

Totale **cm 45**
17 ¾" overall length



APPENDICOLTELLI MAGNETICO *MAGNETIC KNIFE RACK*

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

A1966 000

Totale **cm 30**
11 ¾" overall length



A1967 000

Totale **cm 45**
17 ¾" overall length



APPENDICOLTELLI MAGNETICO “SILVER” *MAGNETIC ALUMINIUM KNIFE RACK*

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

A1972 000

Totale **cm 30**
11 ¾" overall length



A1973 000

Totale **cm 45**
17 ¾" 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 ¾" overall length



MORSE *HAM PRESSES*

MORSA "ELITE" "ELITE" HAM PRESS

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

A1462 000



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

 **Kg 6,90**

MORSA PROSCIUTTO PIEGHEVOLE *FOLDABLE HAM PRESS*

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

A1460 000



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

 **Kg 1,90**

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



LxW: **cm 60 x cm 24** - H tot **cm 16** - H base **cm 5**
H base legno - *wood* **cm 60 x cm 24**

 **Kg 6**

BUARFE

MORSA "IBERICO" HAM PRESS "IBERICO"

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

A1461 000



LxW: **cm 50 x cm 21** - H tot **cm 26** - H base in legno - *wood* **cm 3**

 **Kg 3,80**

MORSA MORTADELLA INOX CON BASE IN MARMO *STAINLESS STEEL MORTADELLA PRESS ON MARBLE BASE*

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

A1467 000



LxW: **cm 60 x cm 30** - H tot **cm 30** - H base **cm 3**
H base marmo - *marble* **cm 43 x cm 25**

 **Kg 11,5**

NEW!

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



LxW: **cm 60 x cm 25** - H tot **cm 15** - H base **cm 3**
H base marmo - *marble* **cm 43 x cm 25**

 **Kg 6**

AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting

APRISCATOLE PROFESSIONALE "TITAN" PROFESSIONAL "TITAN" CAN OPENER

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

A1486 000

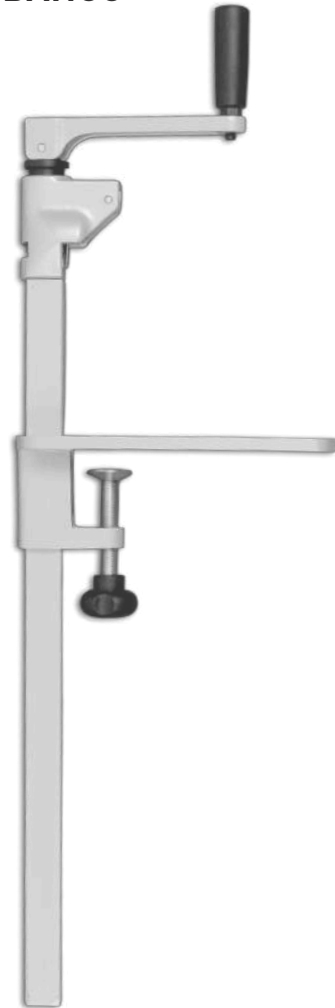


APRISCATOLE DA BANCO TABLE CAN OPENER

Ouvre-boîtes de table
Tischdosenöffner
Abrelatas de mesa

A1492 000

Asta **cm 50** = 19¼" 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*

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 ≈7¾” overall length



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

- A1331 000**



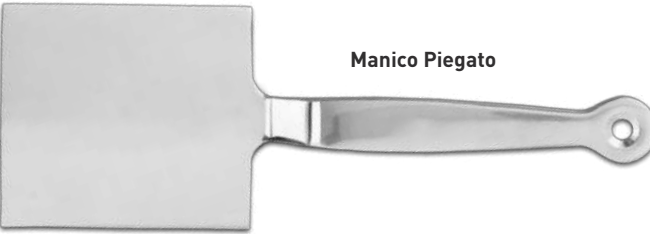
BATTICARNE ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL TENDERIZER
Aplatisseur, acier inoxydable | Kotelettklopper, rostfrei |
Aplastacarnes inoxidable

- 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
With protection
plastic



PINZA 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

- A1299 150** cm 150
A1299 155 cm 155
A1299 160 cm 160
A1299 165 cm 165
A1299 170 cm 170
A1299 175 cm 175
A1299 180 cm 180

ALTEZZA MM 16 HEIGHT

- A1298 150** cm 150
A1298 155 cm 155
A1298 160 cm 160
A1298 165 cm 165
A1298 170 cm 170
A1298 175 cm 175
A1298 180 cm 180



ALTRE MISURE E ALTEZZE SU RICHIESTA | SCATOLE DA 10 PEZZI
DIFFERENT HEIGHTS AND LENGHTS 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



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 dispo-
nibili: 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

CE

EN 388

4541F

EN 407

x1xxxx

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.

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

CE

EN 388

3542F

EN 407

x1xxxx

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.

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

CE

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.



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!



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!



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.

AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting

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

CE

EN 388

4541F

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.

GUANTO ANTITAGLIO “SKY STEEL”

“SKY STEEL” CUT-RESISTANT GLOVES

Componenti: Brinix® SH1SS
Material: Brinix® SH1SS

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

CE

13 GAUGE

EN 388

4541F

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.

GUANTO ANTITAGLIO “ALIEN”

“ALIEN” CUT-RESISTANT GLOVES

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

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

CE

EN 388

4541F

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.

Professional Knives since 1864



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

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

The glove is washable up to 95°C.
The glove comply with the requirements of Regulation (EC) no1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.



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!



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) => **64,5 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!

Accessori

GUANTO PROTETTIVO E RESISTENTE AL CALDO
ANTIHEAT MTZ 250 PROTECTIVE GLOVES

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

A1835 000



antiHEAT.

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

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

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

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

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

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

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

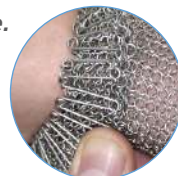


Sistema di chiusura brevettato con molle ultrapiatte, completamente in acciaio inox. Senza cinturini, senza ganci!

- 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

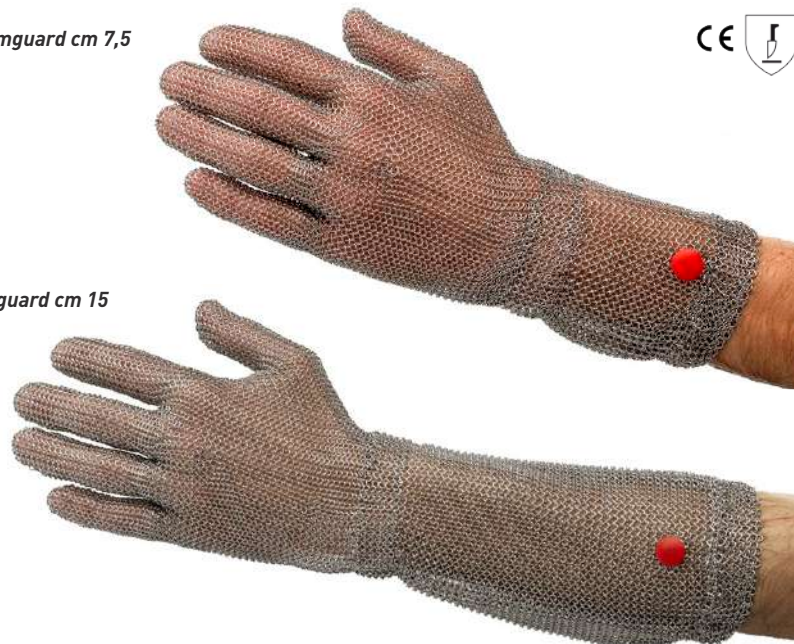
Gants en cotte de maille WILCO avec manchette | WILCO Ringgeflechtshandschuh, Lang | Guantes de malla WILCO con manguito

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 | Stechschuttschürze | 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 | Stechschuttschürze 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.



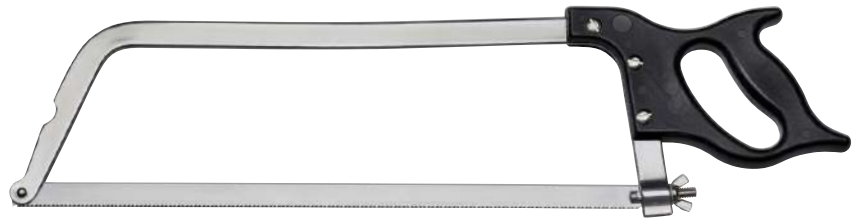
SEGHE DA MACELLERIA

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"



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"



MANICO DI RICAMBIO CON VITI *SPARE HANDLE AND SCREWS*

A1315 100



LEVA TENDILAMA DI RICAMBIO *SPARE BLADE-TIGHTENER*

A1315 200

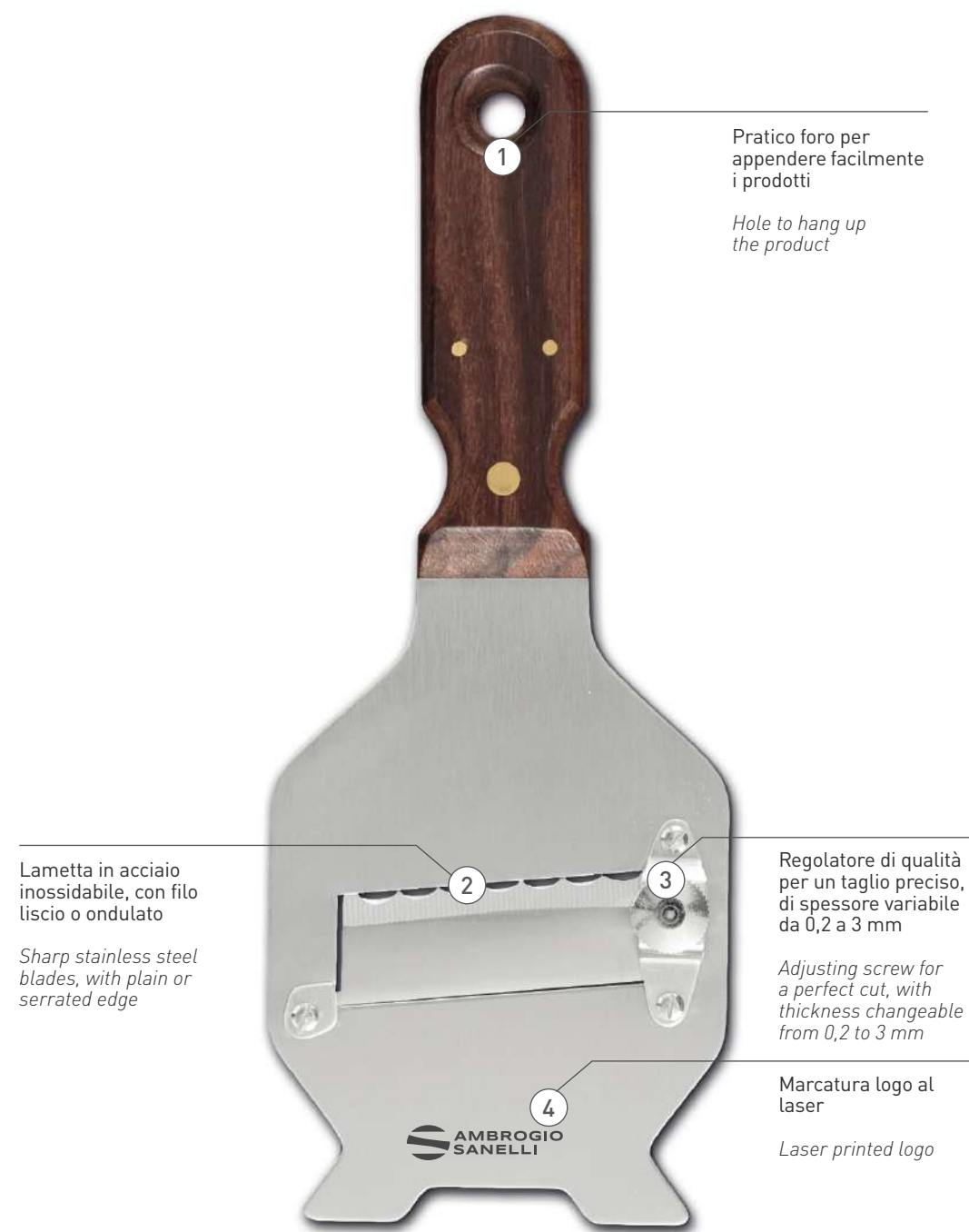


TIRANTE DI RICAMBIO *SPARE SCREW*

A1315 300



AFFETTATARTUFI



Prodotti per tartufi e funghi

Un'ampia **gamma di affettatartufi** prodotti in **acciaio inox** e in **pregiato legno di Ulivo, Palissandro e Rovere** 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.
Perfetti 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, Olive wood and Oak**. 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.**



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.

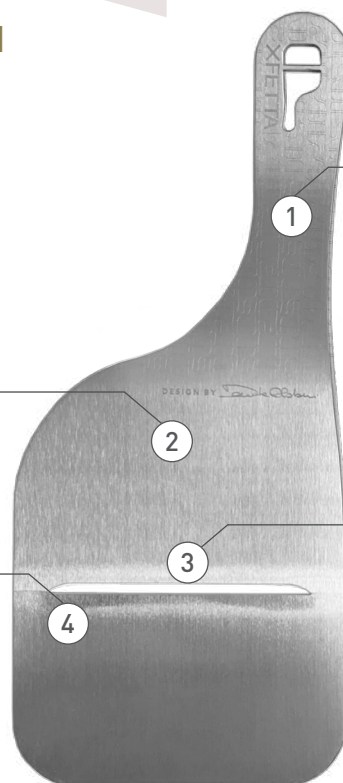


XFETTA AFFETTA TARTUFI XFETTA TRUFFLE SLICER

A17XF NIB
Lama cm 8 = 3"

Un pezzo unico a lama fissa.
One piece with fixed blade.

Lama da 8 cm adatta anche per tartufi di grandi dimensioni.
8 cm blade also suitable for large truffles.



Acciaio Speciale all'azoto.
In special nitrogen stainless steel.



Migliora la resa del tartufo:
lamellate sottili sempre costanti.
Improves truffle return:
always constant slices.

SET XFETTA XFETTA SET

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



BASE IN NOCE WALNUT STAND

A17XF 0C1

Cubo in noce con sezione per il supporto di XFETTA ideale per riporlo a tavola, al ristorante, in laboratorio ed in ogni situazione.

Walnut cube with support section of XFETTA ideal for storing at the table, at the restaurant, in the laboratory and in every situation.



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

Manico su due lati
Handle on two sides



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

Manico da un solo lato
One side handle

A1722 000 Lama liscia | *Plain blade*

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

A1723 000 Lama ondulata | *Waved blade*

Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado





AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI OVANGKOL

OVANGKOL TRUFFLE SLICER

GUIBOURTIA EHIE
(IVORY COAST)



AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI ULIVO

OLIVE WOOD TRUFFLE SLICER

OLEA EUROPAEA
(ITALY)



AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI ROVERE FUMIGATO

FUMIGATED OAK TRUFFLE SLICER

QUERCUS ROBUR
(CROATIA)



AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI OVANGKOL OVANGKOL TRUFFLE SLICER

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

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 Trüffelhobel | 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 Trüffelhobel | 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





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 lenght 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*



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 re-surrect as just picked up, with its seductive flavor.*

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



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



TUBER-PACK®

Packaging Comunitario Brevettato



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

AFFETTATARTUFI

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

BASE PER AFFETTATARTUFI *TRUFFLE SLICER STAND*

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*

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 ¾”



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 ¾” total length open
Lunghezza totale lama **cm 7** = 2 ¾” blade length



A1791 000 Legno scuro | *Dark wood*

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



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

MATERIALI MARKETING

MARKETING MATERIALS

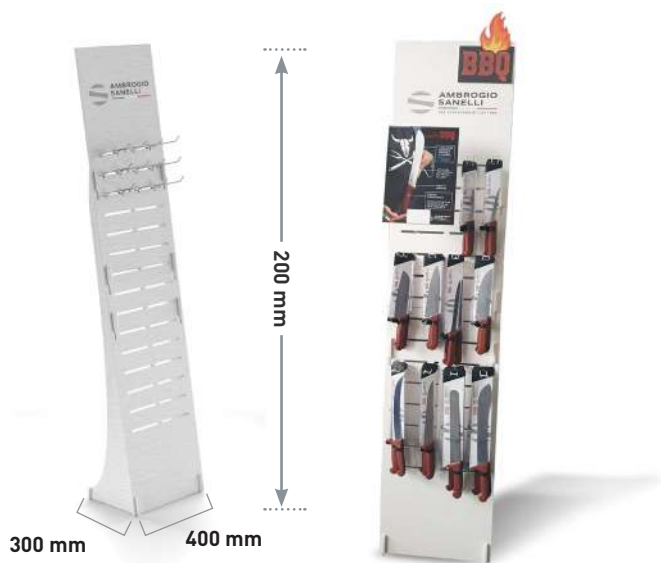
ESPOSITORE
PARETE

Espositore da parete in metallo completo di ganci
Metal wall display with hooks



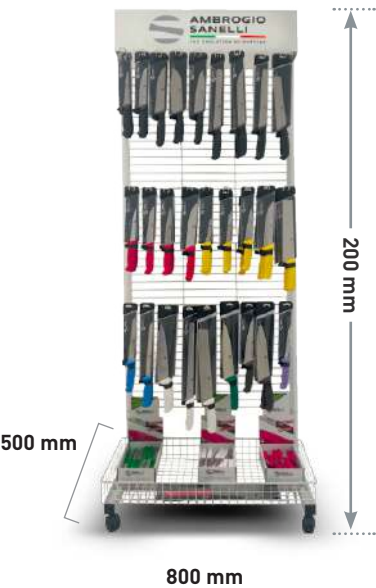
POSAS002

Espositore in legno brandizzato con 10 ganci
Wooden display with 10 hooks



POSAS001

Espositore in metallo completo di ganci
Metal display with hooks



POSAS006

Espositore con 6 confezioni da 24 pezzi
Display with 6 packs of 24 pieces



Pannello da parete o da banco
Table or wall graphics mounted

POSASPTCIT
POSASPTCEN



POSASPSUIT
POSASPSUEN



POSASPSCIT
POSASPSCEN



POSASPCBIT
POSASPCBEN



POSASPHKIT
POSASPHKEN

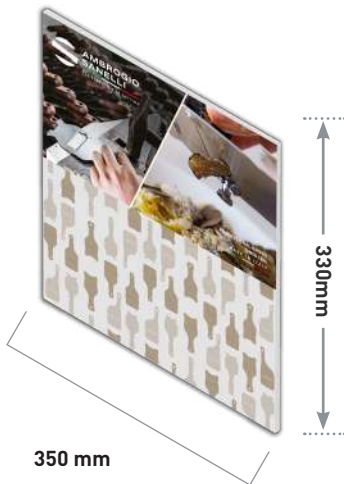


POSASPBQIT
POSASPBQEN



POSASPF01

Espositore per affetta tartufi
Display for truffle slicer



POSASCOR

Espositore da banco per Cortello
Table display for Cortello



POSAS004

Espositore Caravel
Display Caravel



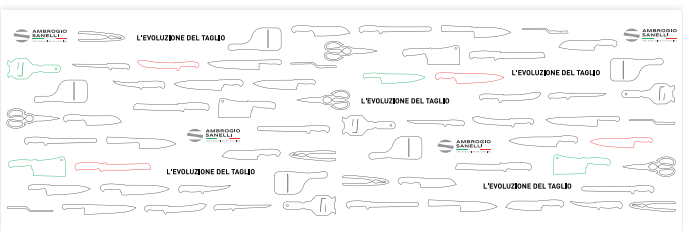
POSAS005

Pannelli da testata in forex
Header forex panel



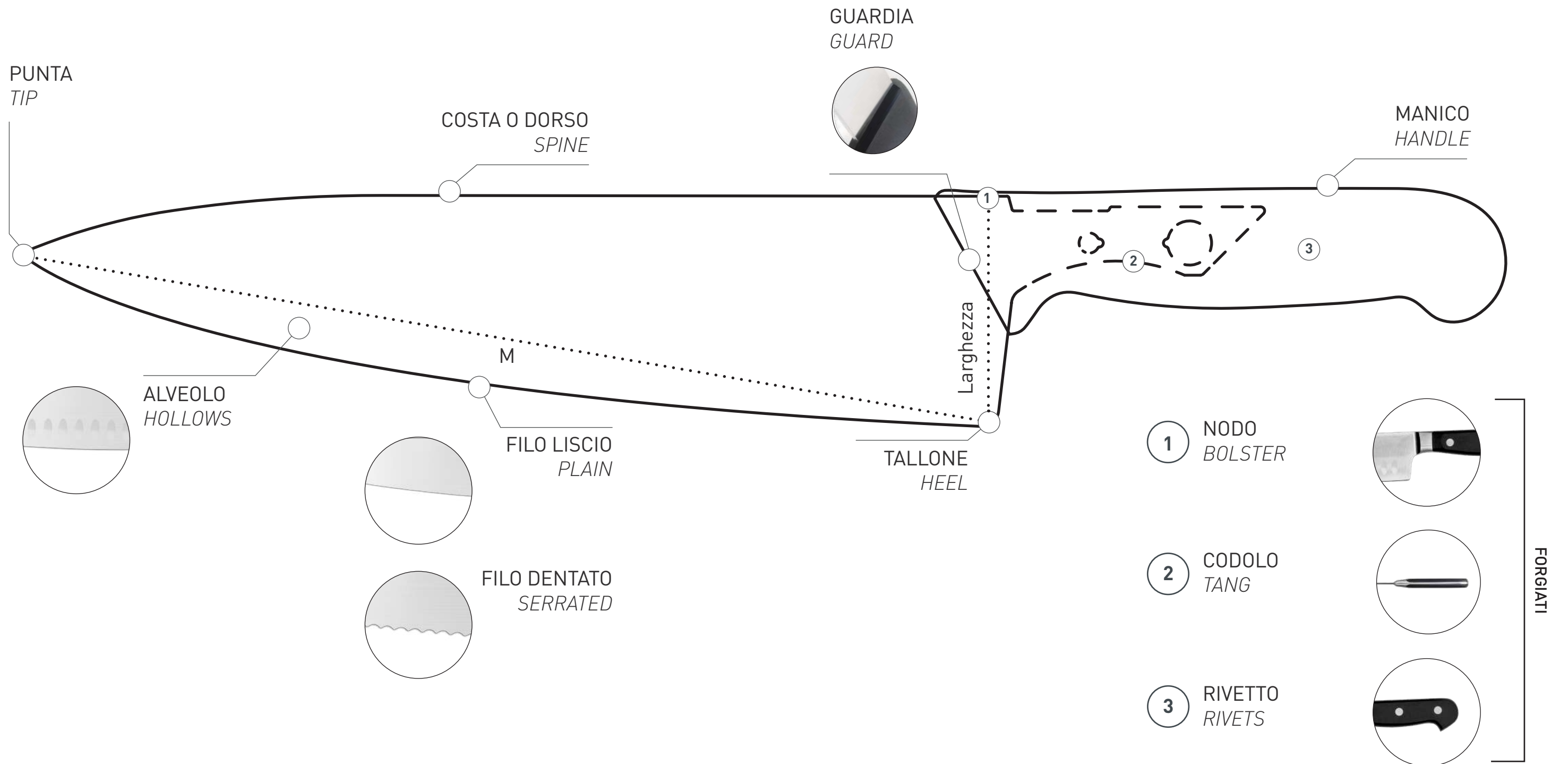
POSAS002

Fondi magnetici/adesivi
Magnetic/ Adhesive film



NOMENCLATURA DEL COLTELLO

KNIFE PARTS



LEGENDA CODICE
CODE EXPLANATION

LINEA RANGE	CATEGORIA GROUP	MODELLO MODEL	PACKAGING PACKAGING	LUNGHEZZA LENGTH	COLORE COLOR	T	S	B	M	H	X	A				
						TECNA	SUPRA	BBQ	MAITRE	HASAKI	HEXAGON	ACCESSORI				
S	C	49	0	24	B	0		A	B		S	V				
						IN BUSTA IN SINGLE PACKAGING		IN BOX DA 24 PEZZI IN BOX OF 24 PIECES	IN BOX DA 50 PEZZI IN BOX OF 50 PIECES		IN SCATOLA REGALO IN GIFT BOX	IN BLISTER				
A						C	D	J	M	P	Q	T	W	Y	Z	
						AFFETTARE SLICE	CUCINA COOKING	DISOSSO BONING	ORIENTALI ASIAN STYLE	MACELLERIA BUTCHERY	PANE BREAD	FALCEETTE CLEAVER	PICCOLI PARING	FORMAGGIO CHEESE	ACCIAINI SHARPENING	SPATOLE SPATULAS
						B	C	G	Y	L	N	P	R	W		
						NERO BLACK	LEGNO WOOD	VERDE GREEN	GIALLO YELLOW	BLU BLUE	MARRONE BROWN	VIOLA PURPLE	ROSSO RED	BIANCO WHITE		



www.ambrogiosanelli.it | info@ambrogiosanelli.it

Ufficio commerciale e logistica | *Sales office and logistics*

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