



Catalogo Generale 2009



1863



OGGI



Sanelli Ambrogio, 1863, Premana

Premana: un piccolo paese dove da secoli si lavora il ferro sfruttando le miniere dell'alta valle. 1863: grazie all'idea del ripristino di una vecchia condotta d'acqua per produrre energia, Ambrogio Sanelli mette 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: produrre coltelli che siano strumenti di lavoro fidati, di qualità.

Qualità che non è nata per caso, è cresciuta negli anni con impegno, fatica e tempo. Tanto tempo.

Sanelli Ambrogio è la sintesi di tutto questo: la storia di ieri, l'entusiasmo di oggi, la sfida del domani.

Per questo un marchio semplice, essenziale, che parla chiaro.

I prodotti Vi racconteranno il resto.

Sanelli Ambrogio, 1863, Premana - Italy

Premana: a small village where iron has been worked for many centuries, exploiting the mines of the upper valley. 1863: thanks to the idea to restore an old water pipe to produce electricity, Ambrogio Sanelli set this fascinating enterprise in motion: the production of cutting irons - essential, simple, reliable tools.

That's how our company was founded: based on water, iron and earth. An isolated territory that's wild and difficult, yet at the same time able to reward effort and imagination, creates a sense of belonging and the urge to work. An entrepreneurial territory that has transformed its geographical limits into its strong points.

Even today, with the fifth generation, this passionate family experience goes on: the production of knives that are trusty work tools of a high quality.

A quality that was not born by chance, but has grown over the years with commitment, effort and time. A lot of time. Sanelli Ambrogio is the summary of all this: the story of yesterday, the enthusiasm of today, the challenge of tomorrow.

For this reason a simple, essential trademark that speaks clearly.

The products themselves will tell you the rest.

Tradizione è futuro





1863

1965

1980

1992

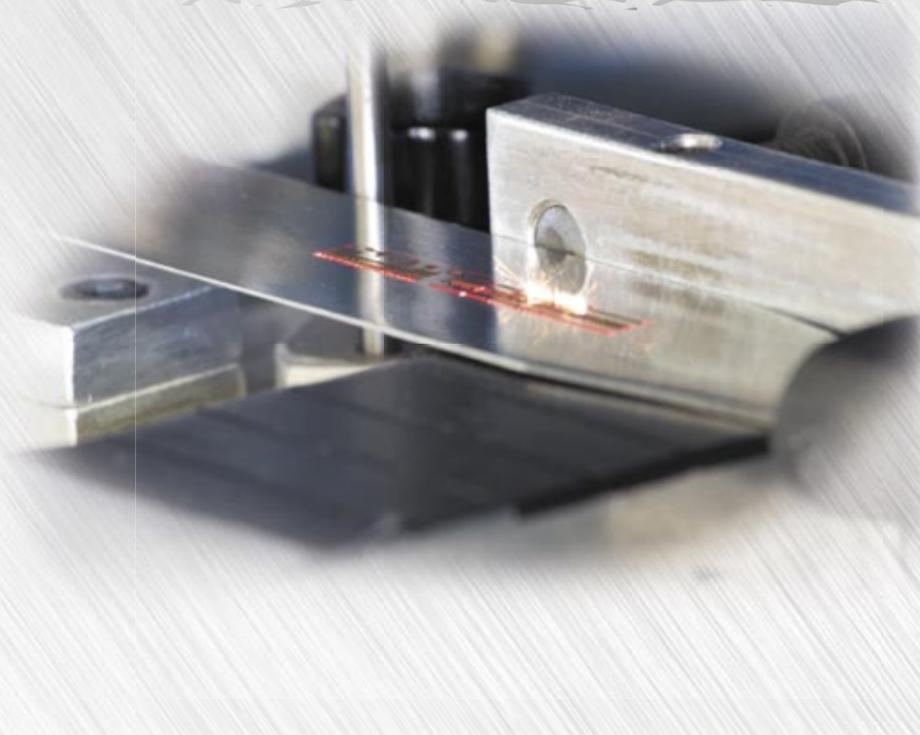
1999

2009

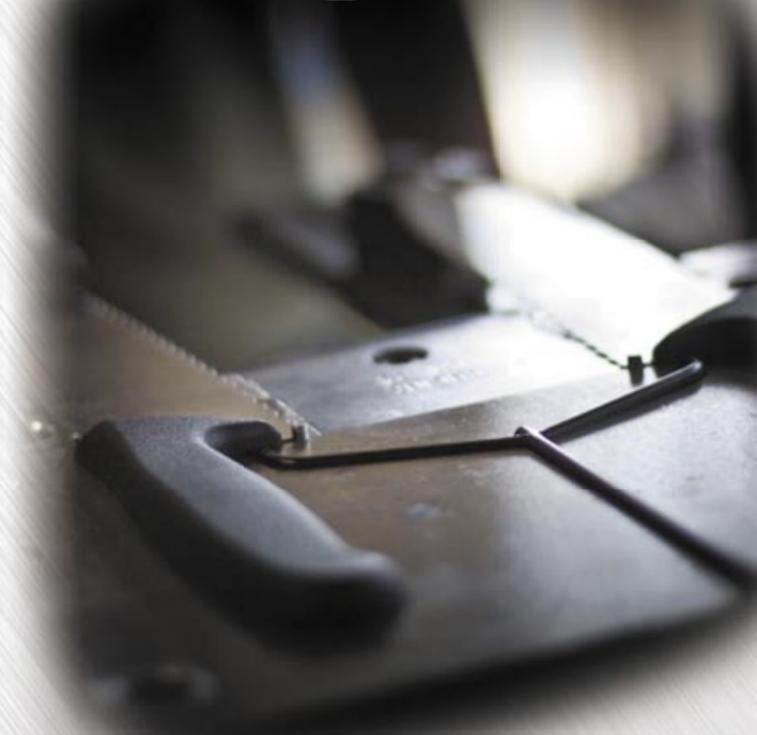


Premana, paese tra le montagne dell'alta Valsassina dove l'attività estrattiva e la lavorazione del ferro hanno radici profonde, è oggi conosciuta in tutto il mondo per la sua produzione di forbici e coltelleria. Nel 1863 il fondatore Ambrogio Sanelli, dopo l'esperienza maturata come fabbro a Venezia, iniziò qui l'attività produttiva forgiando dal ferro i più svariati tipi di lame, dapprima destinate solo all'economia rurale del paese e delle zone limitrofe, ma ben presto distribuite anche sul mercato nazionale. I risultati furono subito eccellenti: si producevano coltelli, asce, martelli, utensili per casearia, ferri per uso zootecnico, forbici e cesoie. Da allora la tradizione e l'esperienza lavorativa sono state tramandate di padre in figlio e l'azienda è

cresciuta nel contesto del paese dando un significativo contributo alla nascita di quello che è diventato nel tempo un importante distretto produttivo. Oggi la nostra attività si focalizza sulla produzione di coltelleria professionale ed utensili da cucina di qualità; qualità che non è solo un prodotto ma anche flessibilità e vastità di assortimento, innovazione, servizio alla clientela e buon rapporto qualità prezzo. La scelta degli acciai migliori e un'accurata lavorazione in tutte le fasi produttive sono garanzia di un prodotto di elevato livello qualitativo. Molatura ed affilatura finale sono eseguite da mani dotate di preziosa esperienza artigianale e fanno dei nostri coltelli degli insostituibili strumenti di lavoro.



Premana, a small village amid the mountains of the upper Valsassina where the mining and working of iron is deeply rooted, is now known throughout the world for its production of scissors and knives. In 1863, the founder Ambrogio Sanelli, after building up experience as a blacksmith in Venice, began his production business here, forging different types of blade from the iron. These were initially destined just for the rural economy of the town itself and the surrounding area, but were soon distributed on the national market. The results were excellent right from the start: knives were produced, along with axes, hammers, cheese-making tools, irons for livestock use, scissors and shears. Since then, the tradition and working experience have been handed down from father to son and the company has grown within the context of the town, making a significant contribution to the birth of what has, over the years, developed into an important production area. Our work today focuses on the manufacture of professional knives and high quality kitchen utensils; this quality is not only a product, but also flexibility and a wide range, innovation, customer service and a good quality-price ratio. The choice of the best steel and the precise workmanship on the blade are a guarantee of hardness, sharpness, resistance to corrosion and high cutting capacity. The final grinding and sharpening are carried out by hands gifted with precious artisan experience, making our knives irreplaceable work tools.



L' ACCIAIO

Le lame sono prodotte con acciai speciali per coltelleria Bonpertuis® e le specifiche percentuali di Carbonio, Cromo, Molibdeno e Vanadio garantiscono durezza, tenuta del filo, resistenza alla corrosione ed eccellente capacità di taglio. Trancitura, trattamenti termici, molatura ed affilatura sono processi curati nei minimi particolari dai nostri operai altamente specializzati. La produzione delle lame parte da barre di acciaio conico, con spessore della sezione già decrescente prima della trancitura. Questa lavorazione riduce lo stress al materiale, permette di ottenere elevata durezza e garantisce una migliore e più semplice riaffilatura agli utilizzatori finali.

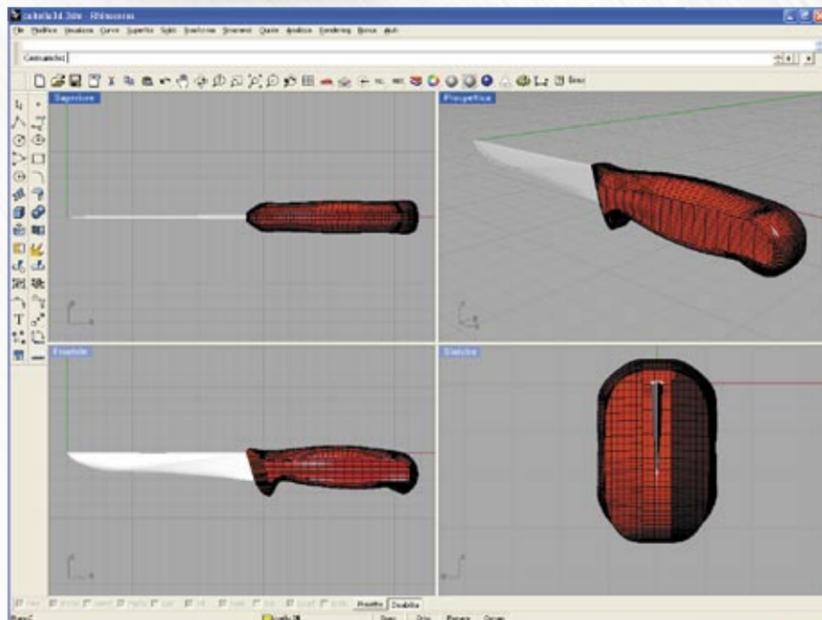
Di seguito alcuni degli acciai speciali utilizzati per la produzione dei nostri coltelli:

- T6MOV: C 0,60 Cr 14,00 Mo 0,60 Va 0,15
- T5MOV: C 0,50 Cr 14,00 Mo 0,35 Va 0,15
- T7MO : C 0,70 Cr 15,00 Mo 0,60

- Carbonio (C): conferisce forza e durezza della lama
- Cromo (Cr): permette all'acciaio al carbonio di diventare inossidabile
- Molibdeno (Mo): garantisce una migliore tenuta del filo
- Vanadio (Va): riduce la presenza di impurità ed aumenta la resistenza all'usura

THE STEEL

Blades are produced with Bonpertuis® stainless steels specific for knives. The detailed percentages of Carbon, Chromium, Molybdenum and Vanadium grant high hardening, good cutting power, long lasting edge and excellent resistance to corrosion (perfectly suitable for dishwashers). For the production of our professional blades we start from already shaped conic steel bars (with different thickness from the top to the bottom sides), instead of the usual flat steel of many competitors. This process allows to get less manufacturing stress for the blades, better hardening, easiness and the best results in re-sharpening.



Certificazioni



registrazione
n. 0312205

UNI EN ISO 9001:2000

Sanelli Ambrogio persegue l'obiettivo della piena soddisfazione dei propri clienti attraverso la produzione di prodotti di qualità, il servizio garantito da personale specializzato, il rispetto della puntualità nelle consegne ed un prezzo competitivo. Per questo Sanelli Ambrogio ha attuato un Sistema di Gestione per la Qualità in accordo ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2000 per la quale è certificata. La normativa ISO 9001:2000 rappresenta il riferimento, riconosciuto a livello mondiale, per la certificazione del sistema di gestione per la qualità dell'organizzazione di tutto il settore produttivo.

Sanelli Ambrogio pursues the fullest customer satisfaction through high quality products, specialized personnel, respect of delivery deadlines and competitive prices. Through a careful and constant quality control of our production Sanelli Ambrogio has implemented a Quality Management System in compliance with the requirements of UNI EN ISO 9001:2000, for which it has been certified for the production and distribution of professional knives and kitchen utensils.



NSF International

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

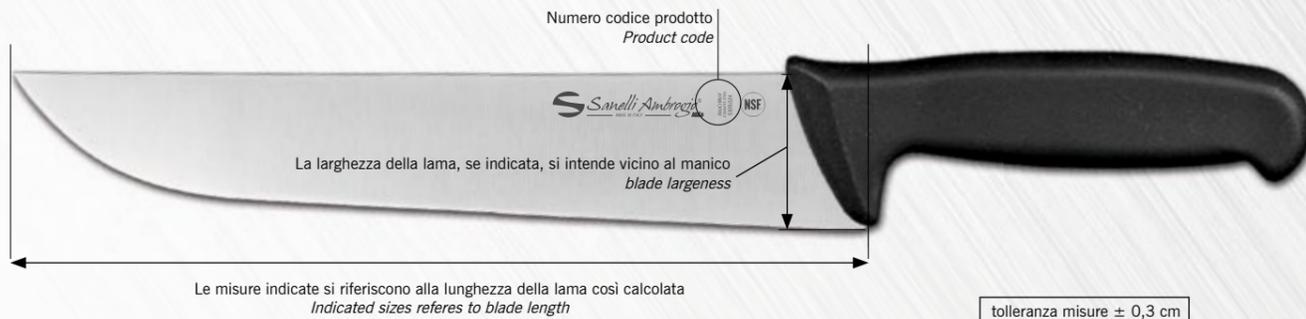
NSF International, a US organization, is the world leader in standards development and product certification for public health and safety; one important field of NSF's interest are products that come into contact with food. The registered NSF Certification Mark, now present on the knives of our professional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



ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana diretta da Gualtiero Marchesi con sede nello splendido Palazzo Ducale di Colorno (Parma) rappresenta il più autorevole centro di formazione della cucina italiana a livello internazionale. Sanelli Ambrogio ha instaurato un'importante partnership con la scuola, diventando fornitore accreditato.

ALMA, the world renowned International School of Italian Cooking, is based in the wonderful Palazzo Ducale di Colorno, just outside Parma, and trains chefs from around the world to become world-class master chefs of Italian cuisine. Sanelli Ambrogio has established an important partnership with Alma, becoming a Reliable Supplier.



tolleranza misure $\pm 0,3$ cm

Indice



Supra 06



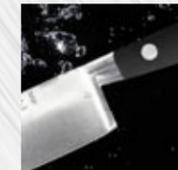
COLTELLERIA PROFESSIONALE
Professional knives

Supra Colore 34



COLTELLERIA PROFESSIONALE HACCP
Professional knives HACCP

Chef 44



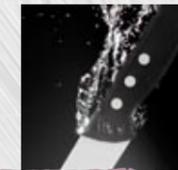
COLTELLERIA FORGIATA PROFESSIONALE
Professional forged knives

Elegance 52



COLTELLERIA FORGIATA
Forged knives

Elite 58



COLTELLERIA MANICO RESINA
Knives with resin handle

Classica 64



COLTELLERIA MANICO PALISSANDRO
Knives with rosewood handle

Accessori professionali 70



UTENSILI DA CUCINA E ACCESSORI PROFESSIONALI
Professional tools

Affettatartufi 92



PRODOTTI PER TARTUFI E FUNGHI
Truffle slicers

Linea Supra

studiata per...
macellai, cuochi e
operatori professionali



studied for ...
butchers, chefs and
professional users

 Sanelli Ambrogio®
1863

Affilatura finale eseguita
manualmente per ogni singolo
pezzo

*Final sharpening hand-made
piece by piece for a long lasting
cutting edge*

Marcatura al laser precisa ed
indelebile, con indicazione del
codice prodotto

*Long-lasting laser printed logo,
with indication of the product
code*

Manico ergonomico, atossico,
antiscivolo e resistente
all'abrasione

*Ergonomic, non-toxic and anti-slip
handles, resistant to abrasion*



Lama satinata prodotta con acciaio
conico Bonpertuis® specifico per
coltelleria

*Satin - finished blades manufactured
from conic bars of Bonpertuis®
stainless steel, specific for knives*

La perfetta aderenza tra lama e
manico garantisce la massima
igiene

*Perfect connection between
blades and handles for the
maximum hygiene*

Coltelleria professionale manico nero in polipropilene e gomma termoplastica

Linea di coltelleria espressamente studiata per l'utilizzo professionale: alla consueta elevata qualità delle lame, prodotte con i migliori acciai Bonpertuis® specifici per coltelleria, abbina impugnature ergonomiche in polipropilene (PP) e gomma termoplastica. I materiali utilizzati sono sterilizzabili, resistenti alla corrosione ed alle elevate temperature, e sono conformi alle normative vigenti in tema di igiene e sicurezza alimentare. Vastità di assortimento, sicurezza d'uso, funzionalità delle forme e ottimo rapporto qualità prezzo, fanno dei coltelli della Linea Supra degli insostituibili strumenti di lavoro per gli operatori professionali.

Professional knives with black polypropylene and thermoplastic rubber handles

The Supra knives line are expressly designed for professional use: high-quality blades, manufactured from conic bars of Bonpertuis® stainless steel specific for knives, are combined with ergonomic handles in non-toxic and anti-slip black polypropylene and thermoplastic rubber. All materials are sterilizable, highly resistant to impacts, corrosive agents and high temperatures, complying with UE regulations about food hygiene. The wide product range, together with simple and safe use, functional shapes and exclusive design, make of the Supra knives essential work tools for cooks, butchers and all other professional users.



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

NSF

Coltello scannapoli

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

cod. 5307.011
lama cm 11 = 4¼"

NEW



Coltello disosso stretto

Narrow boning knife | Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

cod. 5307.012
lama cm 12 = 4¾"



cod. 5307.014
lama cm 14 = 5½"



cod. 5307.016
lama cm 16 = 6¼"



cod. 5307.018
lama cm 18 = 7"

NEW



Coltello disosso curvo

Boning knife, curved blade | Désosseur, lame courbe | Ausbeinmesser, geschweifte Klinge | Deshuesador, hoja curvada

cod. 5301.013
lama cm 13 = 5"

NEW



cod. 5301.015
lama cm 15 = 6"

NEW



Coltello disosso curvo, lama flessibile

Boning knife, flexible curved blade | Désosseur, lame courbe flexible | Ausbeinmesser, flexible geschweifte Klinge | Deshuesador, hoja curvada flexible

cod. 5302.013
lama cm 13 = 5"

NEW



cod. 5302.015
lama cm 15 = 6"

NEW



NSF

Coltello disosso retto

Boning knife | Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

cod. 5312.012
lama cm 12 = 4¾"



cod. 5312.014
lama cm 14 = 5½"



cod. 5312.016
lama cm 16 = 6¼"



cod. 5312.018
lama cm 18 = 7"



Coltello macellaio modello Emilia

Butcher knife, wide blade | Couteau de boucher, large | Blockmesser, breit | Cuchillo carnicero, hoja ancha

cod. 5314.016
lama cm 16 = 6¼"

NEW



cod. 5314.018
lama cm 18 = 7"



cod. 5314.020
lama cm 20 = 7¾"

NEW



Linea Supra

NSF

Coltello scannare

Sticking knife | Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

cod. 5315.012
lama cm 12 = 4¾"

NEW



cod. 5315.014
lama cm 14 = 5½"



cod. 5315.016
lama cm 16 = 6¼"



cod. 5315.018
lama cm 18 = 7"



cod. 5315.020
lama cm 20 = 7¾"



cod. 5315.022
lama cm 22 = 8¾"



Coltello Steakhouse

Butcher knife | Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

cod. 5309.012
lama cm 12 = 4¾"

NEW



cod. 5309.014
lama cm 14 = 5½"

NEW



Coltelleria professionale

NSF

Coltello francese

Butcher knife | Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

cod. 5309.016
lama cm 16 x 3,6 = 6¼"



cod. 5309.018
lama cm 18 x 3,7 = 7"



cod. 5309.020
lama cm 20 x 4 = 7¾"



cod. 5309.022
lama cm 22 x 4,2 = 8¾"



cod. 5309.024
lama cm 24 x 4,4 = 9½"



cod. 5309.026
lama cm 26 x 4,6 = 10¼"



cod. 5309.030
lama cm 30 x 5,1 = 11¾"



cod. 5309.034
lama cm 34 x 5,5 = 13½"



cod. 5309.036
lama cm 36 x 5,5 = 14¼"



Sanelli Ambrogio®
1863

Supra

Supra

Supra

Supra

Supra

Supra

Supra

Supra

Supra

Linea Supra

NSF

Coltello pelare

Skinning knife | Couteau à dépoullier | Abhäutemesser | Cuchillo desollador

cod. 5306.016
lama cm 16 x 4,8 = 6¼"

NEW



cod. 5306.018
lama cm 18 x 5,4 = 7"

NEW



Coltello scimitarra

Skinning knife | Couteau à découper | Abhäutemesser | Cuchillo desollador

cod. 5308.020
lama cm 20 = 7¾"

NEW



cod. 5308.026
lama cm 26 = 10¼"

NEW



cod. 5308.030
lama cm 30 = 11¾"

NEW



Busta con 3 coltelli

Plastic bag with 3 knives
Garniture de 3 couteaux, pochette plastique
Messersatz 3-teilig, tragetasche
Conjunto de 3 cuchillos, bolsa de plastico

cod. 5333.003

- cod. 5307.014 Disosso stretto cm 14
- cod. 5312.016 Disosso retto cm 16
- cod. 5309.020 Francese cm 20



* non in scala

Coltelleria professionale

Sanelli Ambrogio®
1863

NSF

Coltello affettare

Slicing knife | Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

cod. 5310.020
lama cm 20 x 4,9 = 7¾"



cod. 5310.026
lama cm 26 = x 6,7 = 10¼"



cod. 5310.030
lama cm 30 x 7,4 = 11¾"



cod. 5310.033
lama cm 33 x 7,6 = 13"



Coltello affettare

Slicing knife | Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

cod. 5310.036
lama cm 36 x 7,1 = 14¾"



Coltello affettare, lama dentata

Slicing knife, serrated edge | Couteau à découper, scie dentelée | Aufschnittmesser, wellenschliff | Cuchillo de trinchar, filo ondulado

cod. 5310.136
lama cm 36 x 7,1 = 14¾"



Supra
Supra
Clare
Chef
Elegance
Flite
Classica
Assassini
Faraone

NSF

Coltello disosso modello "Catania"

Boning knife, thick | Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

cod. 5311.016
lama cm 16 = 6¼"

spessore mm 3,5 thickness

NEW



Coltello pelare, lama larga

Wide blade butcher knife | Couteau de boucher, large | Blockmesser, breit | Cuchillo carnicero, hoja ancha

cod. 5304.012
lama cm 12 x 5,1 = 4¾"

NEW



cod. 5304.014
lama cm 14 = 5½"

NEW



Coltello affettare, lama larga

Wide blade butcher knife | Couteau de boucher, large | Blockmesser, breit | Cuchillo carnicero, hoja ancha

cod. 5304.020
lama cm 20 x 7,2 = 7¾"

cod. 5304.022
lama cm 22 x 7,9 = 8¾"

cod. 5304.026
lama cm 26 x 8,8 = 10¾"

cod. 5304.030
lama cm 30 x 8,8 = 11¾"



NSF

Coltello affettare pesante

Heavy slicing knife | Couteau à découper, lourd | Aufschnittmesser, schwer | Cuchillo despiece

cod. 5325.032
lama cm 32 = 12½"

kg 0,600



Coltello mezzo colpo

Half heavy butcher knife | Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carnicero

cod. 5303.028
lama cm 28 = 11"

kg 0,750



Coltello colpo

Heavy butcher knife | Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carnicero

cod. 5305.026
lama cm 26 = 10¾"

kg 0,900



cod. 5305.028
lama cm 28 = 11"

kg 1,000



cod. 5305.030
lama cm 30 = 11¾"

kg 1,100



Supra
Supra
Class
Chef
Elegance
Flite
Classica
Accessori
Affetta
Tavole

Falcetta salumiere

Kitchen cleaver | Couperet de cuisine | Küchenspalter | Macheta cocina

cod. 5337.018
lama cm 18 = 7"

kg 0,550



Falcetta macellaio codolo intero

Butcher cleaver | Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

cod. 5334.020
lama cm 20 = 7 7/8"

kg 1,100



cod. 5334.022
lama cm 22 = 8 5/8"

kg 1,300



cod. 5334.024
lama cm 24 = 9 1/2"

kg 1,500



Falcetta macellaio mezzo codolo

Butcher cleaver | Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

cod. 5335.026
lama cm 26 = 10 1/4"

kg 1,300



Acciaino cromizzato tondo

Chrome-plated sharpening steel | Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

cod. 5018.020
lama cm 20 = 7 7/8"



cod. 5018.027
lama cm 27,5 = 10 3/4"



cod. 5018.030
lama cm 30 = 11 3/4"



Acciaino cromizzato ovale

Oval sharpening steel | Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

cod. 5061.027
lama cm 27,5 x 2 = 10 3/4 x 3/4"



cod. 5061.030
lama cm 30 x 2 = 11 3/4 x 3/4"



Acciaino cromizzato ovale, grana fine

Oval sharpening steel, fine cut | Fusil pour boucher, taille fine | Feinungstähle für Fleischer | Chaira, estriado fino

cod. 5063.030
lama cm 30 x 2 = 11 3/4 x 3/4"



Acciaino cromizzato piatto, grana fine

Flat sharpening steel, fine cut | Fusil pour boucher plat, taille fine | Flachstahl, feinzug | Chaira plano, estriado fino

cod. 5060.028
lama cm 28 x 3,5 = 11 x 3/4"



Linea Supra

NSF

Trinciante cuoco, lama dentata

Chef's knife, serrated edge | Couteau de chef, tranchant ondulé | Kochmesser, wellenschliff | Cuchillo cocinero, filo ondulado

cod. 5349.120
lama cm 20 = 7¾"



cod. 5349.124
lama cm 24 = 9½"



cod. 5349.130
lama cm 30 = 11¾"



Coltello cucina

Kitchen knife | Couteau de cuisine | Kochmesser | Cuchillo cocinero

cod. 5349.012
lama cm 12 = 4¾"



cod. 5349.014
lama cm 14 = 5½"



cod. 5349.016
lama cm 16 = 6¼"



cod. 5349.018
lama cm 18 = 7"



Coltelleria professionale

NSF

Trinciante cuoco

Chef's knife | Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

cod. 5349.020
lama cm 20 = 7¾"



cod. 5349.022
lama cm 22 = 8¾"



cod. 5349.024
lama cm 24 = 9½"



cod. 5349.026
lama cm 26 = 10¼"



cod. 5349.030
lama cm 30 = 11¾"



cod. 5349.033
lama cm 33 = 13"



cod. 5349.036
lama cm 36 = 14¼"



Supra
Supra
Class
Chef
Elegance
Flite
Classica
Assessor
Forte

NSF

Trinciante cuoco, lama larga

Wide blade Chef's knife | Couteau de chef, large | Kochmesser, breit | Cuchillo cocinero, hoja ancha

cod. 5348.021
lama cm 21 x 6,0 = 8¼" x 2¼"



cod. 5348.025
lama cm 25 x 6,5 = 9¾" x 2½"



Coltello giapponese "Santoku", lama alveolata

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

cod. 5350.018
lama cm 18 = 7"



Coltello filettare flessibile

Fish filleting knife, flexible | Couteau à fileter, flexible | Filetirmesser, flexibel | Cuchillo para filetear, flexible

cod. 5351.018
lama cm 18 = 7"



Coltello filettare flessibile

Fish filleting knife, flexible | Couteau à fileter, flexible | Filetirmesser, flexibel | Cuchillo para filetear, flexible

cod. 5366.022
lama cm 22 = 8¾"



Coltello salmone, lama alveolata

Salmon slicer, fluted edge | Couteau à saumon, lame alvéolée | Lachsauflschnittmesser, kullenschliff | Cuchillo para salmón, hoja con alvéolos

cod. 5356.028
lama cm 28 = 11"



cod. 5356.032
lama cm 32 = 12½"



NSF

Coltello prosciutto

Ham slicer | Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

cod. 5358.024
lama cm 24 x 2,7 = 9½"



cod. 5358.028
lama cm 28 x 2,7 = 11"



cod. 5358.032
lama cm 32 x 3,3 = 12½"



cod. 5358.036 lama cm 36 x 3,4 = 14¼"

cod. 5358.040 lama cm 40 x 4,3 = 15¾"

Coltello prosciutto stretto

Narrow ham slicer | Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

cod. 5357.028
lama cm 28 x 2 = 11"



Coltello prosciutto strettissimo

Extra narrow ham slicer | Couteau à jambon très étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

cod. 5360.028
lama cm 28 x 1,8 = 11"



Coltello arrosto

Carving knife | Couteau à rôti | Bratenmesser | Trinchante

cod. 5370.023
lama cm 23 = 9"



cod. 5370.033 lama cm 33 = 13"

cod. 5370.040 lama cm 40 = 15¾"



Supra
Supra
Classica
Elegance
Flite
Classica
Assoloni
Arrosto

NSF

Falcetta cucina

Kitchen cleaver | Couperet de cuisine | Küchenspalter | Macheta cocina

cod. 5337.014
lama cm 14 = 5½"

kg 0,350



cod. 5337.016
lama cm 16 = 6¼"

kg 0,450



Coltello pesto

Hashing knife | Couteau à hacher | Schlagmesser | Cuchillo cocina

cod. 5354.018
lama cm 18 = 7"



Coltello pasta

Dough knife | Couteau pour pâtes | Teigmesser | Cuchillo para pasta

cod. 5352.025
lama cm 25 = 9¾"



Cannula disosso prosciutto

Ham boner | Gouge à jambon | Knochenauslöser | Gubia para jamón

cod. 5009.000
lama cm 21 = 8¼"



Coltello pizza

Pizza knife, serrated edge | Couteau à Pizza | Pizza-messer | Cuchillo Pizza

cod. 5367.016
lama cm 16 = 6¼"

NEW



Coltello pane lama larga

Wide blade bread knife | Couteau à pain large | Brotmesser, breit | Cuchillo panadero, hoja ancha

cod. 5369.032 lama cm 32 x 5,2 = 12½"



Coltelleria professionale

NSF

Coltello pane

Bread knife | Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

cod. 5365.021
lama cm 21 = 8¼"



Coltello panettiere

Baker knife | Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

cod. 5363.024
lama cm 24 = 9½"



cod. 5363.028
lama cm 28 = 11"



cod. 5363.032 lama cm 32 = 12½"



cod. 5363.036 lama cm 36 = 14¼"

cod. 5363.042 lama cm 42 = 16½"



Coltello pasticcere, lama curva

Curved bread knife | Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

cod. 5362.026
lama cm 26 = 10¼"



Coltello pane, lama ondulata

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

cod. 5368.025
lama cm 25 = 9¾"



cod. 5368.035
lama cm 35 = 13¾"



Supra
Supra
Classica
Flite
Elegance
Chef
Classica
Assoloni
Festiva

Forchettone cucina curvo

Curved kitchen fork | Fourchette de cuisine courbe | Küchengabel | Tenedor cocina

cod. 5374.030
totale cm 30 = 11¼" total length



Forchettone cucina retto

Straight kitchen fork | Fourchette de cuisine | Küchengabel | Tenedor cocina

cod. 5374.130
totale cm 30 = 11¼" total length



Forchettone forgiato

Forged cook's fork | Fourchette de chef, forgée | Küchengabel, geschmiedet | Tenedor forjado

cod. 5375.028
totale cm 28 = 11" total length



cod. 5375.030
totale cm 30 = 11¼" total length



cod. 5375.033
totale cm 33 = 13" total length



Mezzaluna cuoco

Mincing knife, single blade | Hachoir berceuse, simple | Wiegemesser, einzel-klinge | Medialuna, hoja simple

cod. 5361.025
lama 25 = 9¾"



cod. 5361.030
lama 30 = 11¾"



* non in scala



Coltello formaggio punta quadra

Cheese slicer | Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

cod. 5344.022
lama cm 22 x 3,6 = 8¾"



cod. 5344.026
lama cm 26 x 4,2 = 10¼"



cod. 5344.030 lama cm 30 x 4,6 = 11¾"



cod. 5344.032 lama cm 32 x 5 = 12½"



cod. 5344.036 lama cm 36 x 5,7 = 14¼"



cod. 5344.042 lama cm 42 x 6,5 = 16½"

Coltello formaggio a scalino

Cheese knife | Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

cod. 5245.017
lama cm 17 = 6¾"



Coltello formaggio a scalino

Cheese knife | Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

cod. 5245.022
lama cm 22 = 8¾"



COLTELLI DA FORMAGGIO PROFESSIONALI

Professional Parmesan cheese knives | Couteaux à Parmesan professionnels | Parmesan Berufsmesser | Cuchillos para queso

* non in scala



Coltello grana "Pavia"

cod. 5202.010
lama cm 10 = 4"



cod. 5202.012
lama cm 12 = 4 3/4"



Coltello grana a cuore

cod. 5204.012
lama cm 12 = 4 3/4"



Coltello segnaforme ad uncino

cod. 5228.009
lama cm 9 = 3 1/2"



Coltello lancia "Milano"

cod. 5206.015
lama cm 15 = 6"



Coltello lancia dentato

cod. 5210.015
lama cm 15 = 6"



Coltello modello "Premana"

cod. 5224.016
lama cm 16 = 6 1/4"



Coltello formaggio due manici

Cheese knife, 2 handles
Couteau à fromage, 2 manches
Käsemesser mit 2 Griffen
Cuchillo corta-quesos, 2 mangos

cod. 5244.036
lama cm 36 x 5,5 = 14 1/4" x 2 1/4"

cod. 5244.040
lama cm 40 x 6,5 = 15 1/4" x 2 1/2"

COLTELLI DA FORMAGGIO PROFESSIONALI

Professional Parmesan cheese knives | Couteaux à Parmesan professionnels | Parmesan Berufsmesser | Cuchillos para queso



Coltello "Emmenthal"

cod. 5219.017
lama cm 17 x 17 = 6 3/4" x 6 3/4"



Coltello modello "Campana"

cod. 5216.016
lama cm 16 = 6 1/4"

Coltello modello "Vercelli"

cod. 5220.015
lama cm 15 = 6"



Coltello modello "Veneto"

cod. 5214.015
lama cm 15 = 6"



Coltello modello "Napoli"

cod. 5218.013
lama cm 13 = 5"



Coltello modello "Firenze"

cod. 5217.014
lama cm 14 = 5 1/2"



Coltello formaggio - paté

Cheese knife | Couteau à fromage | Weichkäsemesser | Cuchillo para queso tierno

cod. 5246.014
lama cm 14 = 5 1/2"



Coltello "Gorgonzola" a scalino

Soft Cheese knife | Couteau à fromage | Briemesser | Cuchillo para queso tierno

cod. 5243.020
lama cm 20 = 7 3/4"



mm 7

Supra
Chef
Elegance
Flite
Classica
Assassina
Fattoria
Tartar

NSF

Coltello cuoco - verdura

Vegetable knife, curved blade | Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

cod. 5591.007 lama cm 7 = 2 7/8"
cod. 5591.048 - BOX 48 PEZZI 48 pieces box



Spelucchino

Paring knife | Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

cod. 5582.009 lama cm 9 = 3 1/2" **NEW**
cod. 5582.011 lama cm 11 = 4 1/4"
cod. 5582.012 lama cm 12 = 4 3/4" **NEW**
cod. 5582.048 - BOX 48 PEZZI cod. 5582.011 48 pieces box ref. 5582.011



Coltello tavola punta tonda, lama mezza dentata

Table knife, half serrated edge, rounded blade | Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

cod. 5523.011 lama cm 11 = 4 1/4"
cod. 5523.048 - BOX 48 PEZZI 48 pieces box



Coltello tavola, lama dentata

Table knife, serrated edge | Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

cod. 5572.011 lama cm 11 = 4 1/4"
cod. 5572.048 - BOX 48 PEZZI 48 pieces box



Coltello tavola, lama liscia

Table knife, plain edge | Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

cod. 5584.011 lama cm 11 = 4 1/4"
cod. 5584.048 - BOX 48 PEZZI 48 pieces box



Coltello pomodoro, lama con dentatura fine

Tomato knife | Couteau pour tomate | Tomatemesser | Cuchillo cocina

cod. 5586.010 lama cm 10 = 4" **NEW**
cod. 5586.048 - BOX 48 PEZZI 48 pieces box



Coltello tavola, lama mezza dentata

Table knife, half serrated edge | Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

cod. 5571.011 lama cm 11 = 4 1/4"
cod. 5571.048 - BOX 48 PEZZI 48 pieces box



Coltello bistecca, lama mezza dentata

Steak knife, half serrated edge | Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

cod. 5585.012 lama cm 12 = 4 3/4"
cod. 5585.048 - BOX 48 PEZZI 48 pieces box



Coltello bistecca, lama dentata

Steak knife, serrated edge | Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

cod. 5587.012 lama cm 12 = 4 3/4"
cod. 5587.048 - BOX 48 PEZZI 48 pieces box



NSF

Coltello cuoco - verdura

Vegetable knife, curved blade | Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

cod. 5691.050 lama cm 7 = 2 7/8"
BOX 50 PEZZI 50 pieces box



Spelucchino

Paring knife | Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

cod. 5682.050 lama cm 11 = 4 1/4"
BOX 50 PEZZI 50 pieces box



Spelucchino, lama dentata

Paring knife, serrated edge | Couteau office, tranchant ondulé | Officemesser, wellenschliff | Cuchillo cocina, filo ondulado

cod. 5683.050 lama cm 9 = 3 1/2" **NEW**
BOX 50 PEZZI 50 pieces box



Coltello tavola, lama mezza dentata

Table knife, half-serrated edge, rounded blade | Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

cod. 5623.050 lama cm 11 = 4 1/4"
BOX 50 PEZZI 50 pieces box



Coltello tavola, lama dentata

Table knife, serrated edge | Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

cod. 5672.050 lama cm 11 = 4 1/4"
BOX 50 PEZZI 50 pieces box



Coltello bistecca, lama mezza dentata

Steak knife, half-serrated edge | Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

cod. 5685.050 lama cm 11 = 4 1/4"
BOX 50 PEZZI 50 pieces box



Coltello bistecca, lama dentata

Steak knife, serrated edge | Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

cod. 5687.050 lama cm 12 = 4 3/4"
BOX 50 PEZZI 50 pieces box



Coltello bar - agrumi, lama mezza dentata

Tomato knife, serrated edge | Couteau à tomates, tranchant ondulé | Tomatenmesser, Wellenschliff | Cuchillo para tomates, filo ondulado

cod. 5698.011 lama cm 11 = 4 1/4"
cod. 5698.050 lama cm 11 = 4 1/4" - BOX 50 PEZZI 50 pieces box



NSF

Spatola cuoco retta

Chef's spatula | Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera

cod. 5772.012
lama cm 12 = 4¾"



cod. 5772.015
lama cm 15 = 6"



cod. 5772.020
lama cm 20 = 7¾"



cod. 5772.023
lama cm 23 = 9"



cod. 5772.027
lama cm 27 = 10½"



cod. 5772.030
lama cm 30 = 11¾"



cod. 5772.035 lama cm 35 = 13¾"



Spatola "Hamburger"

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

cod. 5775.025
lama cm 25 x 8 = 9¾" x 3¼"



Spatola cuoco a scalino

Angular chef's spatula | Palette-spatule, coudée | Winkelpalette | Espátula pastelera, hoja doblada

cod. 5780.022 lama cm 22 = 8¾"

cod. 5780.026 lama cm 26 = 10¼"

cod. 5780.030 lama cm 30 = 11¾"



Spatola pasticcere

Baker spatula | Spatule de boulanger
Konditorpalette | Espátula panadera

cod. 5779.024
lama cm 24 x 6 = 9½" x 2¼"



Cottelleria professionale

NSF

Spatola triangolare

Triangular spatula | Spatule
Palette | Espátula triangular

cod. 5719.008
lama cm 12 x 8 = 4¾" x 2¼"

cod. 5719.010
lama cm 12 x 10 = 4¾" x 3¼"



cod. 5720.012
lama cm 13 x 12 = 5" x 4¾"

Spatola "Lasagne"

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

FLESSIBILE FLEX
cod. 5773.015
lama cm 15 x 9 = 6" x 3½"

RIGIDA STIFF
cod. 5777.015
lama cm 15 x 9 = 6" x 3½"



Spatola "Lasagne" piccola

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

cod. 5773.012
lama cm 12 x 8 = 4¾" x 3¼"



Spatola fritto

Frying spatula | Spatule ajourée | Backenpalette | Espátula perforada

cod. 5778.017
lama cm 17 x 9
= 6¾" x 3½"



Spatola cucina

Kitchen spatula | Spatule de menage | Küchenpalette | Espátula cocina

cod. 5771.016
lama cm 16 x 6
= 6¼" x 3¼"



Spatola per ricotta

Cheese spatula | Spatule pour charcuterie | Käsepalette | Espátula queso

cod. 5776.015
lama cm 15 = 6"



Supra
Supra
Flora
Chef
Elegance
Flite
Classica
Assoloni
Arretza
Tartar

Rotolo per 6 coltelli - vuoto

Empty Cook's roll bag for 6 pieces | Rouleau à couteaux, 6 pièces vide
Rolltasche, 6-teilig, leer | Bolsa de 6 piezas, vacía

cod. 5088.000



Rotolo per 10 coltelli - vuoto

Empty Cook's roll bag for 10 pieces | Rouleau à couteaux, 10 pièces vide
Rolltasche, 10-teilig, leer | Bolsa de 10 piezas, vacía

cod. 5089.000



Borsa portacoltelli cuoco - vuota - spazio per 11 coltelli e 3 tasche porta utensili da cucina

Empty Cook's set (for 11 knives and 3 boxes for kitchen utensils)
Trousse à couteaux, vide (pour 11 pièces couteaux)
Rolltasche, leer (11-teilig)
Bolsa de Chef, vacía (para 11 piezas)

cod. 5090.000
misure cm 51 x 21 x 7 (chiusa)
cm 92 x 51 (aperta)

NEW



Valigia cuoco 13 pezzi

Chef's case with 13 pcs.
Mallette de Chef avec 13 pcs.
Kochkoffer mit 13 Stk.
Maleta 13 piezas

cod. 5085.013

Ref. 1150.030	cm 30	Pinza Chef Chef's tweezers
Ref. 5018.027	cm 27	Acciaino tondo Sharpening steel
Ref. 5307.016	cm 16	Disosso stretto Narrow boning knife
Ref. 5309.026	cm 26	Coltello francese Butcher knife
Ref. 5349.024	cm 24	Trinciante cuoco Chef's knife
Ref. 5349.030	cm 30	Trinciante cuoco Chef's knife
Ref. 5356.028	cm 28	Coltello salmone Salmon slicer
Ref. 5363.028	cm 28	Coltello panettiere Baker knife
Ref. 5366.022	cm 22	Coltello filettare Fish filleting knife
Ref. 5374.130	cm 30	Forchettone cucina Kitchen fork
Ref. 5406.022	φ22 - 25	Scavino doppio Double melon baller
Ref. 5591.007	cm 7	Coltello cuoco Vegetable knife
Ref. 5772.027	cm 27	Spatola cuoco retta Chef's spatula



cod. 5086.000 Valigia vuota | Empty Chef's case | Mallette de Chef, vide | Kochkoffer, leer | Maleta, vacía

Espositore professionale per coltelli

Professional sales display for knives, on casters
Display de vente professionnel pour couteaux de chef, mobile
Kochmesser Verkaufsstand, fahrbar
Exhibidor móvil para cuchillos cocineros

misure:
altezza cm 200 - larghezza cm 80 - profondità cm 50

size: 78 3/4" high - 31 1/2" large - 19 3/4" wide

cod. 5960.000

assortimento Linea Supra e Linea forgiata Chef:

6 pcs.	3349.020	Cucina cm 20 - Chef
6 pcs.	3349.025	Trinciante cm 25 - Chef
6 pcs.	3349.030	Trinciante cm 30 - Chef
6 pcs.	3350.018	Santoku cm 18 - Chef
6 pcs.	3351.020	Filettare flex cm 20 - Chef
6 pcs.	3356.030	Salmone cm 30 - Chef
6 pcs.	3365.020	Pane cm 20 - Chef
6 pcs.	3370.023	Arrosto cm 23 - Chef
6 pcs.	3375.033	Forchettone forgiato cm 33
6 pcs.	5018.030	Acciaino tondo cm 30
2 pcs.	5303.028	Mezzo colpo cm 28
2 pcs.	5305.028	Colpo cm 28
6 pcs.	5307.014	Disosso cm 14
6 pcs.	5309.018	Francese cm 18
6 pcs.	5309.026	Francese cm 26
6 pcs.	5310.030	Affettare cm 30
6 pcs.	5312.016	Disosso retto cm 16
2 pcs.	5334.020	Falcetta cm 20
6 pcs.	5344.030	Formaggio cm 30
6 pcs.	5349.020	Cucina cm 20
6 pcs.	5349.024	Trinciante cm 24
6 pcs.	5349.030	Trinciante cm 30
6 pcs.	5357.028	Prosciutto stretto cm 28
6 pcs.	5358.032	Prosciutto cm 32
6 pcs.	5363.028	Pane cm 28
6 pcs.	5363.032	Panettiere cm 32
1 pcs.	5582.048	Box 48 spelucchini cm 11
1 pcs.	5591.048	Box 48 coltelli cuoco cm 7
6 pcs.	5772.027	Spatola cuoco cm 27
12 pcs.	5773.015	Spatola Lasagne cm 15 x 9

cod. 5965.000

assortimento Linea Supra:

12 pcs.	1555.000	Forbice cucina smontabile cm 15
12 pcs.	1564.000	Forbice cucina acciaio inox cm 15
6 pcs.	5018.030	Acciaino tondo cm 30
2 pcs.	5303.028	Mezzo colpo cm 28
2 pcs.	5305.028	Colpo cm 28
6 pcs.	5301.013	Disosso curvo cm 13
12 pcs.	5307.014	Disosso cm 14
6 pcs.	5308.026	Scimitarra cm 26
6 pcs.	5309.018	Francese cm 18
6 pcs.	5309.026	Francese cm 26
6 pcs.	5310.030	Affettare cm 30
6 pcs.	5312.016	Disosso retto cm 16
2 pcs.	5334.020	Falcetta cm 20
6 pcs.	5344.030	Formaggio cm 30
6 pcs.	5348.025	Trinciante largo cm 25
12 pcs.	5349.020	Cucina cm 20
12 pcs.	5349.024	Trinciante cm 24
6 pcs.	5349.030	Trinciante cm 30
6 pcs.	5349.130	Trinciante dentato cm 30
6 pcs.	5350.018	Santoku cm 18
6 pcs.	5356.028	Salmone cm 28
6 pcs.	5357.028	Prosciutto stretto cm 28
6 pcs.	5358.032	Prosciutto cm 32
12 pcs.	5363.028	Pane cm 28
6 pcs.	5363.032	Panettiere cm 32
6 pcs.	5365.021	Pane cm 21
6 pcs.	5366.022	Filettare flex cm 22
6 pcs.	5370.023	Arrosto cm 23
6 pcs.	5772.027	Spatola cuoco cm 27
12 pcs.	5773.015	Spatola Lasagne cm 15 x 9
6 pcs.	5375.033	Forchettone forgiato cm 33
1 pcs.	5582.048	Box 48 spelucchini cm 11
1 pcs.	5591.048	Box 48 coltelli cuoco cm 7



Gancio porta
depliant

Ruote girevoli

Cesto porta oggetti cm 80 x 50

Supra
Supra
Classica
Elegance
Flite
Classica
Avanzata
Affetta
Tavola

Linea Supra Colore



ideale per...
macellai e cuochi della
ristorazione professionale,
industrie alimentari e
supermercati nel rispetto
delle norme HACCP

The perfect line for...
professional users of food service
and food industry, complying
with HACCP regulations

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

L'HACCP è un sistema di autocontrollo che ogni operatore professionale deve mettere in atto al fine di valutare i rischi e stabilire le misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari. I coltelli di nostra produzione sono rispondenti alle vigenti disposizioni di legge italiane ed europee, in particolare al D.L. n. 155/97 in attuazione del regolamento CE n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari.

HACCP is a systematic method using principles for analyzing a food process and determining the possible chemical, physical, and biological hazards within that process. All our products comply with UE regulations requested for items to be in contact with food products and they are perfectly suitable for food industry, as per Regulation (EC) n. 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29

- CARNI CRUDE – RAW MEAT
- CARNI COTTE / POLLAME – COOKED MEAT / POULTRY
- PESCE – FISH
- VERDURA E FRUTTA – FRUITS & VEGETABLES
- PANE E LATTICINI – BAKERY AND DAIRY PRODUCTS
- VERDURE COTTE – COOKED VEGETABLES

Affilatura finale eseguita manualmente per ogni singolo pezzo

Final sharpening hand-made piece by piece for a long lasting cutting edge

Marcatura al laser precisa ed indelebile, con indicazione del codice prodotto

Long-lasting laser printed logo, with indication of the product code

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

Polypropylene handles in different colors, in order to comply with HACCP regulations

Lama satinata prodotta con acciaio conico Bonpertuis® specifico per coltelleria

Satin - finished blades manufactured from conic bars of Bonpertuis® stainless steel, specific for knives

La perfetta aderenza tra lama e manico garantisce la massima igiene

Perfect connection between blades and handles for the maximum hygiene

- CARNI CRUDE
- CARNI COTTE / POLLAME
- PESCE
- VERDURA E FRUTTA
- PANE E LATTICINI
- VERDURE COTTE

Coltelleria professionale con manici colorati a norme HACCP

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

Professional knives with coloured handles satisfying HACCP regulations

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

Linea Supra Colore

NSF

CARNI CRUDE - RAW MEAT

Coltello disosso curvo

Boning knife, curved blade | Désosseur, lame courbe | Ausbeinmesser, geschweifte Klinge | Deshuesador, hoja curvada

cod. 4301.013
lama cm 13 = 5"

NEW



Coltello disosso curvo, lama flessibile

Boning knife, flexible curved blade | Désosseur, lame courbe flexible | Ausbeinmesser, flexible geschweifte Klinge | Deshuesador, hoja curvada flexible

cod. 4302.013
lama cm 13 = 5"

NEW



Coltello disosso stretto

Narrow boning knife | Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

cod. 4307.014
lama cm 14 = 5½"



Coltello disosso retto

Boning knife | Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

cod. 4312.016
lama cm 16 = 6¼"



Coltello scannare

Sticking knife | Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

cod. 4315.016
lama cm 16 = 6¼"

NEW



Forchettone forgiato

Forged cook's fork | Fourchette de chef, forgée | Küchengabel, geschmiedet | Tenedor forjado

cod. 4375.033
totale cm 33 = 13" total length

NEW



Trinciante cuoco

Chef's knife | Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

cod. 4349.024
lama cm 24 = 9½"

NEW



cod. 4349.030
lama cm 30 = 11¾"

NEW



Coltelleria professionale HACCP

Sanelli Ambrogio®
1863

NSF

Coltello francese

Butcher knife | Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

cod. 4309.016
lama cm 16 x 3,6 = 6¼"



cod. 4309.018
lama cm 18 x 3,7 = 7"



cod. 4309.020
lama cm 20 x 4 = 7¾"



cod. 4309.022
lama cm 22 x 4,2 = 8¾"



cod. 4309.024
lama cm 24 x 4,4 = 9½"



cod. 4309.026
lama cm 26 x 4,6 = 10¼"



cod. 4309.030
lama cm 30 x 5,1 = 11¾"

NEW



Coltello affettare

Slicing knife | Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

cod. 4310.030
lama cm 30 x 7,4 = 11¾"



Linea Supra Colore

NSF

Falcetta macellaio codolo intero

Butcher cleaver | Couperet de boucher
| Hackmesser | Macheta
cod. 4334.020
lama cm 20 = 7¾"

kg 1,100

NEW

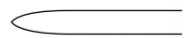


Coltello mezzo colpo

Half heavy butcher knife | Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carníero

cod. 4303.028
lama cm 28 = 11"

kg 0,750

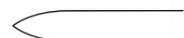


Coltello colpo

Heavy butcher knife | Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carníero

cod. 4305.028
lama cm 28 = 11"

kg 1,000



PESCE - FISH

Coltello affettare

Slicing knife | Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trincar

cod. 7310.030
lama cm 30 x 7,4 = 11¾"

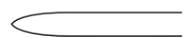


Coltello mezzo colpo

Half heavy butcher knife | Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carníero

cod. 7303.028
lama cm 28 = 11"

kg 0,750



Coltelleria professionale HACCP

Sanelli Ambrogio®
1863

NSF

Coltello disosso stretto

Narrow boning knife | Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

cod. 7307.014
lama cm 14 = 5½"

NEW



Coltello disosso retto

Boning knife | Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

cod. 7312.016
lama cm 16 = 6¼"



Coltello filettare flessibile

Fish filleting knife, flexible | Couteau à fileter, flexible | Filetiermesser, flexibel | Cuchillo para filetear, flexible

cod. 7351.018
lama cm 18 = 7"

NEW



Coltello filettare flessibile

Fish filleting knife, flexible | Couteau à fileter, flexible | Filetiermesser, flexibel | Cuchillo para filetear, flexible

cod. 7366.022
lama cm 22 = 8¾"

NEW



Coltello giapponese "Santoku", lama alveolata

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

cod. 7350.018
lama cm 18 = 7"

NEW



Coltello salmone, lama alveolata

Salmon slicer, fluted edge | Couteau à saumon, lame alvéolée | Lachsaufschnittmesser, kullenschliff | Cuchillo para salmón, hoja con alvéolos

cod. 7356.028
lama cm 28 = 11"

NEW



Forchettone forgiato

Forged cook's fork | Fourchette de chef, forgée | Küchegabel, geschmiedet | Tenedor forjado

cod. 7375.033
totale cm 33 = 13" total length

NEW



Trinciante cuoco, lama dentata

Chef's knife, serrated edge | Couteau de chef, tranchant ondulé | Kochmesser, wellenschliff | Cuchillo cocinero, filo ondulado

cod. 7349.130
lama cm 30 = 11¾"

NEW



Supra
Supra
Colore
Chef
Elegance
Flite
Classica
Accessori
Affetta
Tavole

Linea Supra Colore

NSF

CARNI COTTE/POLLAME - COOKED MEAT / POULTRY

Coltello scannapolli

Poultry killing knife | Couteau à tuer la volaille | Geflügel Schlachtmesser | Cuchillo para aves

cod. 6307.011
lama cm 11 = 4¼"



Coltello disosso stretto

Narrow boning knife | Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

cod. 6307.014
lama cm 14 = 5½"



Coltello disosso retto

Boning knife | Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

cod. 6312.016
lama cm 16 = 6¼"



Coltello scannare

Sticking knife | Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

cod. 6315.016
lama cm 16 = 6¼"



Coltello francese

Butcher knife | Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

cod. 6309.018
lama cm 18 x 3,7 = 7"



cod. 6309.022
lama cm 22 x 4,2 = 8¾"

NEW



cod. 6309.026
lama cm 26 x 4,6 = 10¼"



cod. 6309.036 lama cm 36 x 5,5 = 14¼"



Coltelleria professionale HACCP

Sanelli Ambrogio®
1863

NSF

Forchettone forgiato

Forged cook's fork | Fourchette de chef, forgée | Küchengebel, geschmiedet | Tenedor forjado

cod. 6375.033
totale cm 33 = 13" total length

NEW



Coltello filettare pollo

Poultry filleting knife | Couteau à volaille | Geflügelmesser | Cuchillo para filetear aves

cod. 6345.027
lama cm 27 = 10½"



Trinciante cuoco

Chef's knife | Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

cod. 6349.024
lama cm 24 = 9½"

NEW



cod. 6349.030
lama cm 30 = 11¾"

NEW



Coltello prosciutto

Ham slicer | Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

cod. 6358.032
lama cm 32 x 3,3 = 12½"



Coltello mezzo colpo

Half heavy butcher knife | Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carnicero

cod. 6303.028
lama cm 28 = 11"

kg 0,750



Coltello affettare pesante

Heavy slicing knife | Couteau à découper, lourd | Aufschnittmesser, schwer | Cuchillo despiece

cod. 6325.032
lama cm 32 = 12½"

kg 0,600

NEW



Supra
Supra Colore
Chef
Elegance
Flite
Classica
Accessori
Affetta
Tavole

ideale per...
i migliori Chef e per tutti i
Gourmet appassionati di cucina

Linea Chef



perfect for... master Chefs and food lovers

Coltelleria forgiata professionale

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

Professional forged knives

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

I coltelli forgiati CHEF sono forniti in scatola singola
CHEF forged knives are supplied in single boxes

Un pezzo unico di acciaio per lama e manico
garantisce elevata resistenza

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

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

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

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

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

Ottimo bilanciamento grazie alla forgiatura di un unico
pezzo di acciaio per lama e manico

Perfect balance, with a single piece of steel for the
blade and the handle

Linea Chef

Coltello cucina

Kitchen knife | Couteau de cuisine | Kochmesser | Cuchillo cocinero

cod. 3349.015
lama cm 15 = 6"



cod. 3349.020
lama cm 20 = 7 3/4"



Trinciante cuoco

Chef's knife | Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

cod. 3349.025
lama cm 25 = 9 3/4"



cod. 3349.030
lama cm 30 = 11 3/4"



Coltello affettare

Slicing knife | Couteau à découper | Tranchiermesser | Cuchillo de trinchar

cod. 3345.025
lama cm 25 = 9 3/4"



Coltello filettare flessibile

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

cod. 3351.020
lama cm 20 = 7 3/4"



cod. 3351.025
lama cm 25 = 9 3/4"



NEW

Coltelleria Forgiata

Sanelli Ambrogio®
1863

Coltello arrosto

Carving knife | Couteau à rôtir | Bratenmesser | Trinchante

cod. 3370.023
lama cm 23 = 9"



Cotello pane

Bread knife, serrated edge | Couteau à pain, tranchant ondulé | Brotmesser, wellenschliff | Cuchillo panadero, filo ondulado

cod. 3365.020
lama cm 20 = 7 3/4"



Coltello panettiere

Baker knife, serrated edge | Couteau de boulanger, tranchant ondulé | Bäckermesser, wellenschliff | Cuchillo panadero, filo ondulado

cod. 3363.030
lama cm 30 = 11 3/4"



Coltello prosciutto

Ham slicer | Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

cod. 3358.025
lama cm 25 = 9 3/4"



cod. 3358.030
lama cm 30 = 11 3/4"



Coltello prosciutto stretto

Narrow ham slicer | Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

cod. 3357.029
lama cm 29 = 11 1/2"



NEW

Coltello salmone, lama alveolata

Salmon slicer, fluted edge | Couteau à saumon, lame alvéolée | Lachsaufschnittmesser, kullenschliff | Cuchillo para salmón, hoja con alvéolos

cod. 3356.030
lama cm 30 = 11 3/4"



Supra
Supra
Chef
Elegance
Flite
Classica
Assistenti
Affetta
Tartar

Coltello disosso

Boning knife | Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

cod. 3307.013
lama cm 13 = 5"



Coltello "Santoku", lama alveolata

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

cod. 3350.018
lama cm 18 = 7"

NEW



Affilacoltelli

Sharpening steel | Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

cod. 3343.020
lama cm 20 = 7 7/8"



Falcetta

Kitchen cleaver | Couperet de cuisine | Küchenspalter | Macheta cocina

cod. 3337.016
lama cm 16 = 6 1/4"



Forchettone forgiato

Forged cook's fork | Fourchette de chef, forgée | Küchengabel, geschmiedet | Tenedor forjado

cod. 3375.028
totale cm 28 = 11" total length



cod. 3375.030
totale cm 30 = 11 3/4" total length



cod. 3375.033
totale cm 33 = 13" total length



Coltelleria Forgiata

Coltello cuoco - verdura

Vegetable knife | Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

cod. 3391.007
lama cm 7 = 2 3/4"



Spelucchino

Paring knife | Couteau d'office | Officemesser | Mondador

cod. 3382.011
lama cm 11 = 4 1/4"



Coltello costata, lama mezza dentata

Steak knife, half-serrated edge | Couteau à steak, tranchant ondulé | Steakmesser, wellenschliff | Cuchillo chuletero, filo ondulado

cod. 3385.011
lama cm 11 = 4 1/4"



Coltello costata, lama liscia

Steak knife, plain blade | Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

cod. 3385.111
lama cm 11 = 4 1/4"

NEW



Coltello Steakhouse, lama mezza dentata

Steak knife, half-serrated edge | Couteau à steak, tranchant ondulé | Steakmesser, wellenschliff | Cuchillo chuletero, filo ondulado

cod. 3385.013
lama cm 13 = 5"



Coltello tavola, lama mezza dentata

Table knife, half-serrated edge | Couteau de table, tranchant ondulé | Tafelmesser, wellenschliff | Cuchillo mesa, filo ondulado

cod. 3471.011
lama cm 11 = 4 1/4"



Scatola regalo, 6 coltelli costata dentati (coltelli 3385.011)

Gift box with 6 pieces steak knives 3385.011 | Set de 6 Couteaux à steak 3385.011
Steakmessersatz - 6 Teile 3385.011 | Set 6 cuchillos chuleteros 3385.011

cod. 3385.611

Scatola regalo, 6 coltelli costata lisci (coltelli 3385.111)

Gift box with 6 pieces steak knives 3385.111 | Set de 6 Couteaux à steak 3385.111
Steakmessersatz - 6 Teile 3385.111 | Set 6 cuchillos chuleteros 3385.111

cod. 3385.612

Scatola regalo, 6 coltelli tavola (coltelli 3471.011)

Gift box with 6 pieces table knives 3471.011 | Set de 6 Couteaux de table 3471.011
Tafelmessersatz - 6 Teile 3471.011 | Set 6 cuchillos mesa 3471.011

cod. 3471.611



Valigia cuoco alluminio 17 pezzi, con coltelli forgiati linea Chef

Chef's case with 17 pieces, forged knives | Mallette de Chef avec 17 pcs. | Kochkoffer mit 17 Stk. | Maleta 17 piezas

cod. 3080.017

Ref. 1555.000 Forbice da cucina
Ref. 3307.013 Disosso cm 13
Ref. 3349.025 Trinciante cm 25
Ref. 3349.030 Trinciante cm 30
Ref. 3351.020 Filettare cm 20
Ref. 3356.030 Salmone cm 30
Ref. 3363.030 Panettiere cm 30
Ref. 3375.033 Forchettone cm 33
Ref. 3382.011 Spelucchino cm 11
Ref. 3391.007 Verdura cm 7
Ref. 5018.030 Acciaino cm 30
Ref. 5406.022 Scavino doppio
Ref. 5430.000 Pelapatate
Ref. 5441.000 Rigalimoni
Ref. 5444.000 Coltello decoratore
Ref. 5445.000 Decoratore
Ref. 5451.000 Scavino ovale festonato



cod. 3081.000 Valigia alluminio vuota | Empty aluminium Chef's case
Mallette de Chef vide | Kochkoffer leer | Maleta, vacia

Valigia cuoco 13 pezzi, con coltelli forgiati linea Chef

Chef's case with 13 pieces, forged knives | Mallette de Chef avec 13 pcs. | Kochkoffer mit 13 Stk. | Maleta 13 piezas

cod. 3085.013

Ref. 1150.030 Pinza chef cm 30
Ref. 3307.013 Disosso cm 13
Ref. 3349.025 Trinciante cm 25
Ref. 3349.030 Trinciante cm 30
Ref. 3350.018 Santoku cm 18
Ref. 3351.020 Filettare cm 20
Ref. 3356.030 Salmone cm 30
Ref. 3357.029 Prosciutto cm 29
Ref. 3363.030 Panettiere cm 30
Ref. 3375.033 Forchettone cm 33
Ref. 3391.007 Verdura cm 7
Ref. 5018.030 Acciaino cm 30
Ref. 5406.022 Scavino doppio



cod. 3086.000 Valigia vuota | Empty Chef's case
Mallette de Chef vide | Kochkoffer leer | Maleta, vacia

CEPPI PORTACOLTELLI

Knives Blocks | Blocs de couteaux | Messerblöcke | Bloques de cuchillos

Ceppo "Roccia" 6 pezzi

Knife block with 6 pieces

- cod. 3500.000 legno sbiancato | White painted wood
- cod. 3501.000 legno tinto wengé | Wengé painted wood
- cod. 3502.000 legno laccato nero | Black painted wood

3349.020 - cucina cm 20 3365.020 - pane cm 20
3351.020 - filettare cm 20 3370.023 - arrosto cm 23
3358.025 - prosciutto cm 25 3382.011 - spelucchino cm 11



CEPPI PORTACOLTELLI

Knives Blocks | Blocs de couteaux | Messerblöcke | Bloques de cuchillos

Ceppo "Roccia" 8 pezzi

Knife block with 8 pieces

- cod. 3510.000 legno sbiancato | White painted wood
- cod. 3511.000 legno tinto wengé | Wengé painted wood

1564.000 - forbice cucina
3358.025 - prosciutto cm 25
3307.013 - disosso cm 13
3365.020 - pane cm 20
3349.020 - cucina cm 20
3370.023 - arrosto cm 23
3350.018 - santoku cm 18
3375.028 - forchettone cm 28

NEW



Ceppo "Onda" 6 pezzi

Knife block with 6 pieces

cod. 3520.000

1564.000 - forbice cucina 3365.020 - pane cm 20
3349.020 - cucina cm 20 3370.023 - arrosto cm 23
3351.020 - filettare cm 20 3382.011 - spelucchino cm 11



Ceppo "Onda" 8 pezzi

Knife block with 8 pieces

cod. 3530.000

1564.000 - forbice cucina 3351.020 - filettare cm 20
3307.013 - disosso cm 13 3365.020 - pane cm 20
3343.020 - affilacoltelli cm 20 3370.023 - arrosto cm 23
3349.020 - cucina cm 20 3382.011 - spelucchino cm 11



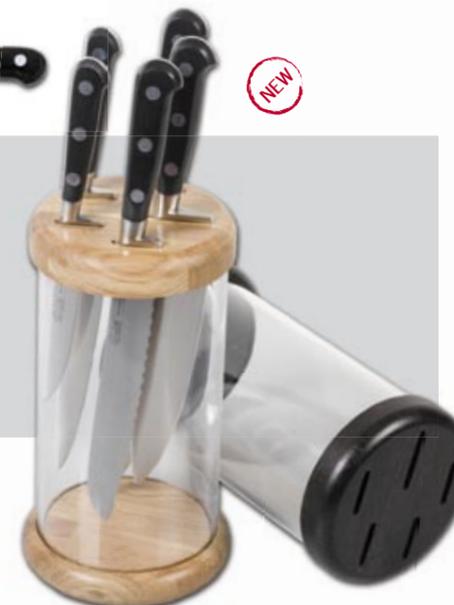
Ceppo "Aqua" 5 pezzi, trasparente

Knife block with 5 pieces

- cod. 3540.000 listellare di frassino | ash wood
- cod. 3541.000 legno tinto wengé | wengé painted wood

3307.013 - disosso cm 13 3365.020 - pane cm 20
3349.020 - cucina cm 20 3370.023 - arrosto cm 23
3351.020 - filettare cm 20

NEW



Ceppo "Aqua" 6 coltelli bistecca, trasparente

Knife block with 6 steak knives

- cod. 3550.000 listellare di frassino | ash wood
- cod. 3551.000 legno tinto wengé | wengé painted wood

6 pezzi 3385.011



Supra
Supra
Supra
Chef
Elegance
Elite
Classica
Accessori
Affetta
Tavole

Linea Elegance



*dedicata...
agli amanti
del bello*



*dedicated to...
design lovers*

Design moderno ed accattivante

Captivating and modern design and materials

I coltelli forgiati ELEGANCE sono forniti in scatola singola
ELEGANCE forged knives are supplied in single boxes

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

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

Ottimo bilanciamento grazie alla forgiatura di un unico pezzo di acciaio per lama e manico

Perfect balance, with a single piece of steel for the blade and the handle

Manico nero in resina, moderno ed elegante

Resin black handles, modern and elegant

Manico in pregiato frassino, caldo e naturale

Precious ash wood handles, warm and natural

Coltelleria forgiata

Coltelleria forgiata di design moderno ed accattivante, realizzata per venire incontro alle richieste di funzionalità e raffinatezza della clientela più esigente. Ogni coltello è forgiato in un unico pezzo ed è controllato e rifinito con la più scrupolosa cura. L'impiego di materie prime di primissima qualità e le finiture particolarmente accurate trasformano ogni singolo pezzo in un oggetto di grande pregio.

Forged knives

Forged knives of captivating and modern design, Elegance line has been studied and realized to satisfy the refined taste of the most exigent customers. Drop-forged in a single piece of steel, each knife is finished and checked with the greatest care. The blade, forged with high-grade stainless steel, has high cutting power and corrosion resistance; the full tang gives the knives a perfect balance and makes it perfectly suitable for a safe and extended use. Best quality raw materials and extremely accurate working process transform each single knife in a valuable tool.

New **Linea Elegance**

Coltello cucina

Kitchen knife | Couteau de cuisine | Kochmesser | Cuchillo cocinero

cod. **3649.018**
lama **cm 18 = 7"**



Coltello "Santoku", lama alveolata

"Santoku" knife, fluted edge | Couteau "Santoku", lame alvéolée | "Santoku" messer, Kullenschliff | Cuchillo "Santoku", hoja con alvéolos

cod. **3650.018**
lama **cm 18 = 7"**



Coltello prosciutto stretto

Narrow ham slicer | Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

cod. **3657.026**
lama **cm 26 = 10 1/4"**



Coltello pane

Bread knife | Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

cod. **3665.022**
lama **cm 22 = 8 3/4"**



Coltello arrosto

Carving knife | Couteau à rôti | Bratenmesser | Trinchante

cod. **3670.022**
lama **cm 22 = 8 3/4"**



Forchettone forgiato

Forged cook's fork | Fourchette de chef, forgée | Küchengabel, geschmiedet | Tenedor forjado

cod. **3675.028**
totale **cm 28 = 11"** total length



Spelucchino

Paring knife | Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

cod. **3682.011**
lama **cm 11 = 4 1/4"**



Coltello costata, lama mezza dentata

Steak knife, half-serrated edge | Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

cod. **3685.011**
lama **cm 11 = 4 1/4"**



Coltelleria Forgiata



Scatola regalo, 6 coltelli da costata (coltelli 3685.011)

Gift box with 6 pieces steak knives 3685.011
Set de 6 Couteaux à steak 3685.011
Steakmessersatz 6 Teile 3685.011
Set 6 cuchillos chuleteros 3685.011

cod. **3685.611**

CEPPI PORTACOLTELLI

Knives Blocks | Blocs de couteaux | Messerblöcke | Bloques de cuchillos

Ceppo "Roccia" 6 pezzi

Knife block with 6 pieces

- cod. **3700.000** legno sbiancato | White painted wood
- cod. **3701.000** legno tinto wengé | Wengé painted wood
- cod. **3702.000** legno laccato nero | Black painted wood



3649.018 - cucina cm 18
3665.022 - pane cm 22
3650.018 - santoku cm 18
3670.022 - arrosto cm 22
3657.026 - prosciutto cm 26
3682.011 - spelucchino cm 11

1564.000 - forbice cucina
3665.022 - pane cm 22
3649.018 - cucina cm 18
3670.022 - arrosto cm 22
3650.018 - santoku cm 18
3682.011 - spelucchino cm 11
3657.026 - prosciutto cm 26
3675.028 - forchettone cm 28

Ceppo "Roccia" 8 pezzi

Knife block with 8 pieces

- cod. **3710.000** legno sbiancato | White painted wood
- cod. **3711.000** legno tinto wengé | Wengé painted wood



Ceppo "Aqua" 5 pezzi, trasparente

Knife block with 5 pieces

- cod. **3740.000** listellare di frassino | ash wood
- cod. **3741.000** legno tinto wengé | wengé painted wood

3649.018 - cucina cm 18 3670.022 - arrosto cm 22
3650.018 - santoku cm 18 3682.011 - spelucchino cm 11
3665.022 - pane cm 22



Ceppo "Aqua" 6 coltelli bistecca, trasparente

Knife block with 6 steak knives

- cod. **3750.000** listellare di frassino | ash wood
- cod. **3751.000** legno tinto wengé | wengé painted wood

6 pezzi 3685.011 costata cm 11



New
 Super
 Super
 Chef
 Elegance
 Flite
 Classic
 Avance
 Heritage

New

Linea Elegance

Coltello cucina, manico frassino

Kitchen knife | Couteau de cuisine | Kochmesser | Cuchillo cocinero

cod. 3849.018
lama cm 18 = 7"



Coltello "Santoku", lama alveolata, manico frassino

"Santoku" knife, fluted edge | Couteau "Santoku", lame alvéolée | "Santoku" messer, Kullenschliff | Cuchillo "Santoku", hoja con alvéolos

cod. 3850.018
lama cm 18 = 7"



Coltello prosciutto stretto, manico frassino

Narrow ham slicer | Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

cod. 3857.026
lama cm 26 = 10 1/4"



Coltello pane, manico frassino

Bread knife | Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

cod. 3865.022
lama cm 22 = 8 3/4"



Coltello arrosto, manico frassino

Carving knife | Couteau à rôtir | Bratenmesser | Trinchante

cod. 3870.022
lama cm 22 = 8 3/4"



Forchettone forgiato, manico frassino

Forged cook's fork | Fourchette de chef, forgée | Küchengabel, geschmiedet | Tenedor forjado

cod. 3875.028
totale cm 28 = 11" total length



Spelucchino, manico frassino

Paring knife | Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

cod. 3882.011
lama cm 11 = 4 1/4"



Coltello costata, lama mezza dentata, manico frassino

Steak knife, half-serrated edge | Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

cod. 3885.011
lama cm 11 = 4 1/4"



Coltelleria Forgiata

Sanelli Ambrogio® 1863



Scatola regalo, 6 coltelli da costata (coltelli 3885.011)

Gift box with 6 pieces steak knives 3885.011
Set de 6 Couteaux à steak 3885.011
Steakmessersatz 6 Teile 3885.011
Set 6 cuchillos chuleteros 3885.011

cod. 3885.611

CEPPI PORTACOLTELLI

Knives Blocks | Blocs de couteaux | Messerblöcke | Bloques de cuchillos

Ceppo "Roccia" 6 pezzi

Knife block with 6 pieces

- cod. 3900.000 legno sbiancato | White painted wood
- cod. 3901.000 legno tinto wengé | Wengé painted wood
- cod. 3902.000 legno laccato nero | Black painted wood



3849.018 - cucina cm 18
3865.022 - pane cm 22
3850.018 - santoku cm 18
3870.022 - arrosto cm 22
3857.026 - prosciutto cm 26
3882.011 - spelucchino cm 11

1564.000 - forbice cucina
3865.022 - pane cm 22
3849.018 - cucina cm 18
3870.022 - arrosto cm 22
3850.018 - santoku cm 18
3882.011 - spelucchino cm 11
3857.026 - prosciutto cm 26
3875.028 - forchettone cm 28

Ceppo "Roccia" 8 pezzi

Knife block with 8 pieces

- cod. 3910.000 legno sbiancato | White painted wood
- cod. 3911.000 legno tinto wengé | Wengé painted wood



Ceppo "Aqua" 5 pezzi, trasparente

Knife block with 5 pieces

- cod. 3940.000 listellare di frassino | ash wood
- cod. 3941.000 legno tinto wengé | wengé painted wood

3849.018 - cucina cm 18 3870.022 - arrosto cm 22
3850.018 - santoku cm 18 3882.011 - spelucchino cm 11
3865.022 - pane cm 22

Ceppo "Aqua" 6 coltelli bistecca, trasparente

Knife block with 6 steak knives

- cod. 3950.000 listellare di frassino | ash wood
- cod. 3951.000 legno tinto wengé | wengé painted wood

6 pezzi 3885.011 costata cm 11



New
Supra
Supra
Chef
Elegance
Flite
Classica
Assoloni
Arredo
Arredo

Linea Elite

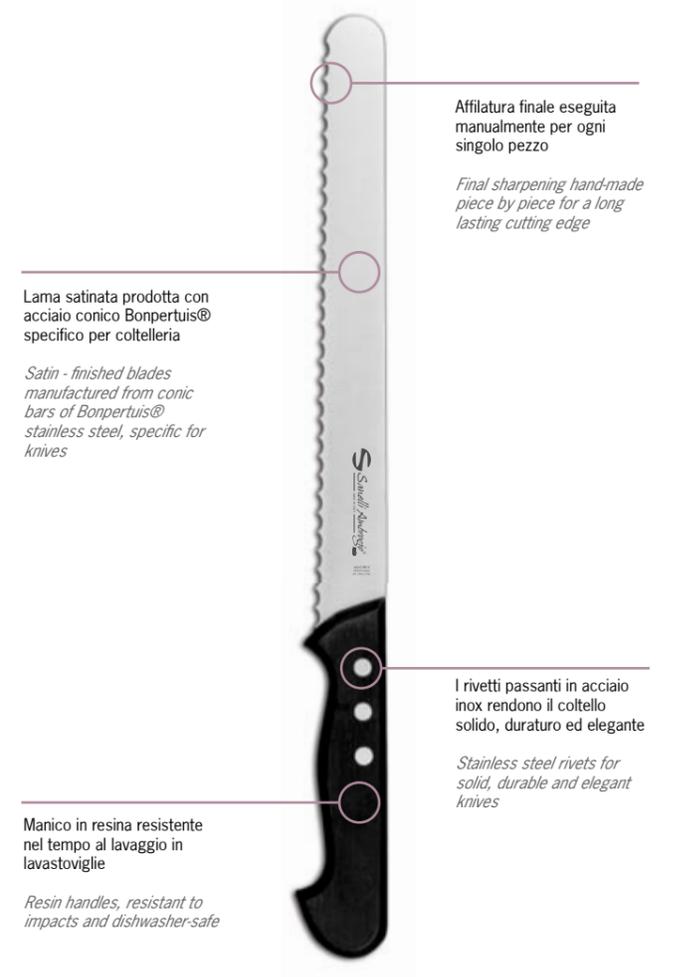


ideale per...
una cucina
pratica
e moderna

studied for... modern and elegant kitchens

Coltelleria con manico in resina e rivetti passanti in acciaio inox

Appositamente studiati per l'utilizzo domestico, i coltelli della linea Elite alla consueta elevata qualità delle lame abbinano manici in resina acetilica (POM), con rivetti passanti in acciaio inossidabile. I materiali utilizzati rendono i prodotti resistenti al lavaggio in lavastoviglie ed adatti al contatto con gli alimenti. Il design moderno ed elegante contribuisce a creare una gamma di prodotti di alta qualità adatti all'utilizzo quotidiano in tutte le cucine dove ancora si apprezza un coltello pratico, ma anche duraturo ed efficiente.



Affilatura finale eseguita manualmente per ogni singolo pezzo

Final sharpening hand-made piece by piece for a long lasting cutting edge

Lama satinata prodotta con acciaio conico Bonpertuis® specifico per coltelleria

Satin - finished blades manufactured from conic bars of Bonpertuis® stainless steel, specific for knives

I rivetti passanti in acciaio inox rendono il coltello solido, duraturo ed elegante

Stainless steel rivets for solid, durable and elegant knives

Manico in resina resistente nel tempo al lavaggio in lavastoviglie

Resin handles, resistant to impacts and dishwasher-safe

Kitchen knives with resin handles and stainless steel rivets

Especially designed for the domestic use, Elite knives combine the classic quality of our blades with synthetic resin (POM) handles, fastened three stainless steel rivets. Owing to used materials these knives are dishwasher-safe and comply with the most updated food hygiene regulations. The modern and elegant design creates a range of high quality knives, suitable for the everyday use in all the modern kitchens where a practical, durable and efficient knife is still appreciated.

Linea Elite

Coltello cucina

Kitchen knife | Couteau de cuisine | Kochmesser | Cuchillo cocinero

cod. 2349.016
lama cm 16 = 6¼"



cod. 2349.018
lama cm 18 = 7"



cod. 2349.020
lama cm 20 = 7¾"



Trinciante cuoco

Chef's knife | Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

cod. 2349.022
lama cm 22 = 8¾"

NEW



cod. 2349.024
lama cm 24 = 9½"



cod. 2349.030
lama cm 30 = 11¾"



Cotello pane

Bread knife, serrated edge | Couteau à pain, tranchant ondule | Brotmesser, wellenschliff | Cuchillo panadero, filo ondulado

cod. 2365.021
lama cm 21 = 8¼"



Coltello pane

Bread knife, serrated edge | Couteau à pain, tranchant ondule | Brotmesser, wellenschliff | Cuchillo panadero, filo ondulado

cod. 2363.024
lama cm 24 = 9½"



Coltelleria manico in resina

Sanelli Ambrogio®
1863

Coltello disosso stretto

Narrow boning knife | Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

cod. 2307.016
lama cm 16 = 6¼"



Coltello disosso retto

Boning knife | Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

cod. 2312.018
lama cm 18 = 7"



Coltello francese

Butcher knife | Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

cod. 2309.020
lama cm 20 x 4 = 7¾"



Coltello arrosto

Carving knife | Couteau à rôti | Bratenmesser | Trinchante

cod. 2370.023
lama cm 23 = 9"



Coltello formaggio punta quadra

Cheese slicer | Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

cod. 2344.022
lama cm 22 x 3,6 = 8¾"



Coltello prosciutto

Ham slicer | Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

cod. 2358.024
lama cm 24 x 2,7 = 9½"



Coltello prosciutto stretto

Narrow ham slicer | Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

cod. 2357.028
lama cm 28 x 2 = 11"



Coltello salmone, lama alveolata

Salmon slicer, fluted edge | Couteau à saumon, lame alvéolée | Lachsaufschnittmesser, kullenschliff | Cuchillo para salmón, hoja con alvéolos

cod. 2356.028
lama cm 28 = 11"



Supra
Supra
Chef
Elegance
Elite
Classica
Assistenti
Festeggiamenti

Linea Elite

Falcetta cucina

Kitchen cleaver | Couperet de cuisine | Küchenspalter | Macheta cocina

cod. 2337.014
lama cm 14 = 5½"



Coltello pasta

Dough knife | Couteau pour pâtes | Teigmesser | Cuchillo para pasta

cod. 2352.025
lama cm 25 = 9¾"



Coltello cuoco - verdura

Vegetable knife, curved blade | Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

cod. 2391.007
lama cm 7 = 2¾"



Spelucchino

Paring knife | Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

cod. 2382.011
lama cm 11 = 4¼"



Coltello tavola punta tonda, lama mezza dentata

Table knife, half-serrated edge, rounded blade | Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

cod. 2423.011
lama cm 11 = 4¼"



Coltello tavola, lama dentata

Table knife, serrated edge | Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

cod. 2472.011
lama cm 11 = 4¼"



Coltello tavola, lama mezza dentata

Table knife, half-serrated edge | Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

cod. 2471.011
lama cm 11 = 4¼"



Coltello bistecca, lama mezza dentata

Steak knife, half-serrated edge | Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

cod. 2385.012
lama cm 12 = 4¾"



Coltello bistecca, lama dentata

Steak knife, serrated edge | Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

cod. 2387.012
lama cm 12 = 4¾"



Coltelleria manico in resina

Sanelli Ambrogio®
1863

CEPPI PORTACOLTELLI

Knives Blocks | Blocs de couteaux | Messerblöcke | Bloques de cuchillos

Ceppo "Roccia" 6 pezzi

Knife block with 6 pieces

- cod. 2500.000 legno sbiancato | White painted wood
- cod. 2501.000 legno tinto wengé | Wengé painted wood
- cod. 2502.000 legno laccato nero | Black painted wood

2344.022 - formaggio cm 22 2365.021 - pane cm 21
2349.018 - cucina cm 18 2370.023 - arrosto cm 23
2358.024 - prosciutto cm 24 2382.011 - spelucchino cm 11



Ceppo "Roccia" 8 pezzi

Knife block with 8 pieces

- cod. 2510.000 legno sbiancato | White painted wood
- cod. 2511.000 legno tinto wengé | Wengé painted wood

1555.000 - forbice cucina 2365.021 - pane cm 21
2344.022 - formaggio cm 22 2370.023 - arrosto cm 23
2349.018 - cucina cm 18 2382.011 - spelucchino cm 11
2358.024 - prosciutto cm 24 3375.028 - forchettone cm 28

Ceppo "Onda" 6 pezzi

Knife block with 6 pieces

cod. 2520.000

1555.000 - forbice cucina 2365.021 - pane cm 21
2349.018 - cucina cm 18 2370.023 - arrosto cm 23
2358.024 - prosciutto cm 24 2382.011 - spelucchino cm 11



Ceppo "Onda" 8 pezzi

Knife block with 8 pieces

cod. 2530.000

1555.000 - forbice cucina 2365.021 - pane cm 21
2307.016 - disosso cm 16 2370.023 - arrosto cm 23
2349.018 - cucina cm 18 2382.011 - spelucchino cm 11
2358.024 - prosciutto cm 24 5018.020 - affilacoltelli cm 20

Supra
Supra
Clara
Chef
Elegance
Elite
Classica
Assoloni
Affetta
Fartage

Linea Classica

*ideale per...
una cucina rustica
e tradizionale*



*ideal for...
traditional and
rustic kitchens*

Coltelleria con manico in palissandro e rivetti in ottone

Coltelleria con manico in pregiato palissandro, realizzata con l'impiego di materie prime naturali e con finiture particolarmente accurate, che trasformano ogni singolo pezzo in un oggetto di grande pregio. Il calore del palissandro, la brillantezza dei rivetti in ottone e la classica funzionalità delle forme, fanno di questa linea una serie di coltelleria tradizionale ancora oggi apprezzata ovunque.

Lama satinata prodotta con acciaio conico Bonpertuis[®] specifico per coltelleria

Satin - finished blades manufactured from conic bars of Bonpertuis[®] stainless steel, specific for knives

Manico in pregiato palissandro rifinito a mano pezzo per pezzo

Handles made with valuable Indian Rosewood



Affilatura finale eseguita manualmente per ogni singolo pezzo

Final sharpening hand-made piece by piece for a long lasting cutting edge

Rivetti passanti in ottone lucido

Elegant brass through rivets

Kitchen knives with rosewood handles and brass rivets

This rosewood handle line is studied to meet with the requirements of functionality and elegance of the most exigent customers. The use of the best natural raw materials and the greatest finishing care transform every single piece into a valuable object. Brilliant brass rivets, warm wooden shapes and traditional design make of the Classica line a knives collection still appreciated everywhere.

Linea Classica

Coltello cucina

Kitchen knife | Couteau de cuisine | Kochmesser | Cuchillo cocinero

cod. 0349.016 lama cm 16 = 6¼"

cod. 0349.018 lama cm 18 = 7"

cod. 0349.020 lama cm 20 = 7¾"



Cotello pane

Bread knife, serrated edge | Couteau à pain, tranchant ondule | Brotmesser, wellenschliff | Cuchillo panadero, filo ondulado

cod. 0365.021

lama cm 21 = 8¼"

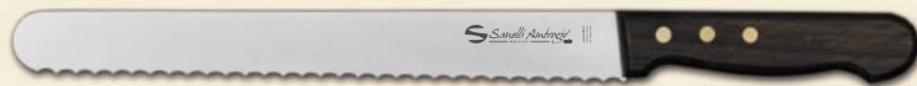


Coltello pane

Bread knife, serrated edge | Couteau à pain, tranchant ondule | Brotmesser, wellenschliff | Cuchillo panadero, filo ondulado

cod. 0363.024

lama cm 24 = 9½"



Coltello arrosto

Carving knife | Couteau à rôti | Bratenmesser | Trinchante

cod. 0370.023

lama cm 23 = 9"



Coltello prosciutto

Ham slicer | Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

cod. 0358.022

lama cm 22 = 8¾"



Coltello formaggio punta quadra

Cheese slicer | Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

cod. 0344.022

lama cm 22 = 8¾"



Spatola Lasagne

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

cod. 0373.016

lama cm 16 x 10 = 6¼" x 4"



Coltelleria manico Palissandro

 **Sanelli Ambrogio**
1863

Coltello disosso stretto

Narrow boning knife | Désosseur, étroit | Ausbeinmesser, schmal | Deshuesador, hoja estrecha

cod. 0307.014

lama cm 14 = 5½"



Coltello francese

Butcher knife | Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

cod. 0309.020

lama cm 20 x 4 = 7¾"



Falcetta cucina

Kitchen cleaver | Couperet de cuisine | Küchenspalter
Macheta cocina

cod. 0337.016

lama cm 16 = 6¼"



Acciaino cromizzato tondo

Chrome-plated sharpening steel | Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

cod. 0343.020

lama cm 20 = 7¾"



Coltello prosciutto stretto

Narrow ham slicer | Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

cod. 0357.026 lama cm 26 x 2 = 10¼"

cod. 0357.028 lama cm 28 x 2 = 11"

cod. 0357.030 lama cm 30 x 2 = 11¾"



Coltello prosciutto strettissimo

Extra narrow ham slicer | Couteau à jambon tres étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

cod. 0360.026 lama cm 26 x 1,8 = 10¼"

cod. 0360.028 lama cm 28 x 1,8 = 11"

cod. 0360.030 lama cm 30 x 2 = 11¾"



Coltello salmone, lama alveolata

Salmon slicer, fluted edge | Couteau à saumon, lame alvéolée | Lachsaufschnittmesser, kullenschliff | Cuchillo para salmón, hoja con alvéolos

cod. 0356.028 lama cm 28 = 11"



Supra
Supra
Chari
Chef
Elegance
Flite
Classica
Accessori
Arredo
Tavole

Coltello verdura - cuoco

Vegetable knife | Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

cod. 0391.007
lama cm 7 = 2¾"



Apriscatole

Tin opener | Ouvre-boîtes | Dosenöffner | Abrelatas

cod. 0397.000



Coltello castagne

Couteau pour marrons | Kastanienmesser | Cuchillo para castañas

cod. 0381.000



Pelapatate doppio taglio

Potato peeler | Eplucheur | Sparschäler | Pelador de patatas

cod. 0430.000



Arricciaburro

Butter curler | Coquilleur à beurre | Butterroller | Raspador de mantequilla

cod. 0425.000



Spalmaburro

Butter knife | Couteau à beurre | Butterstreicher | Cuchillo para mantequilla

cod. 0411.000
lama cm 6 = 2¼"



cod. 0412.000
lama cm 10 = 4"

Spelucchino

Paring knife | Couteau d'office | Officemesser | Cuchillo cocina

cod. 0382.009 lama cm 9 = 3½"
cod. 0382.011 lama cm 11 = 4¼"
cod. 0382.012 lama cm 12 = 4¾"



Spelucchino con ghiera ottone

Paring knife | Couteau d'office | Officemesser | Cuchillo cocina

cod. 0380.010
lama cm 10 = 4"



Coltello tavola, lama mezza dentata

Table knife, half-serrated edge | Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

cod. 0471.011
lama cm 11 = 4¼"



Pelapatate ad astina

Potato peeler | Eplucheur | Sparschäler | Pelador de patatas

cod. 0431.000



Coltello formaggio due punte

Cheese knife | Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

cod. 0470.000



Decoratore

Decorating knife | Décorateur | Dekoriermesser | Decorador

cod. 0389.000



Sbuccialimoni

Lemon peeler | Couteau à zeste | Zitronenmesser
Cuchillo para limones

cod. 0407.000



Apriostriche

Oyster knife | Couteau à huîtres | Austernöffner
Abridor para ostras

cod. 0390.000



Mezzaluna piccola una lama

Small mincing knife | Hachoir | Wiegemesser, einzel-klinge
Medialuna, hoja simple

cod. 0392.015 lama cm 15 = 6"

Mezzaluna piccola doppia lama

Double blade small mincing knife | Hachoir double
Wiegemesser, doppelt-klinge | Medialuna, hoja doblada

cod. 0393.015 lama cm 15 = 6"



Grana "Pavia" inox, legno chiaro

Parmesan knife
Couteau à fromage Parmesan
Parmesanmesser
Cuchillo para queso



cod. 0202.005 lama cm 5 = 2"



cod. 0202.007 lama cm 7 = 2¾"

* non in scala

Mezzaluna manico piatto

Flat handle mincing knife | Hachoir manche plat | Wiegemesser mit Flachgriff | Media luna

cod. 0355.026
lama cm 26 = 10¼"



Mezzaluna cuoco

Cook's mincing knife | Hachoir de chef | Kochwiegemesser | Media luna

cod. 0359.026
lama cm 26 = 10¼"



CEPPI PORTACOLTELLI

Knives Blocks | Blocs de couteaux | Messerblöcke | Bloques de cuchillos

Ceppo 6 pezzi

Knife block with 6 pieces

- cod. 0480.000 faggio naturale
Natural beech wood
- cod. 0481.000 legno tinto noce
Walnut painted wood

- 0344.022 - formaggio cm 22
- 0365.021 - pane cm 21
- 0349.018 - cucina cm 18
- 0370.023 - arrosto cm 23
- 0358.022 - prosciutto cm 22
- 0382.011 - spelucchino cm 11



Accessori professionali



...tanti amici per i nostri coltelli

...lots of friends for our knives

Accessori professionali

Utensili da cucina per tagliare, grattugiare, decorare
Attrezzi per la preparazione del pesce, per il formaggio, per l'intaglio della frutta e per affettare le verdure
Apriscatole, levatappi, schiaccianoci, appendicoltelli magnetici
Guanti di sicurezza e utensili professionali per macelleria

Una serie di prodotti scelti e studiati tenendo presente alcuni requisiti fondamentali:
- funzionalità, praticità e semplicità d'uso, qualità essenziali per l'operatore professionale
- standard qualitativi elevati grazie all'utilizzo dei migliori materiali, per una lunga durata nel tempo

Professional tools

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

*A wide range of products, selected and studied with some basic and important features:
- functional and easy to use items, essential requirement for the professional users
- high quality standards achieved with the best raw materials, for a long lasting working life*



Cottelli ceramica

Sanelli Ambrogio®
1863

Spelucchino

Paring knife | Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

cod. 1600.000
lama cm 10 = 4"



Coltello frutta

Utility knife | Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocina

cod. 1601.000
lama cm 12,5 = 5"



Coltello "Santoku"

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

cod. 1602.000
lama cm 12,5 = 5"



Coltello cuoco

Chef's knife | Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

cod. 1603.000
lama cm 15 = 6"



Coltello cuoco professionale

Chef's knife | Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

cod. 1604.000
lama cm 17 = 7"



Coltello cuoco professionale

Chef's knife | Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

cod. 1605.000
lama cm 20 = 8"



Fodero in pelle per coltelli

Leather sheath cover for blades | Gaine en cuir pour couteaux | Leder Messerscheide | Funda de cuero para cuchillos

cod. 9500.011 per coltello lama cm 11
cod. 9500.013 per coltello lama cm 13
cod. 9500.016 per coltello lama cm 16
cod. 9500.018 per coltello lama cm 18
cod. 9500.020 per coltello lama cm 20



Cottelli
lama
in ceramica

Ceramic knives

Le lame di questi coltelli sono fatte con una ceramica speciale chiamata zirconia: questo materiale è chimicamente inerte ed estremamente duro, secondo in durezza solo al diamante. La polvere di ceramica viene stampata a pressione a freddo e sinterizzata con temperature oltre 1000 °C; il manico è in ABS antiscivolo e morbido al tatto. L'affilatura è effettuata con speciali mole diamantate, e permette di ottenere lame che mantengono il taglio più a lungo di qualsiasi coltello metallico.

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

Caratteristiche di una lama in ceramica:

- non trasmette gusti ed odori;
- il materiale inerte evita la formazione di ruggine e inibisce reazioni chimiche con gli alimenti;
- è estremamente affilata, facile da utilizzare e da pulire;
- la leggerezza rende il coltello adatto ad un utilizzo prolungato;

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

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

Characteristic of ceramic knife:

- it doesn't transmit tastes and odours
- the inert material grants no rust and no chemical reactions with the food
- it's extremely sharp, easy to use and to clean
- its lightness is suitable also for long usage

Supra
Supra
Chef
Elegance
Elite
Classica
Assessori
Affetta
Tavolo

Scavini e decoratori

Scavino

Melon baller | Moule à pomme | Kugelausstecher | Vaciador



cod. 5405.018 φ mm 18



cod. 5405.022 φ mm 22



cod. 5405.025 φ mm 25



cod. 5405.030 φ mm 30

Scavino doppio

Double melon baller | Moule à pomme double | Doppelt Kugelausstecher | Doble vaciador



cod. 5406.025 φ mm 22 - 25



cod. 5406.030 φ mm 22 - 30

Scavino ovale festonato

Oval fluted baller | Moule à pomme oval cannelé | Kugelausstecher, oval, gerippt | Vaciador ondas



cod. 5451.000

Levacapsule

Cap lifter | Décapsuleur | Kapselheber | Descapsulador



cod. 5483.000

Coltello decoratore

Decorating knife | Couteau à décorer | Buntschäler | Cuchillo Decorador



cod. 5444.000

Levatorsoli

Apple corer | Vide-pommes | Apfelenkerner | Vaciador de manzanas



cod. 5495.000 φ mm 16

Arricciaburro

Butter curler | Coquilleur à beurre | Butterroller | Rizador de mantequilla



cod. 5425.000

Coltello per asparagi

Asparagus knife | Couteaux à asperge | Spargelmesser | Cuchillo para Espárragos



cod. 5456.000

Coltello pompelmo - Pelarance

Grapefruit knife, orange peeler | Couteau à pamplemousse | Grapefruitmesser | Pelador de naranjas



cod. 5465.000

Vuotazucchine

Vegetable corer | Vide courgette | Zucchini Aushöhler | Vaciador de calabacines



cod. 5498.000

Forchettina due punte

Kitchen fork | Fourchette | Aufschnittgabel | Tenedor



cod. 5448.000

Decoratori

Rigalimoni

Lemon zester | Zesteur | Zitronenschäber | Rallador de limones



cod. 5440.000

Rigalimoni e decoratore

Decozester | Zesteur canneléur | Dekorierzester | Decorador de limones



cod. 5441.000

Decora limoni destro

Canal knife right | Canneléur droitier | Ziseliermesser rechts | Decorador Citricos



cod. 5442.000

Decora limoni sinistro

Canal knife left | Canneléur gaucher | Ziseliermesser links | Decorador Citricos



cod. 5443.000

Decora limoni

Canal knife | Décorateur | Zitronenritzer | Decorador



cod. 5445.000

Decoratore triangolare

Decorator | Décorateur | Dekoriermesser | Decorador



cod. 5446.000

Rotella pasta

Pastry wheel | Roulette à pâtes | Teigrädchen | Cortapastas



cod. 5497.000
φ cm 3,5

Coltello pela arance

Orange peeler | Couteau à oranges | Orangenschäler | Pelador de naranjas



cod. 5464.000

Pelapatate

Potato peeler | Eplucheur | Sparschäler | Pelador de patatas



cod. 5430.000

Decoratore per Melone

Melon cutter | Décore Melon | Fruchtdekorier | Decorador Melón



cod. 5447.000

Spalmaburro

Butter knife | Couteau à beurre | Butterstreicher | Cuchillo para mantequilla



cod. 5411.000

Coltello formaggio, due punte

Cheese knife | Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso



cod. 5470.000

Coltello pomodoro curvo, microdentato

Curved tomato knife | Couteau pour tomate | Tomatemesser | Cuchillo para tomates



cod. 5475.000

Coltello Julienne

Julienne cutter | Eplucheur à Julienne | Julienne-Schneider | Cortador Juliana



cod. 5434.000

Supra
Supra
Chef
Elegance
Flite
Classica
Assestori
Azzurra
Taraq

Rotella tagliapizza

Pizza wheel | Roulette à pizza | Pizzaschneider | Ruleta cortapizzas

cod. 5436.006
φ cm 6 = 2 1/4"



Affetta formaggio

Cheese plane slicer | Pelle à raclette | Käsehobel | Corta-queso



cod. 5438.000

Cutter a spirale per decorazione

Spiral cutter
Spirale à décorer
Spiralschneider
Sacapuntas para verduras



cod. 1204.000

Ago per cucire, punta curva

Lacing needle | Aguille à brider | Dressiernadel | Aguja para coser carne



cod. 1210.000
totale cm 20 = 7 3/4" total length

Ago per lardare, punta curva

Larding needle | Lardoire | Spicknadel | Aguja mechera



cod. 1211.000
totale cm 20 = 7 3/4" total length

Ago per lardare con molla

Larding needle with flap | Lardoire à clapet | Spicknadel mit Klappe
Aguja mechera, con tapeta



cod. 1212.000
totale cm 19,5 = 7 3/4" total length

Lardellatore inox, manico nylon

Stainless steel larding tube | Lardoire inoxydable | Spickröhre, rostfrei | Mechador, inoxidable

cod. 1333.000 lunghezza
cannula cm 32 = 11 1/2" blade length



Rotella tagliapizza professionale

Pizza wheel | Roulette à pizza | Pizzaschneider | Ruleta cortapizzas



cod. 5437.010
φ cm 10 = 4"

Vuota Ananas

Pineapple corer | Vide-ananas | Ananasausstecher
Descorazonador de piña



cod. 5496.000 φ mm 30

Kit con 18 utensili da decoro

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



cod. 1200.018

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

cod. 1203.000



Pelapatate "Castor" inox

Potatoes peeler, stainless steel
Eplucheur, acier inoxydable
Sparschäler, rostfrei
Pelador de patatas, inoxidable



cod. 1432.000



Rotolo pieghevole con 7 accessori da cucina e decoro

Cook's textile roll bag, garnishing set with 7 pieces
Trousse outils de cuisine avec 7 pièces
TextilRolltasche 7-teilig
Bolsa cocinero textil 7 piezas

cod. 5481.007

5405.018 Scavino φ mm 18
5406.030 Scavino doppio φ mm 22 - 30
5425.000 Arriciaburro
5430.000 Pelapatate
5441.000 Rigalimoni e decoratore
5445.000 Decoratore
5495.000 Levatorsoli

Misure (aperto): cm 37 x 24

Size (open): 14 1/2" high - 9 1/2" large

cod. 5481.000

Rotolo pieghevole vuoto
Empty textile roll-bag
Trousse outils de cuisine, vide
TextilRolltasche, leer
Bolsa cocinero textil, vacía



Espositore girevole accessori da cucina e decoro

14 articoli su ogni lato - totale 168 pezzi
Professional displayer with 168 kitchen utensils
Display de vente avec 168 outils de cuisine
Verkaufsstander 168 teilig
Exhibidor 168 piezas

cod. 5480.000

CONTENUTO ESPOSITORE

6 pcs. 5405.018 Scavino mm 18
6 pcs. 5405.022 Scavino mm 22
6 pcs. 5405.025 Scavino mm 25
6 pcs. 5405.030 Scavino mm 30
6 pcs. 5406.025 Scavino doppio mm 22 - 25
6 pcs. 5406.030 Scavino doppio mm 22 - 30
6 pcs. 5411.000 Spalmaburro
6 pcs. 5430.000 Pelapatate
6 pcs. 5434.000 Coltello Julienne
6 pcs. 5436.006 Rotella taglia pizza cm 6
6 pcs. 5438.000 Affetta formaggio
6 pcs. 5440.000 Rigalimoni
6 pcs. 5441.000 Rigalimoni e decoratore
6 pcs. 5442.000 Decora limoni destro
6 pcs. 5443.000 Decora limoni sinistro
6 pcs. 5444.000 Coltello decoratore
6 pcs. 5445.000 Decoratore
6 pcs. 5446.000 Decoratore triangolare
6 pcs. 5447.000 Decoratore per melone
6 pcs. 5448.000 Forchettina due punte
6 pcs. 5451.000 Scavino ovale festonato
6 pcs. 5456.000 Coltello asparagi
6 pcs. 5464.000 Coltello pela arance
6 pcs. 5465.000 Coltello pompelmo - Pelarance
6 pcs. 5483.000 Levacapsule
6 pcs. 5495.000 Levatorsoli mm 16
6 pcs. 5497.000 Rotella pasta cm 3,5
6 pcs. 5498.000 Vuotazucchine

Misure: altezza cm 75 - larghezza cm 50 - profondità cm 40

Size: 29" high - 20" large - 16" wide



Supra
Supra
Chef
Elegance
Flite
Classica
Accessori
Affetta
Tartar

Forbice inox, manico nylon

Kitchen scissors, stainless steel | Ciseaux de cuisine, acier inoxydable
Küchenschere, rostfrei | Tijeras de cocina, inoxidable

cod. 1502.000
totale cm 15,5 = 6" total length



Forbice inox, manico nylon

Kitchen scissors, stainless steel | Ciseaux de cuisine, acier inoxydable
Küchenschere, rostfrei | Tijeras de cocina, inoxidable

cod. 1501.000
totale cm 19 = 7½" total length



Forbice per pesce inox, lama dentata

Fish scissors, stainless steel | Ciseaux à poisson, acier inoxydable
Flossenschere, rostfrei | Tijeras pescadero, inoxidable

cod. 1510.000
totale cm 20 = 7¾" total length



Forbice cucina inox, smontabile

Kitchen scissors, stainless steel divisible
Ciseaux de cuisine, acier inoxydable, démontables
Küchenschere, zerlegbar, rostfrei
Tijeras de cocina, desmontables, inoxidable

cod. 1553.000
totale cm 19 = 7½" total length



Forbice da cucina, acciaio inox

Kitchen shears, stainless steel | Ciseaux de cuisine, acier inoxydable
Küchenschere, rostfrei | Tijeras de cocina, inoxidable

cod. 1560.000
totale cm 24 = 9½" total length



Forbice multiuso inox, manico nylon

All duty scissors, stainless steel | Ciseaux de cuisine, acier inoxydable
Küchenschere, rostfrei | Tijeras de cocina, inoxidable

cod. 1500.000
totale cm 21 = 8" total length



Forbice cucina inox, smontabile

Kitchen scissors, stainless steel divisible
Ciseaux de cuisine, acier inoxydable, démontables
Küchenschere, zerlegbar, rostfrei
Tijeras de cocina, desmontables, inoxidable

cod. 1555.000
totale cm 20,5 = 8" total length



Forbice inox al titanio, microdentata

Kitchen scissors, stainless steel titanium coated | Ciseaux de cuisine, acier inoxydable
Küchenschere, rostfrei | Tijeras de cocina, inoxidable

cod. 1506.000
totale cm 23 = 9" total length



Forbice da cucina forgiata, acciaio inox

Forged kitchen scissors, stainless steel | Ciseaux de cuisine forgés, acier inox
Küchenschere, geschmiedet, rostfrei | Tijeras de cocina forjadas, inoxidable

cod. 1564.000
totale cm 20,5 = 8" total length



Forbice per pizza inox, smontabile

Pizza scissors, stainless steel and divisible
Ciseaux à pizza, divisible, acier inoxydable
Pizzaschere, zerlegbar, rostfrei
Tijeras para Pizza, inoxidable

cod. 1505.000
totale cm 25 = 9¾" total length



Trinciapollo inox smontabile

Poultry shears, stainless steel, divisible
Coupe volailles, inoxydable, démontables
Geflügelschere, rostfrei, zerlegbar
Trincha aves, desmontables, inoxidable

cod. 1018.000
totale cm 24 = 9½" total length



Molla di ricambio
Spare spring
cod. 1018.100

Trinciapollo inox "Gazzella" lucido

Poultry shears, bright stainless steel | Coupe volailles, acier inoxydable | Geflügelschere, rostfrei | Trincha aves, inoxidable

cod. 1013.000
totale cm 25
9¾" total length



Trinciapollo inox "Gazzella" sabbiato

Poultry shears, glazed stainless steel | Coupe volailles, acier inoxydable | Geflügelschere, rostfrei | Trincha aves, inoxidable

cod. 1010.000
totale cm 25
9¾" total length



Trinciapollo inox sabbiato

Poultry shears, stainless steel | Coupe volailles, acier inoxydable | Geflügelschere, rostfrei | Trincha aves, inoxidable

cod. 1017.000
totale cm 24 = 9½" total length



Forbice per pollo nichelata pesante

Heavy poultry shears, nickel plated | Coupe volailles | Geflügelschere | Trincha aves

cod. 1005.023
totale cm 23 = 9" total length



Masticatore curvo

Curved chewer
totale cm 18 = 7" total length

cod. 1044.000 CROMATO
cod. 1045.000 INOX



Molla ricambio per trinciapollì

Spare spring
cod. 1019.000



Schiaccianoci inox

Stainless steel nutcracker | Casse noix, acier inoxydable | Nussknacker, rostfrei | Cascanueces, inoxidable

cod. 1420.000
totale cm 15,5 = 6" total length



Schiaccianoci inox satinato

Stainless steel nutcracker, glazed | Casse noix, acier inoxydable | Nussknacker, rostfrei | Cascanueces, inoxidable

cod. 1421.000
totale cm 17 = 7" total length



Schiaccianoci inox pesante manico zigrinato

Stainless steel nutcracker, heavy | Casse noix, acier inoxydable | Nussknacker, rostfrei | Cascanueces, inoxidable

cod. 1422.000
totale cm 16 = 6 ¼" total length



Pinza levalische, acciaio inox

Fishbone tweezers, stainless steel | Pincas à arêtes, acier inoxydable
Grätenpinzette, rostfrei | Pinzas para espinas de pescado, inoxidable



cod. 1160.000
totale cm 13.5 = 5½" total length

Forbice per gamberi, acciaio inox

Scissors for crawfishes, stainless steel | Eplucheur à crevettes | Krebszange
Tijera para camarones, inoxidable

cod. 1050.000
totale cm 17 = 6¾" total length



Apriostriche professionale, manico nylon

Oyster opener, professional, nylon handle | Couteau à huîtres
Austernöffner | Abrestras

cod. 5490.000



Apriostriche

Oyster opener | Couteau à huîtres | Austernöffner | Abrestras

cod. 5489.000



Apricozze

Mussels opener | Couteau à huîtres | Austernöffner | Abrestras

cod. 5488.000



Pinza Chef, acciaio inox

Chef's tweezers, stainless steel | Pince, acier inoxydable | Kochzange, rostfrei | Pinza Chef, inoxidable

cod. 1150.023
totale cm 23 = 9" total length

cod. 1150.030
totale cm 30 = 11¾" total length

cod. 1150.040
totale cm 40 = 15¾" total length



Pinza per aragoste, acciaio inox

Stainless steel lobster shears | Pince à homard, acier inoxydable
Hummerzange, rostfrei | Tenaza para marisco, inoxidable



cod. 1052.000
totale cm 19 = 7½" total length

Pinza per aragoste, acciaio inox, pesante

Stainless steel lobster shears | Pince à homard, acier inoxydable
Hummerzange, rostfrei | Tenaza para marisco, inoxidable



cod. 1051.000
totale cm 19 = 7½" total length

Forchettine inox per aragosta

Stainless steel lobster forks | Curettes à homard, acier inoxydable
Hummergabel, rostfrei | Pinchos para marisco, inoxidable



cod. 1056.000

cod. 1056.006 scatola 6 pezzi | 6 pieces box

Tagliaricci, acciaio inox

Sea urchins cutter, stainless steel



cod. 1058.000
totale cm 25 = 10" total length

Squamapesce

Fish scraper | Couteau à écailler | Fisch-schupper | Escamador de pescado



cod. 5499.000

Calamita "TWIN", per due coltelli

Twin magnetic knife rack, for 2 knives | Porte couteaux magnétique
Magnet Messerhalter | Soporte magnético 2 cuchillos

cod. 1973.000

NEW



Disponibile in 6 colori

Appendicoltelli magnetico

Magnetic knife rack | Barre porte couteaux magnétique | Magnet Messerhalter | Soporte magnético cuchillos

cod. 1976.000
totale cm 30 = 11 ¾" total length

NEW

Disponibile in 6 colori



Appendicoltelli magnetico

Magnetic knife rack | Barre porte couteaux magnétique | Magnet Messerhalter | Soporte magnético cuchillos

cod. 1970.000
totale cm 30 = 11 ¾" total length



Appendicoltelli magnetico

Magnetic knife rack | Barre porte couteaux magnétique | Magnet Messerhalter | Soporte magnético cuchillos

cod. 1971.000
totale cm 45 = 17 ¾"



Appendicoltelli magnetico "Silver"

Magnetic aluminium knife rack | Barre porte couteaux magnétique | Magnet Messerhalter | Soporte magnético cuchillos

cod. 1974.000
totale cm 45 = 17 ¾"



Appendicoltelli magnetico "Chef Silver"

Magnetic aluminium knife rack | Barre porte couteaux magnétique | Magnet Messerhalter | Soporte magnético cuchillos

cod. 1975.000
totale cm 50 = 19 ¾"



cod. 1972.000



NEW

Supra
Supra
Classica
Chef
Elegance
Flite
Classica
Accessori
Affetta
Tavola

Levatappi

Levatappi cameriere nichelato, con lametta e levacapsule

Waiter corkscrew, nickel-plated | Tire-bouchon sommelier
Kellner Korkenzieher | Sacacorchos camarero con navaja

cod. 1454.000



Levatappi cameriere doppia leva

Waiter corkscrew, double lever | Tire bouchon double levier
Doppelt Hebel Korkenzieher | Sacacorchos de dos tiempos

cod. 1452.000

NEW



Levatappi da parete automatico

Wall corkscrew | Tire-bouchon à paroi | Wand-Korkezieher
Sacacorchos automatico

cod. 1450.000



cod. 1450.100
Verme di ricambio
Spare screw



Levatappi cameriere inox satinato

Waiter corkscrew, stainless steel | Tire-bouchon sommelier
Kellner Korkenzieher | Sacacorchos camarero, inoxidable

cod. 1451.000



Tappo spumante nichelato

Champagne stopper | Bouchon à champagne | Sektflaschenstopfen
Tapón de champán

cod. 1441.000



Levatappi pesante cromato

Heavy double lever corkscrew | Tire-bouchon à double levier
Korkezieher mit Doppelhebel | Sacacorchos a doble palanca

cod. 1449.000
totale cm 19 = 7½" total length



Levanoccioli cromato

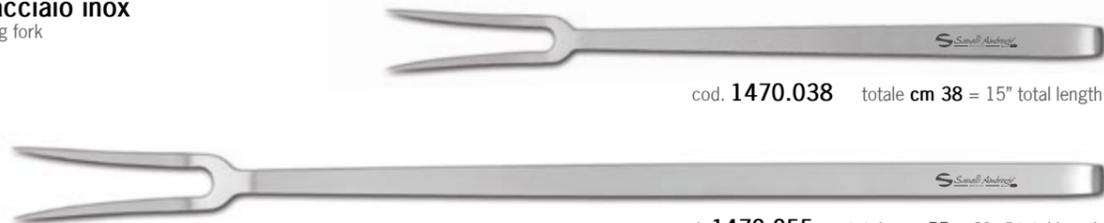
Olive stones remover, chrome-plated | Dénoyateur, chromé | Olivensteinener
Quita pepa/hueso para aceitunas

cod. 1081.000
totale cm 19 = 7½" total length



Forchettone acciaio inox

Stainless steel carving fork
Fourchette de chef
Kochgabel
Tenedor



cod. 1470.038 totale cm 38 = 15" total length

cod. 1470.055 totale cm 55 = 21¾" total length

Apriscatole e morsa

Apriscatole da banco, asta cm 50

Table can opener | Ouvre-boîtes de table
Tischdosenöffner | Abrelatas de mesa

cod. 1492.000
lama cm 50 = 19¾"



Ingranaggio di ricambio

Spare wheels

cod. 1492.200



Lama di ricambio

Spare blade

cod. 1492.100



Apriscatole a pinza, manici plastica

Can opener, plastic grip | Ouvre-boîtes, poignées en plastique
Dosenöffner, Griffe aus Kunststoff | Abrelatas

cod. 1480.000



Apriscatole a farfalla professionale "Titan"

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

cod. 1486.000



Apriscatole a farfalla professionale

Professional can opener | Ouvre-boîtes, professionnel
Profi-Dosenöffner | Abrelatas profesional

cod. 1484.000



Morsa prosciutto acciaio inox, base legno noce

Stainless steel ham press on wooden base | Mors à jambon sur bois
Schinkenhalter, Holzsockel | Soporte de jamón, base madera

cod. 1465.000



Supra
Supra
Clare
Chef
Elegance
Flite
Classica
Assessori
Arretra
Tartar

New

Grattugie

Grattugia lunga, grana fine

Slim grater, fine | Râpe longue, fin | Reibe Lange, fein | Rallador largo, fino

cod. 1026.000
lama cm 22 x 3,5 = 8¾" x 1½"



Grattugia lunga, doppia grana (fine e media)

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

cod. 1027.000
lama cm 22 x 3,5 = 8¾" x 1½"



Grattugia lunga, grana media

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

cod. 1028.000
lama cm 22 x 3,5 = 8¾" x 1½"



Grattugia lunga, Julienne

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

cod. 1029.000
lama cm 22 x 3,5 = 8¾" x 1½"



Grattugia, grana fine

Wide grater, fine | Râpe, fin | Reibe, fein | Rallador, fino

cod. 1031.000
lama cm 13,5 x 6,5 = 5¼" x 2½"



Grattugia, grana grossa

Wide grater, coarse | Râpe, épaisse | Reibe, gross | Rallador, grueso

cod. 1032.000
lama cm 13,5 x 6,5 = 5¼" x 2½"



Grattugia, Julienne

Wide grater, Julienne | Râpe, Julienne | Reibe, Julienne | Rallador, Juliana

cod. 1033.000
lama cm 13,5 x 6,5 = 5¼" x 2½"



Grattugia, cioccolato e grana

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

cod. 1034.000
lama cm 13,5 x 6,5 = 5¼" x 2½"



Accessori per formaggio



Tassello per formaggio, acciaio inox

Cheese plug, stainless steel

cod. 1813.011 lunghezza cannula cm 11 = 4¼" plug
cod. 1813.013 lunghezza cannula cm 13 = 5" plug
cod. 1813.015 lunghezza cannula cm 15 = 6" plug



Filo a due mani acciaio inox, manici legno

Wire cheese cutter, wooden handles | Coupe fromage à fil
Käse Drahtschneider | Hilo para queso

cod. 1814.000 lunghezza filo cm 50 = 19¾" wire length



Raschia formaggio filo normale

Cheese scraper

cod. 1811.000
lama cm 40 = 15¾"



Raschia formaggio filo rovesciato

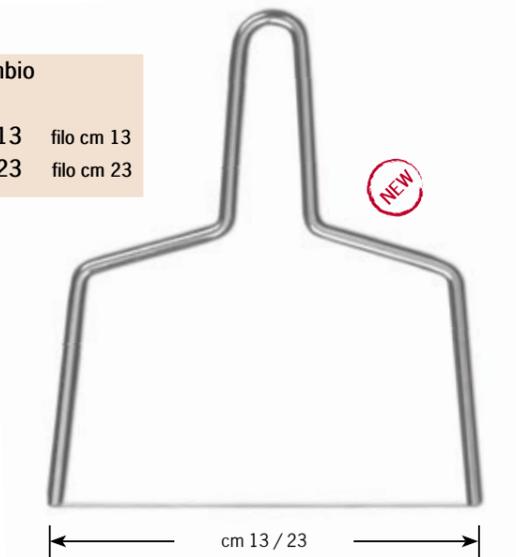
Cheese scraper

cod. 1812.000
lama cm 40 = 15¾"

Arco a filo, acciaio inox

Wire cheese cutter, stainless steel | Coupe fromage à fil
Käse Drahtschneider | Cortador para queso, inoxidable

cod. 1815.013 Lunghezza filo cm 13 = 5" wire length
cod. 1815.023 Lunghezza filo cm 23 = 9" wire length



Filo di ricambio

Spare wire

cod. 1815.113 filo cm 13
cod. 1815.123 filo cm 23

Taglierina a filo per Grana, acciaio inox

Cheese cutter | Coupe-fil à fromage | Drahtschneider | Cortador para queso

cod. 1810.000



Filo di ricambio

Spare wire | Fils de rechange
Ersatzdrähte | Hilos de recambio

cod. 1810.001
lunghezza filo m 1,03

Matassa di ricambio

Spare wire | Fils de rechange
Ersatzdrähte | Hilos de recambio

cod. 1810.030
lunghezza filo m 30 circa

Supra
Supra
Chef
Elegance
Flite
Classic
Accessori
Affetta
Tartare

Batticarne e ganci

Gancio a "S" inox una punta

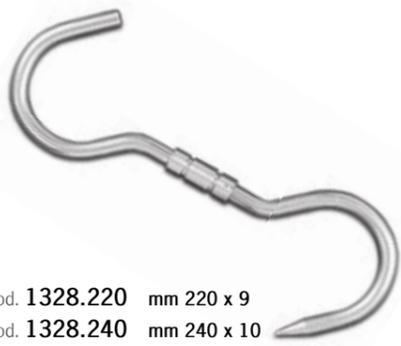
Stainless steel "S" hook, one point
Crochet à viande, inoxydable, un bout point
Fleischhaken, rostfrei, ein ende stumpf
Gancho para carne, inoxidable, un extremo plano



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

Gancio inox girevole

Stainless steel turning hook
Crochet tournant, inoxydable
Drehen Haken, rostfrei
Gancho para carne, inoxidable, giratorio



- cod. 1328.220 mm 220 x 9
- cod. 1328.240 mm 240 x 10
- cod. 1328.280 mm 280 x 12

Gancio inox ad ancora

Stainless steel anchor hook
Crochet à viande ancre, inoxydable
Fleischdrehhaken, rostfrei
Gancho forma ancla, inoxidable



- cod. 1330.125 mm 120 x 5
- cod. 1330.126 mm 120 x 6
- cod. 1330.137 mm 130 x 7

Batticarne inox forgiato unipezzo

Forged stainless steel tenderizer
Aplatisseur forgé, inox
Kotelettklopfer, rostfrei
Aplastacarnes inoxidable forjado

- cod. 1318.008 Kg 0,850
- cod. 1318.015 Kg 1,500
- cod. 1318.020 Kg 2,000



Batticarne inox saldato

Stainless steel tenderizer
Aplatisseur, acier inoxydable
Kotelettklopfer, rostfrei
Aplastacarnes inoxidable

- cod. 1320.008 Kg 0,800
- cod. 1320.010 Kg 1,000
- cod. 1320.015 Kg 1,500
- cod. 1320.020 Kg 2,000
- cod. 1320.025 Kg 2,500



Batticarne a paletta inox forgiato quadro

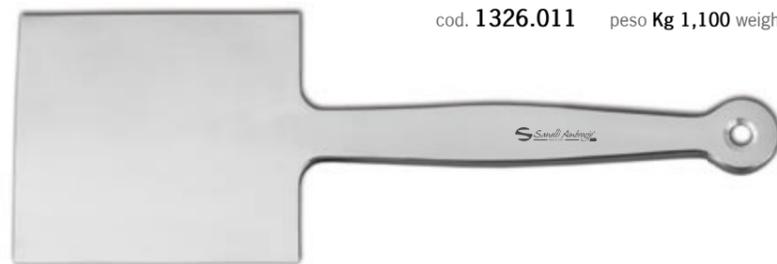
Forged stainless steel square cutlet pounder | Aplatisseur, acier inoxydable
Kotelettklopfer, rostfrei | Aplastador



cod. 1325.011 peso Kg 1,100 weight

Batticarne doppio taglio inox forgiato

Forged stainless steel double edge cutlet pounder | Aplatisseur, acier inoxydable
Kotelettklopfer, rostfrei | Aplastador



cod. 1326.011 peso Kg 1,100 weight

Batticarne a paletta inox forgiato tondo

Forged stainless steel round cutlet pounder | Aplatisseur, acier inoxydable
Kotelettklopfer, rostfrei | Aplastador



cod. 1327.011 peso Kg 1,100 weight

Accessori per macelleria

Pinza inox per affettati, pesante

Ham tongs, stainless steel | Pince à jambon, acier inoxydable | Schinkenzange, rostfrei



cod. 1020.000
totale cm 12 = 4 3/4" total length

Pinza inox per affettati, leggera

Pinza para jamón, inoxidable



cod. 1022.000
totale cm 10 = 4" total length



cod. 1020.100 Molla di ricambio per 1020.000 Spare spring for 1020.000

cod. 1022.100 Molla di ricambio per 1022.000 Spare spring for 1022.000

Piastre tritacarne inox a 3 fori

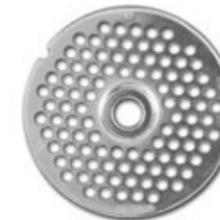
Stainless steel 3 holes meat-mincer plates



- cod. 1340.012 n. 10/12
- cod. 1340.022 n. 22
- cod. 1340.032 n. 32

Piastre tritacarne inox fori mm 4,5 - 12

Stainless steel meat-mincer plates



- cod. 1341.005 n. 5
- cod. 1341.008 n. 8
- cod. 1341.012 n. 10/12
- cod. 1341.022 n. 22
- cod. 1341.032 n. 32

Coltello tritacarne inox

Stainless steel meat-mincer knife



- cod. 1342.005 n. 5
- cod. 1342.008 n. 8
- cod. 1342.012 n. 10/12
- cod. 1342.022 n. 22
- cod. 1342.032 n. 32

Punteruolo inox manico nylon

Stainless steel meat holder, plastic handle

cod. 1332.020 lama cm 20 = 7 3/4"



Pungisalame nylon, spilli inox

Plastic sausage pricker, stainless steel needles

cod. 1331.000



Sterilizzatore in acciaio inox per 14 coltelli a raggi UV-C germicida

Electric knives sterilizer, stainless steel, for 14 knives
Armoire à couteaux de décontamination, acier inoxydable
Elektro-Messerentkeimer, rostfrei
Esterilizador para cuchillos, inoxidable

cod. 1860.000

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: cm 40 x cm 14 x altezza cm 62
- Corpo in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10 finitura a specchio
- Sportello in metacrilato antispersione con chiusura magnetica
- Potenza irradiante: 1 lampada TUV-C 16W
- Rastrelliera estraibile
- Interruttore luminoso acceso/spento
- Microswitch di sicurezza
- Timer regolabile da 0 a 30 minuti
- Fornito con certificazione CE e scheda tecnica

NEW



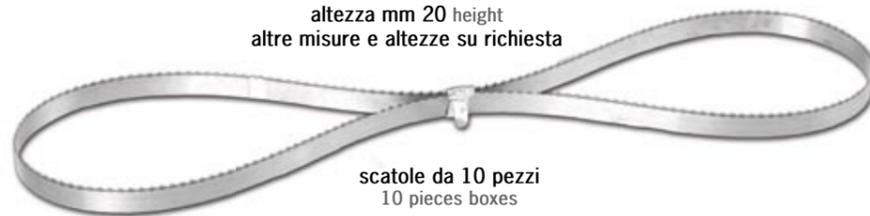
Supra
Supra
Chef
Elegance
Flite
Classica
Accessori
Affetta
Tartar

Seghetti e lame per macelleria

Anelli segaossa denti temperati e spazziati

Band hardened saw blades

cod. 1299.150	cm 150
cod. 1299.155	cm 155
cod. 1299.160	cm 160
cod. 1299.165	cm 165
cod. 1299.170	cm 170
cod. 1299.175	cm 175
cod. 1299.180	cm 180



Sega macellaio, fissaggio a vite

Bone saw, nylon handle | Scie à arc, manche plastique | Bogensäge, Kunststoffgriff | Sierra carnícera

ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL

cod. 1301.040	cm 40 = 15 1/4"
cod. 1301.045	cm 45 = 17 3/4"
cod. 1301.050	cm 50 = 19 3/4"

ACCIAIO AL CARBONIO - CARBON STEEL

cod. 1303.040	cm 40 = 15 1/4"
cod. 1303.045	cm 45 = 17 3/4"
cod. 1303.050	cm 50 = 19 3/4"



Lama ricambio

Spare blade | Lame de rechange | Sägeblätter | Hoja de recambio

ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL

cod. 1311.040	cm 40 = 15 1/4"
cod. 1311.045	cm 45 = 17 3/4"
cod. 1311.050	cm 50 = 19 3/4"



Sega macellaio, a leva cambio rapido

Bone saw, nylon handle, flip lever | Scie à arc, manche plastique avec dispositif tension rapide
Bogensäge, Kunststoffgriff mit Schnellspannvorrichtung | Sierra carnícera con dispositivo para fijación rápida

ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL

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

ACCIAIO AL CARBONIO - CARBON STEEL

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



ACCIAIO VERNICIATO, LAMA INOX
PAINTED STEEL, STAINLESS STEEL BLADE

cod. 1306.045	cm 45 = 17 3/4"
---------------	-----------------

Lama ricambio per cambio rapido

Spare blade | Lame de rechange | Sägeblätter | Hoja de recambio

ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL

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



Manico di ricambio con viti

Spare handle and screws

cod. 1315.100



Leva tendilama di ricambio

Spare blade tightener

cod. 1315.200



Tirante di ricambio

Spare screw

cod. 1315.300



Guanti e grembiuli

Guanto protettivo antitaglio "Defender"

Protective cut resistant gloves
Gant de protection
Stechschutzhandschuhe
Guante de proteccion antebrazo

cod. 1857.002	S	NEW
cod. 1857.003	M	
cod. 1857.004	L	



Coniuga un elevato livello di resistenza al taglio con morbidezza, comfort e flessibilità.
Superior cut resistance together with excellent thermal properties, lightweight and flexibility.

Guanto antitaglio in maglia acciaio inox "CHAINEX"

Stainless steel chainmail gloves
Gant de protection cotte de mailles inox
Stechschutzhandschuhe, rostfreie ringe
Guante antebrazo, anillas inoxidables

cod. 1850.001	XS	
cod. 1850.002	S	
cod. 1850.003	M	
cod. 1850.004	L	
cod. 1850.005	XL	



Guanto antitaglio in maglia acciaio inox

Stainless steel chainmail gloves
Gant de protection cotte de mailles inox
Stechschutzhandschuhe, rostfreie ringe
Guante antebrazo, anillas inoxidables

cod. 1852.002	S	NEW
cod. 1852.003	M	
cod. 1852.004	L	



Guanto antitaglio in maglia acciaio inox, cinturino in plastica estraibile

Stainless steel chainmail gloves, plastic strap easy to take out
Gant de protection cotte de mailles inox
Stechschutzhandschuhe, rostfreie ringe
Guante antebrazo, anillas inoxidables

cod. 1853.002	S	NEW
cod. 1853.003	M	
cod. 1853.004	L	



Guanto antitaglio in maglia acciaio inox "CHAINEX", con manicotto

Stainless steel chainmail gloves with armguard
Gant de protection cotte de mailles inox avec manchette
Stechschutzhandschuhe, rostfreie ringe, Lang
Guante largo antebrazo, anillas inoxidables

cod. 1851.003	M	
cod. 1851.004	L	



Grembiule in placche di alluminio

Aluminium apron | Tablier de protection | Stechschutzhürze
Delantal de protección

cod. 1855.000
misure cm 55 x 76 = 21 1/4" x 30"



Grembiule in maglia acciaio inox

Stainless steel apron | Tablier de protection, aneaux inox
Stechschutzhürze, rostfreie ringe | Delantal de protección, inoxidable

cod. 1856.000
misure cm 55 x 60 = 21 1/4" x 23 1/2"



Supra
Supra
Chef
Elegance
Flite
Classic
Accessori
Affetti
Tavole

Mannaie speciali

Professional cleavers, plastic handles | Couperets pour boucher, manche plastique | Ladenspalter, Kunststoffgriff | Machetas



Mannaia "Genovese"

kg 1,300 kg 1,600
 cod. 5840.013 COMUNE cod. 5840.016 COMUNE
 cod. 5841.013 INOX cod. 5841.016 INOX



Mannaia "Roma" 1 mano

kg 1,200
 cod. 5800.012 COMUNE
 cod. 5801.012 INOX

lama cm 21 = 7 3/4" blade
 manico cm 19 = 7 1/2" handle



Mannaia "Emilia"

lama cm 25 = 9 3/4" blade - manico cm 49 = 19 1/4" handle

kg 2,200 kg 2,500
 cod. 5830.022 COMUNE cod. 5830.025 COMUNE
 cod. 5831.025 INOX



Falcione

lama cm 26,5 = 10 1/2" blade - manico cm 49 = 19 1/4" handle

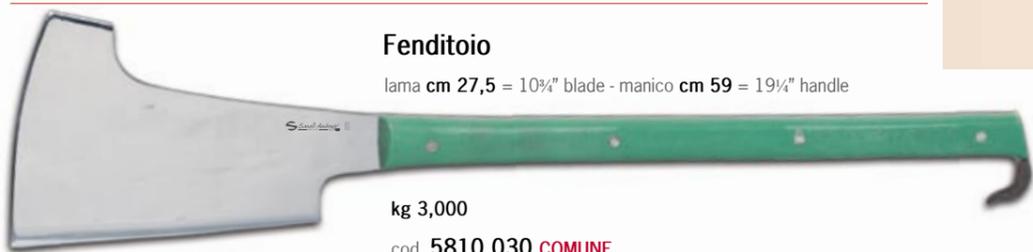
kg 3,000
 cod. 5820.030 COMUNE
 cod. 5821.030 INOX



Mannaia "Roma" 2 mani

lama cm 24 = 9 1/2" blade - manico cm 49 = 19 1/4" handle

kg 2,300
 cod. 5800.023 COMUNE
 cod. 5801.023 INOX



Fenditoio

lama cm 27,5 = 10 3/4" blade - manico cm 59 = 19 1/4" handle

kg 3,000
 cod. 5810.030 COMUNE
 cod. 5811.030 INOX

Falcetta "Sicilia" per pesce

kg 1,200
 cod. 5838.012 ACCIAIO INOX

lama cm 40 = 15 3/4" blade
 manico cm 16,5 = 6 1/2" handle

← cm 14 →



Taglieri e pietre



Tagliere in polietilene bianco con fermi

Cutting board with stoppers, HD polyethylene
 Plancher à découper avec arrêts, PE HD
 Tranchierbret mit stinte, PE HD
 Tabla de corte, PE HD

cod. 1640.302 cm 40 x 30 x 2 = 15 3/4" x 11 3/4" x 3/4"
 cod. 1650.302 cm 50 x 30 x 2 = 19 3/4" x 11 3/4" x 3/4"
 cod. 1650.352 cm 50 x 35 x 2 = 19 3/4" x 13 3/4" x 3/4"
 cod. 1660.402 cm 60 x 40 x 2 = 23 1/2" x 15 3/4" x 3/4"



NEW

Coppia di fermi tondi per taglieri

2 Stoppers for cutting boards
 2 Arrêts pour planches à découper
 2 Stiften für Tranchierbret
 2 Bordes antideslizantes para tabla de corte

cod. 1690.001 colore BIANCO = white
 cod. 1690.004 colore ROSSO = red
 cod. 1690.006 colore GIALLO = yellow

cod. 1690.007 colore BLU = blue
 cod. 1690.008 colore VERDE = green
 cod. 1690.009 colore MARRONE = brown



Pietre per affilare - Sharpening stones

cod. 1990.000 Pietra naturale grana fine cm 15 x 5 x 2
 cod. 1991.000 Pietra naturale grana fine base legno cm 20 x 4 x 0,8
 cod. 1992.000 Pietra "Arkansas hard" scatola legno cm 15 x 5
 cod. 1993.000 Pietra "Arkansas soft" scatola legno cm 15 x 5
 cod. 1994.000 Pietra naturale "vera Candia" cm 16 x 8 x 3
 cod. 1999.000 Olio a bassa viscosità specifico per pietre ml 125



NEW

Affilacoltelli tascabile cromizzato

Pocket chrome plated sharpening steel | Fusil de poche | Wetzstähle
 Afilador manual

cod. 1980.000
 totale cm 19 = 7 1/2" total length



espositore omaggio per ordine di 30 pezzi

Affilacoltelli a rotella inox

Manual knives sharpener | Aiguise couteaux | Messerschleifer
 Afilador manual de cuchillos

cod. 1981.000
 totale cm 18 = 7" total length



Spazzola acciaio a 5 file

Steel brush

cod. 1985.000
 totale cm 28 = 11" total length



Supra
 Supra
 Chef
 Elegance
 Flite
 Classic
 Accessori
 Affetta
 Farina

Affettatartufi

special products for exclusive food

prodotti speciali per cibi esclusivi



Prodotti per tartufi e funghi

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



Truffle slicers

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

Affettatartufi

Affettatartufi, acciaio inox

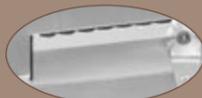
Stainless steel truffle slicer | Mandoline à truffes en acier inoxydable | Trüffelhobel, rostfrei | Mandolina para laminar trufas, acero inoxidable



cod. 1700.000 — LAMA LISCIA
plain blade | lame lisse | Glatte Klinge | corte liso



cod. 1701.000 — LAMA ONDULATA
waved blade | lame ondulée | Wellenschliff | corte ondulado



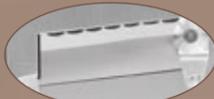
Fornito in scatola singola
Supplied in single box
Einzelverpackung
Coffret individuel
Envase individual

Affettatartufi, acciaio inox

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



cod. 1710.000 — LAMA LISCIA
plain blade | lame lisse | Glatte Klinge | corte liso



cod. 1711.000 — LAMA ONDULATA
waved blade | lame ondulée | Wellenschliff | corte ondulado



Fornito in sacchetto di tela
e scatola singola di cartone
Supplied with cotton bag
and single carton box
Einzelverpackung
Coffret individuel
Envase individual



Affettatartufi acciaio inox, manico in palissandro

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



cod. 1720.000 — LAMA LISCIA
plain blade | lame lisse | Glatte Klinge | corte liso



cod. 1721.000 — LAMA ONDULATA
waved blade | lame ondulée | Wellenschliff | corte ondulado



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

Servitartufi

Truffle set | Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

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

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

Fornito in scatola singola

Supplied in single box | Einzelverpackung | Coffret individuel | Envase individual



cod. 1760.000 **Vassoio, campana e affettatartufi in acciaio inox (codice 1711.000)**
with stainless steel truffle slicer 1711.000

cod. 1762.000 **Vassoio, campana e affettatartufi inox manico palissandro (codice 1721.000)**
with stainless steel truffle slicer, rosewood handle 1721.000



cod. 1761.000 **Vassoio e campana di vetro senza affettatartufi (incavo per modello 1711.000)**
tray and glass bell only, without truffle slicer (hollow for item 1711.000)

cod. 1763.000 **Vassoio e campana di vetro senza affettatartufi (incavo per modello 1721.000)**
tray and glass bell only, without truffle slicer (hollow for item 1721.000)

Affettatartufi

Affettatartufi in legno di Palissandro

Rosewood truffle slicer | Mandoline à truffes en bois de palissandre | Palisander Trüffelhobel | Mandolina para laminar trufas en madera de palisandro



cod. 1730.000 — LAMA LISCIA
plain blade | lame lisse | Glatte Klinge | corte liso



cod. 1731.000 — LAMA ONDULATA
waved blade | lame ondulée | Wellenschliff | corte ondulado



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

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



cod. 1740.000 — LAMA LISCIA
plain blade | lame lisse | Glatte Klinge | corte liso



cod. 1741.000 — LAMA ONDULATA
waved blade | lame ondulée | Wellenschliff | corte ondulado



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

IDEA
REGALOI
GIFT ITEM!



cod. 1775.000

“Segasalame” - Cavalletto e sega affetta salame

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

cod. 0391.007 manico legno, lama cm 7 = 2 3/4"



cod. 5591.007 manico nylon, lama cm 7 = 2 3/4"



Coltello Funghi

Mushrooms knife | Couteau à champignons | Pilzmesser | Cuchillo para setas

cod. 1790.000 — LEGNO CHIARO | natural wood



cod. 1791.000 — LEGNO SCURO | dark wood

Lunghezza totale aperto cm 21 = 8 3/4" total length open
Lunghezza totale aperto cm 7 = 2 3/4" blade length

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

Affettaverdure in legno naturale, taglio regolabile

Wooden mandoline slicer
Mandoline en bois
Gemüsehobel Mandoline
Mandolina en madera

cod. 1770.000

Taglio regolabile da mm 0 a mm 6
Lunghezza totale cm 32 = 12 1/2" total length
Larghezza totale cm 11 = 4 1/4" large



Supra
Supra
Clara
Chef
Elegance
Elite
Classica
Accessori
Affetta
Tartufi

Acciaini	17,48,67,91
Affettaformaggio	76,85
Affettapotate	97
Affettasalame	97
Affettatartufi	92-97
Affettaverdure	97
Affilacoltelli	17,48,67,91
Affilacoltelli a rotella	91
Affilacoltelli tascabile	91
Aghi da cucina	76
Anelli segaossa	88
Appendicoltelli magnetici	81
Apricozze	80
Apriostriche	69,80
Apriscatole	83,68
Arco a filo per formaggio	85
Arricciaburro	68,74
Assicella per tartufi	95
Attrezzi da decoro	74-77
Barre magnetiche	81
Batticarne	86
Borsa portacoltelli cuoco	32
Box coltelli da tavola	28-29,42-43
Busta con 3 coltelli	12
Calamite	81
Cannula prosciutto	22
Castor, pelapatate	77
Cavalletto per il salame	97
Cavatappi	82
Ceppi coltelli bistecca	51,55,57
Ceppi coltelli forgiati CHEF	50-51
Ceppi coltelli forgiati ELEGANCE	55,57
Ceppi coltelli manico frassino	57
Ceppi coltelli manico palissandro	69
Ceppi coltelli resina ELITE	63
CHEF CERAMIC, coltelli ceramica	72
CHEF, coltelli forgiati	44
CLASSICA, coltelli manico legno	64
Coltelli affettare	13-15,37,38,46
Coltelli affettare pesante	15,41
Coltelli affettare, lama dentata	13
Coltelli affettare, lama larga	14
Coltelli agrumi	29,74-75
Coltelli arrosto	21,47,54,56,61,66
Coltelli asparagi	74
Coltelli bar	29
Coltelli bistecca	28-29,49,54,56,62
Coltelli castagne	68
Coltelli ceramica	72
Coltelli colpo	15,38
Coltelli costata	28-29,49,54,56,62
Coltelli cucina	18,46,54,56,60,66
Coltelli cuoco curvo	28-29,42,43,49,62,68
Coltelli decorazione	68,74
Coltelli disosso	8,9,14,36,39,40,48,61,67
Coltelli disosso Catania	14
Coltelli disosso curvi	8,36
Coltelli disosso flessibili	8,36
Coltelli disosso retti	9,36,39,40,61
Coltelli disosso stretti	8,36,39,40,48,61,67
Coltelli Emilia	9
Coltelli emmental	27

Coltelli filettare	20,39,46
Coltelli filettare pollo	41
Coltelli forgiati linea CHEF	44
Coltelli forgiati linea ELEGANCE	52
Coltelli formaggio - paté	27
Coltelli formaggio a punta quadra	25,43,61,66
Coltelli formaggio a scalino	25
Coltelli formaggio due manici	26
Coltelli formaggio due punte	68,75
Coltelli francese	11,37,40,61,67
Coltelli funghi	97
Coltelli giapponesi Santoku	20,39,48,54,56
Coltelli gorgonzola	27
Coltelli grana manico legno	69
Coltelli grana manico nylon	26-27
Coltelli julienne	75
Coltelli lama in ceramica	72
Coltelli lama larga	14
Coltelli manico azzurro	38-39
Coltelli manico bianco	43
Coltelli manico blu	38-39
Coltelli manico frassino	56
Coltelli manico giallo	40-41
Coltelli manico legno	56,64
Coltelli manico marrone	43
Coltelli manico nylon	6,34
Coltelli manico nylon colorato	34
Coltelli manico palissandro	64
Coltelli manico resina	58
Coltelli manico rosso	36-38
Coltelli manico verde	42
Coltelli mezzo colpo	15,38,41
Coltelli pane	22-23,47,54,56,60,66
Coltelli panettiere	23,42,47
Coltelli pasta	22,62
Coltelli pelare	12,14
Coltelli pesto	22
Coltelli pizza	22
Coltelli pomodoro	28,75
Coltelli pompelmo	74
Coltelli prosciutto	21,41,43,47,54,56,61,66,67
Coltelli salato	25,43,61,66
Coltelli salmone	20,39,47,61,67
Coltelli Santoku	20,39,48,54,56
Coltelli scannare	10,36,40
Coltelli scimitarra	12
Coltelli steakhouse	10,49
Coltelli tartufo	97
Coltelli tavola	28-29,49,62
Coltelli tritacarne	87
Coltelli verdura curvo	28-29,42,43,49,62,68
Confezioni coltelli bistecca	49,55,57
Confezioni coltelli tavola	49
Cutter a spirale	76
Decoratori	75,76
Disossa prosciutto	22
Disosso	8,9,14,36,39,40,48,61,67
ELEGANCE, coltelli forgiati	52
ELITE, coltelli manico resina	58
Espositori	33,77
Falcette cucina	22,48,62,67

Falcette macellaio	16,38,90
Falcette salumiere	16
Falcioni	90
Fenditoi	90
Fermaprosciutto	83
Filettare	20,39,46
Fili acciaio per formaggio	85
Fodero per coltelli ceramica	73
Forbici cucina	78
Forbici gamberi	80
Forbici pesce	78,80
Forbici pizza	78
Forbici pollo	79
Forchettina	74
Forchettine aragosta	80
Forchettoni	24,48,54,56
Forchettoni colorati	36,39,41
Forchettoni legno	56
Forchettoni tutti acciaio	82
Francese	11,37,40,61,67
Ganci da macellaio	86
Grattugie	84
Grembiule maglia acciaio inox	89
Grembiule placche di alluminio	89
Guanti acciaio inox	89
Guanti antitaglio	89
Haccp - Coltelli colorati	34
Julienne	75
Kit da decoro	76-77
Lama larga	14
Lame seghetti da macellaio	88
Lame segaossa	88
Lardellatore	76
Levacapsule	74
Levanoccioli	82
Levatappi	82
Levatorsoli	74
Mandoline in legno	96-97
Mandoline per tartufi	92-97
Mannaie	90
Mannarette	vedi falcette
Masticatori	79
Mezzalune manico legno	69
Mezzalune manico nylon	24
Mezzalune piccole	69
Minigrana	69
Molle per affettati	87
Morsa prosciutto	83
Nastri segaossa	88
Olio per pietre	91
Pelapatate	75,77
Pelapatate Castor	77
Pelapatate manico legno	68
Pelarence	74-75
Pestacarne	86

Piastre per tritacarne	87
Pietre per affilare	91
Pinze affettati	87
Pinze aragoste	80
Pinze Chef	80
Pinze levalische	80
Portacoltelli	32
Portaprosciutto	83
Pungisalame	87
Punteruolo per carne	87
Raschia per formaggio	85
Rigalimoni	75
Rotella pasta	75
Rotella pizza	76
Rotolo accessori	77
Rotolo portacoltelli	32
Santoku	20,39,48,54,56
Sbuccialimoni	69
Scannapoli	8,40
Scannare	10,36,40
Scatola regalo 6 coltelli	49,55,57
Scavino	74
Schiaccianoci	79
Scimitarra	12
Segaossa	88
Segasalame	97
Seghetti da macellaio	88
Segnaforme	26
Servitartufi	95
Set utensili intaglio e decoro	76-77
Snocciolaolive	82
Spalmaburro	68,75
Spatole manico legno	66
Spatole manico nylon	30,31
Spazzola acciaio	91
Spelucchini	28-29,42,43,49,54,56,62,68
Squamapesce	80
Sterilizzatore per coltelli	87
Sturatrici	82
SUPRA COLORE, coltelli colorati	34
SUPRA, coltelli manico nylon	6
Tagliapizza	76
Tagliaricci	80
Tagliatartufi	92-97
Tagliere in polietilene	91
Taglierina per Grana	85
Taglierine per tartufi	92-97
Tappo spumante	82
Tasselli per formaggio	85
Trinciante cuoco	18-20,36,39,41,42,43,46,60
Trinciante cuoco forgiati	46
Trinciante cuoco lama dentata	18,39
Trinciante cuoco lama larga	20
Trinciante cuoco colorati	36,39,41,42,43
Trinciapoli	79
Utensili da decoro	74-77
Valigie cuoco	32,50
Vassoio per tartufi	95
Vuota Ananas	76
Vuotazucchine	74

1863



Sanelli Ambrogio s.n.c.

P. IVA e C.F. 00085430130 • VAT n° IT 00085430130

Produzione / Production: Via IV Novembre, 11/C – 23834 Premana (LC) – Italy
Telefono e FAX +39 0341 890132

Ufficio vendite e magazzino / Sales Office: Via Paolo Bassi, 25 – 20159 Milano (MI) – Italy
Telefono +39 02 6889831 • FAX +39 02 6880064
info@sanelliambrogio.it • www.sanelliambrogio.it