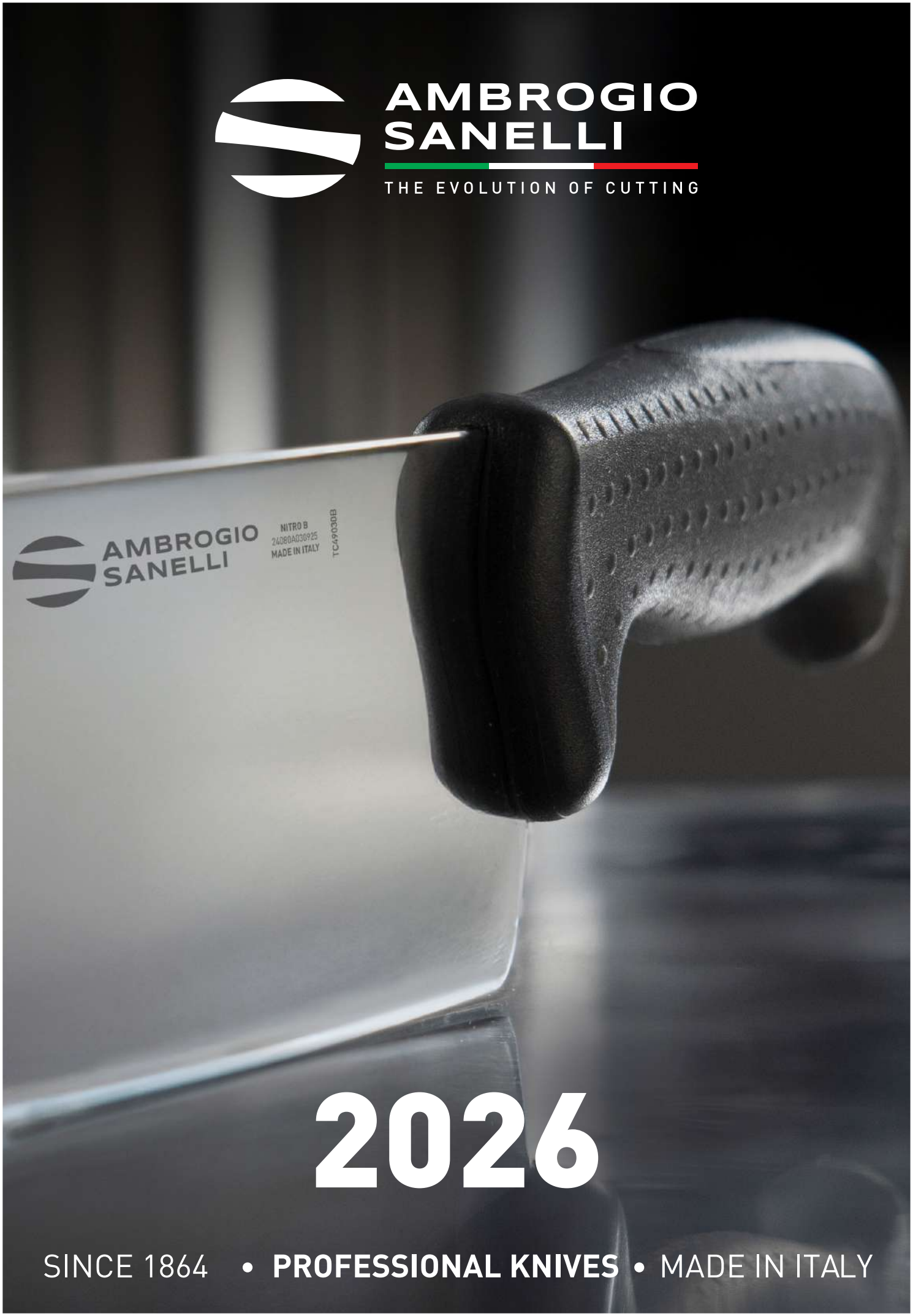
AMBROGIO SANELLI

THE EVOLUTION OF CUTTING



2026

SINCE 1864 • **PROFESSIONAL KNIVES** • MADE IN ITALY

AMBROGIO SANELLI

THE EVOLUTION OF CUTTING

04 INTRO

DAL 1864
SINCE 1864

FIERE INTERNAZIONALI
EXPORT MARKET

PRODUZIONE
MANUFACTURING

SHARPLAB
SHARPLAB

IL NOSTRO ACCIAIO
STAINLESS STEEL

QUALITÀ E CERTIFICAZIONI
QUALITY &CERTIFICATIONS

PARTNERS
PARTNERS

COLLABORAZIONI
COLLABORATIONS

NEW PACKAGING
NEW PACKAGING

28 TECNA

COLTELLERIA PROFESSIONALE HACCP DOPPIO STAMPAGGIO
PROFESSIONAL KNIVES HACCP DOUBLE MOULDING

HACCP
CARNE CRUDA
RAW MEAT

CARNE COTTA O POLLAME
POULTRY

PESCE
FISH AND SEAFOOD

PANE E LATTICINI
BAKERY AND DAIRY PRODUCTS

FRUTTA E VERDURA
FRUITS AND VEGETABLES

42 SUPRA

COLTELLERIA PROFESSIONALE HACCP
PROFESSIONAL KNIVES HACCP

CATEGORIE
KNIFE CATEGORIES

MACELLERIA
MEAT PROCESSING

CUCINA
CHEF KNIVES

PESCE
FISH KNIVES

ARROSTO
CARVING

PANE E LIEVITATI
BAKERY AND DAIRY PRODUCTS

FORMAGGIO
CHEESE KNIVES

COLTELLI DA TAVOLA
TABLES KNIVES

COLTELLI DA BISTECCA
STEAK KNIVES

MULTIUSO
MULTIPURPOSE KNIVES

SPELUCCHINI
PARING KNIVES

HACCP
CARNE CRUDA
RAW MEAT

CARNE COTTA O POLLAME
POULTRY

PANE E LATTICINI
BAKERY AND DAIRY PRODUCTS

PESCE
FISH AND SEAFOOD

FRUTTA E VERDURA *FRUITS AND VEGETABLES*

ALLERGIE ALIMENTARI
ALLERGEN-FREE FOODS

CIBI COTTI
COOKED FOOD

88 SPATOLE

SPATOLE PROFESSIONALI
PROFESSIONAL SPATULAS

94 BBQ

COLTELLERIA PROFESSIONALE DA BARBECUE
PROFESSIONAL BBQ KNIVES

CATEGORIE
KNIFE CATEGORIES

AFFETTARE
SLICING

CHEF MULTIUSO
CHEF MULTIPURPOUSE

DISOSSO
TRIMMING

100 Maître

COLTELLERIA FORGIATA
FORGED KNIVES

106 HEXAGON

COLTELLI GIAPPONESI
ASIAN STYLE KNIVES

110 SHARPENING

ATTREZZATURE PROFESSIONALI PER L'AFFILATURA
PROFESSIONAL SHARPENING TOOLS

116 CARAVEL

SOLUZIONI PER IL TRASPORTO
TRAVEL SOLUTIONS

CATEGORIE
PRODUCT CATEGORIES

ZAINO
BACKPACK

VALIGIE
TRAVEL CASE

VALIGIE COMPLETE
COMPLETE SUITCASES

ROTOLI CHEF
CHEF ROLL BAGS

122 Accessori

UTENSILI PROFESSIONALI DA CUCINA E MACELLERIA
PROFESSIONAL KITCHEN AND BUTCHERY TOOLS

CATEGORIE
PRODUCT CATEGORIES

SALVALAMA
BLADE GUARD

PINZE
TWEEZERS

PELAPATATE
POTATO PEELERS

SCHIACCIANOCI
NUTCRACKERS

ACCESSORI PESCE
FISH ACCESSORIES

TRINCIAPOLLI & FORBICI
POULTRY SHEARS & SCISSORS

GRATTUGIE
GRATERS

MORSE
HAM PRESSES

ACCESSORI FORMAGGIO
CHEESE ACCESSORIES

ACCESSORI MACELLERIA
BUTCHERY ACCESSORIES

GUANTI PROTETTIVI
PROTECTIVE GLOVES

GREMBIULI PROTETTIVI
PROTECTIVE APRONS

SEGHE DA MACELLERIA
BONE SAWS

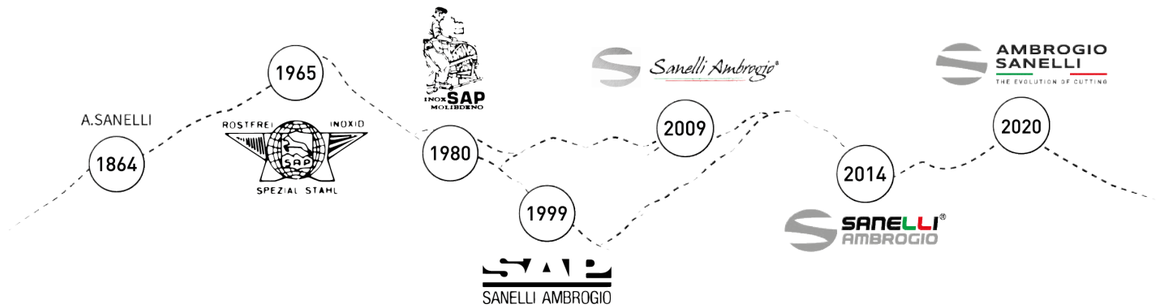
152 AFFETTA TARTUFI

PRODOTTI PER TARTUFI E FUNGHI
PRODUCTS FOR TRUFFLES AND MUSHROOMS

CONTENTS

DAL 1864

Since 1864



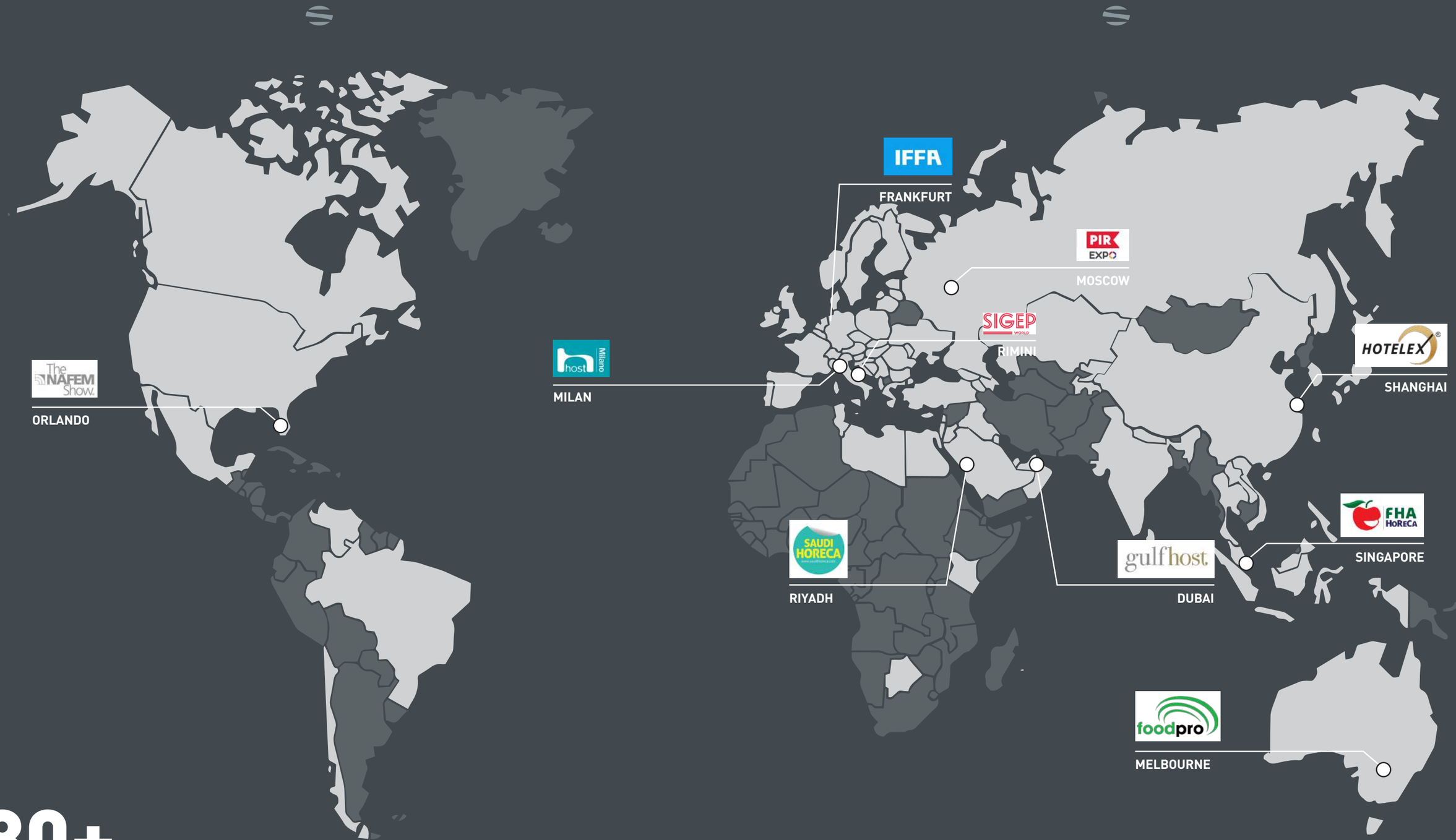
Tutto nasce nel 1864 a Premana, paese tra le montagne dell'alta Valsassina, **dove l'attività estrattiva e la lavorazione del ferro hanno radici profonde**. Il fondatore **Ambrogio Sanelli**, dopo l'esperienza maturata come fabbro a Venezia, iniziò qui l'attività produttiva **forgiando dal ferro i più svariati tipi di lame**, ben presto distribuite anche **sul mercato nazionale ed internazionale**.

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. L'incessante attività di ricerca e l'estrema passione per il lavoro **mantengono l'azienda in costante evoluzione**, al fine di perseguire al meglio l'obiettivo principe: **produrre coltelli che siano strumenti di lavoro affidabili e di qualità**.

__Everything began in 1864 in Premana__, a small village in the Italian Alps, where ironworking has been a tradition for centuries, thanks to the mines in the upper valley. The founder, __Ambrogio Sanelli__, after gaining experience as a blacksmith in Venice, started his own production business here, __forging various types of blades__. These blades were soon __distributed both nationally and internationally.__

Since then, the __tradition and craftsmanship have been passed down from father to son__, and the company has grown alongside the town, playing a key role in the development of what has become an important manufacturing district over the years.

Continuous research and a deep passion for the craft keep the company in constant evolution, always striving toward its main goal: __to produce reliable, high-quality knives.__



80+ Countries

I prodotti Ambrogio Sanelli sono distribuiti ed apprezzati in più di **80 Paesi del Mondo**: una comunità globale di Chef, Macellai Pasticceri ed utilizzatori professionali che non vuole compromessi e trova nelle attrezzature la migliore performance della **qualità del Made in Italy**.

*Ambrogio Sanelli products are distributed and valued in **over 80 countries**, forming a global network of chefs, butchers, pastry chefs, and professional users who demand uncompromising quality. Renowned for their performance, durability, and precision, our knives embody the excellence of **Made in Italy craftsmanship** — meeting the highest standards across culinary disciplines.*

PRODUZIONE
MANUFACTURING

Ambrogio Sanelli unisce **tradizione artigianale e innovazione tecnologica** nello storico stabilimento di Premana. L'esperienza dei nostri Maestri, insieme alle tecnologie più avanzate, garantisce processi efficienti e qualità superiore.

Dalla scelta dei migliori acciai alla rifinitura manuale di lame e manici, ogni prodotto esprime i valori del marchio: **strumenti fatti per durare e per tramandare il sapere di un tempo**.

*Ambrogio Sanelli combines **artisanal tradition and technological innovation** in its historic Premana facility. The expertise of our craftsmen, together with advanced technologies, ensures efficiency and superior quality. From the selection of the finest steels to the hand-finishing of blades and handles, every product embodies our brand's values: **tools made to last and to keep the knowledge of the past alive**.*

VIDEO ISTITUZIONALE

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

"Where technology and innovation meet handcrafting experience"

PROCESSO PRODUTTIVO
MANUFACTURING PROCESS

TAGLIO LASER
LASER CUT

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

TRATTAMENTO TERMICO
HEAT TREATMENT

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

TEST DI DUREZZA *HARDNESS TEST* (A)

FINITURA TALLONE E COSTE
HEEL AND SPINE FINISH

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

ARROTATURA
GRINDING

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

TEST DI RUGOSITÀ DELLA LAMA *ROUGHNESS TEST* (B1)

sharplab

Sharplab è il nostro laboratorio specializzato, dotato di macchinari avanzati e risorse dedicate, nato per garantire l'eccellenza dei prodotti Ambrogio Sanelli. Con **cinque strumenti ad alta precisione, progettati specificamente per gli articoli da taglio**, in Sharplab analizziamo ogni giorno scientificamente le caratteristiche dei nostri coltelli.

*Sharplab is Ambrogio Sanelli's dedicated research and testing facility, designed to ensure the highest standards of performance across its product range. Equipped with five **high-precision machines engineered specifically for cutting tools**, Sharplab enables daily scientific analysis of blade geometry, edge retention, material hardness, and wear resistance.*

1. TAGLIO LASER *LASER CUT*
2. TRATTAMENTO TERMICO *HEAT TREATMENT*
3. FINITURA TALLONE E COSTE *HEEL AND SPINE FINISH*
4. ARROTATURA *GRINDING*

A TEST DI DUREZZA *HARDNESS TEST*
B1 TEST DI RUGOSITÀ DELLA LAMA *ROUGHNESS TEST*

LEGENDA

PROCESSO PRODUTTIVO *MANUFACTURING PROCESS* ——

TEST DI LABORATORIO *LAB TESTING* · · · · · · · ·

PROCESSO PRODUTTIVO
MANUFACTURING PROCESS

LUCIDATURA
POLISHING

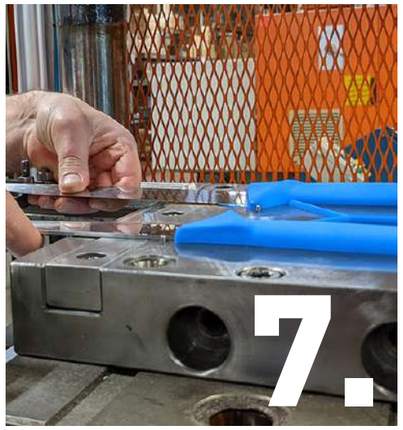
Specifica finitura superficiale con macchinario dedicato per migliorare scorrevolezza e resistenza del coltello.
The blades are subjected to a specific polishing process that increases surface smoothness and resistance to corrosion.

TEST DI RUGOSITÀ DELLA LAMA
ROUGHNESS TEST
B2

AFFILATURA
SHARPENING

Effettuata con macchinari a controllo laser e geometrie specifiche per ogni coltello.
Made with laser-controlled machines and with specific geometries for each blade.

TEST DELL' ANGOLO DI TAGLIO
CUTTING ANGLE TEST
D



MANICATURA
HANDLE

L'applicazione dei manici in SEBS di alta qualità avviene tramite delle presse a iniezione a caldo per assicurare la rigidità strutturale.
Our high quality SEBS handles are injected through an injection molding process for the maximum resistance.

TEST DI TAGLIO
SHARPNESS TEST
E

MARCATURA E CONFEZIONE
MARKING AND PACKAGING

Ogni coltello è marcato al laser in automatico con tutte le informazioni per assicurarne la tracciabilità e confezionato dopo un accurato controllo singolo manuale.
Each knife is automatically laser marked with all the information needed to ensure traceability, and then packed after a single carefully made inspection.

LUCIDATURA *POLISHING* 5.
TEST RUGOSITÀ DELLA LAMA *ROUGHNESS TEST* B2
TEST DI CORROSIONE *CORROSION TEST* C
AFFILATURA *SHARPENING* 6.
TEST DELL' ANGOLO DI TAGLIO *CUTTING ANGLE TEST* D
MANICATURA *HANDLE* 7.
TEST DI TAGLIO *SHARPNESS TEST* E
MARCATURA E CONFEZIONE *MARKING AND PACKAGING* 8.

LEGENDA
PROCESSO PRODUTTIVO *MANUFACTURING PROCESS*
TEST DI LABORATORIO *LAB TESTING*

sharplab

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

Passion is the driving force behind Ambrogio Sanelli. It is reflected in the exceptional quality of our products, achieved through continuous in-process control and a strong commitment to ***professional R&D****.*

TEST DI DUREZZA

HARDNESS TEST

A

STRUMENTO: Durometro;

A COSA SERVE: Misura la durezza dell'acciaio;

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

INSTRUMENT: *Hardness tester;*

WHAT IT IS FOR: *To test the hardness of the steel, key-factor in cutting performances;*

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

TEST RUGOSITÀ DELLA LAMA

ROUGHNESS TEST

B

STRUMENTO: Rugosimetro;

A COSA SERVE: Misura la rugosità della lama;

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

INSTRUMENT: *Roughness tester;*

WHAT IT IS FOR: *To measure the surface finishing and polishing of the blades;*

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

TEST DI CORROSIONE
CORROSION TEST

C

STRUMENTO: Vasca ad immersione automatica;

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

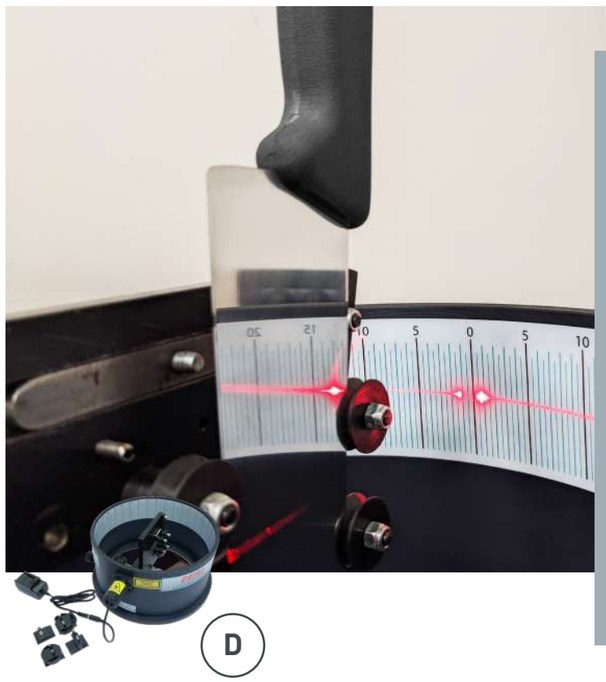
OBIETTIVO: Verifica che lo stress test non porti alla formazione di punti di ossidazione.

INSTRUMENT: *Automatic immersion tank;*

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

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

TEST DELL'ANGOLO DI TAGLIO
CUTTING ANGLE TEST



D

STRUMENTO: Goniometro Laser;

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

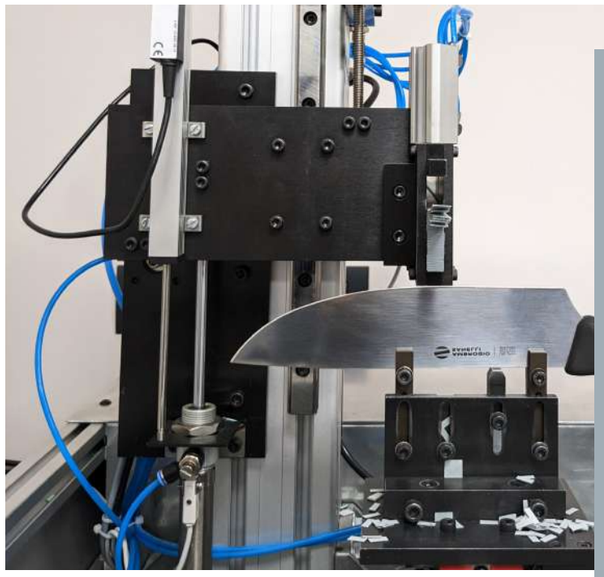
OBIETTIVO: Verifica che la geometria sia quella desiderata per il modello del coltello in esame.

INSTRUMENT: *Laser goniometer;*

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

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

TEST DI TAGLIO
SHARPNESS TEST



E

STRUMENTO: CATRA S.A.E.T. – Semi-Automatic Edge Tester

A COSA SERVE: Misura in modo oggettivo e replicabile la capacità di taglio e la durata dell'affilatura di una lama, secondo gli standard internazionali ISO 8442-5;

OBIETTIVO: Il nostro Edge Tester simula il ciclo di vita di un coltello, permettendoci di analizzare le prestazioni nel tempo in relazione alle geometrie di lama e alle tecniche di affilatura.
Due parametri fondamentali vengono misurati:
- ICP (Initial Cutting Performance): indica la capacità di taglio iniziale, ovvero quanto è affilata la lama appena prodotta.
- TCC (Total Card Cut): rappresenta la capacità di taglio totale, simulando la tenuta del filo nel tempo.

INSTRUMENT: *CATRA S.A.E.T. – Semi-Automatic Edge Tester*

WHAT IT IS FOR: *Measures the cutting ability and the edge retention of a blade using objective and repeatable parameters, in compliance with ISO 8442-5 standards.*

OBJECTIVE: *Our Edge Tester simulates the life cycle of a knife, allowing us to analyze how blade geometry and sharpening techniques perform over time.*
Two key metrics are evaluated:
- ICP (Initial Cutting Performance): indicates the initial sharpness of the blade, i.e., its cutting power right after production or sharpening.
- TCC (Total Card Cut): represents the total cutting capacity, simulating how well the edge holds up over extended use.

IL NOSTRO ACCIAIO
STAINLESS STEEL

NitroB

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

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

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

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

Carbon (C): Substituting carbon with nitrogen in the steel matrix allows the nitrogen atom atom to perform a similar role, while significantly enhancing corrosion resistance.

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

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

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

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

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

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

AMBROGIO SANELLI ↓

	ACCIAIO 1.4116 *COMMON KNIFE STEEL*	NitroB 1.4916
DURATA OTTIMALE *HIGH HARDENING*	- - - - - - -	+ + + + + + +
TENUTA DEL FILO *EDGE RETENTION*	- - - - - - -	+ + + + + + +
RESISTENZA CORROSIONE *CORROSION RESISTANCE*	- - - - - - -	+ + + + + + +
CAPACITÀ DI TAGLIO *CUTTING POWER*	- - - - - - -	+ + + + + + +

QUALITÀ E CERTIFICAZIONI
QUALITY & CERTIFICATIONS

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

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

EU FOOD CONTACT CERTIFICATION
UNI EN ISO 22000:2018 - FOOD CONTACT

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

SANELLI AMBROGIO SAS

ISO 22000:2018

SCHEDA TECNICA E DICHIARAZIONE DI CONFORMITÁ

CODICE SC4902/24B
DESCRIZIONE Trinciante cuoco cm 24
EAN-13 8021210634941
MARCHIO Ambrogio Sanelli
LINEA Supra
CODICE DOGANALE 82116200
ORIGINE Italy
PESO LORDO / NETTO (kg) 0,20 / 0,17
IMBALLO Busta singola con lama protetta
MATERIALE LAMA s/s AISI 440A - DIN 1.4116 NitroB
MATERIALE MANICO SEBS
MISURE lama cm 24
DESTINAZIONE D'USO Multiuso cucina
NOTE Prodotto certificato NSF

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

SCHEDE TECNICHE E DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ M.O.C.A.
TECHNICAL DATA SHEETS AND EU FOOD CONTACT DECLARATION OF COMPLIANCE

UNI EN ISO 9001:2015

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

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

Certification

SANELLI AMBROGIO SNC

ISO 9001:2008

UNI EN ISO 9001:2015

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

NSF International

SANELLI AMBROGIO S.N.C

ITALY

NSF INTERNATIONAL

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

NSF INTERNATIONAL

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

WECOOKIT - ITALIAN FOODSERVICE MANUFACTURERS NETWORK

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

WECOOKIT - ITALIAN FOODSERVICE MANUFACTURERS NETWORK

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

PARTNERS

ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI

APCI.IT

A. M. I. R. A.

AMIRA-ITALIA.IT

Conpait Pasticceri d'Italia

CONPAIT-SICILIA.IT

ACCADEMIA MAESTRI DEL LIEVITO MADRE
MLM
PANETTONE ITALIANO

ACCADEMIAMAESTRI
LIEVITOMADRE
PANETTONEITALIANO.IT

coppa del mondo del panettone

COPPADELMONDO
DELPANETTONE.CH

AROMACADEMY
ACCADEMIA DI PASTICCERIA

AROMACADEMY.EU

UniSaFo
PERCORSO DI FORMAZIONE SUPERIORE
ALLA CONOSCENZA DI SALUMI E FORMAGGI

UNISAFO.IT

WITALY
PUBLISHER
AND EVENTS
FOR FOOD
WINE LIFESTYLE
AND CULTURE

WITALYMAG.COM

COLLABORAZIONI
COLLABORATIONS

Daniele Ebanni

FRANCESCO **ELMI**
MAESTROPASTICCIERE
BOLOGNA

STEFANO LAGHI

il cannibale
MICHELE CANNISTRARO

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

***XFETTA is crafted from Nitro-B**, a special steel engineered to deliver outstanding cutting performance. Enriched with nitrogen and treated through a precise and meticulous heat process, this steel achieves exceptional hardness—ensuring superior sharpening capability and consistent cutting efficiency over time.*

pag.154

Francesco Elmi, Maestro Pasticciere, **membro dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani (A.M.P.I.)** e degli Ambasciatori Pasticcieri dell'Eccellenza Italiana (A.P.E.I.) è l'**ispiratore della spatola a due manici "SPATWOLA"**, sintesi fra tecnica e tecnologia.
Questa attrezzatura nasce per lavorare nelle teglie standard 40x60. Grazie alle sue dimensioni di altezza e lunghezza ma anche per la flessibilità, **è perfetta per stendere mousse, creme e glasse negli stampi in silicone**.
La sua forma consente di semplificare il lavoro, risparmiare tempo senza sacrificare la qualità.

***SPATWOLA**, created in collaboration with **Francesco Elmi** — Master Pastry Chef, member of the Academy of Italian Pastry Chefs (A.M.P.I.), and affiliate of the Chef Ambassadors of Italian Excellence (A.P.E.I.) — is a **dual-handle spatula** designed for precision spreading. Engineered for use with standard 40x60 cm trays, its dimensions and flexibility make it **ideal for spreading mousse, creams, and frostings over silicone molds with precision and ease**. Its ergonomic design streamlines workflow, reduces preparation time, and ensures consistent quality—making it an essential tool for professional pastry applications.*

pag.91

Stefano Laghi, Pasticciere e cioccolatiere di grande talento, vincitore di numerosi concorsi nazionali e internazionali, tra cui il campionato mondiale di pasticceria e cucina di Basilea nel 1993, è colui che ha ispirato il crocino microdentato: **XCUT, sintesi perfetta per le preparazioni lievitate.** Il suo nome esprime il segno tipico con cui i professionisti delle arti bianche incidono le preparazioni lievitate prima di andare in cottura.
Uno strumento **tagliente, durevole, pratico, ecologico** e realizzato con i migliori materiali certificati per il contatto alimentare.

***XCUT, inspired by Stefano Laghi — renowned pastry chef** and chocolatier, winner of numerous national and international competitions including the 1993 World Pastry and Culinary Championship in Basel — **is the ideal tool for scoring leavened doughs with precision**. Its micro-serrated blade replicates the distinctive scoring mark used by professional bakers to enhance oven spring and texture. Crafted from premium, food-contact certified materials, XCUT offers exceptional sharpness, and its **eco-friendly design** ensures long-lasting performance while supporting sustainable kitchen practices.*

pag.57

Quella di ***Cortello*** è una storia di entusiasmo e professionalità, di un traguardo condiviso, raggiunto, ma anche di sfide sempre nuove, di esperienza e innovazione.
L'incontro tra **Michele Cannistraro** e **Ambrogio Sanelli** è stato naturale, ed ha avuto come risultato un coltello multiuso dal taglio estremamente *"preciiiso"*.

*The history of **Cortello** is marked by enthusiasm and professionalism—a shared goal achieved, yet constantly renewed through fresh challenges, experience, and innovation. The meeting between **Michele Cannistraro** and **Ambrogio Sanelli** was a natural one, resulting in a multipurpose knife with exceptional cutting power and remarkable versatility.*

pag.96

SAFE-*EDGE*

Non un packaging, ma una protezione per sempre!

Not just packaging, it's a blade guard for life!

SAFE-EDGE è il primo packaging salva-lama sul mercato! Protegge la performance di taglio e riduce l'impatto della plastica sull'ambiente.

SAFE-EDGE is the first blade-protection packaging on the market! It preserves cutting performance while reducing plastic's environmental impact.

NEW!

SAFE-*EDGE*

Utilizzabile come coprilama, attraverso la rimozione delle linguette più esterne.

Recyclable as a blade cover by removing the outermost tabs.

Fascetta in silicone per una maggiore sicurezza.

Silicone strap for enhanced security.

Packging appendibile.

Hangable packaging.

Materiale in plastica:

- Polipropilene al 100% riciclabile;
- Idoneo al contatto alimentare;
- Resistente all'umidità;
- Trasparente per dare visibilità del prodotto.

Plastic material:

- *100% recyclable polypropylene;*
- *Suitable for food contact;*
- *Moisture-resistant;*
- *Transparent material to ensure product visibility.*

Coltelli professionali con manico antiscivolo in doppio materiale

Linea di coltelleria professionale con **manico a doppio stampaggio**. Le lame sono realizzate in acciaio inox speciale all'azoto **NITRO-B** (1.4916). Il manico è formato da un'anima interna in PP, rigida e indeformabile, saldamente unita al codolo in acciaio, e da un rivestimento esterno più morbido in SEBS. I due materiali aderiscono perfettamente, creando un corpo unico al tatto. La superficie esterna, di colore grigio, è **progettata con micro-sfere che ne migliorano l'ergonomia**, riducono la scivolosità e aumentano il comfort. Tutti i **materiali** impiegati sono **atossici, sterilizzabili, lavabili in lavastoviglie, resistenti a temperature estreme** e conformi alle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Professional knives with anti-slip handles

*This knife series features a **dual-injection molded handle** and blades crafted from **NITRO-B** (1.4916), a nitrogen-enriched stainless steel developed for superior cutting performance and durability. The handle combines a rigid, non-deformable polypropylene (PP) inner core — securely bonded to the steel tang — with a soft-touch SEBS outer layer. This fusion creates a seamless, ergonomic grip that enhances control and comfort during use.*
*The grey outer surface is **engineered with microspheres to reduce slipperiness and improve handling**. All materials are non-toxic, sterilizable, dishwasher safe, and resistant to extreme temperatures. Fully compliant with current food safety and hygiene standards, these knives are designed to meet the rigorous demands of professional kitchens.*

Lama in acciaio inox speciale all'azoto

Blade in special nitrogen stainless steel

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

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

Lama con finitura semilucida

Semi-polished blade finishing

= PEAK

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

Inside PP core, strongly connected with the stainless steel

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

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

Progettato e realizzato in Italia

Made in Italy

NEW!

PACKAGING

HACCP
(Hazard Analysis Critical Control Points)

- Carne cruda Raw meat
- Carne cotta o pollame Cooked meat or poultry
- Pesce Fish and seafood
- Frutta e verdura Fruits and vegetables
- Pane e latticini Bakery and dairy products

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

TD07 014 B
Lama **14 cm** = 5½"

COLTELLO DISOSSO STRETTO ALVEOLATO *NARROW BONING KNIFE GRANTON EDGE*
Désosseur, étroit lame alvéolée | Ausbeinmesser, schmal kullenschliff | Deshuesador, hoja estrecha con alvéolos

TD97 016 B
Lama **16 cm** = 6¼"

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

TD12 016 B
Lama **16 cm** = 6¼"

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

TM09 020 B
Lama **20 cm** = 8"

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

TM99 024 B
Lama **24 cm** = 9½"

TM99 028 B
Lama **28 cm** = 11"

COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*
Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

TM10 026 B
Lama **26 cm** = 10"

COLTELLO ARROSTO TRADIZIONALE *CARVING KNIFE*
Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

TA70 023 B
Lama **23 cm** = 9"

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

TA56 028 B
Lama **28 cm** = 11"

FALCETTA *CLEAVER*
Couperet | Küchenspalter | Macheta cocina

TQ37 016 B
Lama **16 cm** = 6¼"

Spessore **3,6 mm** thickness

Kg **0,600**

COLTELLO MULTIUSO, LAMA MICRODENTATA *MULTIPURPOSE KNIFE, MICROSERRATED EDGE*
Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina

TT90 014 B
Lama **14 cm** = 5½"

COLTELLO SANTOKU, LAMA ALVEOLATA *SANTOKU KNIFE, GRANTON EDGE*
Couteau Santoku, lame alvéolée | Santoku messer, kullenschliff | Cuchillo Santoku, hoja con alvéolos

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

TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA *CHEF KNIFE, GRANTON EDGE*
Couteau de chef, lame alvéolée | Kochmesser, kullenschliff | Cuchillo cocinero, hoja con alvéolos

TC47 024 B
Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"

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

TC49 016 B
Lama **16 cm** = 6¼"

TC49 020 B
Lama **20 cm** = 8"

TC49 030 B
Lama **30 cm** = 12"

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

TC66 022 B
Lama **22 cm** = 8¾"

FLESSIBILE *FLEXIBLE* 1,5 mm

COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*
Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

TP75 021 B ○
Lama **21 cm** = 8"

SOFT

COLTELLO PANETTIERE - PASTICCIERE *BAKER KNIFE*
Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

TP82 026 B
Lama **26 cm** = 10"

MICRO

COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*
Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

TP63 032 B ○
Lama **32 cm** = 12½"

HARD

COLTELLO PASTA - PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*
Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

TA44 026 B
Lama **26 cm** = 10"

IN COLLABORAZIONE CON
IN COLLABORATION WITH

ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI

ROTOLO CHEF SELEZIONE APCI *CHEF SET APCI SELECTION*

TS01 007 M NEW!

TC47 024 L TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA - *CHEF KNIFE, GRANTON EDGE*
TC50 018 G SANTOKU - *SANTOKU KNIFE*
TP63 024 W PANETTIERE - *BAKER KNIFE*
TM09 022 R FRANCESE - *BUTCHER KNIFE*
TC51 018 L FILETTARE FLESSIBILE - *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*
TT90 014 B MULTIUSO - *MULTIPURPOSE KNIFE*
A1150 030 L PINZA CHEF - *CHEF'S TWEEZER*
A5088 000 ROTOLO PORTACOLTELLI - *ROLL BAG*

CARNE CRUDA *RAW MEAT*

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

TD07 014 R ● ●
Lama **14 cm** = 5½"

TD07 016 R ●
Lama **16 cm** = 6¼"

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

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

TD12 016 R ● ●
Lama **16 cm** = 6¼"

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

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

TD15 016 R ●
Lama **16 cm** = 6¼"

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

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

TA57 028 R
Lama **28 cm** = 11"

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

TA58 032 R
Lama **32 cm** = 12½"

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

TM09 018 R ●
Lama **18 cm** = 7"

TM09 020 R ●
Lama **20 cm** = 8"

TM09 022 R ●
Lama **22 cm** = 8¾"

TM09 024 R
Lama **24 cm** = 9½"

TM09 026 R ●
Lama **26 cm** = 10"

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

COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*
Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

TM10 020 R
Lama **20 cm** = 8"

TM10 026 R ●
Lama **26 cm** = 10"

TM10 030 R
Lama **30 cm** = 12"

FALCETTA *CLEAVER*
Couperet | Küchenspalter | Macheta cocina

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

Kg **0,600**

COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*
Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carnicero

TQ03 028 R
Lama **cm 28** = 11"

Kg **0,600**

COLTELLO COLPO *HEAVY BUTCHER KNIFE*
Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carnicero

TQ05 028 R
Lama **28 cm** = 11"

Kg **0,750**

COLTELLO SANTOKU, LAMA ALVEOLATA *SANTOKU KNIFE, GRANTON EDGE*
Couteau Santoku, lame alvéolée | Santoku messer, kullenschliff | Cuchillo Santoku, hoja con alvéolos

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

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

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

TC49 016 R ● ● ○ ● ●
Lama **16 cm** = 6¼"

TC49 020 R ● ● ○ ● ●
Lama **20 cm** = 8"

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

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

CARNE COTTA O POLLAME *POULTRY*

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

TD07 014 Y
Lama **14 cm** = 5½"

TD07 016 Y
Lama **16 cm** = 6¼"

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

TD12 016 Y
Lama **16 cm** = 6¼"

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

TD15 016 Y
Lama **16 cm** = 6¼"

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

TC49 016 Y
Lama **16 cm** = 6¼"

TC49 020 Y
Lama **20 cm** = 8"

TC49 024 Y
Lama **24 cm** = 9½""

TC49 030 Y
Lama **30 cm** = 12"

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

TM09 018 Y
Lama **18 cm** = 7"

TM09 022 Y
Lama **22 cm** = 8¾"

TM09 026 Y
Lama **26 cm** = 10"

PESCE *FISH AND SEAFOOD*

TRINCIANTE CUOCO, LAMA DENTATA *CHEF'S KNIFE, SERRATED EDGE*
Couteau de chef, tranchant ondulé | Kochmesser, wellenschliff | Cuchillo cocinero, filo ondulado

TC46 020 L
Lama **20 cm** = 8"

HARD

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

TC49 016 L
Lama **16 cm** = 6¼"

TC49 020 L
Lama **20 cm** = 8"

TC49 024 L
Lama **24 cm** = 9½"

TC49 030 L
Lama **30 cm** = 12"

TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA *CHEF KNIFE, GRANTON EDGE*
Couteau de chef, lame alvéolée | Kochmesser, kullenschliff | Cuchillo cocinero, hoja con alvéolos

TC47 024 L
Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"

COLTELLO SANTOKU, LAMA ALVEOLATA *SANTOKU KNIFE, GRANTON EDGE*
Couteau Santoku, lame alvéolée | Santoku messer, kullenschliff | Cuchillo Santoku, hoja con alvéolos

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

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

TC51 018 L
Lama **18 cm** = 7"

TC51 025 L
Lama **25 cm** = 10"

FLESSIBILE *FLEXIBLE* 1,5 mm

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

TA56 032 L
Lama **32 cm** = 12½"

PANE E LATTICINI *BAKERY AND DAIRY PRODUCTS*

COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*
Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

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

SOFT

COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*
Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

TP63 024 W
Lama **24 cm** = 9½"

TP63 028 W
Lama **28 cm** = 11"

TP63 032 W
Lama **32 cm** = 12½"

HARD

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

TC49 016 W
Lama **16 cm** = 6¼"

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

TC49 024 W
Lama **24 cm** = 9½"

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

COLTELLO PASTA - PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*
Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

TC52 025 W
Lama **25 cm** = 10"

COLTELLO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*
Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

TA44 032 W
Lama **32 cm** = 12½"

TA44 042 W
Lama **42 cm** = 16½"

FRUTTA E VERDURA *FRUITS AND VEGETABLES*

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*
Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

TT91 007 G
Lama **7 cm** = 2¾"

SPELUCCHINO *PARING KNIFE*
Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

TT82 011 G
Lama **11 cm** = 4¼"

COLTELLO MULTIUSO, LAMA MICRODENTATA *MULTIPURPOSE KNIFE, MICROSERRATED EDGE*
Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina

TT90 014 G ●
Lama **14 cm** = 5½"

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

TC49 016 G ● ● ● ○ ●
Lama **16 cm** = 6¼"

TC49 020 G ● ● ● ○ ●
Lama **20 cm** = 8"

TC49 022 G
Lama **22 cm** = 8¾"

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

TC49 028 G
Lama **28 cm** = 11"

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

COLTELLO SANTOKU, LAMA ALVEOLATA *SANTOKU KNIFE, GRANTON EDGE*
Couteau Santoku, lame alvéolée | Santoku messer, kullenschliff | Cuchillo Santoku, hoja con alvéolos

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

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

TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA *CHEF KNIFE, GRANTON EDGE*
Couteau de chef, lame alvéolée | Kochmesser, kullenschliff | Cuchillo cocinero, hoja con alvéolos

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

FOCUS SUL MANICO TECNA
TECNA HANDLE FOCUS

Il manico è formato da un'**anima interna in PP**, rigida e indeformabile, saldamente unita al codolo in acciaio per evitare che liquidi o solidi entrino nella struttura.

*The handle consists of a rigid, non-deformable **PP inner core**, firmly joined to the steel tang to prevent liquids or solids from entering the structure.*

Il **rivestimento esterno** più morbido **in SEBS** garantisce già alla prima impugnatura un eccellente comfort grazie alla perfetta adesione dei due materiali che creano un corpo unico al tatto.

***Softer SEBS outer coating** ensures an entirely new level of comfort from the very first grip, thanks to the perfect bonding of the two materials that create a seamless feel.*

La **superficie esterna**, di colore grigio, è progettata con delle micro-sfere che ne migliorano l'**ergonomia**, riducono la **scivolosità** e aumentano il **comfort**.

*The **outer surface**, in grey, is engineered with micro-spheres to enhance **ergonomics**, reduce **slipperiness**, and improve **comfort**.*

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

La Linea Supra rappresenta la sintesi perfetta tra tradizione e innovazione, andando oltre gli standard comuni. Progettata per l'uso professionale e articolata in modelli specifici per ogni fase di lavorazione, offre **lame in acciaio inox speciale all'azoto NITRO-B** (1.4916) ed ergonomiche **impugnature in SEBS**. Tutti i materiali impiegati sono sterilizzabili, resistenti alla corrosione e alle alte temperature, e conformi alle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'ampiezza della gamma, la sicurezza d'uso e la funzionalità delle forme rendono i coltelli della Linea Supra **strumenti indispensabili per i professionisti**.

Professional knives in nitrogen steel with black SEBS handles

*Featuring blades made from **NITRO-B nitrogen stainless steel (1.4916) and ergonomic SEBS handles**, these knives offer superior durability, precision, and comfort. Designed for intensive professional use, each model is tailored to specific stages of food processing. All materials are sterilizable, corrosion-resistant, heat-resistant, and fully compliant with current food safety and hygiene regulations.*
*With a wide assortment, safe handling, and functional design, Supra Line knives are **indispensable tools for professionals seeking reliability and performance**.*

Lama in acciaio inox speciale all'azoto

Blade in special nitrogen stainless steel

NitroB

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

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

Lama con finitura semilucida

Semi-polished blade finishing

= PEAK

Guardia liscia per una maggiore igiene

Smooth guard for better hygiene

Manici in sebs con finitura antiscivolo professionale e additivo antibatterico

Sebs handles with professional advanced grip and antibacterial additive

+ GRIP

Progettato e realizzato in Italia

Made in Italy

PACKAGING

HACCP
(Hazard Analysis Critical Control Points)

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

MACELLERIA *MEAT PROCESSING*

COLTELLO DISOSSO CURVO *BONING KNIFE, CURVED BLADE*

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

NSF

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

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

RIGIDO *STIFF* 3 mm

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

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

SEMIRIGIDO *SEMISTIFF* 2,75 mm

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

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

SEMIFLESSIBILE *SEMIFLEX* 2 mm

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

SD03 015 B
Lama **15 cm** = 6

FLESSIBILE *FLEXIBLE* 1,6 mm

COLTELLO SCIMITARRA STRETTA *TRIMMING KNIFE*

Couteau à découper | Sortiermesser | Cuchillo despiece

NSF

SD11 015 B
Lama **15 cm** = 6¼"

COLTELLO PER SVENTRARE *FIELD DRESSING KNIFE*

Tripier arrondi / Cuir sans pointe | Gekrösemesser | Cuchillo tripero

NSF

SD17 015 B
Lama **15 cm** = 6¼"

COLTELLO SCANNAPOLLI *POULTRY KNIFE*

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

NSF

SD07 011 B
Lama **11 cm** = 4¼"

COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

NSF

SD07 012 B
Lama **12 cm** = 4¾"

SD07 014 B
Lama **14 cm** = 5½"

SD07 016 B
Lama **16 cm** = 6¼"

SD07 018 B
Lama **18 cm** = 7"

COLTELLO DISOSSO STRETTO FLESSIBILE *NARROW BONING KNIFE, FLEXIBLE*

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

NSF

SD08 016 B
Lama **16 cm** = 6¼"

NEW!

FLESSIBILE *FLEXIBLE* 1,7 mm

COLTELLO DISOSSO STRETTO ALVEOLATO *NARROW BONING KNIFE GRANTON EDGE*

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

NSF

SD97 016 B
Lama **16 cm** = 6¼"

COLTELLO DISOSSO RETTO *STRAIGHT BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

NSF

SD12 012 B
Lama **12 cm** = 4¾"

SD12 014 B
Lama **14 cm** = 5½"

SD12 016 B
Lama **16 cm** = 6¼"

SD12 018 B
Lama **18 cm** = 7"

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

SD15 014 B
Lama **14 cm** = 5½"

SD15 016 B
Lama **16 cm** = 6¼"

SD15 018 B
Lama **18 cm** = 7"

SD15 021 B
Lama **21 cm** = 8¼"

COLTELLO PER SCUOIARE *SKINNING KNIFE*
Couteau à dépouiller | Abhäutemesser | Cuchillo desollador

SM18 015 B
Lama **15 cm** = 6¼"

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

COLTELLO SCIMITARRA, LAMA STRETTA *BREAKING KNIFE*
Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

SM12 021 B
Lama **21 cm** = 8¼"

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

COLTELLO SCIMITARRA, MODELLO AMERICANO *BUTCHER KNIFE, AMERICAN STYLE*
Couteau de boucher, forme américaine | Blockmesser, amerikanische Form | Cuchillo carnicero, forma americana

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

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

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

SM09 016 B
Lama **16 cm** x 3,6 = 6¼"

SM09 018 B
Lama **18 cm** x 3,7 = 7"

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

SM09 022 B
Lama **22 cm** x 4,2 = 8¾"

SM09 024 B
Lama **24 cm** x 4,4 = 9½"

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

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

SM09 036 B
Lama **36 cm** x 5,5 = 14¼

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

SM99 024 B
Lama **24 cm** x 4,4 = 9½"

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

COLTELLO SCIMITARRA, LAMA ALVEOLATA *BUTCHER KNIFE GRANTON EDGE*

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

SM98 021 B
Lama **21 cm** = 8¼"

COLTELLO SCIMITARRA *STEAK KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

SM08 021 B
Lama **21 cm** = 8¼"

SM08 026 B
Lama **26 cm** = 10"

SM08 031 B
Lama **31 cm** = 12"

COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

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

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

SM10 030 B
Lama **30 cm** x 7,0 = 12"

SM10 036 B
Lama **36 cm** x 7,1 = 14¼"

CANNULA DISOSSO PROSCIUTTO *HAM BONER*

Gouge à jambon | Knochenauslöser | Gubia para jamón

SD50 021 B
Lama **21 cm** = 8¼"

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

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

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

HARD

COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*

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

SQ03 028 B
Lama **28 cm** = 11"

Kg **0,600**

COLTELLO COLPO *HEAVY BUTCHER KNIFE*

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

SQ05 028 B
Lama **28 cm** = 11"

Kg **0,750**

COLTELLO FETTINE MODELLO ROMA *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo despiece

SM27 036 L
Lama **36 cm** = 14¼"

Kg **0,500**

SM27 036 B
Lama **36 cm** = 14¼"

Kg **0,650**

COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*

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

MEZZO CODOLO – *HALF TANG*

SQ26 036 B
Lama **36 cm** = 14¼"

Kg **0,850**

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

SQ37 016 B
Lama **16 cm** = 6¼"

Kg **0,450**

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

Kg **0,600**

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

SQ34 020 B
Lama **20 cm** = 8"

Kg **1,100**

CODOLO INTERO - *FULL TANG*

SQ34 022 B
Lama **22 cm** = 8¾"

Kg **1,300**

CODOLO INTERO - *FULL TANG*

SQ34 024 B
Lama **24 cm** = 9½"

Kg **1,500**

CODOLO INTERO - *FULL TANG*

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

SQ35 026 B
Lama **26 cm** = 10¼"

Kg **1,250**

MEZZO CODOLO - *HALF TANG*

FALCETTA "MISOTSATIRA" *GREEK CLEAVER "MISOTSATIRA"*
Couperet "Misotsatira" | Hackmesser "Misotsatira" | Macheta "Misotsatira"

SQ40 030 B
Lama **30 cm** = 12"

Kg **0,800**

FALCETTA "TSATIRA" *GREEK CLEAVER "TSATIRA"*
Couperet "Tsatira" | Hackmesser "Tsatira" | Macheta "Tsatira"

SQ41 030 B
Lama **30 cm** = 12"

Kg **1,100**

FALCETTA MODELLO "SICILIA" PER PESCE *HEAVY FISH CLEAVER*
Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

SQ38 040 B
Lama **40 cm** = 15¾"
Manico **17 cm** = 6½"

Kg **1,100**

cm 14

MEZZO CODOLO - *HALF TANG*

CUCINA *CHEF KNIVES*

TRINCIANTE CUOCO, LAMA DENTATA *CHEF KNIFE, SERRATED EDGE*
Couteau de chef, tranchant ondulé | Kochmesser, wellenschliff | Cuchillo cocinero, filo ondulado

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

SC46 024 B
Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"

HARD

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

SC49 016 B
Lama **16 cm** x 4,4 = 6¼"

SC49 018 B
Lama **18 cm** x 4,5 = 7"

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

SC49 022 B
Lama **22 cm** x 5 = 8¾"

SC49 024 B
Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"

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

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

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

TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA *CHEF KNIFE, GRANTON EDGE*
Couteau de chef, lame alvéolée | Kochmesser, kullenschliff | Cuchillo cocinero, hoja con alvéolos

SC47 024 B
Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"

COLTELLO SANTOKU, LAMA ALVEOLATA *SANTOKU KNIFE, GRANTON EDGE*
Couteau Santoku, lame alvéolée | Santoku messer, kullenschliff | Cuchillo Santoku, hoja con alvéolos

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

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

MEZZALUNA CUOCO *MINCING KNIFE, SINGLE BLADE*
Hachoir berceuse, simple | Wiegemesser, einzel-klinge | Medialuna, hoja simple

SC61 025 B
Lama **25 cm** = 9¾"

*non in scala

PESCE *FISH KNIVES*

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

SC51 018 B
Lama **18 cm** = 7"

FLESSIBILE *FLEXIBLE* 1,5 mm

SC51 025 B
Lama **25 cm** = 10"

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

SC66 022 B
Lama **22 cm** = 8¾"

FLESSIBILE *FLEXIBLE* 1,5 mm

COLTELLO PER SURGELATI *KNIFE FOR FROZEN FOOD*
Couteau pour les aliments congelés | Messer für Tiefkühlkost | Cuchillo para alimentos congelados

SQ55 026 B
Lama **26 cm** = 10"

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

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

SA56 032 B
Lama **32 cm** = 12½"

ARROSTO *CARVING*

COLTELLO ARROSTO TRADIZIONALE *CARVING KNIFE*
Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

SA70 023 B
Lama **23 cm** = 9"

COLTELLO ARROSTO *CARVING KNIFE*
Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

SA71 025 B
Lama **25 cm** x 4 = 10"

SA71 030 B
Lama **30 cm** x 4,6 = 12"

COLTELLO PORCHETTA *CARVING KNIFE, SERRATED EDGE*
Couteau à découper, tranchant ondulé | Aufschnittmesser, wellenschliff | Cuchillo de trinchar, filo ondulado

SA72 030 B
Lama **30 cm** x 4,6 = 12"

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

SA70 044 B
Lama **44 cm** = 17½"

*non in scala

*non in scala

SA70 055 B
Lama **55 cm** = 21½"

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

SA57 028 B
Lama **28 cm** x 2 = 11"

COLTELLO PROSCIUTTO STRETTISSIMO *EXTRA NARROW HAM SLICER*
Couteau à jambon tres étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

SA60 028 B
Lama **28 cm** x 1,8 = 11"

COLTELLO AFFETTARE PUNA TONDA, LAMA ALVEOLATA
SLICING KNIFE ROUNDED TIP, GRANTON EDGE
Couteau à découper, Lame alvéolée | Aufschnittmesser, kullenschliff | Cuchillo de trinchar, hoja con alvéolos

SA03 030 B
Lama **30 cm** = 12"

NEW!

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

SA58 024 B
Lama **24 cm** x 2,7 = 9½"

SA58 028 B
Lama **28 cm** x 2,7 = 11"

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

SA58 036 B
Lama **36 cm** x 3,8 = 14¼"

COLTELLO PROSCIUTTO - KEBAB *HAM - KEBAB KNIFE*
Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

SA58 040 B
Lama **40 cm**
x 4,3 = 15¾"

*non in scala

SA58 050 B
Lama **50 cm**
x 4,5 = 20"

*non in scala

SA58 055 B
Lama **55 cm** x 4,5 = 21½"

*non in scala

BENEDETTO COLANTUONO

Benedetto Colantuono "Maestro di Lama", Langhirano (PR). Cortador qualificato in Spagna e perfezionatosi con famosi tagliatori, collabora con primari produttori di salumi di eccellenza e **pratica ed insegna il taglio a mano del Prosciutto Crudo da oltre un decennio**. Fra le sue collaborazioni: Cibus, Milano Golosa, Identità Golose, Capolavori a Tavola, Le Folies Berger di Parigi ed alcune fra le più importanti scuole di cucina d'Italia.
"L'arte del taglio passa dalla qualità della lama: questo kit rappresenta una sintesi ideale per ottenere i migliori risultati."

A certified Cortador trained in Spain, ***Benedetto Colantuono*** *has honed his craft alongside some of the most renowned ham cutters in the world. For over a decade, he has collaborated with leading ham producers and participated in prestigious culinary events such as Cibus, Milano Golosa, Identità Golose, Capolavori a Tavola, and Les Folies Bergère in Paris. He also teaches the art of hand-cutting ham at some of Italy's top culinary schools.*
"The art of slicing depends on the quality of the blade. This kit is the perfect synthesis for achieving the best results."

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

SS01 006 B

ST91 007 B
COLTELLO VERDURA - *VEGETABLE KNIFE*
SD97 016 B
DISOSSO STRETTO ALVEOLATO - *NARROW BONING KNIFE GRANTON EDGE*
SM99 024 B
COLTELLO FRANCESE LAMA ALVEOLATA - *BUTCHER KNIFE,GRANTON EDGE*
SA56 032 B
COLTELLO PROSCIUTTO LAMA ALVEOLATA - *HAM SLICER GRANTON EDGE*
SY52 030 R
ACCIAINO CROMIZZATO OVALE MICROFINE - *OVAL SHARPENING STEEL MICROFINE*
A1155 019
PINZA GOURMET - *TABLE TWEEZERS*
A5088 000
ROTOLO PORTACOLTELLI - *ROLL BAG*

XCUT

STEFANO LAGHI

Stefano Laghi, Pasticciere e cioccolatiere di grande talento, vincitore di numerosi concorsi nazionali e internazionali, tra cui il campionato mondiale di pasticceria e cucina di Basilea nel 1993, è colui che ha ispirato il crocino microdentato: **XCUT, sintesi perfetta per le preparazioni lievitate.** Il suo nome esprime il segno tipico con cui i professionisti delle arti bianche incidono le preparazioni lievitate prima di andare in cottura.
Uno strumento **tagliente, durevole, pratico, ecologico** e realizzato con i migliori materiali certificati per il contatto alimentare.

XCUT, inspired by Stefano Laghi — renowned pastry chef and chocolatier*, winner of numerous national and international competitions including the 1993 World Pastry and Culinary Championship in Basel — is the* ***ideal tool for scoring leavened doughs with precision****. Its micro-serrated blade replicates the distinctive scoring mark used by professional bakers to enhance oven spring and texture. Crafted from premium, food-contact certified materials, XCUT offers exceptional sharpness, and its* ***eco-friendly design*** *ensures long-lasting performance while supporting sustainable kitchen practices.*

SEGNAPASTA - CROCINO MICRODENTATO *DOUGH CUTTER MICROSERRATED*

Coupe-pâte microdenté | Teigschneider mit Mikroverzahnung | Cortador de masa microdentado

ST30 010 B
Lama **10 cm** x 1,7= 4"x 1"

NEW!

Dentatura da entrambi i lati per movimenti rapidi e precisi

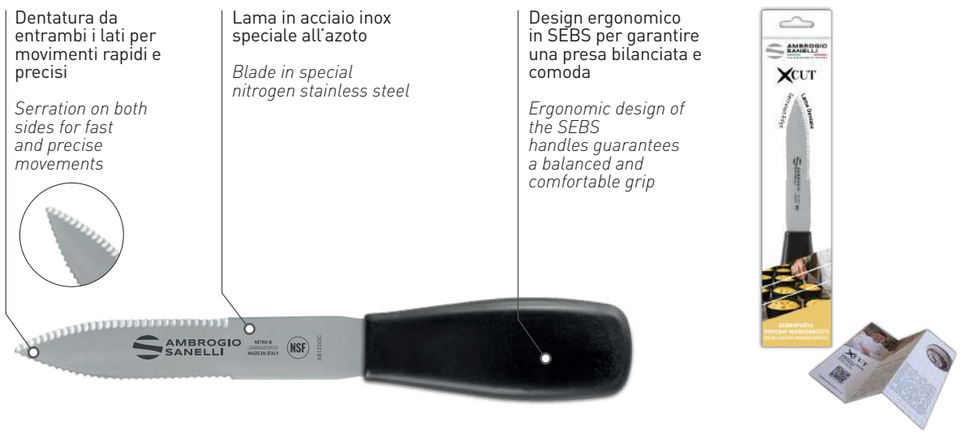
Serration on both sides for fast and precise movements

Lama in acciaio inox speciale all'azoto

Blade in special nitrogen stainless steel

Design ergonomico in SEBS per garantire una presa bilanciata e comoda

Ergonomic design of the SEBS handles guarantees a balanced and comfortable grip



PANE E LIEVITATI *BAKERY AND DAIRY PRODUCTS*

COLTELLO 4D PANETTIERE - PASTICCIERE
BAKER KNIFE 4D, AVAILABLE WITH 4 DIFFERENT KINDS OF BLADE SERRATION
Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

SP82 026 B ○
Lama **26 cm** = 10"

MICRO

SP72 026 B ○
Lama **26 cm** = 10"

SOFT

SP62 026 B ○
Lama **26 cm** = 10"

HARD

SP52 026 B ○
Lama **26 cm** = 10"

ONDA *WAVE*

COLTELLO PANETTIERE MICRODENTATO *BAKER KNIFE, MICROSERRATED EDGE*
Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

SP83 032 B
Lama **32 cm** = 12½"

NEW!

MICRO

COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*
Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

NSF

SP75 021 B ○
Lama **21 cm** = 8¼"

SOFT

COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*
Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

SP63 024 B ○
Lama **24 cm** = 9½"

HARD

SP63 028 B ● ○
Lama **28 cm** = 11"

SP63 032 B ○
Lama **32 cm** = 12½"

SP63 036 B ○
Lama **36 cm** = 14¼"

SP63 042 B
Lama **42 cm** = 16½"

COLTELLO PIZZA *PIZZA KNIFE, SERRATED EDGE*
Couteau à Pizza | Pizza-messer | Cuchillo Pizza

NSF

SP77 016 B ○
Lama **16 cm** = 6¼"

SOFT

COLTELLO PASTA - PUNTA QUADRA *DOUGH KNIFE*
Couteau pour pâtes | Teigmesser | Cuchillo para pasta

NSF

SC52 025 B
Lama **25 cm** = 9¾"

COLTELLO PUNTA QUADRA DENTATO *SLICER SERRATED EDGE*
Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

SP69 032 B
Lama **32 cm** x 5 = 12½"

HARD

COLTELLI FORMAGGIO *CHEESE KNIVES*

SEGNAFORME AD UNCINO

SW28 009 B
Lama **9 cm** = 3½"

COLTELLO GRANA "PAVIA"

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

SW02 012 B
Lama **12 cm** = 4¾"

COLTELLO GRANA A CUORE

SW04 012 B
Lama **12 cm** = 4¾"

COLTELLO LANCIA "MILANO"

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

COLTELLO LANCIA DENTATO

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

COLTELLO "PREMANA"

SW24 016 B
Lama **16 cm** = 6¼"

COLTELLO "VERCELLI"

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

COLTELLO "EMMENTHAL"

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

COLTELLO FORMAGGIO - PATÉ

SW46 014 B
Lama **14 cm** = 5½"

COLTELLO "FIRENZE"

SW17 014 B
Lama **14 cm** = 5½"

COLTELLO PER FETA

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

COLTELLO "VENETO"

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

COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO *CHEESE KNIVE*

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

SW45 022 B
Lama **22 cm** = 8¾"

SW47 022 B
Lama **22 cm** = 8¾"

COLTELLO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

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

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

SA44 032 B
Lama **32 cm** x 5 = 12½"

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

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

COLTELLO "GORGONZOLA" A SCALINO *SOFT CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Briemesser | Cuchillo para queso tierno

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

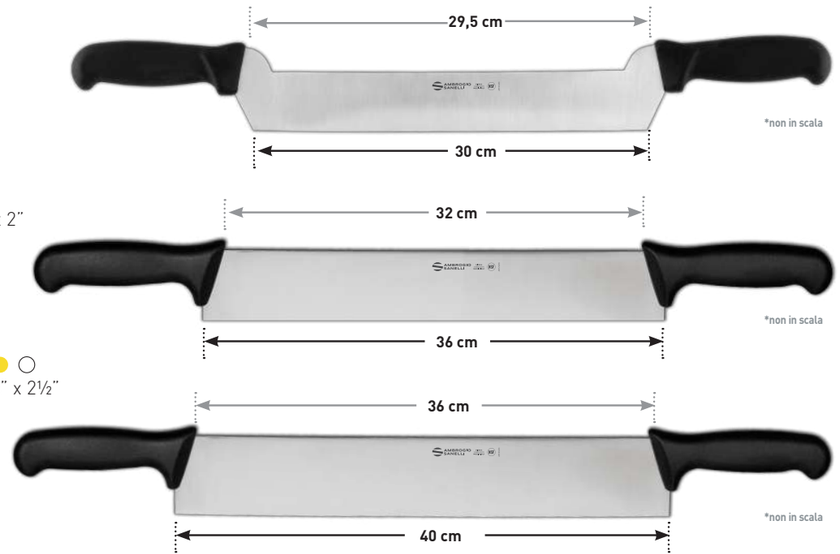
COLTELLO A DUE MANICI *CHEESE KNIFE, 2 HANDLES*

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

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

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

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



CONFEZIONI *PACKAGING*

ESPOSITORE IN CARTONE
6 CONFEZIONI DA 24 PEZZI
oppure
4 CONFEZIONI DA 50 PEZZI

COUNTERTOP CARDBOARD DISPLAY
6 PACKS WITH 24 PIECES
or
4 PACKS WITH 50 PIECES

50

In Box 50 pezzi
In 50 pieces box

24

In Box 24 pezzi
In 24 pieces box

6

Confezione da 6 pezzi
6 pcs pack

1

In busta singola
In single plastic bag

COLTELLI DA TAVOLA *TABLES KNIVES*

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

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

NSF

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

Lama **11 cm** = 4¼"

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

Lama **11 cm** = 4¼"

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

Lama **11 cm** = 4¼"

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

Lama **11 cm** = 4¼"

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

Lama **11 cm** = 4¼"

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

Lama **11 cm** = 4¼"

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

Lama **11 cm** = 4¼"

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

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

NSF

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

Lama **11 cm** = 4¼"

COLTELLI DA BISTECCA *STEAK KNIVES*

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

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

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

Lama **12 cm** = 4¾"

COLTELLO BISTECCA, LAMA DENTATA *STEAK KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

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

Lama **12 cm** = 4¾"

COLTELLI MULTIUSO *MULTIPURPOSE KNIVES*

COLTELLO MULTIUSO, LAMA MICRODENTATA *MULTIPURPOSE KNIFE, MICROSERRATED EDGE*

Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina

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

Lama **14 cm** = 5½"

COLTELLO FORMAGGIO *CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

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

Lama **11 cm** = 4¼"

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

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

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

Lama **11 cm** = 4¼"

SET 3 SPELUCCHINI *PACK WITH 3 PARING KNIVES*

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

SX99 V03 B

ST82 011 B Supra - Spelucchino **11 cm**
ST83 009 B Supra - Spelucchino dentato **9 cm**
ST91 007 B Supra - Coltello cuoco curvo **7 cm**

SPELUCCHINI *PARING KNIVES*

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

Lama **7 cm** = 2¾"

COLTELLO VERDURA RETTO *VEGETABLE KNIFE STRAIGHT BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

Lama **8 cm** = 3"

SPELUCCHINO CM 9 *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

Lama **9 cm** = 3½"

SPELUCCHINO CM 11 *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

Lama **11 cm** = 4¼"

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

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

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

Lama **9 cm** = 3½"

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

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

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

Lama **11 cm** = 4¼"

CARNE CRUDA *RAW MEAT*

COLTELLO DISOSSO CURVO *BONING KNIFE, CURVED BLADE*

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

NSF

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

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

RIGIDO 3 mm
STIFF

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

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

SEMIRIGIDO 2,75 mm
SEMISTIFF

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

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

SEMIFLESSIBILE 2 mm
SEMIFLEX

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

SD03 015 R
Lama **15 cm** = 6

FLESSIBILE 1,6 mm
FLEXIBLE

COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

NSF

SD15 016 R
Lama **16 cm** = 6¼"

COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

NSF

SD07 012 R
Lama **12 cm** = 4¾"

SD07 014 R
Lama **14 cm** = 5½"

SD07 016 R
Lama **16 cm** = 6¼"

SD07 018 R
Lama **18 cm** = 7"

COLTELLO DISOSSO STRETTO FLESSIBILE *NARROW BONING KNIFE, FLEXIBLE*

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

NSF

SD08 016 R
Lama **16 cm** = 6¼"

NEW!

FLESSIBILE 1,7 mm
FLEXIBLE

COLTELLO DISOSSO STRETTO ALVEOLATO *NARROW BONING KNIFE GRANTON EDGE*

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

NSF

SD97 016 R
Lama **16 cm** = 6¼"

COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

NSF

SD12 014 R
Lama **14 cm** = 5½"

SD12 016 R
Lama **16 cm** = 6¼"

SD12 018 R
Lama **18 cm** = 7"

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

SM09 016 R
Lama **16 cm** x 3,6 = 6¼"

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

SM09 020 R
Lama **20 cm** x 4 = 8"

SM09 022 R
Lama **22 cm** x 4,2 = 8¾"

SM09 024 R
Lama **24 cm** x 4,4 = 9½"

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

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

SM09 036 R
Lama **36 cm** x 5,5 = 14¼"

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

SM99 024 R
Lama **24 cm** = 9½"

COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*
Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

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

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

SM10 030 R
Lama **30 cm** x 7 = 12"

SM10 036 R
Lama **36 cm** x 7,1 = 14¼"

COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*
Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carnicero

SQ03 028 R
Lama **28 cm** = 11"

Kg **0,600**

COLTELLO COLPO *HEAVY BUTCHER KNIFE*
Couteau à battre, lourd | Schlachtmesser, schwer | Cuchillo carnicero

SQ05 028 R
Lama **28 cm** = 11"

Kg **0,750**

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

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

Kg **0,600**

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

SQ34 020 R
Lama **20 cm** = 8"

Kg **1,100**

CODOLO INTERO - *FULL TANG*

SQ34 022 R
Lama **22 cm** = 8¾"

Kg **1,300**

CODOLO INTERO - *FULL TANG*

SQ34 024 R
Lama **24 cm** = 9½"

Kg **1,500**

CODOLO INTERO - *FULL TANG*

SQ35 026 R
Lama **26 cm** = 10¼"

Kg **1,250**

MEZZO CODOLO - *HALF TANG*

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*
Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

Lama **7 cm** = 2¾"

SPELUCCHINO *PARING KNIFE*
Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

Lama **11 cm** = 4¼"

COLTELLO TAVOLA DENTATO *PARING KNIFE*
Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

Lama **11 cm** = 4¼"

COLTELLO SANTOKU, LAMA ALVEOLATA *SANTOKU KNIFE, GRANTON EDGE*
Couteau Santoku, lame alvéolée | Santoku messer, kullenschliff | Cuchillo Santoku, hoja con alvéolos

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

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

SC49 016 R
Lama **16 cm** x 4,4 = 6¼"

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

SC49 024 R
Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"

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

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

CARNE COTTA O POLLAME *POULTRY AND COOKED MEAT*

COLTELLO DISOSSO CURVO *BONING KNIFE, CURVED BLADE*

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

NSF

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

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

RIGIDO *STIFF* — 3 mm

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

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

SEMIRIGIDO *SEMISTIFF* — 2,75 mm

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

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

SEMIFLESSIBILE *SEMIFLEX* — 2 mm

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

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

FLESSIBILE *FLEXIBLE* — 1,6 mm

COLTELLO DISOSSO STRETTO ALVEOLATO *NARROW BONING KNIFE GRANTON EDGE*

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

NSF

SD97 016 Y
Lama **16 cm** = 6¼"

COLTELLO SCANNAPOLLI *POULTRY KNIFE*

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

NSF

SD07 011 Y
Lama **11 cm** = 4¼"

COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

NSF

SD07 012 Y
Lama **12 cm** = 4¾"

SD07 014 Y
Lama **14 cm** = 5½"

SD07 016 Y
Lama **16 cm** = 6¼"

COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

NSF

SD12 014 Y
Lama **14 cm** = 5½"

SD12 016 Y
Lama **16 cm** = 6¼"

SD12 018 Y
Lama **18 cm** = 7"

COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

NSF

SD15 014 Y
Lama **14 cm** = 5½"

SD15 016 Y
Lama **16 cm** = 6¼"

FALCETTA MACELLAIO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

NSF

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

Kg **0,600**

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

SM09 016 Y
Lama **16 cm** x 3,6 = 6¼"

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

SM09 020 Y
Lama **20 cm** x 4 = 8"

SM09 022 Y
Lama **22 cm** x 4,2 = 8¾"

SM09 024 Y
Lama **24 cm** x 4,4 = 9½"

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

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

SM09 036 Y
Lama **36 cm** x 5,5 = 14¼"

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

SM99 024 Y
Lama **24 cm** = 9½"

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*
Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

Lama **7 cm** = 2¾"

SPELUCCHINO *PARING KNIFE*
Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

Lama **11 cm** = 4¼"

COLTELLO TAVOLA DENTATO *PARING KNIFE*
Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

Lama **11 cm** = 4¼"

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

SC49 016 Y
Lama **16 cm** x 4,4 = 6¼"

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

SC49 024 Y
Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"

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

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

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

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

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

COLTELLO LAMA ALVEOLATA *SLICER GRANTON EDGE*

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

SA56 032 Y
Lama **32 cm** = 12½"

COLTELLO PROSCIUTTO *HAM SLICER*

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

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

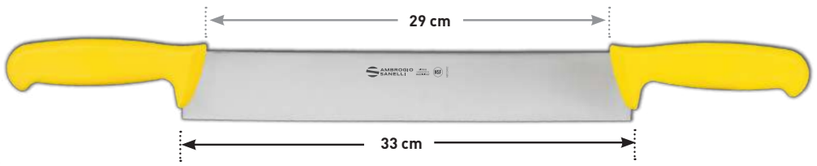
COLTELLO SALATO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para questo

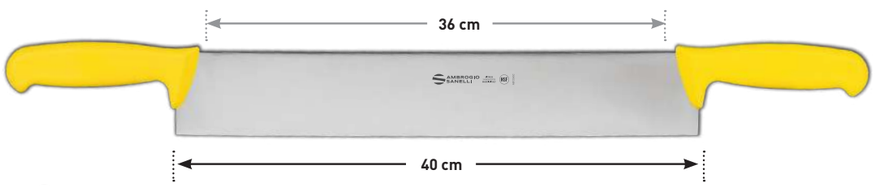
SA44 026 Y
Lama **26 cm** = 10"

COLTELLO FORMAGGIO DUE MANICI *CHEESE KNIFE, 2 HANDLES*

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



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



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

PANE E LATTICINI *BAKERY AND DAIRY PRODUCTS*

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

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

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

TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

SC49 016 W ● ● ● ● ● ●
Lama **16 cm** x 4,4 = 6¼"

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

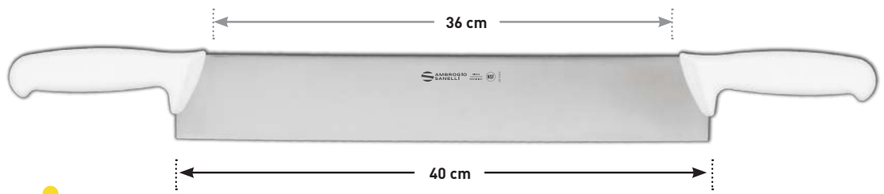
SC49 024 W ● ● ● ● ● ●
Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"

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

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

COLTELLO FORMAGGIO DUE MANICI *CHEESE KNIFE, 2 HANDLES*

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



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

COLTELLO 4D PANETTIERE - PASTICCIERE

BAKER KNIFE 4D, AVAILABLE WITH 4 DIFFERENT KINDS OF BLADE SERRATION

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

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

MICRO

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

SOFT

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

HARD

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

ONDA *WAVE*

PANE **4D**

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

*In Italy alone, there are over **250 types of bread**. Inspired by this rich tradition, the BREAD 4D project was born—featuring four uniquely serrated blades designed for perfect slicing, from soft sponge cakes to crusty artisan loaves. **Choose your favorite among the four toothed blades to achieve the best cutting results.***

COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

NSF

SP75 021 W
Lama **21 cm** = 8¼"

SOFT

COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

HARD

SP63 024 W
Lama **24 cm** = 9½"

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

SP63 032 W
Lama **32 cm** = 12½"

SP63 036 W
Lama **36 cm** = 14¼"

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

NSF

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

Lama **7 cm** = 2¾"

SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

NSF

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

Lama **11 cm** = 4¼"

COLTELLO TAVOLA DENTATO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

NSF

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

Lama **11 cm** = 4¼"

PESCE *FISH AND SEAFOOD*

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

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

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

RIGIDO *STIFF* 3 mm

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

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

SEMIRIGIDO *SEMISTIFF* 2,75 mm

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

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

SEMIFLESSIBILE *SEMIFLEX* 2 mm

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

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

FLESSIBILE *FLEXIBLE* 1,6 mm

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

SD07 014 L
Lama **14 cm** = 5½"

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

SD12 016 L
Lama **16 cm** = 6¼"

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

SM09 020 L
Lama **20 cm** x 4 = 8"

SM09 024 L
Lama **24 cm** x 4,4 = 9½"

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

COLTELLO SCIMITARRA, LAMA STRETTA *BREAKING KNIFE*
Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

SM12 021 L
Lama **21 cm** = 8¼"

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

COLTELLO SCIMITARRA, LAMA ALVEOLATA *BREAKING KNIFE, GRANTON EDGE*
Couteau de découpe alvéolé | Zerlegemesser mit Kullenschliff | Cuchillo carnicero, hoja con alvéolos

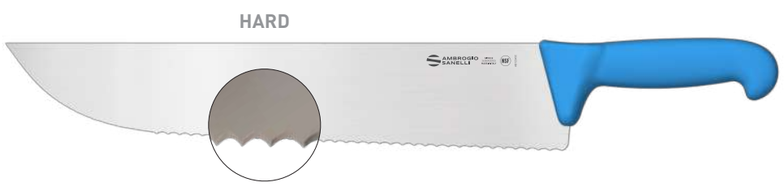
SM92 021 L
Lama **21 cm** = 8¼"
NEW!

SM92 026 L
Lama **26 cm** = 10"
NEW!

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

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

HARD



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

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

Kg **0,600**

COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

SC51 018 L
Lama **18 cm** = 7"

FLESSIBILE *FLEXIBLE* 1,5 mm

SC51 025 L
Lama **25 cm** = 9¾"

COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

SC66 022 L
Lama **22 cm** = 8¾"

FLESSIBILE *FLEXIBLE* 1,5 mm

COLTELLO LAMA ALVEOLATA *SALMON SLICER, GRANTON EDGE*

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

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

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

Lama **7 cm** = 2¾"

SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

Lama **11 cm** = 4¼"

COLTELLO TAVOLA DENTATO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

Lama **11 cm** = 4¼"

TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

SC49 016 L
Lama **16 cm** x 4,4 = 6¼"

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

SC49 024 L
Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"

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

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

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

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

SC47 024 L
Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"

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

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

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

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

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

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

FRUTTA E VERDURA *FRUITS AND VEGETABLES*

COLTELLO SANTOKU, LAMA ALVEOLATA *SANTOKU KNIFE, GRANTON EDGE*
Couteau Santoku, lame alvéolée | Santoku messer, kullenschliff | Cuchillo Santoku, hoja con alvéolos

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

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

TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA *CHEF KNIFE, GRANTON EDGE*
Couteau de chef, lame alvéolée | Kochmesser, kullenschliff | Cuchillo cocinero, hoja con alvéolos

SC47 024 G
Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"

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

SC49 016 G
Lama **16 cm** x 4,4 = 6¼"

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

SC49 024 G
Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"

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

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

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*
Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

Lama **7 cm** = 2¾"

SPELUCCHINO *PARING KNIFE*
Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

Lama **11 cm** = 4¼"

SPELUCCHINO, LAMA DENTATA *PARING KNIFE, SERRATED EDGE*
Couteau office, tranchant ondulé | Officemesser, wellenschliff | Cuchillo cocina, filo ondulado

50 **ST83 B09 G** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*
24 **ST83 A09 G** - Box 24 pezzi - *24 pieces box*
1 **ST83 009 G** - Imballo singolo - *Single packaging*

Lama **9 cm** = 3½"

COLTELLO TAVOLA DENTATO *PARING KNIFE*
Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

Lama **11 cm** = 4¼"

COLTELLO MULTIUSO, LAMA MICRODENTATA *MULTIPURPOSE KNIFE, MICROSERRATED EDGE*
Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina

1 **ST90 014 G** - In busta singola | *In single plastic bag*

NEW!

Lama **14 cm** = 5½"

ALLERGIE ALIMENTARI *ALLERGEN - FREE FOODS*

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

SD07 014 P
Lama **14 cm** = 5½"

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

SM09 020 P
Lama **20 cm** x 4 = 8"

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*
Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

Lama **7 cm** = 2¾"

SPELUCCHINO *PARING KNIFE*
Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

Lama **11 cm** = 4¼"

COLTELLO TAVOLA DENTATO *PARING KNIFE*
Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

50 **ST72 B11 P** - Box 50 pezzi | *50 pieces box*
24 **ST72 A11 P** - Box 24 pezzi | *24 pieces box*
1 **ST72 S11 P** - Imballo singolo - *Single packaging*

Lama **11 cm** = 4¼"

COLTELLO SANTOKU, LAMA ALVEOLATA *SANTOKU KNIFE, GRANTON EDGE*
Couteau Santoku, lame alvéolée | Santoku messer, kullenschliff | Cuchillo Santoku, hoja con alvéolos

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

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

SC49 016 P
Lama **16 cm** x 4,4 = 6¼"

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

SC49 024 P
Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"

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

COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*
Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

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

CIBI COTTI *COOKED FOOD*

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*
Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

Lama **7 cm** = 2¾"

SPELUCCHINO *PARING KNIFE*
Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

Lama **11 cm** = 4¼"

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

SC49 016 N
Lama **16 cm** x 4,4 = 6¼"

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

SC49 024 N
Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"

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

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

SPATOLE

Spatole professionali con lame in acciaio inox e manico in SEBS

Indispensabili strumenti in tutte le cucine professionali, le spatole per forme e dimensioni permettono di svolgere la più ampia gamma di compiti fra cucina e pasticceria: **girare, porzionare, spalmare glasse, creme dolci o salate** e servire in modo veloce, pratico e sicuro. Il design ergonomico delle **impugnature in SEBS** garantisce una presa bilanciata e comoda. L'acciaio inox è ad alta resistenza alla corrosione e certificato al contatto con gli alimenti.

Professional spatulas with stainless steel blades and SEBS handle

*Indispensable in every professional kitchen, these spatulas—available in a variety of shapes and sizes—are designed to perform a wide range of culinary and pastry tasks. From **turning and portioning to spreading icings, sweet or savory creams, and serving**, they make every movement faster, safer, and more efficient. The ergonomic **SEBS handles** ensure a balanced and comfortable grip, even during extended use. Made from high-quality stainless steel, each blade offers excellent corrosion resistance and is certified for safe food contact.*

Angoli retti o smussati

Right or beveled corners

Lama in acciaio inox speciale all'azoto NITRO-B, marcata a laser e dotata di codici di tracciabilità

Blade in special nitrogen stainless steel NITRO-B, long-lasting laser and with traceability system

Lama con finitura semilucida

Semi-polished blade finishing

= PEAK

Angoli variabili

Variable angles

Manici in SEBS con finitura antiscivolo professionale e additivo antibatterico

SEBS handles with professional advanced grip and antibacterial additive

Guardia liscia per una maggiore igiene

Smooth guard for better hygiene

Progettato e realizzato in Italia

Made in Italy

PACKAGING

SPATOLE *SPATULAS*

SPATOLA RETTA *STRAIGHT SPATULA*
Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera

SZ72 012 B
Lama **12 cm** = 4¾"

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

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

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

SZ72 027 B ○
Lama **27 cm** = 10½"

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

SZ72 035 B
Lama **35 cm** = 13¾"

SPATOLINA DI PRECISIONE *SMALL SPATULA*
Spatule petite | Confiserie palette | Espátula pastelera

SZ12 012 B NEW!
Lama **12 cm** = 4¾"

RETTA *STRAIGHT*

SZ13 009 B NEW!
Lama **9 cm** = 3"

40° ca

PIEGATA *CRANKED*

SPATOLA PER SPALMARE *SPREADING SPATULA*
Palette-spatule, à tartiner | Streichmesser | Espátula pastelera, para untar

SZ81 012 B
Lama **12 cm** = 4¾"

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

SPATOLA A SCALINO *ANGULAR SPATULA*
Palette-spatule, coudée | Winkelpalette | Espátula pastelera, hoja doblada

SZ80 022 B
Lama **22 cm** = 8¾"

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

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

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

SZ82 010 B
Lama **10 cm** x 5 = 4"x 2"

RETTA *STRAIGHT*

40° ca

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

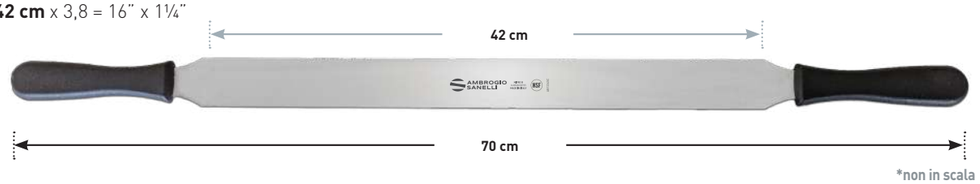
PIEGATA *CRANKED*

SPATOLA SERVI PORZIONI *SERVING SPATULA*
Spatule de menage | Küchenpalette | Espátula cocina

SZ71 016 B
Lama **16 cm** x 6 = 6¼" x 3¼"

SPATOLA A DUE MANICI *SPATULA WITH TWO HANDLES*
Spatule avec 2 manches | Kochpalette mit 2 Griffen | Espátula con 2 mangos

SZ22 042 B
Lama **42 cm** x 3,8 = 16" x 1¼"



*non in scala

SPATOLA PIEGATA *ANGULAR SPATULA*
Palette-spatule, coudée | Rechteckiger Palette | Espátula pastelera, hoja doblada

FLESSIBILE - *FLEX*

SZ73 012 B
Lama **12 cm** x 8 = 4¾" x 3¼"

FLESSIBILE - *FLEX*

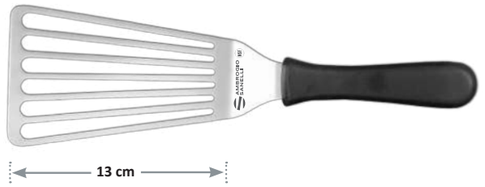
SZ73 015 B
Lama **15 cm** x 9 = 6"x 3½"

RIGIDA - *STIFF*

SZ77 015 B
Lama **15 cm** x 9 = 6"x 3½"

SPATOLA FRITTO *SLOTTED SPATULA*
Spatule ajourée | Backenpalette | Espátula perforada

SZ78 017 B
Lama **17 cm** x 9 = 6¾" x 3½"



SPATOLA TORTA *CAKE SPATULA*
Spatule pour charcuterie | Käsepalette | Espátula queso

SZ76 015 B
Lama **15 cm** = 6"

SPATOLA TRIANGOLARE *TRIANGULAR SPATULA*
Spatule triangle | Dreieckiger Spachtel | Espátula triangular

SZ19 008 B
Lama **12 cm**
x 8 = 4¾" x 2¼"

SZ19 010 B
Lama **12 cm**
x 10 = 4¾" x 3¼"

SZ20 012 B
Lama **13 cm**
x 12 = 5" x 4¾"

ANGOLI ARROTONDATI
ROUNDED CORNERS

SPATOLA PER GRIGLIA *BBQ SPATULA*
Palette à barbecue |Grillspachtel | Espátula parilla

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

SPATOLA TORTA DENTATA *SERRATED CAKE SPATULA*
Spatule gâteau dentelèe | Tortenmesser | Espàtula de pastel filo ondulado

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

SPATOLA MAGNUM *BIG SPATULA*
Spatule Magnum | Palette Magnum | Espátula Magnum

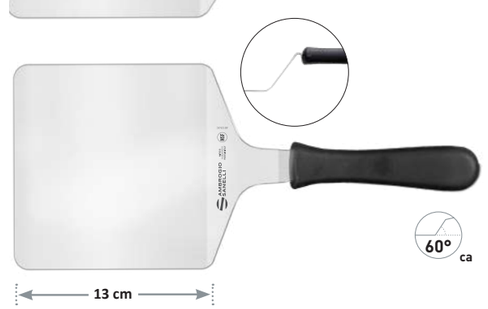
SZ75 025 B
Lama **25 cm** x 8 = 9¾" x 3¼"

SPATOLA QUADRATA *SQUARE SPATULA*
Spatule carrée | Vierkantspatel | Espàtula cuadrada

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

SZ69 019 B
Lama **19 cm** x 15
= 7½" x 6"

NEW!



TAGLIAPASTA - RASCHIETTO *DOUGH CUTTER - SCRAPER*
Coupe - pâte | Teigschneider | Cortador de masa

SZ87 012B
Lama **12 cm** x 8,5
= 4¾" x 3"

NEW!

FLESSIBILE *FLEX*

SZ86 015B
Lama **15 cm** x 8
= 6"x 3"

NEW!

RIGIDO *RIGID*

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

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

Professional BBQ knives in nitrogen steel with advanced grip handles

*This knife range is specifically designed for **BBQ lovers and meat processing applications**, combining robust materials with purpose-built geometry. Each blade is crafted from high-quality NITRO-B stainless steel, enriched with nitrogen for enhanced cutting performance and durability. The blade surface is polished to optimize slicing efficiency, particularly for meat. The handles are constructed from SEBS, featuring **anti-slip textures** and ergonomic contours to ensure a secure, comfortable grip—even in demanding conditions.*

Lama in acciaio inox speciale all'azoto

Blade in special nitrogen stainless steel

NitroB

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

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

Lama con finitura semilucida

Semi-polished blade finishing

= PEAK

Guardia liscia per una maggiore igiene

Smooth guard for better hygiene

Manici in sebs con finitura antiscivolo professionale e additivo antibatterico

Sebs handles with professional advanced grip and antibacterial additive

+ GRIP

Progettato e realizzato in Italia

Made in Italy

PACKAGING

AFFETTARE *SLICING*

COLTELLO AFFETTARE PUNTA LATERALE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

BA71 025 N
Lama **25 cm** = 10"

BA71 030 N
Lama **30 cm** = 12"

COLTELLO SCIMITARRA *STEAK KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

BM08 026 N
Lama **26 cm** = 10"

BM08 031 N
Lama **31 cm** = 12"

COLTELLO SCIMITARRA, LAMA STRETTA *BREAKING KNIFE NARROW BLADE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

BM12 021 N
Lama **21 cm** = 8"

BM12 026 N
Lama **26 cm** = 10"

COLTELLO SCIMITARRA, LAMA LARGA *CIMETAR KNIFE WIDE BLADE*

Couteau de boucher| Blockmesser | Cuchillo carnicero

BM13 026 N
Lama **26 cm** = 10"

BM13 031 N
Lama **31 cm** = 12"

COLTELLO AFFETTARE PUNTA TONDA, LAMA ALVEOLATA

SLICING KNIFE ROUNDED TIP, GRANTON EDGE

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

BA03 030 N
Lama **30 cm** = 12"

CHEF MULTIUSO *CHEF MULTIPURPOUSE*

COLTELLO CHURRASCO *CHURRASCO KNIFE*

Couteau à Churrasco | Churrascomesser | Cuchillo Churrasco

BA01 020 N
Lama **20 cm** = 8"

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

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

BC50 018 N
Lama **18 cm** x 4,7 = 7"

COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

BC66 022 N
Lama **22 cm** = 8¾"

FLESSIBILE *FLEXIBLE* 1,5 mm

TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

BC49 020 N
Lama **20 cm** x 4,8 = 8"

BC49 024 N
Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"

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

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

BC46 020 N
Lama **20 cm** x 4,8 = 8"

HARD

COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

BP63 028 N
Lama **28 cm** = 11"

HARD

DISOSSO *TRIMMING*

COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

BD07 016 N
Lama **16 cm** = 6¼"

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

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

BD01 013 N
Lama **13 cm** = 5"

BD01 015 N
Lama **15 cm** = 6"

SEMIRIGIDO *SEMISTIFF* **2,75 mm**

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

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

BD03 015 N
Lama **15 cm** = 6"

FLESSIBILE *FLEXIBLE* **1,6 mm**

COLTELLO RIFINITORE *TRIMMING KNIFE*

Couteau à découper | Sortiermesser | Cuchillo despiece

BD11 015 N
Lama **15 cm** = 6"

cortello®
MALEDETTAMENTE PRECIISO

CORTELLO
Lama **cm 18** x 8,4 = 7"

Spessore
2,5 mm thickness

Peso **0,17 kg**

Lama in acciaio inox speciale all'azoto

Blade in special nitrogen stainless steel

NitroB

Guardia in Ebano Makassar

Ebony wood guard

Manico esagonale in noce

Walnut exagonal handle

STEAKING

COLTELLO BISTECCA, LAMA MICRODENTATA *STEAK KNIFE, MICROSERRATED EDGE*

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

Lama **13 cm** = 5"

Dentatura micro per garantire tagli lisci ed omogenei senza rovinare la carne

The STEAKING knife's microserrated edge ensures clean, effortless meat slicing

Lama in acciaio inox speciale all'azoto

Blade in special nitrogen stainless steel

Il manico ergonomico è realizzato in uno speciale materiale polimerico contentente legno naturale

Functional and ergonomic handle, made of a special polymer material containing natural wood

NEW!

1 PZ

1

BT88 013 N
Confezione singola
Single *pack*

4 PZ

4

BT88 S13 N
Confezione da 4 pezzi
4 *pcs pack*

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

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

6 **BT85 S12 N** - Confezione da 6 pezzi | *6 pcs pack*

Lama **12 cm** = 4¾"

Coltelleria professionale forgiata

Coltelli forgiati, interamente e con orgoglio **prodotti nel nostro stabilimento di Premana**. La linea Maître incarna al meglio l'incontro tra la tradizione secolare e la più avanzata tecnologia: **ogni coltello è ricavato da un unico pezzo d'acciaio**, accuratamente controllato e rifinito a mano con scrupolosa attenzione ai dettagli.
L'eccezionale bilanciatura, frutto del processo di forgiatura, garantisce maneggevolezza superiore, precisione assoluta e prestazioni tecniche senza paragoni.

Professional forged knives

*Entirely and **proudly crafted in our Premana facility**, the Maitre line represents the perfect fusion of centuries-old tradition and cutting-edge technology. Each knife is **forged from a single piece of steel**, meticulously inspected and hand-finished with exceptional attention to detail. The forging process delivers outstanding balance, ensuring superior handling, precise control, and unmatched technical performance—making Maitre the definitive choice for professionals who demand excellence.*

Lama in acciaio inox speciale all'azoto

Blade in special nitrogen stainless steel

NitroB

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

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

Progettato e realizzato in Italia

Made in Italy

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

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

Rivetti in acciaio inox inseriti a mano e lavorati per garantirne la completa integrazione col manico

Stainless steel rivets hand-inserted and finished to ensure complete integration with the handle

Manico in POM, antiurto ed igienico. Perfetta aderenza del manico al codolo ed ai rivetti, senza la minima fessura

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

RIFINITO A MANO
HANDMADE FINISHED

PACKAGING

WOODEN BOX

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

MT91 007 B
Lama **7 cm** = 2 ¾"

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

MT82 011 B
Lama **11 cm** = 4¼"

COLTELLO DISOSSO *BONING KNIFE*
Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

MD07 016 B
Lama **16 cm** = 6¼"

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

MC49 016 B
Lama **16 cm** = 6¼"

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

MC49 024 B
Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"

COLTELLO SANTOKU, LAMA ALVEOLATA *SANTOKU KNIFE, GRANTON BLADE*
Couteau Santoku, lame alvéolée | Santoku messer, kullenschliff | Cuchillo Santoku, hoja con alvéolos

MC50 018 B
Lama **18 cm** = 7"

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

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

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

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

FLESSIBILE 1,5 mm
FLEXIBLE

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

MA70 023 B
Lama **23 cm** = 9"

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

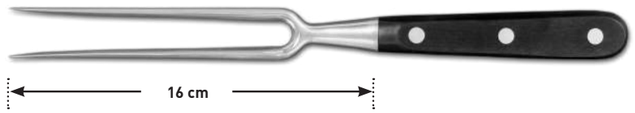
MA57 026 B
Lama **26 cm** = 10"

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

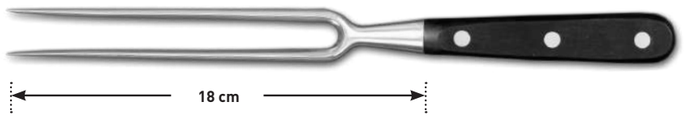
MA56 031 B
Lama **31 cm** = 12½"

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

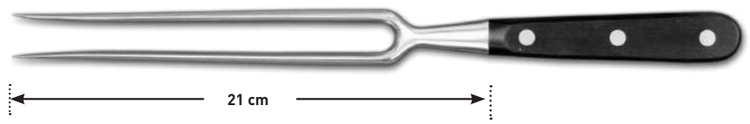
MC75 028 B
Totale **28 cm** = 11" overall lenght



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



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



COLTELLO COSTATA, LAMA MEZZA DENTATA *STEAK KNIFE, HALF-SERRATED EDGE*
Couteau à steak, tranchant ondulé | Steakmesser, wellenschliff | Cuchillo chuletero, filo ondulado

MT85 011 B
Lama **11 cm** = 4¼"

COLTELLO COSTATA, LAMA LISCIA *STEAK KNIFE, PLAIN BLADE*
Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

MT86 011 B
Lama **11 cm** = 4¼"

COLTELLO TAVOLA, LAMA DENTATA *TABLE KNIFE, SERRATED EDGE*
Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

MT72 011 B
Lama **11 cm** = 4¼"

SCATOLA REGALO, 6 COLTELLI COSTATA MEZZI DENTATI
GIFT BOX WITH 6 PIECES STEAK KNIVES HALF-SERRATED EDGE
Set de 6 Couteaux à steak | Steakmessersatz - 6 Teile | Set 6 cuchillos chuleteros

MT85 S11 B

SCATOLA REGALO, 6 COLTELLI COSTATA LISCI
GIFT BOX WITH 6 PIECES STEAK KNIVES PLAIN EDGE
Set de 6 Couteaux à steak | Steakmessersatz - 6 Teile | Set 6 cuchillos chuleteros

MT86 S11 B

CEPPI *KNIFE BLOCKS*

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

A1940 000

23,5 X 12,5 x 21,5 cm
Lunghezza massima lama 29 cm - 6 Posizioni per i coltelli
23,5 X 12,5 x 21,5 cm
Max. Blade lenght 29 cm - 6 Knife positions

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

A1950 000

23 X 21 x 26 cm
Lunghezza massima lama 25,5 cm - 10 Posizioni per i coltelli
23 X 21 x 26 cm
Max. Blade lenght 25,5 cm - 10 Knife positions

SCATOLA REGALO, 3 COLTELLI
GIFT BOX WITH 3 KNIVES
Set de 3 Couteaux | Messersatz - 3 Teile | Set 3 cuchillos

MX01 S03 B - Scatola singola - *Single box*

MP75 023 B
Coltello Pane

MC50 018 B
Coltello Santoku

MT82 011 B
Spelucchino

SCATOLA REGALO, 3 COLTELLI
GIFT BOX WITH 3 KNIVES
Set de 3 Couteaux | Messersatz - 3 Teile | Set 3 cuchillos

MX03 S03 B - Scatola singola - *Single box*

MP75 023 B
Coltello Pane

MP70 023 B
Coltello Arrosto

MC49 019 B
Trinciante

SCATOLA REGALO IN LEGNO *WOODEN BOX*
Boîte cadeau en bois | Geschenkbox aus Holz | Caja de regalo de madera

PKSCLSM1 - Scatola singola - *Single box*

La misura è adatta per i seguenti prodotti:
The size is suitable for the following products:

MD07 016 B
Disosso

MC50 018 B
Santoku

MC49 016 B
Trinciante

MC51 018 B
Filettare

MC49 019 B
Trinciante

NEW!

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

MX02 S02 B - Scatola singola - *Single box*

MA70 023 B
Coltello Arrosto

MC75 030 B
Forchettone

SCATOLA REGALO, 5 COLTELLI
GIFT BOX WITH 5 KNIVES
Set de 5 Couteaux | Messersatz - 5 Teile | Set 5 cuchillos

MX05 S05 B - Scatola singola - *Single box*

MP75 023 B
Coltello Pane

MA70 023 B
Coltello Arrosto

MC49 019 B
Trinciante

MT82 011 B
Spelucchino

MT91 007 B
Coltello Verdura

SCATOLA REGALO IN LEGNO *WOODEN BOX*
Boîte cadeau en bois | Geschenkbox aus Holz | Caja de regalo de madera

PKSCLSM2 - Scatola singola - *Single box*

La misura è adatta per i seguenti prodotti:
The size is suitable for the following products:

MP75 023 B
Pane

MA57 026 B
Prosciutto stretto

MA70 023 B
Arrosto

MA56 031 B
Coltello lama alveolata

MC49 024 B
Trinciante

NEW!

Coltelli professionali Hexagon, in stile asiatico

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

Hexagon: Japanese precision, Italian craftsmanship

***Inspired by traditional Japanese knife-making**, the Hexagon Line is designed for professionals who demand precision and finesse. Most blades in this series feature a single-sided edge, reducing friction and distributing force more efficiently — perfect for **long, progressive cuts** such as slicing and filleting fish. The distinctive hexagonal handle offers a secure, comfortable grip and is crafted from **maple wood, with a thermo-treated beechwood tang** for added durability and elegance.*

Progettato e realizzato in Italia

Made in Italy

Manici esagonali in legno di Acero e Faggio

Hexagonal handles in Maple wood and Fagus thermo beech wood

Lama con finitura semilucida

Semi-polished blade finishing

= PEAK

Le affilature sono simmetriche o asimmetriche a seconda dei modelli

Sharpening are symmetrical or asymmetric depending on the models

Lama in acciaio inox speciale all'azoto

Blade in special nitrogen stainless steel

NitroB

PACKAGING

WOODEN BOX

COLTELLO DEBA *DEBA KNIFE*
Couteau Deba | Deba messer | Cuchillo Deba

XJ40 016 C
Lama **16 cm** = 6¼"
Spessore **2,5 mm** thickness

Profilo asimmetrico
Single edge sharpening

COLTELLO USUBA *USUBA KNIFE*
Couteau Usuba | Usuba messer | Cuchillo Usuba

XJ39 021 C
Lama **21 cm** = 8¼"
Spessore **2,5 mm** thickness

Profilo asimmetrico
Single edge sharpening

COLTELLO YANAGIBA - SASHIMI *YANAGIBA KNIFE*
Couteau Yanagi | Yanagi messer | Cuchillo Yanagi

XJ41 021 C
Lama **21 cm** = 8¼"
Spessore **2,5 mm** thickness

Profilo asimmetrico
Single edge sharpening

XJ41 024 C
Lama **24 cm** = 9½"
Spessore **2,5 mm** thickness

Profilo asimmetrico
Single edge sharpening

XJ41 027 C
Lama **27 cm** = 10½"
Spessore **2,5 mm** thickness

Profilo asimmetrico
Single edge sharpening

XJ41 030 C
Lama **30 cm** = 12"
Spessore **2,5 mm** thickness

Profilo asimmetrico
Single edge sharpening

COLTELLO SANTOKU *SANTOKU KNIFE*
Couteau Santoku | Santoku messer | Cuchillo Santoku

XJ50 018 C
Lama **18 cm** = 7"
Spessore **2,5 mm** thickness

Profilo simmetrico
Double edge sharpening

COLTELLO ORIENTALE, LAMA ALVEOLATA *ORIENTAL KNIFE, GRANTON EDGE*
Couteau Oriental, lame alvéolée | Orientalisch messer, kullenschliff | Cuchillo Oriental,hoja con alvéolos

XJ36 018 C
Lama **18 cm** = 7"
Spessore **2,5 mm** thickness

Profilo simmetrico
Double edge sharpening

COLTELLO NAKIRI *NAKIRI KNIFE*
Couteau Nakiri | Nakiri messer | Cuchillo Nakiri

XJ38 018 C
Lama **18 cm** = 7"
Spessore **2,5 mm** thickness

Profilo simmetrico
Double edge sharpening

SCATOLA REGALO IN LEGNO *WOODEN BOX*
Boîte cadeau en bois | Geschenkbox aus Holz | Caja de regalo de madera

PKSCLSX1 - Scatola singola - *Single box*
La misura è adatta per i seguenti prodotti:
The size is suitable for the following products:

XJ40 016 C
Deba

XJ36 018 C
Orientale

XJ41 021 C
Yanagiba

XJ38 018 C
Nakiri

XJ50 018 C
Santoku

NEW!

SCATOLA REGALO IN LEGNO *WOODEN BOX*
Boîte cadeau en bois | Geschenkbox aus Holz | Caja de regalo de madera

PKSCLSX2 - Scatola singola - *Single box*
La misura è adatta per i seguenti prodotti:
The size is suitable for the following products:

XJ39 021 C
Usuba

XJ41 024 C
Yanagiba

XJ41 027 C
Yanagiba

XJ41 030 C
Yanagiba

NEW!

SHARPENING

ACCIAINI *SHARPENING STEELS*

SEZIONI DISPONIBILI *AVAILABLE SECTION SHAPES*

Tondo *Round steel*

Ovale *Oval steel*

Piatto *Flat steel*

ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

SY01 020 B
Lama **20 cm** = 8"

STANDARD

SY01 026 B
Lama **26 cm** = 10"

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

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

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

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

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

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

ACCIAINO CROMIZZATO OVALE *OVAL SHARPENING STEEL*

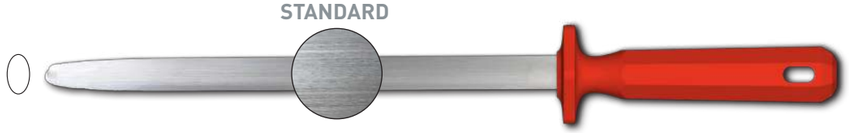
Fusil ovale | Wetzstähle oval | Chaira ovalado

SY51 030 B
Lama **30 cm** = 12"

STANDARD

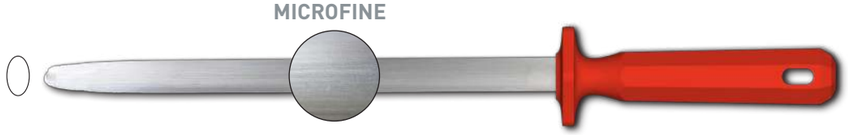
SY51 030 R
Lama **30 cm** = 12"

STANDARD



SY52 030 R
Lama **30 cm** = 12"

MICROFINE



SY54 030 L
Lama **30 cm** = 12"

EXTRAFINE

ACCIAINO CROMIZZATO OVALE *OVAL SHARPENING STEEL*

Fusil ovale | Wetzstähle oval | Chaira ovalado

SY61 027 B
Lama **27,5 cm** x 2
= 10¾ x ¾"

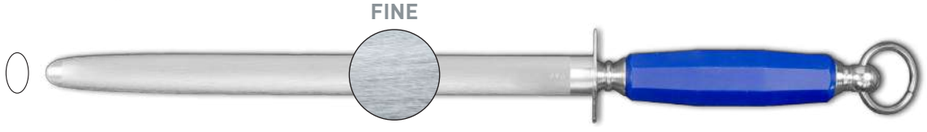
SY61 030 B
Lama **30 cm** x 2
= 12 x ¾"

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

Fusil ovale, taille fine | Feinzungstähle oval | Chaira ovalado, estriado fino

SY63 030 L
Lama **30 cm** x 2
= 12 x ¾"

FINE



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

Fusil plat, taille fine | Flachstähl, feinzug | Chaira plano, estriado fino

SY60 028 B
Lama **28 cm** x 3,5
= 11 x ¾"

FINE

ACCIAINO TONDO MICROFINE *MICROFINE ROUND SHARPENING STEEL*

NEW!

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

SY02 030 B
Lama **30 cm** = 12"

MICROFINE

ACCIAINO TONDO LUCIDO *POLISHED ROUND SHARPENING STEEL*

NEW!

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

SY05 030 B
Lama **30 cm** = 12"

LUCIDO - *POLISHED*

ACCIAINO OVALE DIAMANTATO *DIAMOND COATED OVAL SHARPENING STEEL*

Fusil ovale revetement diamant | Diamantbeschichtet wetzstähle oval | Chaira ovalado capa de diamante

SY56 026 B
Lama **26 cm** = 10"

DIAMANTATO - *DIAMOND*

ACCIAINO CROMIZZATO OVALE *OVAL SHARPENING STEEL*

Fusil ovale | Wetzstähle oval | Chaira ovalado

SY61 020 B
Lama **20 cm** = 8"

AFFILACOLTELLI SHARP'EASY *SHARP'EASY KNIFE SHARPENER*

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

A1982 000 B
Altezza **27 cm** = 10¾" height

Brevettato fr 0106584 patented

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

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

COPPIA DI BARRE PER SHARP'EASY
2 SPARE BLADES FOR SHARP'EASY

Paire de barres de torsion SHARP'EASY

A1982 100 NEW!

NANIWA ABRASIVE MFG. CO.,LTD.

CATALOGO DEDICATO NANIWA

DOWNLOAD

NANIWA, con sede a Osaka, è riconosciuta fra i principali produttori di pietre da affilatura.
Ambrogio Sanelli collabora con NANIWA per la diffusione e conoscenza della'affilatura a pietra tra i professionisti, promuovendo **corsi ed incontri di formazione** a tutti i livelli. **Sharp knives matter!**

*Based in Osaka, Japan, **NANIWA** is globally recognized as a leading manufacturer of premium sharpening stones. Ambrogio Sanelli proudly partners with NANIWA to promote the art and science of stone sharpening among professionals, offering training sessions and educational courses at all levels. Because in every kitchen, **Sharp knives matter!***

LINEE DIAMOND - CHOSERA
DIAMOND - CHOSERA RANGE

Realizzata con una superficie diamantata uniforme e ideale per un'affilatura di precisione, non ha bisogno di essere immersa in acqua.

Featuring a uniform diamond surface, ideal for precision sharpening — no water immersion required.

LINEE CHOCERA PRO - ADVANCE - STANDARD
CHOCERA PRO - ADVANCE - STANDARD RANGE

Pietra da affilatura di livello superiore con densità elevata di grani abrasivi che consente una rapida rimozione del materiale. Splash&go.

Premium sharpening stone with high-density abrasive grains for fast material removal. Splash & go — no soaking required.

LINEA BASIC
BASIC RANGE

Pietre combinate a doppia grana particolarmente indicate per neofiti dell'affilatura a pietra. Necessitano di immersione.

Combined double-grain stones, ideal for beginners. Must be immersed before use.

PIETRA PER AFFILARE 220/1000 *SHARPENING WHETSTONE 220/1000*
Pierre à aiguiser | Schleifstein | Piedra de afilar

A1900 000 **185 x 65 x 30 mm**

Pietra ad acqua (whetstone) combinata, grana 220/1000.
• #220 è ideale per sistemazione di scheggiature sul filo e per la fase di sgrossatura
• #1000 è ideale per la fase di affilatura
La pietra è fornita in una scatola che funge da base per l'affilatura.

Combined whetstone, grit 220/1000
• #220 Ideal for grinding and restoring chipped or damaged edges. It's a coarse grit that removes material quickly
• #1000 Used for actual sharpening, refining the edge after coarse grinding.
The stone is provided in the plastic case that works also as a stone holder.

PIETRA PER AFFILARE 1000/3000 *SHARPENING WHETSTONE 1000/3000*
Pierre à aiguiser | Schleifstein | Piedra de afilar

A1901 000 **185 x 65 x 30 mm**

Pietra ad acqua (whetstone) combinata, grana 1000/3000.
• #1000 è ideale per la fase di affilatura
• #3000 è per la lucidatura e finitura del tagliente
La pietra è fornita in una scatola che funge da base per l'affilatura.

Combined whetstone, grit 1000/3000
• #1000 Used for sharpening the blade — ideal for restoring a dull edge.
• #3000 Used for polishing and finishing — refines the edge for a smoother, more precise cut.
The stone is provided in the plastic case that works also as a stone holder.

SUPPORTO REGOLABILE PORTAPIETRA
ADJUSTABLE STONE HOLDER

NA902
288 x 76 x 36 mm

NEW!

SUPPORTO IN PELLE PER FINITURA FILO
NATURAL LEATHER STROP

NIU1100
210 x 70 x 20 mm

NEW!

PIETRE DA RETTIFICA
FLATTENING STONES

Per appiattire la superficie della pietra da affilatura

To flatten the sharpening stone surface

A1905 000
175 x 55 x 30 mm

NA120
300 x 150 x 20 mm

NEW!

GUIDA PER AFFILATURA
SHARPENING GUIDE CLIP

A1907 000
58 x 19 x 16 mm

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

Helps to maintain the correct blade angle during sharpening

GOMMA PER RUGGINE
RUST ERASER

Toglie piccoli segni di ruggine dalle superfici metalliche

Eraser to remove small rust signs from metal surfaces

A1906 000
50 x 40 x 20 mm

Grana *Grit* **100**

CARAVEL

HORECA TACTICAL TRAVEL SOLUTIONS

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

MADE IN ITALY

*CARAVEL is a new range of **travel solutions for culinary professionals**, combining innovative design with **Italian craftsmanship**. Developed specifically for the HO.RE.CA. sector, these lightweight yet durable products are ideal for chefs and caterers on the move. From backpacks and suitcases to chef roll bags, every item is fully customizable to meet individual needs and offers reliable protection—even under the most demanding transport conditions.*

CARAVEL

BACKPACK

ZAINO MULTIUSO
MULTI - PURPOSE BACKPACK

A5093 000

Peso **0,90 Kg**

ZAINO *BACKPACK*

TRACOLLA *SHOULDER*

BORSA *BAG*

***NON INCLUSO**
NOT INCLUDED

CARAVEL

HORECA TACTICAL TRAVEL CASE

VIDEO TUTORIAL

Guarnizione ermetica
Watertight seal around lid

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

Sistema di schiume cubettate
Cubed foam system

MADE IN ITALY

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

Predisposizione lucchetto
Holes for double padlocking

Valvola automatica di pressurizzazione
Automatic pressure release valve

Manico ergonomico
Ergonomic handle

100% RECYCLED PLASTIC

SCHIUMA
FOAM
50 mm

TAGLIERE
CUTTING BOARD
3 mm

SCHIUMA
FOAM
50 mm

ESPLOSO INTERNO
EXPLODED VIEW

COMPACT

TROLLEY

COMPACT

A5091 000
Incluse 2 schiume cubettate
2 cubed foam layers included

Peso **2,35 Kg**

TROLLEY

A5092 000
Incluse 3 schiume cubettate
3 cubed foam layers included

Peso **2,95 Kg**

SCHIUMA CUBETTATA DI RICAMBIO
CUBED FOAM LAYER

A5091 FM1

PLACCA DI ALLUMINIO PERSONALIZZATA
CUSTOM ALUMINIUM PLATE

A5091 APK

VALIGIE COMPLETE *COMPLETE SUITCASES*

	TECNA	SUPRA	BBQ
COMPACT	**A5091 TC1** (9 coltelli + 5 accessori) *(9 knives+ 5 accessories)*	**A5091 SB1** (9 coltelli + 5 accessori) *(9 knives + 5 accessories)*	**A5091 BQ1** (8 coltelli + 2 accessori) *(8 knives + 2 accessories)*
TROLLEY	**A5092 TC1** (13 coltelli + 9 accessori) *(13 knives+ 9 accessories)*	**A5092 SB1** (13 coltelli + 9 accessori) *(13 knives + 9 accessories)*	**A5092 BQ1** (15 coltelli + 7 accessori) *(15 knives + 7 accessories)*

TECNA	SUPRA	BBQ
TT82 011 G	ST82 011 B	BA01 020 N
TT90 014 G	ST90 014 B	BA71 025 N
TT91 007 G	ST91 007 B	BA03 030 N
TD07 014 R	SD07 014 B	BC50 018 N
TM09 026 Y	SM09 026 B	BC49 024 N
TC47 024 L	SC47 024 B	BC46 020 N
TC50 018 G	SC50 018 B	BD07 016 N
TC51 018 L	SC51 018 B	BD03 015 N
TP63 032 W	SA56 032 B	BD11 015 N
TA56 032 L	SP63 032 B	BC66 022 N
TA57 028 R	SA57 028 B	BM08 026 N
TC52 025 W	SA44 026 B	BM08 031 N
TC49 020 G	SC49 020 B	BM12 021 N
SY01 030 R	SY01 030 B	SP72 026 B
SZ72 027 B	SZ72 027 B	ST82 011 B
A1150 030	A1150 030	ST90 014 B
A1433 000	A1433 000	A1150 030
A1555 000 B	A1555 000 B	SY01 030 B
A1901 000	A1901 000	SZ73 015 B
A5406 025	A5406 025	A1160 000
A5441 000	A5441 000	A1555 000 B
A1160 000	A1160 000	A1010 000
		A1320 010

PORTACOLTELLI CHEF VUOTI *EMPTY CHEF BAGS*

ROTOLI PORTACOLTELLI CHEF *CHEF ROLL BAGS*

Rouleau à couteaux | Rolltasche leer | Bolsa vacía

A5087 000
Misure **cm 31,5 x 60** (aperto)
Per 3+1 coltelli - ***For 3+1 knives***
Tasca elastica ***Elastic pouch***

A5088 000
Misure **cm 48 x 62** (aperto)
Per 6 coltelli - ***For 6 knives***
Tasca elastica ***Elastic pouch***

A5089 000
Misure **cm 75,5 x 72** (aperto)
Per 10 coltelli - ***For 10 knives***
Tasca elastica ***Elastic pouch***

Accessori

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

A comprehensive range of utensils *designed for cutting, grating, and decorating food with precision. These professional tools are developed to prepare and serve fish and cheese, carve fruit, and slice vegetables with ease. The collection also includes can openers, corkscrews, nutcrackers, magnetic racks, protective gloves, and specialized items for butchers and the meat industry. Each product is carefully selected and engineered with essential features to meet the demands of professional users.*

triangle® BUARFE Bisbell Attraction by Design Manulatex France MIRO®

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

*The blade guard offers optimal knife **protection**, **preserves cutting performance**, and ensures staff **safety**.*

SALVALAMA *BLADE GUARD*
Protecteur de lames | Klingenschutz | Protector de hoja

Packaging appendibile
Hangable packaging

A1930 000
12 x 2,5 cm
Lunghezza della lama max **12 cm**
Max blade length 12 cm

A1931 000
16 x 3,2 cm
Lunghezza della lama max **16 cm**
Max blade length 16 cm

A1932 000
21,6 x 5 cm
Lunghezza della lama max **21 cm**
Max blade length 21 cm

A1933 000
27 x 3,2 cm
Lunghezza della lama max **27 cm**
Max blade length 27 cm

A1934 000
26,7 x 5,5 cm
Lunghezza della lama max **26 cm**
Max blade length 26 cm

A1935 000
31 x 3,2 cm
Lunghezza della lama max **31 cm**
Max blade length 31 cm

PINZE *TWEEZERS*

TUTTE LE PINZE AMBROGIO SANELLI SONO FORNITE SU CARTONCINO APPENDIBILE

AMBROGIO SANELLI TWEEZERS ARE SUPPLIED ON HANGING DISPLAY CARDS FOR EASY DISPLAY

PINZA CHEF PUNTE LARGHE, ACCIAIO INOX
CHEF TWEEZERS, STAINLESS STEEL LARGE TIPS
Pincettes de chef, pointe large en acier inoxydable

NEW!

A1148 014
Totale **14 cm** = 5½"

PINZA CHEF PUNTA PIEGATA, ACCIAIO INOX
CHEF TWEEZERS, STAINLESS STEEL THIN BENT TIPS
Pincettes de chef, pointes courbées en acier inoxydable

NEW!

A1149 014
Totale **14 cm** = 5½"

PINZA PIEGATA ACCIAIO INOX
DOUBLE CRANCKED TWEEZERS, STAINLESS STEEL
Pince courbée double, acier inoxydable | Doppelt gebogene Pinzette, Edelstahl | Pinzas de doble curvatura, acero inoxidable

NEW!

A1153 014
Totale **14 cm** = 5½"

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

PINZA CHEF, ACCIAIO INOX
CHEF TWEEZERS, STAINLESS STEEL
Pince, acier inoxydable | Kochzange, rostfrei | Pinza Chef, inoxidable

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

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

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

A1150 035
Totale **35 cm** = 13¾"

A1150 040
Totale **40 cm** = 15¾"

PINZA CHEF, ACCIAIO INOX, INSERTI IN SILICONE
CHEF'S TWEEZERS, STAINLESS STEEL, PLASTIC HANDLES
Pince Chef – Inox, Poignées Plastique | Chefpinzette – Edelstahl, Kunststoffgriffe | Pinzas Chef - Inox, Mangos Plástico

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

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

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

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

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

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

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

PINZA CHEF, ACCIAIO INOX, PUNTE GRANDI
CHEF'S TWEEZERS, STAINLESS STEEL, WIDE TIPS
Pince, acier inoxydable | Kochzange, rostfrei | Pinza Chef, inoxidable

A1151 030
Totale **30 cm** = 12"

PINZA CHEF, ACCIAIO INOX, PUNTE CURVE
CHEF TWEEZERS, STAINLESS STEEL, BENT TIPS
Pince, acier inoxydable | Kochzange, rostfrei | Pinza Chef, inoxidable

A1152 030
Totale **30 cm** = 12"

PINZETTA CON CUCCHIAIO DECORATORE
DECO TWEEZERS
Pincette artiste

triangle

A1159 020
Totale **20 cm** = 8"

NEW!

PINZA E CUCCHIAIO DA ASSAGGIO *CHEF TASTING SPOON AND TWEEZERS*
Testeur chef cuillère & pincette | Probierlöffel mit Pinzette | Pinzas con cuchara degustación

triangle

A1154 017
Totale **17 cm** = 6¾"

A1154 017 B
Totale **17 cm** = 6¾"

A1154 017 D
Totale **17 cm** = 6¾"

PINZA DI PRECISIONE *TWEEZERS POINTED, STRAIGHT*
Pince pointue, droite | Präzisionspinzette | Pinza Chef

triangle

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

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

PINZA GOURMET *TABLE TWEEZERS*
Pince | Gourmetpinzette | Pinzas

triangle

A1155 019
Totale **19 cm** = 7½"

DECORATORE CON PUNTE IN SILICONE *PLATE DECORATOR*
Stylet avec embous silicone | Plate Decorator

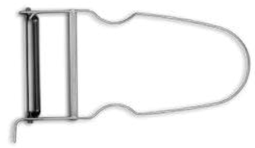
triangle

A1156 019
Totale **19 cm** = 7½"

PELAPATATE *POTATO PEELERS*

PELAPATATE "CASTOR" *POTATO PEELER*
Eplucheur | Sparschäler |Pelador de patatas

A1432 000



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

4 PELAPATATE "CASTOR" LAMA INOX
4 POTATO PEELERS STAINLESS STEEL BLADE
Eplucheur, acier inoxydable | Sparschäler, rostfrei |
Pelador de patatas, inoxidable

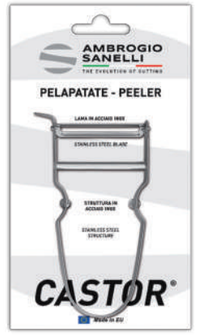
A1433 004

PELAPATATE "CASTOR" JULIENNE
JULIENNE PEELER
Eplucheur Julienne | Julienne-Sparschäler |
Pelador Julienne

A1435 000

PELAPATATE "CASTOR" LAMA INOX
POTATO PEELER STAINLESS STEEL BLADE
Eplucheur, acier inoxydable
Sparschäler, rostfrei
Pelador de patatas, inoxidable

A1433 000



Con cartoncino appendibile // *On cardboard*

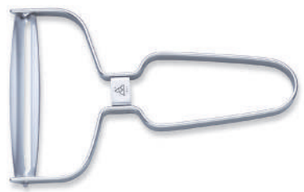
STRUTTURA INOX - LAMA INOX
STAINLESS STEEL HANDLE - STAINLESS STEEL BLADE

PELAVERDURE LARGO LAMA INOX
HORIZONTAL PEELER, STRAIGHT BLADE, STAINLESS STEEL
Éplucheur horizontal, lame droite en acier inoxydable

A1437 000
Lama **90 mm**
Blade **90 mm**

triangle

NEW!



SCHIACCIANOCI *NUTCRACKERS*

SCHIACCIANOCI INOX *STAINLESS STEEL NUTCRACKER*
Casse-noix, acier inoxydable | Nussknacker, rostfrei | Cascanueces, inoxidable

A1422 000
Totale **16 cm=** 6 ¼" overall length

A1423 000
Totale **17,5 cm =** 7" overall length

MASTICATORE CURVO *CURVED CHEWER*

A1044 000 CROMATO ***CHROME PLATED***
Totale **18 cm** = 7" overall length

A1045 000 INOX ***STAINLESS STEEL***
Totale **18 cm** = 7" overall length

Professional Knives since 1864

ACCESSORI PESCE *FISH ACCESSORIES*

APRICOZZE *MUSSELS OPENER*
Couteau à huîtres | Austernöffner | Abreostras

A5488 000
Lama **6 cm** = 2"

APRIOSTRICHE MANICO NYLON
OYSTER OPENER, NYLON HANDLE
Couteau à huîtres | Austernöffner | Abreostras

A5491 000
Lama **5,5 cm** = 2"

APRIOSTRICHE PROFESSIONALE MANICO NYLON *OYSTER OPENER, PROFESSIONAL, NYLON HANDLE*
Couteau à huîtres | Austernöffner | Abreostras

triangle

A5490 000
Lama **5,5 cm** = 2"

APRIOSTRICHE *OYSTER OPENER*
Couteau à huîtres | Austernöffner | Abreostras

triangle

A5489 000
Lama **6 cm** = 2"

APRIOSTRICHE *OYSTER OPENER*
Couteau à huîtres | Austernmesser | Abreostras

triangle

A5487 000
Lama **7 cm** = 2¾"

PINZA LEVALISCHE, ACCIAIO INOX
FISHBONE TWEEZERS, STAINLESS STEEL
Pinces à arêtes, acier inoxydable | Grätenpinzette, rostfrei | Pinzas para espinas de pescado, inoxidable

A1160 000
Totale **13,5 cm** = 5½"

PINZA LEVALISCHE INOX DIAGONALE
FISHBONE TWEEZERS, DIAGONAL CUT
Pinces à arêtes, diagonale | Grätenpinzette, diagonale Fasse | Pinzas para espinas de pescado, diagonal

A1161 000
Totale **13,5 cm** = 5½"

PINZA LEVALISCHE INOX
FISH PLIERS, STAINLESS STEEL
Pince à arètes inox | Grätenzange rostfrei| Tenacillas pescado inox

triangle

A1162 000
Totale **20 cm** = 8"

PINZA PER ARAGOSTE, ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL LOBSTER SHEARS
Pince à homard, acier inoxydable | Hummerzange, rostfrei | Tenaza para marisco, inoxidable

A1052 000
Totale **19 cm** = 7½" overall lenght

SQUAMAPESCE *FISH SCALER*
Ecailleur à poisson professionnel | Fischentsupper | Escamador de pescado

triangle

A5494 000
Lama **12 cm** = 4¾"

SQUAMAPESCE *FISH SCRAPER*
Couteau à écallier | Fisch-schupper | Escamador de pescado

A5499 000 L
Lama **7 cm** = 2¾"

FORCHETTINE INOX PER ARAGOSTA
STAINLESS STEEL LOBSTER FORKS
Curettes à homard, acier inoxydable | Hummergabel, rostfrei | Pinchos para marisco, inoxidable

A1056 000
Totale **18 cm** = 7" overall lenght

A1056 006
Scatola 6 pezzi
6 pieces box

ARCO A FILO PER SARDINE "FILETTO"
SARDINE FILLET SLICER
Fileteur à sardine | Filetto Sardinenfiletierer | Cortador de sardina

triangle

A5493 000
Filo **5,5 cm** = 2"

FORCHETTINE INOX PER ARAGOSTA
STAINLESS STEEL LOBSTER FORKS

A1055 020
Totale **20 cm** = 8" overall lenght

APRIOSTRICHE PROFESSIONALE DA TAVOLO *TABLE OYSTER OPENER ON WOODEN BASE*
Ouvre-huîtres sur bois | Austernöffner, Holzsockel | Abreostras, base Madera

A1057 000

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

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

TRINCIAPOLLI & FORBICI *POULTRY SHEARS & SCISSORS*

FORBICE TRINCIAPOLLO *POULTRY SCISSORS*
Ciseaux volailles | Geflügelschere | Tijeras aves

A1015 000 B
Lama **12 cm** = 4¾"
Totale **25 cm** = 9¾" overall length

TRINCIAPOLLO INOX "GAZZELLA" *POULTRY SHEARS, STAINLESS STEEL*
Coupe volailles, acier inoxydable | Geflügelschere, rostfrei | Trincha aves, inoxidable

A1013 000 *LUCIDO POLISHED*
Totale **25 cm** = 9 ¾" overall length

A1010 000 *SABBIATO SANDBLASTED*
Totale **25 cm** = 9 ¾" overall length

TRINCIAPOLLO INOX SABBIATO *POULTRY SHEARS, STAINLESS STEEL*
Coupe volailles, acier inoxydable | Geflügelschere, rostfrei | Trincha aves, inoxidable

A1017 000
Totale **24 cm** = 9½" overall length

MOLLA RICAMBIO PER TRINCIAPOLLI *SPARE SPRING*

A1019 000 Inox - *Stainless steel*

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

Totale **21 cm** = 8"

A1540 000 B **A1540 000 R** **A1540 000 Y** **A1540 000 G** **A1540 000 L**

PACKAGING FORBICI *SCISSORS PACKAGING*

FORBICE INOX, MANICO NYLON
ALL DUTY SCISSORS, STAINLESS STEEL

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

Microdentata

FORBICE INOX AL TITANIO
SCISSORS, STAINLESS STEEL TITANIUM COATED

A1506 000 B
Totale **23 cm** = 9" overall length

Microdentata

FORBICE INOX, MANICO NYLON
KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL

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

FORBICE CUCINA INOX, SMONTABILE
KITCHEN SHEARS, STAINLESS STEEL DIVISIBLE

A1553 000
Totale **19 cm**
= 7½ overall length"

FORBICE PIZZA INOX, MANICO NYLON
PIZZA SCISSORS, STAINLESS STEEL

A1508 000 B
Totale **24 cm** = 9½" overall length

FORBICE INOX, MANICO NYLON
KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL

A1501 000 B
Totale **19 cm** = 7½" overall length

Microdentata

FORBICE PESCE INOX DENTATA
FISH SCISSORS, STAINLESS STEEL

A1510 000 B
Totale **20 cm** = 7¾" overall length

FORBICE CUCINA INOX, SMONTABILE
KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL DIVISIBLE

A1555 000 B
Totale **20.5 cm** = 8" overall length

Microdentata

FORBICE FORGIATA, ACCIAIO INOX
FORGED KITCHEN SHEARS, STAINLESS STEEL

A1564 000
Totale **20,5 cm**
= 8" overall length

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

A1505 000
Totale **25 cm** = 9¾" overall length

RACCOGLI BRICOLE, MANICO IN LEGNO
CRUMB COLLECTOR, PLUM WOOD HANDLE
Ramasse-miettes, prunier

A1228000 NEW!

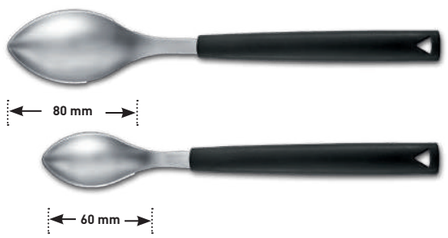
COLTELLO CASTAGNE
CHESTNUT KNIFE
Couteau à maroni

A5381 000 NEW!

CUCCHIAIO PER QUENELLE
QUENELLE SPOON
Cuillère à quenelles | Quenelle Löffel

A5408 080
Misura **80 mm** size

A5408 060
Misura **60 mm** size



PINZA SPAGHETTI
SPAGHETTI TONGS
Pince à spaghetti | Spaghettizange

A1158 020
Totale **20 cm** = 8"

COLTELLO BRUNCH *BRUNCH KNIFE*
Couteau à brunch | Brunchmesser | Cuchillo Brunch

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

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

LEVATORSOLI *APPLE CORER*
Vide-pommes | Apfelenkerner | Vaciador de manzanas

A5495 016 Lama **7 cm** = 2 ¾" ø **16 mm**

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

SCAVINO *MELON BALLER*
Moule à pomme | Kugelformer | Vaciador

A5405 010
ø **10 mm**

A5405 015
ø **15 mm**

A5405 018
ø **18 mm**

A5405 022
ø **22 mm**

A5405 025
ø **25 mm**

A5405 030
ø **30 mm**

RIGALIMONI *LEMON ZESTER*
Zesteur | Zitronenschaber | Rallador de limones

A5440 000

RIGALIMONI E DECORATORE
DECOZESTER
Décozesteur | Dekorierzester | Decorador de limones

A5441 000

DECORATORE TAGLIO A V
CANAL KNIFE V SHAPE
Canneleur | Zitronenritzer | Decorador

A5445 000

DECORATORE TAGLIO A U
CANAL KNIFE U SHAPE
Canneleur | Zitronenritzer | Decorador

A5446 000

DECORA LIMONI DESTRO
CANAL KNIFE RIGHT
Canneleur droitier | Ziseliermesser rechts | Decorador Citricos

A5442 000

SCAVINO DOPPIO *DOUBLE MELON BALLER*
Moule à pomme double | Doppelt Kugelformer | Doble vaciador

A5406 025
ø **22 mm - 25**

A5406 030
ø **22 mm - 30**

SCAVINO CON PUNTE
TOMATO / FRUIT DESTALKER
Equeuteur à tomates | Entstieler | Vaciador con picos

A5407 000
ø **25 mm**

PELAPATATE *POTATO PEELER*
Eplucheur | Sparschäler | Pelador de patatas

A5430 000 Lama **6 cm** = 2 ¼"

ARRICCIABURRO *BUTTER CURLER*
Coquilleur à beurre | Butterroller | Rizador de mantequilla

A5425 000

VUOTAZUCCHINE *VEGETABLE CORER*
Vide-courgettes | Zucchini Aushöhler | Vaciador de calabacínes

A5498 000 Lama **11 cm** = 4 ¼"

COLTELLO PELA ARANCE *ORANGE PEELER*
Epluche-oranges | Orangenschäler | Pelador de naranjas

A5464 000

LEVACAPSULE *CAP LIFTER*
Décapsuleur | Kapselheber | Descapsulador

A5483 000

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

A5412 000
Lama **12 cm** = 4¾"

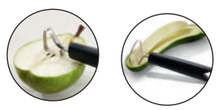
ROTELLA TAGLIAPIZZA *PIZZA WHEEL*
Roulette à pizza | Pizzaschneider | Ruleta cortapizzas

A5436 006
ø **6 cm** = 2 ¼"

A5437 010
ø **10 cm** = 4"

SCAVINO PER FRUTTA E VERDURA
FRUIT AND VEGETABLE CORER
Dénoyauteur de fruits et légumes | Entkerner für Obst und Gemüse

A1223 000



PENNELLO IN SILICONE
SILICON BRUSH
Pinceau silicone | Silikon Backpinsel | Brocha silicona

A5450 000

FORCHETTINA DUE PUNTE
KITCHEN FORK
Fourchette | Aufschnittgabel | Tenedor

A5448 000
Lama **13 cm** = 5"

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

A5413 000
Lama **9 cm** = 3½"

ROTELLA PASTA *PASTRY WHEEL*
Roulette à pâtes | Teigrädchen | Cortapastas

A5497 035
ø **35 mm**

A5497 070
ø **70 mm**

AFFETTA FORMAGGIO *CHEESE PLANE*
Rabot à fromage | Käsehobel | Cortaquesos

A5438 000

CUTTER A SPIRALE PER DECORAZIONE
SPIRAL CUTTER
Spirale à décorer | Spiralschneider | Sacapuntas para verduras

A1204 000

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

A5433 000

1 mm

2 mm

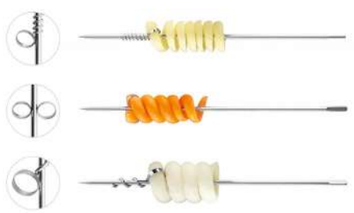
3 mm

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

A1218 000

SET 3 DECORATORI A SPIRALE
CURLER SET, 3 PIECES

A1217 000



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

A5434 000

COLTELLO JULIENNE, 3 LAME INTERCAMBIABILI
JULIENNE CUTTER, 3 CHANGEABLE BLADES
Julienne Schneider set 3-teilig | Set trancheur pour Julienne, 3 pièces | Cortador de Juliana, 3 hojas

A5435 000

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

Mandoline réglable inox | Feinhobel mit restehalter | Mandolina con protector

A1230 000

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

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

MANDOLINA LAMA PARABOLICA CON 4 TIPI DI TAGLIO

VEGETABLE SLICER WITH HOLDER

Mandoline avec poussoir
Gemüsehobel mit Restehalter
Mandolina con protector

A1231 000

MANDOLINA LAMA PARABOLICA TAGLIO 2 MM

VEGETABLE SLICER 2 MM WITH HOLDER

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

A1232 000

PELA ASPARAGI *ASPARAGUS PEELER*

Couteau-éplucheur pour asperges | Spargelschäler | Pelador de Esparragos

A1220 000

PELA POMODORI *TOMATO PEELER*

Couteau-éplucheur pour tomates | Tomatenschäler | Pelador de Tomates

A1222 000

STILETTO THAILANDESE *THAI KNIFE*

Stylet Thaï | Thaimesser | Cuchillo Thai

A1207 000
Lama **5 cm** = 2"

COLTELLO SIAM *SIAM KNIFE*

Stylet Siam | Siammesser | Cuchillo Siam

A1213 000
Lama **5 cm**

COLTELLO VERDURA FLESSIBILE *PARING KNIFE FLEXIBLE*

Stylet flexible | Schälmesser flexibel | Mondador flexible

A1214 000
Lama **6 cm**

STILETTO THAILANDESE *THAI KNIFE*

Stylet Thaï | Thaimesser | Cuchillo Thai

A1206 000

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

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

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

Classic Thai style carving knife featuring a flexible and razor sharp blade and an integrated marker tip. The blade is extremely flexible and thus can adapt to basically all carving materials and structures. As the blade is ice-hardened it will always return to its original straight shape thanks to the convex cross-section. The integrated marker pin will help to pre-structure ornaments and to implement cutting lines. For a safe transport a storage tube is enclosed. Thai knives are perfect free-hand tools for fruit and vegetable carving artists.

SET 8 COLTELLI INTAGLIO E DECORO

SET WITH 8 TOOLS SHAPING KNIVES

A1203 000

SET 3 COLTELLI INTAGLIO "BASIC"

BASIC CARVING TOOL SET, 3 PIECES

A1201 000

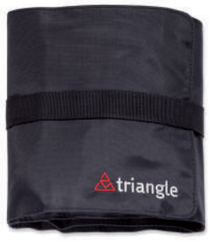
Set base per Intaglio contenente tre lame essenziali: Coltello intaglio - Thai - Strumento di intaglio a U - Strumento di intaglio a V. Prodotti in acciaio inossidabile temprato con manico antiscivolo in Santoprene.

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

SET 20 COLTELLI INTAGLIO E DECORO "ARTIST"

ARTIST CARVING TOOL SET, 20 PIECES

A1202 000



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

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

GRATTUGIE *GRATERS*

GRATTUGIA LUNGA, GRANA FINE *SLIM GRATER, FINE*
Râpe longue, fin | Reibe Lange, fein | Rallador largo, fino

A1026 000
Lama **22 x 3,5 cm** = 8¾" x 1½"

GRATTUGIA LUNGA GRANA FINE E MEDIA *SLIM GRATER, FINE + MEDIUM*
Râpe longue, fin + moyenne | Reibe Lange, fein + medium | Rallador largo, fino y medio

A1027 000
Lama **22 x 3,5 cm** = 8¾" x 1½"

GRATTUGIA LUNGA, GRANA MEDIA *SLIM GRATER, MEDIUM*
Râpe longue, moyenne | Reibe Lange, medium | Rallador largo, medio

A1028 000
Lama **22 x 3,5 cm** = 8¾" x 1½"

GRATTUGIA LUNGA, JULIENNE *SLIM GRATER, JULIENNE*
Râpe longue, Julienne | Reibe Lange, Julienne | Rallador largo, Juliana

A1029 000
Lama **22 x 3,5 cm** = 8¾" x 1½"

GRATTUGIA, GRANA FINE *WIDE GRATER, FINE*
Râpe, fin | Reibe, fein | Rallador, fino

A1031 000
Lama **13,5 x 6,5 cm** = 5¼" x 2½"

GRATTUGIA, GRANA GROSSA *WIDE GRATER, COARSE*
Râpe, épaisse | Reibe, gross | Rallador, grueso

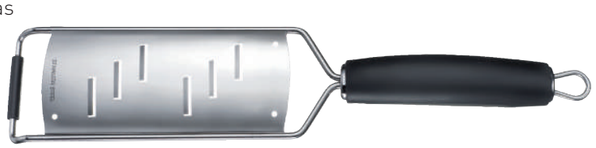
A1032 000
Lama **13,5 x 6,5 cm** = 5¼" x 2½"

GRATTUGIA, JULIENNE *WIDE GRATER, JULIENNE*
Râpe, Julienne | Reibe, Julienne | Rallador, Juliana

A1033 000
Lama **13,5 x 6,5 cm** = 5¼" x 2½"

GRATTUGIA, CIOCCOLATO E GRANA *WIDE SLICER*
Râpe, large coupe | Reibe, scheiben | Rallador, Rodajas

A1034 000
Lama **13,5 x 6,5 cm** = 5¼" x 2½"



Bisbell
Attraction by Design

APPENDICOLTELLI MAGNETICO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL MAGNETIC KNIFE RACK
Barre porte-couteaux magnetique | Magnet-Messerhalter | Soporte magnético cuchillos

A1970 000
Totale **30 cm**
11 ¾" overall length

A1971 000
Totale **45 cm**
17 ¾" overall length

APPENDICOLTELLI MAGNETICO *MAGNETIC KNIFE RACK*
Barre porte-couteaux magnetique | Magnet-Messerhalter | Soporte magnético cuchillos

A1966 000
Totale **30 cm**
11 ¾" overall length

A1967 000
Totale **45 cm**
17 ¾" overall length

APPENDICOLTELLI MAGNETICO "SILVER" *MAGNETIC ALUMINIUM KNIFE RACK*
Barre porte-couteaux magnetique | Magnet-Messerhalter | Soporte magnético cuchillos

A1972 000
Totale **30 cm**
11 ¾" overall length

A1973 000
Totale **45 cm**
17 ¾" overall length

APPENDICOLTELLI MAGNETICO "CHEF SILVER" *MAGNETIC ALUMINIUM KNIFE RACK*
Barre porte-couteaux magnetique | Magnet-Messerhalter | Soporte magnético cuchillos

A1975 000
Totale **50 cm**
19 ¾" overall length

MORSE *HAM PRESSES*

MORSA "ELITE"
"ELITE" HAM PRESS
Mors "Elite" | Abnehmbarer "Elite" | Pinza jamonera "Elite"

A1462 000

POLIETILENE **PE-500** · 360° · **INOX** AISI-304 · 80% · dishwasher safe · **SMONTABILE**

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

Kg 6,90

MORSA "IBERICO"
HAM PRESS "IBERICO"
Mors à jambon "iberico" | Schinkenhalter "iberico" | Pinza jamonera "iberico"

A1461 000

80% · PINO LACCATO LACQUERED PINE

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

Kg 3,80

MORSA PROSCIUTTO PIEGHEVOLE *FOLDABLE HAM PRESS*
Mors à jambon pliant | Schinkenhalter | Soporte de jamón, sistema de plegado

A1460 000

PINO LACCATO LACQUERED PINE

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

Kg 1,90

MORSA MORTADELLA INOX CON BASE IN MARMO *STAINLESS STEEL MORTADELLA PRESS ON MARBLE BASE*
Mors à mortadella sur marbre | Schinkenhalter, Marmor | Soporte de mortadella, base mármol

A1467 000

MARMO MARBLE

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

Kg 11,5

MORSA PROSCIUTTO INOX CON BASE IN LEGNO DI NOCE
STAINLESS STEEL HAM PRESS ON WOODEN BASE
Mors à jambon sur bois | Schinkenhalter, Holzsockel | Soporte de jamón, base madera

A1465 000

LEGNO WOOD

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

Kg 6

MORSA PROSCIUTTO INOX CON BASE IN MARMO
STAINLESS STEEL HAM PRESS ON MARBLE BASE
Mors à jambon sur marbre | Schinkenhalter, Marmor | Soporte de jamón, base mármol

A1466 000

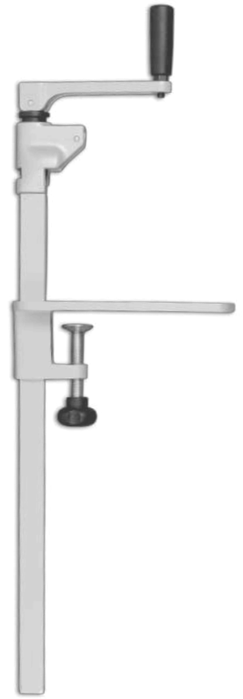
MARMO MARBLE

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

Kg 6

APRISCATOLE DA BANCO
TABLE CAN OPENER
Ouvre-boîtes de table
Tischdosenöffner
Abrelatas de mesa

A1492 000
Asta **50 cm** = 19¾" height



A1492 200
Lama di ricambio
Spare blade

A1492 100
Ingranaggio di ricambio
Spare wheels

APRISCATOLE PROFESSIONALE "TITAN" *PROFESSIONAL "TITAN" CAN OPENER*
Ouvre-boîtes "Titan", professionnel | "Titan" Profi-Dosenöffner | Abrelatas profesional "Titan"

A1486 000

APRISCATOLE A PINZA, MANICI PLASTICA *CAN OPENER, PLASTIC GRIP*
Ouvre-boîtes, poignées en plastique | Dosenöffner, Griffe aus Kunststoff | Abrelatas

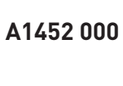
A1480 000

APRISCATOLE DA BANCO, ASTA INOX
TABLE CAN OPENER, STAINLESS STEEL BAR
Ouvre-boîtes de table
Tischdosenöffner
Abrelatas de mesa

A1493 000
Asta **50 cm** = 19¾" height

NEW!

A1493 200
Lama di ricambio
Spare blade



A1493 100
Ingranaggio di ricambio
Spare wheels

APRISCATOLE A FARFALLA PROFESSIONALE
PROFESSIONAL CAN OPENER
Ouvre-boîtes, professionnel
Profi-Dosenöffner
Abrelatas profesional

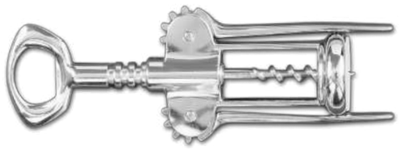
A1484 000

LEVATAPPI CAMERIERE DOPPIA LEVA
WAITER CORKSCREW, DOUBLE LEVER
Tire-bouchon double levier | Doppelt Hebel Korkenzieher |Sacacorchos de dos tiempos

A1452 000

LEVATAPPI PESANTE CROMATO
HEAVY DOUBLE LEVER CORKSCREW

A1449 000
Totale **19 cm**



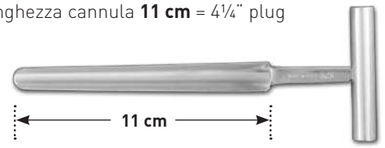
TAPPO SPUMANTE
CHAMPAGNE STOPPER
Bouchon à champagne | Sektflaschenstopfen | Tapón de champán

A1441 000

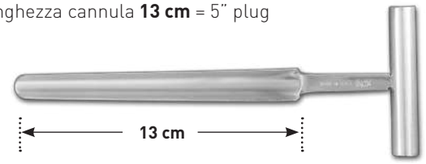
ACCESSORI FORMAGGIO *CHEESE ACCESSORIES*

TASSELLO PER FORMAGGIO, ACCIAIO INOX
CHEESE PLUG, STAINLESS STEEL

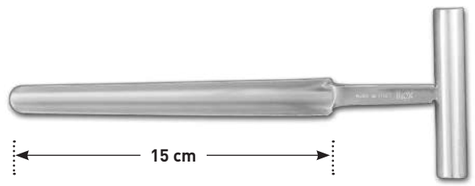
A1813 011
Lunghezza cannula **11 cm** = 4¼" plug



A1813 013
Lunghezza cannula **13 cm** = 5" plug



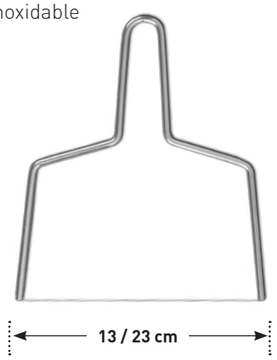
A1813 015
Lunghezza cannula **15 cm** = 6" plug



ARCO A FILO, ACCIAIO INOX
WIRE CHEESE CUTTER, STAINLESS STEEL
Coupe fromage à fil | Käse Drahtschneider | Cortador para queso, inoxidable

A1815 013
Lunghezza filo **13 cm**

A1815 023
Lunghezza filo **23 cm**



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

A1815 113 Lunghezza filo **13 cm**
A1815 123 Lunghezza filo **23 cm**

FILO INOX A DUE MANI
WIRE CHEESE CUTTER
Coupe fromage à fil | Käse Drahtschneider | Hilo para queso

A1816 000
Lunghezza filo **80 cm**

Manici in plastica bianca
White plastic handles

TAGLIERINA A FILO PER GRANA, ACCIAIO INOX *CHEESE CUTTER*
Coupe-fil à fromage | Drahtschneider | Cortador para queso

A1810 000

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

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

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

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

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

TAGLIERE IN POLIETILENE BIANCO CON FERMI
CUTTING BOARD WITH STOPPERS, HD POLYETHYLENE
Planche à découper avec arrêts, PE HD | Tranchierbret mit stinte, PE HD | Tabla de corte, PE HD

A1640 302 W
40 x 30 x 2 cm = 15¾" x 11¾" x ¾" kg 2,400

A1650 302 W
50 x 30 x 2 cm = 19¾" x 11¾" x ¾" kg 3,300

A1650 352 W
50 x 35 x 2 cm = 19¾" x 13¾" x ¾" kg 3,500

A1660 402 W
60 x 40 x 2 cm = 23½" x 15¾" x ¾" kg 4,800

COPPIA DI FERMI TONDI PER TAGLIERI *2 STOPPERS FOR CUTTING BOARDS*
2 Arrêts pour planches à découper | 2 Stiften für Tranchierbret | 2 Bordes antideslizantes para tabla de corte

A1690 000 W
Colore bianco | *white*

A1690 000 L
Colore blu | *blue*

A1690 000 R
Colore rosso | *red*

A1690 000 G
Colore verde | *green*

A1690 000 Y
Colore giallo | *yellow*

A1690 000 N
Colore marrone | *brown*

RASCHIETTO PER TAGLIERI *SCRAPER FOR POLYETHYLENE CUTTING BOARDS*

A1691 000

SPAZZOLA ACCIAIO A 5 FILE *STEEL BRUSH*

A1985 000
Totale **28 cm** = 11" overall length

STERILIZZATORE ACCIAIO INOX RAGGI UV-C
ELECTRIC KNIVES STERILIZER, STAINLESS STEEL
Armoire à couteaux de décontamination, acier inoxydable | Elektro-Messerentkeimer, rostfrei | Esterilizador para cuchillos, inoxidable

A1860 000

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

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

LAMPADA DI RICAMBIO *SPARE LAMP*

A1860 100

ACCESSORI MACELLERIA *BUTCHERY ACCESSORIES*

GANCIO A "S" INOX UNA PUNTA
STAINLESS STEEL "S" HOOK, ONE POINT
Crochet à viande, inoxydable, un bout point
Fleischhaken, rostfrei, ein ende stumpf
Gancho para carne, inoxidable, un extremo plano

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

GANCIO INOX GIREVOLE
STAINLESS STEEL TURNING HOOK
Crochet tournant, inoxydable | Drehen Haken, rostfrei |
Gancho para carne, inoxidable, giratorio

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

GANCIO INOX AD ANCORA
STAINLESS STEEL ANCHOR HOOK
Crochet à viande ancre, inoxydable | Fleischdrehhaken, rostfrei | Gancho forma ancla, inoxidable

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

AGO PER CUCIRE *LACING NEEDLE*
Aguille à dresser | Dressiernadel | Aguja para coser carne

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

AGO PER LARDARE CON MOLLA
LARDING NEEDLE WITH FLAP
Aguille à larder | Spicknadel mit Klappe |
Aguja mechera, con tapeta

A1212 000
Totale **19,5 cm** =7¾" overall length

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

A1331 000

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

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

BATTICARNE A PALETTA INOX FORGIATO
FORGED STAINLESS STEEL SQUARE CUTLET POUNDER

A1325 011 Kg **1,100**

BATTICARNE A PALETTA INOX FORGIATO
FORGED STAINLESS STEEL ROUND CUTLET POUNDER

A1327 011 Kg **1,100**

SPILLI SEGNAPREZZO
STAINLESS STEEL PRICE TAG HOLDERS

A1023 000

CONFEZIONE DA 100 PEZZI
100 PIECES BAG

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

A1336 000

Con protezione in plastica
With protection plastic

PINZA INOX PER AFFETTATI
HAM TONGS, STAINLESS STEEL
Pince à jambon, acier inoxydable | Schinkenzange, rostfrei | Pinza para jamón, inox

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

A1021 000 **In busta appendibile / *Plastic bag***
Totale **10 cm** = 4" overall length

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

ANELLI SEGAOSSA DENTI TEMPERATI SPAZIATI *BAND HARDENED SAW BLADES*

ALTEZZA MM 19 ***HEIGHT***
A1299 150 150 cm
A1299 155 155 cm
A1299 160 160 cm
A1299 165 165 cm
A1299 170 170 cm
A1299 175 175 cm
A1299 180 180 cm

ALTEZZA MM 16 ***HEIGHT***
A1298 150 150 cm
A1298 155 155 cm
A1298 160 160 cm
A1298 165 165 cm
A1298 170 170 cm
A1298 175 175 cm
A1298 180 180 cm

ALTRE MISURE E ALTEZZE SU RICHIESTA | SCATOLE DA 5 PEZZI
DIFFERENT HEIGHTS AND LENGHTS ON REQUEST | 5 PIECES BOXES

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

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

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

COLTELLI INOX PER TRITACARNE
MEAT-MINCER KNIVES

Acciaio Inox - sistema enterprise
Stainless steel - enterprise system

A1342 005 per tritacarne n°5
A1342 008 per tritacarne n°8
A1342 012 per tritacarne n°10/12
A1342 022 per tritacarne n°22
A1342 032 per tritacarne n°32
A1342 042 per tritacarne n°42

PIASTRE INOX PER TRITACARNE
STAINLESS STEEL MEAT-MINCER PLATES

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

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

GUANTI PROTETTIVI *PROTECTIVE GLOVES*

GUANTO ANTITAGLIO "PANZERHAND M2" *CUT-RESISTANT PROTECTIVE GLOVES*

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

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

CE EN 388 4541F EN 407 x1xxxx

Pezzo singolo | ***Single piece***

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

Il guanto rispetta i valori più elevati secondo la norma EN 388:2016
Resistenza all'abrasione: Classe 4 (massimo 4)
Resistenza al taglio: Classe 5 (massimo 5)
Resistenza allo strappo: Classe 4 (massimo 4)
Resistenza alla perforazione: Classe 1 (massimo 4)
Resistenza al taglio TDM test: Classe F (massimo F) => **75,4 Newton**

Resistente al calore per contatto di 100°C norma EN 407:2004 (Classe 1/4).
I guanti sono conformi ai requisiti del regolamento CE n°1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.
I guanti non contengono fibre di vetro, che si possono frantumare durante il lavoro e possono contaminare il cibo manipolato.

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

The glove shows the highest figures according to EN 388:2016
Abrasion resistance: Class 4 (max 4)
Cut resistance: Class 5 (max 5)
Further tearing resistance: Class 4 (max 4)
Puncture resistance: Class 1 (max 4)
*Cut resistance TDM test: Class F (max F) => **75,4 Newton***

Resistant to contact heat of 100°C according to EN 407:2004 Class 1 (max 4). The glove complies with the requirements of Regulation (EC) no1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.
***The gloves do not contain any glass fibers**, which break to pieces during work and can remain in the food being handled!*

GUANTO ANTITAGLIO "PANZERHAND S1" *CUT-RESISTANT PROTECTIVE GLOVES*

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

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

CE EN 388 3542F EN 407 x1xxxx

Pezzo singolo | ***Single piece***

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

Il guanto rispetta i valori più elevati secondo la norma EN 388:2016
Resistenza all'abrasione: Classe 3 (massimo 4)
Resistenza al taglio: Classe 5 (massimo 5)
Resistenza allo strappo: Classe 4 (massimo 4)
Resistenza alla perforazione: Classe 2 (massimo 4)
Resistenza al taglio TDM test: Classe F (massimo F) => **60,0 Newton**

Resistente al calore per contatto di 100°C norma EN 407:2004 (Classe 1/4).
I guanti sono conformi ai requisiti del regolamento CE n°1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.
I guanti non contengono fibre di vetro, che si possono frantumare durante il lavoro e possono contaminare il cibo manipolato.

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

The glove shows the highest figures according to EN 388:2016
Abrasion resistance: Class 3 (max 4)
Cut resistance: Class 5 (max 5)
Further tearing resistance: Class 4 (max 4)
Puncture resistance: Class 2 (max 4)
*Cut resistance TDM test: Class F (max F) => **60,0 Newton***

Resistant to contact heat of 100°C according to EN 407:2004 Class 1 (max 4). The glove complies with the requirements of Regulation (EC) no1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.
***The gloves do not contain any glass fibers**, which break to pieces during work and can remain in the food being handled!*

GUANTO PROTETTIVO RESISTENTE AL FREDDO *THERMOHAND GRIP PROTECTIVE GLOVES*

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

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

CE

PVC GRIP

Paio | ***Pair***

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

The gloves with a high content of thermofibers (minimum 50%) especially designed to work in cold environments. They are suitable for handling cold objects, like when placing chilled food into refrigerating boxes. Gloves are designed to work under normal conditions and when in contact with objects that are below -20°C.
The glove complies with the requirements of Regulation (EC) no1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.

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

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

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

CE EN 388 4541F

Pezzo singolo | ***Single piece***

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

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

Il guanto è lavabile fino a 95°C.
I guanti sono conformi ai requisiti del regolamento CE n°1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

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

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

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

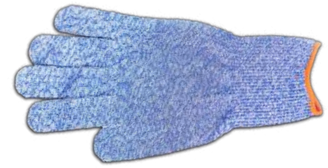
GUANTO ANTITAGLIO "SKY STEEL" *"SKY STEEL" CUT-RESISTANT GLOVES*

Componenti: Brinix® SH1SS
Material: Brinix® SH1SS

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

13 GAUGE
CE EN 388 4541F

Pezzo singolo | ***Single piece***



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

Il guanto rispetta i valori più elevati secondo la norma EN 388:2016
Resistenza all'abrasione: Classe 3 (massimo 4)
Resistenza al taglio: Classe 4 (massimo 5)
Resistenza allo strappo: Classe 4 (massimo 4)
Resistenza alla perforazione: Classe 3 (massimo 4)
Resistenza al taglio TDM test: Classe F (massimo F) => **35,4 Newton**

Il guanto è lavabile fino a 85°C.
I guanti sono conformi ai requisiti del regolamento CE n°1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.
I guanti non contengono fibre di vetro, che si possono frantumare durante il lavoro e possono contaminare il cibo manipolato.

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

The glove shows the highest figures according to EN 388:2016
Abrasion resistance: Class 3 (max 4)
Cut resistance: Class 4 (max 5)
Further tearing resistance: Class 4 (max 4)
Puncture resistance: Class 3 (max 4)
*Cut resistance TDM test: Class F (max F) => **35,4 Newton***

The glove is washable up to 85°C.
The glove complies with the requirements of Regulation (EC) no1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.
***The gloves do not contain any glass fibers**, which break to pieces during work and can remain in the food being handled!*

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

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

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

CE EN 388 4541F

Pezzo singolo | ***Single piece***

Guanto molto confortevole e senza fibra di vetro.

Il guanto rispetta i valori più elevati secondo la norma EN 388:2016
Resistenza all'abrasione: Classe 4 (massimo 4)
Resistenza al taglio: Classe 5 (massimo 5)
Resistenza allo strappo: Classe 4 (massimo 4)
Resistenza alla perforazione: Classe 1 (massimo 4)
Resistenza al taglio TDM test: Classe F (massimo F) => **43,0 Newton**

Il guanto è lavabile fino a 85°C.
I guanti sono conformi ai requisiti del regolamento CE n°1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.
I guanti non contengono fibre di vetro, che si possono frantumare durante il lavoro e possono contaminare il cibo manipolato.

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

The glove shows the highest figures according to EN 388:2016
Abrasion resistance: Class 4 (max 4)
Cut resistance: Class 5 (max 5)
Further tearing resistance: Class 4 (max 4)
Puncture resistance: Class 1 (max 4)
*Cut resistance TDM test: Class F (max F) => **43,0 Newton***

The glove is washable up to 85°C.
The glove complies with the requirements of Regulation (EC) no1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.
***The gloves do not contain any glass fibers**, which break to pieces during work and can remain in the food being handled!*

GUANTO PROTETTIVO E RESISTENTE AL CALDO
ANTIHEAT MTZ 250 PROTECTIVE GLOVES

anti HEAT

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

A1835 000

EN 388 244xB EN 407 x2xxxx CE

Paio | ***Pair***

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

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

Resistenza all'abrasione:	Classe 2 (massimo 4)
Resistenza al taglio:	Classe 4 (massimo 5)
Resistenza allo strappo:	Classe 4 (massimo 4)
Resistenza alla perforazione:	Classe X (massimo 4)
Resistenza al taglio TDM test:	Classe B (massimo F) => **9,2 Newton**

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

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

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

Abrasion resistance:	*Class 2 (max 4)*
Cut resistance:	*Class 4 (max 5)*
Further tearing resistance:	*Class 4 (max 4)*
Puncture resistance:	*Class X (max 4)*
Cut resistance TDM test:	*Class B (max F) => **9,2 Newton***

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

GUANTI ACCIAIO INOX *STAINLESS STEEL GLOVES*

GUANTO IN MAGLIA ACCIAIO INOX *STAINLESS STEEL CHAINMAIL GLOVES, TEXTILE STRAP*
Gants en cotte de maille inox | Ringgeflechtshandschuh | Guantes de malla inox correa textil

A1852 000 ● **XXS** 5 - 5½

A1852 001 ● **XS** 6 - 6½

A1852 002 ○ **S** 7 - 7½

A1852 003 ● **M** 8 - 8½

A1852 004 ● **L** 9 - 9½

A1852 005 ● **XL** 10

CE

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

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

GUANTO IN MAGLIA ACCIAIO INOX, CON MANICOTTO
STAINLESS STEEL CHAINMAIL GLOVES WITH ARMGUARD, TEXTILE STRAP
Gants en cotte de maille inox avec manchette | Ringgeflechtshandschuh, Lang | Guantes de malla inox con manguito, correa textil

A1851 002 ○ **S** 7 - 7½

A1851 003 ● **M** 8 - 8½

A1851 004 ● **L** 9 - 9½

CE

Manicotto 15 cm | ***Armguard 15 cm***

Caratteristiche tecniche come A1852
Technical features as A1852

GUANTO IN MAGLIA ACCIAIO INOX WILCO
WILCO STAINLESS STEEL CHAINMAIL GLOVES
Gants en cotte de maille inox WILCO | WILCO Ringgeflechtshandschuh | Guantes de malla inox WILCO

CE

A1840 000 ● **XXS** 5 - 5½

A1840 001 ● **XS** 6 - 6½

A1840 002 ○ **S** 7 - 7½

A1840 003 ● **M** 8 - 8½

A1840 004 ● **L** 9 - 9½

A1840 005 ● **XL** 10

Sistema di chiusura brevettato con molle ultrapiatte, completamente in acciaio inox. Senza cinturini, senza ganci!
- Ambidestro
- Diametro interno degli anelli: 3 mm
- Diametro esterno degli anelli: 4 mm
- Dichiarazione di conformità CE, in accordo con la Direttiva Europea 89/686/EWG e con gli standard EN 1082-1

Patented closing system with an ultra flat stainless steel spring firmly attached to the rings of the chainmail glove. The system makes the closing auto-adjustable, the chainmail glove fits the morphology of the operator.
- Ambidextrous
- Rings diameter inside 3 mm
- Rings diameter outside 4 mm
- CE product, in compliance with EN 1082-1 standards

GUANTO INOX WILCO CON MANICOTTO *WILCO GLOVE WITH ARMGUARD*
Gants en cotte de maille WILCO avec manchette | WILCO Ringgeflechtshandschuh, Lang | Guantes de malla WILCO con manguito

CE

A1841 072 ○ **S** 7 - 7½ **Manicotto 7,5 cm** | ***Armguard 7,5 cm***

A1841 073 ● **M** 8 - 8½

A1841 074 ● **L** 9 - 9½

A1841 152 ○ **S** 7 - 7½ **Manicotto 15 cm** | ***Armguard 15 cm***

A1841 153 ● **M** 8 - 8½

A1841 154 ● **L** 9 - 9½

Caratteristiche tecniche come A1840
Technical features as A1840

TENDIGUANTI IN PLASTICA *GLOVES STIFFENER*
Fixe-gant | Handschuhspanner | Tensores de dedos

A1853 700

Con tendiguanti | ***with stiffener***

Senza | ***without stiffener***

GREMBIULI PROTETTIVI *PROTECTIVE APRONS*

GREMBIULE IN PLACCHE ACCIAIO INOX *STAINLESS STEEL PLATES APRON*

Tablier de protection inox | Stechschutzschürze | Delantal inox

A1855 000
Misure 55 x altezza 70 cm

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

GREMBIULE IN MAGLIA ACCIAIO LIGHTINOX *CHAINMAIL APRON LIGHTINOX*

Tablier de protection LIGHTINOX | Stechschutzschürze LIGHTINOX | Delantal LIGHTINOX

A1854 070
Misure 55 x altezza 70 cm
kg 0,990

A1854 080
Misure 55 x altezza 80 cm
kg 1,120

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

GREMBIULE IN POLIURETANO MONOBLOC *MONOBLOC POLYURETHANE WORK APRON*

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

A1859 125 W **A1859 125 L** **A1859 125 R** **A1859 125 G** **A1859 125 Y**

Materiale: poliuretano senza supporto *Material: polyurethane without support*
Spessore: 300µm *Thickness: 300µm*
Misure: cm 90 x altezza 125 (collo compreso) *Size: width x height cm 90 × 125 (height from the top of the neck)*

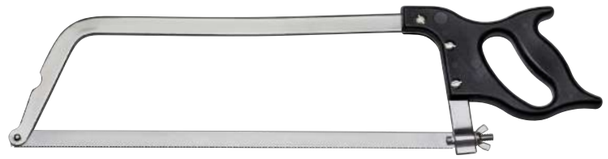
Ottima resistenza a carne, grassi, sangue e prodotti di pulizia standard, resistente al calore da -20°C fino a +100°C
Superficie morbida e liscia, non si indurisce, brillante e facile da pulire, riutilizzabile.
Pulizia: lavare e spazzolare in acqua calda (40°C) e sapone.
Good resistant to meat, fats, blood and standard cleaning products, heat resistant from -20°C to +100°C
Washable and reusable apron. End up with disposable! Very smooth, bright, Easy to clean, does not harden.
Cleaning: wash and brush the apron in hot soapy water (40°C) or in a mixture of water and a gentle detergent.

SEGHE DA MACELLERIA *BONE SAWS*

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

Acciaio Inox | ***Stainless steel***

A1301 040 **40 cm** = 15¾"
A1301 045 **45 cm** = 17¾"
A1301 050 **50 cm** = 19¾"



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

A1305 040 **40 cm** = 15¾"
A1305 045 **45 cm** = 17¾"
A1305 050 **50 cm** = 19¾"

LAMA RICAMBIO *SPARE BLADE*

Acciaio Inox | ***Stainless steel***

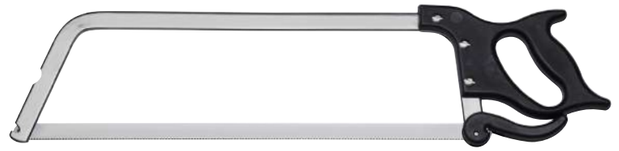
A1311 040 **40 cm** = 15¾"
A1311 045 **45cm** = 17¾"
A1311 050 **50 cm** = 19¾"

Per A1301 - A1305

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

Acciaio Inox | ***Stainless steel***

A1302 045 **45 cm** = 17¾"
A1302 050 **50 cm** = 19¾"



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

A1306 045 **45 cm** = 17¾"

LAMA RICAMBIO PER CAMBIO RAPIDO *SPARE BLADE*

Acciaio Inox | ***Stainless steel***

A1312 045 **45 cm** = 17¾"
A1312 050 **50 cm** = 19¾"

Per A1302 - A1306

MANICO DI RICAMBIO CON VITI *SPARE HANDLE AND SCREWS*

A1315 100

LEVA TENDILAMA DI RICAMBIO *SPARE BLADE-TIGHTENER*

A1315 200

TIRANTE DI RICAMBIO *SPARE SCREW*

A1315 300

AFFETTA**TARTUFI**

Prodotti per tartufi e funghi

Un'ampia **gamma di affettatartufi** in **acciaio inox, pregiati legni di ulivo, palissandro e rovere**, accompagnata da una selezione completa di accessori per la presentazione e la conservazione. L'accurata affilatura delle lame e un robusto **sistema di regolazione** garantiscono fette uniformi riducendo gli sprechi.
Ideali anche per funghi, verdure, formaggi a pasta dura e cioccolato.

Truffle slicers

*Discover a **refined selection of truffle slicers crafted from premium stainless steel and fine woods** such as olive, rosewood, and oak. Each slicer is paired with a complete range of accessories for elegant presentation and secure storage. Expertly sharpened blades and a precise adjustment system ensure consistently even slices while minimizing waste. **Versatile and professional**, these slicers are also ideal for mushrooms, vegetables, aged cheeses, and chocolate.*

PACKAGING

Pratico foro per appendere facilmente i prodotti

Hole to hang up the product

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

Precision adjusting screw for optimal cutting performance. Slice thickness adjustable from 0.2 mm to 3 mm

Lama in acciaio inossidabile, con filo liscio o ondulato

Sharp stainless steel blades, with plain or serrated edge

Marcatura al laser precisa ed indelebile, completa delle informazioni sulla tracciabilità

Long-lasting laser printed logo, with traceability system

XFETTA

XFETTA nasce da una riflessione che ha a che vedere con l'eccellenza di un prodotto, con la precisione di un "GESTO", e con la "REGOLA".
XFETTA was born from a reflection on the excellence of a product, the precision of a "gesture," and the "rule.".

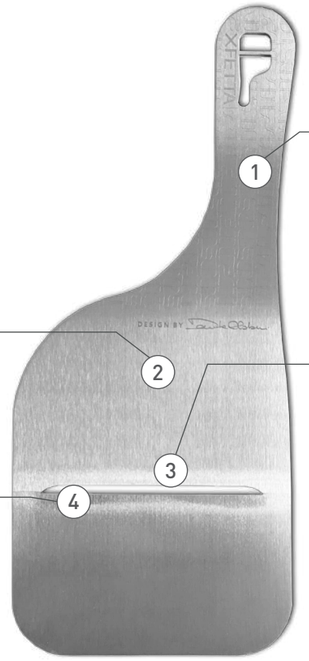
Davide Oldani, Chef

Ciò che contraddistingue la nostra azienda è la passione: un motore in grado di spingerci a voler trasformare l'impossibile in realtà, anche a dispetto di grandi ostacoli.
What sets our company apart is the passion: an engine always pushing us to transform the impossible into reality.

Ambrogio Sanelli, Professional knife maker

XFETTA AFFETTA TARTUFI
XFETTA TRUFFLE SLICER

A17XF NIB
Lama **8 cm** = 3'



LAMA FISSA
FIXED BLADE

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

LAMA 8 CM
8 CM BLADE

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

Nitro B

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

TAGLIO PERFETTO
PERFECT CUT

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

SET XFETTA
XFETTA SET

A17XF SET

Set XFETTA regalo contenente:
- A17XF NIB Affettatartufi XFETTA
- A1767 000 Spazzola tartufo XFETTA
- A17XF 0C1 Base in Noce
- Guanto per tartufo

Set XFETTA gift containing:
- A17XF NIB XFETTA Truffle slicer
- A1767 000 XFETTA Truffle brush
- A17XF 0C1 Walnut stand
- Truffle glove

BASE IN NOCE
WALNUT STAND

A17XF 0C1

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

Walnut cube with integrated XFETTA support—ideal for storage and display at the table, in restaurants, laboratories, and any setting.

AFFETTATARTUFI, ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER

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

A1700 000 **Lama liscia** | ***Plain blade***
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

A1701 000 **Lama ondulata** | ***Waved blade***
Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado

AFFETTATARTUFI, ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER

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

A1710 000 **Lama liscia** | ***Plain blade***
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

A1711 000 **Lama ondulata** | ***Waved blade***
Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado

Ogni affettatartufi è realizzato utilizzando legno di alta qualità: ogni pezzo è unico, con venature e sfumature che rendono ogni prodotto irripetibile.

Each truffle slicer is crafted using high-quality wood: every piece is unique, with grain patterns and shades that make each product one of a kind.

Il legno è un materiale naturale: colore e venature possono differire da quanto riprodotto nelle immagini di catalogo. Le immagini hanno valore puramente illustrativo.
Wood is a natural material: color and grain may differ from those shown in the catalog images. The images are for illustrative purposes only.

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

Mandoline à truffes en inox avec avec manche en palissandre | Trüffelhobel, rostfrei mit palisander | Mandolina para laminar trufas, acero inoxidable y con mango de palo de rosa

A1720 000 **Lama liscia** | ***Plain blade***
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

A1721 000 **Lama ondulata** | ***Waved blade***
Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado

Manico su due lati
Handle on two sides

ROSEWOOD TRUFFLE SLICER

PTEROCARPUS ANTUNESII
(ZAMBIA)

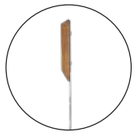
AFFETTATARTUFI INOX, MANICO ULIVO
STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER, OLIVE WOOD HANDLE

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

A1722 000 **Lama liscia** | ***Plain blade***
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

Manico da un solo lato
One side handle

A1723 000 **Lama ondulata** | ***Waved blade***
Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado



OLIVE WOOD TRUFFLE SLICER

OLEA EUROPAEA
(ITALY)

AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI NOCE
WALNUT TRUFFLE SLICER

Mandoline à truffes en bois de Noyer | Nussbaum Trüffelhobel | Mandolina para laminar trufas en madera de Nogal

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

A1731 000 **Lama ondulata** | ***Waved blade***
Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado

WALNUT TRUFFLE SLICER

JUGLANS NIGRA
(USA)

AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI ULIVO
OLIVE WOOD TRUFFLE SLICER

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

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

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

OLIVE WOOD TRUFFLE SLICER

OLEA EUROPAEA
(ITALY)

AFFETTATARTUFI IN LEGNO ROVERE FUMIGATO
FUMIGATED OAK TRUFFLE SLICER

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

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

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

FUMIGATED OAK TRUFFLE SLICER

QUERCUS ROBUR
(CROATIA)

SERVITARTUFI *TRUFFLE SET*
Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

A1760 000 Set completo I *Walnut truffle set with glass bell and slicer*

A1761 000 Vassoio vuoto e campana di vetro I *Walnut set with glass bell (without slicer)*

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

Elegante set per servire il tartufo composto da:
- Vassoio in legno listellare di noce (**35 x 25 cm**; spessore **2 cm**)
- Campana in vetro trasparente ad incastro sul tagliere (diametro **10,5 cm** e altezza **9 cm**)
- Affettatartufi 1711 000

Elegant set to serve truffles, made of:
- *Tray in precious walnut wood (**35 x 25 cm**; thickness **2 cm**)*
- *Transparent glass bell (diameter **10,5 cm**; **9 cm** high)*
- *Truffle slicer 1711 000*

SERVITARTUFI *TRUFFLE SET*
Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

A1762 000 Set completo I *Walnut truffle set with glass bell and slicer*

A1763 000 Vassoio vuoto e campana di vetro I *Walnut set with glass bell (without slicer)*

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

Elegante set per servire il tartufo composto da:
- Vassoio in legno listellare di noce (**cm 35 x 25**; spessore **cm 2**)
- Campana in vetro trasparente ad incastro sul tagliere (diametro **cm 10,5** e altezza **cm 9**)
- Affettatartufi 1721 000

Elegant set to serve truffles, made of:
- *Tray in precious walnut wood (**35 x 25 cm**; thickness **2 cm**)*
- *Transparent glass bell (diameter **10,5 cm**; **9 cm** high)*
- *Truffle slicer 1721000*

SERVITARTUFI IN LEGNO CHIARO *LIGHT WOOD TRUFFLE SET*
Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

A1754 000 Set completo I *Light wood truffle set with glass bell and slicer*

A1755 000 Vassoio vuoto e campana di vetro I *Light wood set with glass bell (without slicer)*

Set Servitartufi composto da:
- Tagliere in legno di legno chiaro, dimensioni **30 x 20 x 2 cm**
- Campana di vetro
- Affettatartufi in acciaio inox lama liscia codice A1700 000
- Pratica ed elegante confezione in cartone con maniglia

Set to serve truffles, consisting of:
- *LIght wooden board, size **30 x 20 x 2 cm***
- *Glass bell*
- *Stainless steel truffle slicer, plain blade code A1700.000*
- *Practical and elegant cardboard box with handle*

SERVITARTUFI IN NOCE *WALNUT TRUFFLE SET*
Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

A1756 000 Set completo I *Walnut truffle set with glass bell and slicer*

A1757 000 Vassoio vuoto e campana di vetro I *Walnut set with glass bell (without slicer)*

Set Servitartufi composto da:
- Tagliere in legno di noce, dimensioni **30 x 20 x 2 cm**
- Campana di vetro
- Affettatartufi in acciaio inox lama liscia codice A1700 000
- Pratica ed elegante confezione in cartone con maniglia

Set to serve truffles, consisting of:
- *Walnut wooden board, size **30 x 20 x 2 cm***
- *Glass bell*
- *Stainless steel truffle slicer, plain blade code A1700 000*
- *Practical and elegant cardboard box with handle*

CAMPANA DI VETRO DI RICAMBIO *SPARE GLASS BELL*

A1764 000

TUBER-PACK®
TUBER-PACK® PACKAGING FOR TRUFFLES
Tuber-pack® emballage pour truffes | Tuber-pack® Verpackungen für Trüffel | Tuber-pack® embalaje para trufas

A1768 000

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

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

Tuber-pack® is an elegant, practical, and above all hygienic packaging solution designed specifically for truffles. It allows for attractive display without direct contact, while the integrated barrier bag preserves the aroma—ensuring optimal transport and storage conditions.
When stored at the correct temperature, Tuber-pack® extends the shelf life of truffles and reduces weight loss to just 3%, compared to the typical 10–15% in open air. At the moment of use, the truffle reveals its full, seductive flavor — as if freshly harvested.

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

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

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

A1768 S00

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

A1769 000

BASE PER AFFETTATARTUFI
TRUFFLE SLICER STAND
Base pour mandolines à truffes
Basis für Trüffelhobel Base para mandolinas

A1781 000

Con supporto per pannello espositivo (opzionale)
Compatibile con tutti i modelli ad eccezione di XFETTA
With support for optional forex graphics
Fits all models but XFETTA

PANNELLO ESPOSITIVO
DISPLAY PANEL

POSASPF01

Autoportante o da utilizzare con base A1781 000
Compatibile con tutti i modelli ad eccezione di XFETTA
Self standing or to be used with stand A1781 000
Fits all models but XFETTA

SACCHETTO DI TELA PER AFFETTATARTUFI
COTTON BAG FOR TRUFFLE SLICERS
Sac en coton pour mandolines à truffes | Baumwolltasche für Trüffelhobel | Bolsa de algodón para mandolinas

A1766 000

Senza stampa
adatto per tutti i modelli di affettatartufi tranne XFETTA
Without printing
suitable for all models of truffle slicers except for XFETTA

SPAZZOLA PER TARTUFI *TRUFFLE BRUSH*
Brosse à truffes | Trüffel-Bürste | Cepillo para trufas

A1767 000

Dimensioni **9 x 5 cm**

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

COME USARE LA SPAZZOLA PER TARTUFO: PRIMA DI UTILIZZARE LA SPAZZOLA PER LA PRIMA VOLTA, SCIACQUARE E PULIRE LE FIBRE NATURALI CON ACQUA CORRENTE.
DURANTE IL PRIMO LAVAGGIO SI POSSONO PRODURRE PICCOLE QUANTITÀ DI SCHIUMA: QUESTO È NORMALE PER LE FIBRE NATURALI E NON PREGIUDICA IL SUCCESSIVO UTILIZZO DEL PRODOTTO.
HOW TO USE THE TRUFFLE BRUSH: BEFORE USING THE TRUFFLE BRUSH FOR THE FIRST TIME, PLEASE RINSE AND CLEAN THE NATURAL FIBRES UNDER RUNNING WATER.
THE WATER MAY DISCOLOR SLIGHTLY AND SMALL AMOUNTS OF FOAM MAYBE PRODUCED DURING THE RINSING PROCESS. THIS IS DUE TO THE PROCESSING OF THE NATURAL FIBRES AND DOES NOT AFFECT YOUR USE OF THE TRUFFLE BRUSH.

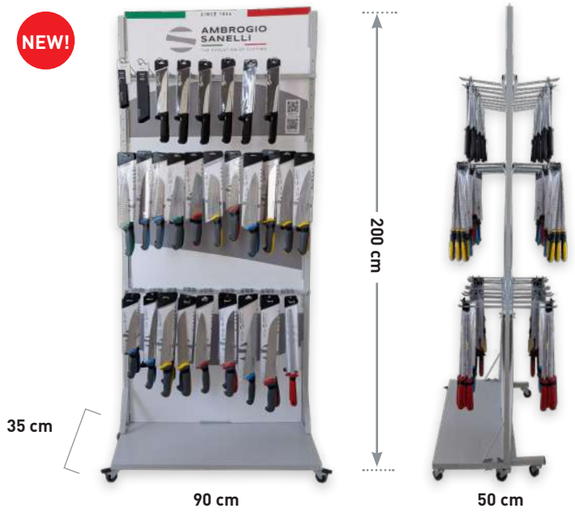
COLTELLO PER PULIRE IL TARTUFO *SMALL KNIFE FOR TRUFFLES*
Petit couteau pour truffes | Trüffelmesser | Cuchillo para trufas

ST91 007 B
Lama **7 cm** = 2 ¾"

MANICO NYLON

MATERIALI MARKETING *MARKETING MATERIALS*

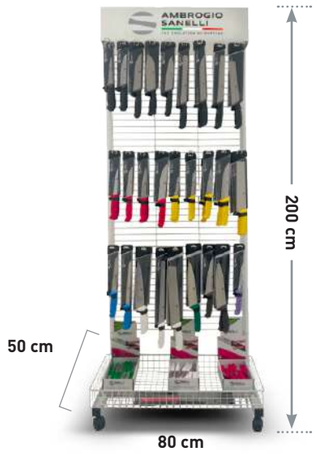
POSAS007	Espositore in metallo completo di ganci Metal display with hooks



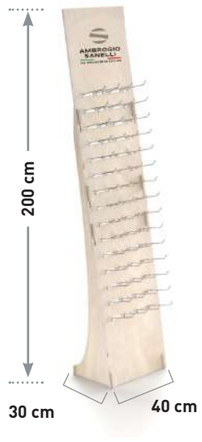
ESPOSITORE PARETE	Espositore da parete in metallo completo di ganci Metal wall display with hooks

L'espositore può essere configurato in due modi:
Solo fronte: i coltelli sono esposti solo sul lato anteriore.
Fronte e retro: aggiungendo una pedana sul retro, i coltelli possono essere disposti anche sul lato posteriore, aumentando la capacità espositiva (33/66 pz).
The display stand can be configured in two ways
Front only: knives are displayed on the front side only.
Front and back: by adding a platform at the back, knives can also be displayed on the rear side, increasing display capacity (33/66 pz).

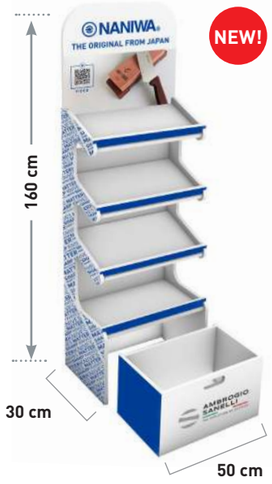
POSAS001	Espositore in metallo completo di ganci Metal display with hooks



POSAS002	Espositore in legno brandizzato con 10 ganci Wooden display with 10 hooks



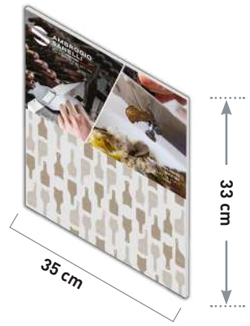
POSNW001	Espositore Naniwa Naniwa display



POSAS006	Espositore con 6 confezioni da 24 pezzi Display with 6 packs of 24 pieces

POSASCOR	Espositore da banco per Cortello Table display for Cortello

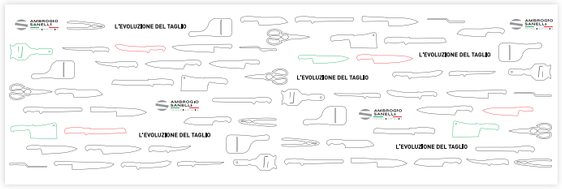
POSASPF01	Espositore per affetta tartufi Display for truffle slicer



POSAS005	Pannelli da testata in forex Header forex panel

POSAS004	Espositore Caravel Display Caravel

POSAS002	Fondi magnetici/adesivi Magnetic/ Adhesive film



Pannello da parete o da banco
Table or wall graphics mounted

POSASPTCIT
POSASPTCEN

POSASPSUIT
POSASPSUEN

POSASPSCIT
POSASPSCEN

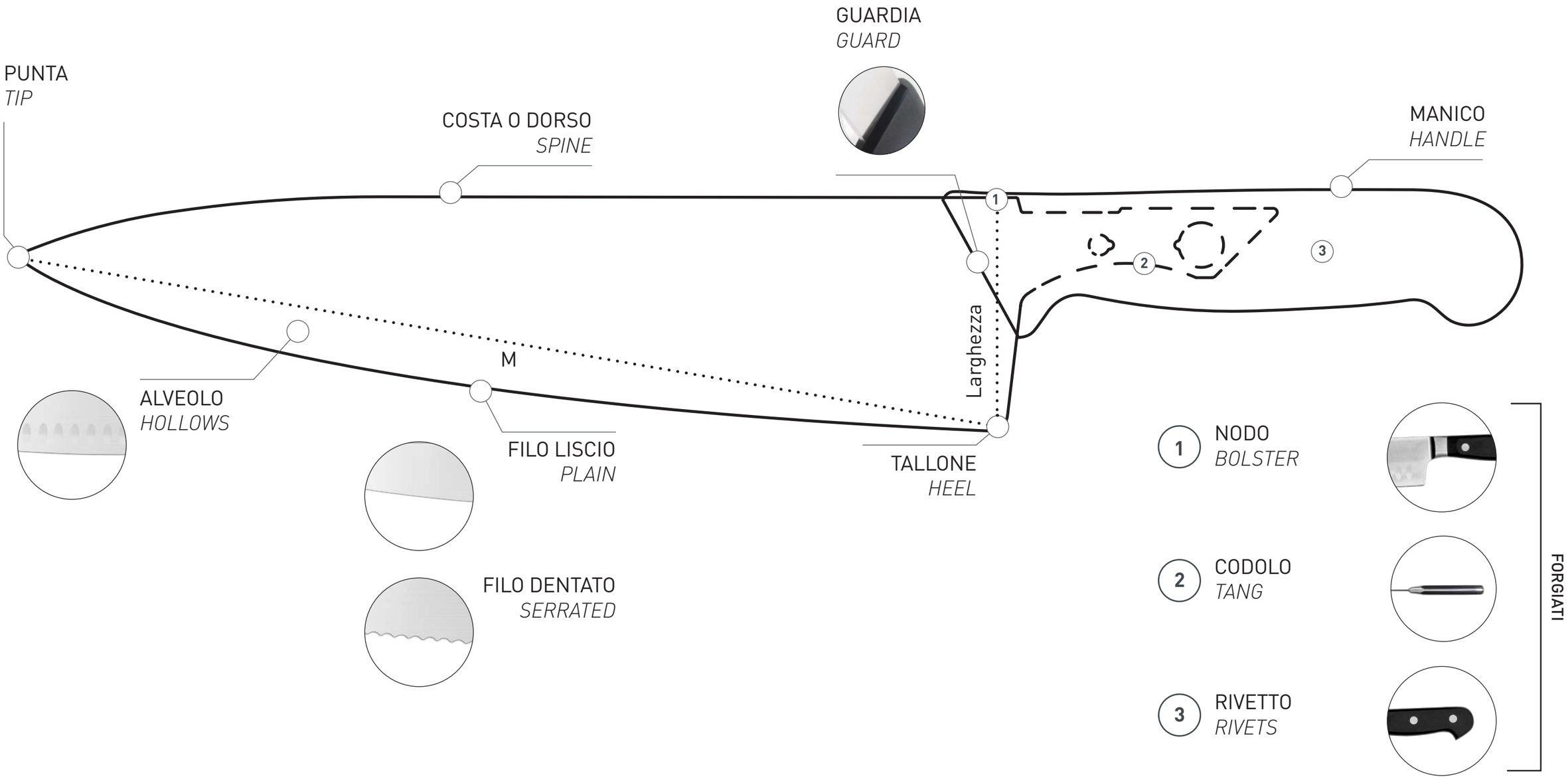
POSASPCHIT
POSASPCHEN

POSASPHKIT
POSASPHKEN

POSASPBQIT
POSASPBQEN

NOMENCLATURA DEL COLTELLO

KNIFE PARTS



LEGENDA CODICE
CODE EXPLANATION

S C 4 9 0 2 4 B

LINEA *RANGE* ①	**CATEGORIA** *GROUP* ②	**MODELLO** *MODEL*	**PACKAGING** *PACKAGING* ③	**LUNGHEZZA** *LENGTH*	**COLORE** *COLOR* ④

① **T** TECNA · **S** SUPRA · **B** BBQ · **M** MAITRE · **H** HASAKI · **X** HEXAGON · **A** ACCESSORI

② **A** AFFETTARE *SLICE* · **C** CUCINA *COOKING* · **D** DISOSSO *BONING* · **J** ORIENTALI *ASIAN STYLE* · **M** MACELLERIA *BUTCHERY* · **P** PANE *BREAD* · **Q** FALCEETTE *CLEAVER* · **T** PICCOLI *PARING* · **W** FORMAGGIO *CHEESE* · **Y** ACCIAINI *SHARPENING* · **Z** SPATOLE *SPATULAS*

③ **0** IN BUSTA *IN SINGLE PACKAGING* · **A** IN BOX DA 24 PEZZI *IN BOX OF 24 PIECES* · **B** IN BOX DA 50 PEZZI *IN BOX OF 50 PIECES* · **S** IN SCATOLA REGALO *IN GIFT BOX* · **V** IN BLISTER

④ **B** NERO *BLACK* · **C** LEGNO *WOOD* · **G** VERDE *GREEN* · **Y** GIALLO *YELLOW* · **L** BLU *BLUE* · **N** MARRONE *BROWN* · **P** VIOLA *PURPLE* · **R** ROSSO *RED* · **W** BIANCO *WHITE*

AMBROGIO SANELLI

THE EVOLUTION OF CUTTING

www.ambrogiosanelli.it | info@ambrogiosanelli.it

Ufficio commerciale e logistica | ***Sales office and logistics***

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

Sede legale e produzione | ***HQ and production***

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

P. IVA e C.F. 00085430130