



**AMBROGIO  
SANELLI**

THE EVOLUTION OF CUTTING

PROFESSIONAL KNIVES  
MADE IN ITALY  
SINCE 1864

CATALOGO **2020**

Your Distributor

TRICONTINENTAL HOSPITALITY  
[www.tricontinental.asia](http://www.tricontinental.asia)  
[info@tricontinental.asia](mailto:info@tricontinental.asia)

Cambodia +855 (0)92 233822  
Laos +856 (0)21 254400



# AMBROGIO SANELLI

THE EVOLUTION OF CUTTING

PROFESSIONAL KNIVES  
MADE IN ITALY  
SINCE 1864

CATALOGO **2020**



TABLE OF

# CONTENTS

Catalogo generale | *General catalogue*

2020

14

28

36

66

84

90

96

100

132



# TECNA COLORE

Coltelleria Professionale HACCP | *Professional Knives HACCP*

## TECNA

Coltelleria Professionale | *Professional Knives*

## SUPRA

Coltelleria Professionale | *Professional Knives*

## SUPRA COLORE

Coltelleria Professionale HACCP | *Professional Knives HACCP*

## BBQ

Coltelleria Professionale da Barbecue | *Professional BBQ Knives*

## Chef

Coltelleria Forgiata | *Forged Knives*

## hasaki

Coltelli Giapponesi | *Asian Style Knives*

## Accessori

Utensili Professionali da Cucina e Macelleria | *Professional Tools*

## AFFETTATARTUFI

Prodotti per Tartufi e Funghi | *Truffle Slicers*







AMBROGIO  
SANELLI

# TECNA COLORE

Distributor in Cambodia & Laos: [www.tricontinental.asia](http://www.tricontinental.asia) - [info@tricontinental.asia](mailto:info@tricontinental.asia)  
AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting



Linea professionale

# TECNA COLORE

NEW!

## Coltelli professionali con manico antiscivolo in doppio materiale

Linea di coltelleria professionale con manico a doppio stampaggio. Le lame sono prodotte con acciaio speciale all'azoto NITRO-B (1.4916). Il manico è costituito da un'anima interna in PP ed indeformabile, unito con la massima sicurezza al codolo di acciaio, e da un rivestimento esterno più morbido in SEBS. I due materiali aderiscono perfettamente in modo da formare un corpo unico al tatto. La parte più esterna, di colore grigio, è inoltre stata progettata con micro-sfere che ne esaltano l'ergonomia, limitando la scivolosità e favorendo il comfort.

Tutti i materiali utilizzati sono atossici, sterilizzabili, adatti al lavaggio in lavastoviglie, resistenti alle alte e basse temperature e conformi alle normative vigenti in tema di igiene e sicurezza alimentare.

## Professional knives with anti-slip handles

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

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

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 e Halal  
Allergen free cooking, Halal processing



- 1 Lama satinata in acciaio inossidabile NITRO-B (1.4916)

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

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

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

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

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

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

*Inside PP core, strongly connected with the stainless steel*

- 5 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*

Modello depositato  
Patented design



# SUPRA

Distributor in Cambodia & Laos: [www.tricontinental.asia](http://www.tricontinental.asia) - [info@tricontinental.asia](mailto:info@tricontinental.asia)  
AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting



Linea professionale

# SUPRA

## Coltelli professionali acciaio all'azoto e manico nero in tpe

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

### Professional knives nitrogen steel and black tpe handles

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



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



- 1 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*
- 2 Lama satinata in acciaio inossidabile NITRO-B (1.4916)  
*Satin-finished blade manufactured with NITRO-B stainless steel (1.4916)*
- 3 Marcatura al laser precisa ed indelebile, con codice prodotto e numero di lotto  
*Long-lasting laser printed logo, with product code and batch number*
- 4 La perfetta aderenza tra lama e manico garantisce la massima igiene  
*Perfect connection between blades and handles for the maximum hygiene*
- 5 Manico ergonomico, atossico, antiscivolo e resistente all'abrasione  
*Ergonomic, non-toxic and anti-slip handles, resistant to abrasion*



## COLTELLO SCANNAPOLLI *POULTRY KILLING KNIFE*

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

NSF

**S307.011**

● Pag 72

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



## COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

NSF

**S307.012**

● Pag 72

Lama **cm 12** = 4 3/4"



**S307.014**

● Pag 68 ● Pag 72 ● Pag 76 ● Pag 79

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



**S307.016**

● Pag 68 ● Pag 72

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



**S307.018**

● Pag 68

Lama **cm 18** = 7"



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

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

NSF

**S301.013**

● Pag 68

Lama **cm 13** = 5"



**S301.015**

● Pag 68

Lama **cm 15** = 6"



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

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

NSF

**S302.013**

● Pag 68

Lama **cm 13** = 5"



**S302.015**

● Pag 68

Lama **cm 15** = 6"







## COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador



### S312.012

Lama **cm 12** = 4¾"



### S312.014

Lama **cm 14** = 5½"



### S312.016

Lama **cm 16** = 6¼"

● Pag 68 ● Pag 72 ● Pag 76



### S312.018

Lama **cm 18** = 7"



## COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado



### S315.014

Lama **cm 14** = 5½"

● Pag 72



### S315.016

Lama **cm 16** = 6¼"

● Pag 68 ● Pag 72



### S315.018

Lama **cm 18** = 7"



### S315.020

Lama **cm 20** = 8"



### S315.022

Lama **cm 22** = 8¾"



## COLTELLO SCIMITARRA STRETTA *TRIMMING KNIFE*

Couteau à découper | Sortiermesser | Cuchillo despiece



### S311.015

Lama **cm 15** = 6"





## COLTELLO PER SCUOIARE *SKINNING KNIFE*

Couteau à dépouiller | Abhäutemesser | Cuchillo desollador

NSF

**S308.016**

Lama **cm 16** = 6¼"



## COLTELLO SCIMITARRA *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

**S308.020**

Lama **cm 20** = 8"



**S308.026**

Lama **cm 26** = 10"



**S308.030**

Lama **cm 30** = 12"



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

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

NSF

**S313.025**

Lama **cm 25** = 10"



**S313.031**

Lama **cm 31** = 12"



## COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

**S309.012**

Lama **cm 12** = 4¾"



**S309.014**

Lama **cm 14** = 5½"





## COLTELLO FRANCESE BUTCHER KNIFE

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero



**S309.016** ● Pag 69 ● Pag 73  
Lama cm 16 x 3,6 = 6¼"



**S309.018** ● Pag 69 ● Pag 73  
Lama cm 18 x 3,7 = 7"



**S309.020** ● Pag 69 ● Pag 73 ● Pag 77 ● Pag 79  
Lama cm 20 x 4 = 8"



**S309.022** ● Pag 69 ● Pag 73  
Lama cm 22 x 4,2 = 8¾"



**S309.024** ● Pag 69 ● Pag 73 ● Pag 77  
Lama cm 24 x 4,4 = 9½"



**S309.026** ● Pag 69 ● Pag 73  
Lama cm 26 x 4,6 = 10"



**S309.030** ● Pag 69 ● Pag 73 ● Pag 77  
Lama cm 30 x 5,1 = 12"



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



**S309.036** ● Pag 69 ● Pag 73  
Lama cm 36 x 5,5 = 14¼"







## CANNULA DISOSSO PROSCIUTTO HAM BONER

Gouge à jambon | Knochenauslöser | Gubia para jamón

NSF

**S009.021**

Lama **cm 21** = 8¼"



## COLTELLO MACELLAIO MODELLO EMILIA BUTCHER KNIFE, WIDE BLADE

Couteau de boucher, large | Blockmesser, breit | Cuchillo carnicero, hoja ancha

NSF

**S314.018**

Lama **cm 18** = 7"



## COLTELLO PELARE SKINNING KNIFE

Couteau à dépoullier | Abhäutemesser | Cuchillo desollador

NSF

**S306.018**

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



## MEZZALUNA CUOCO MINCING KNIFE, SINGLE BLADE

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

**S361.025**

Lama **cm 25** = 9¾"

**S361.030**

Lama **cm 30** = 12"



\*non in scala

## BUSTA CON TRE COLTELLI PLASTIC BAG WITH 3 KNIVES

Garniture de 3 couteaux, pochette plastique | Messersatz 3-teilig, tragetasche | Conjunto de 3 cuchillos, bolsa de plastico

NSF

**S333.003**

S307.014 Supra - Coltello disosso stretto **cm 14**

S312.016 Supra - Coltello disosso retto **cm 16**

S309.020 Supra - Coltello francese **cm 20**





## COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

NSF

### S310.020

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



### S310.026

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



### S310.030

Lama **cm 30** x 7,0 = 12"

● Pag 69



### S310.033

Lama **cm 33** x 7,6 = 13"



## COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

NSF

### S310.036

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



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

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

NSF

### S316.036

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

● Pag 77





## COLTELLO AFFETTARE, LAMA LARGA *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar



**S304.026**

Lama **cm 26** x 8,8 = 10¼"



## COLTELLO AFFETTARE PESANTE *HEAVY SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar



**S325.032**

● Pag 74

Lama **cm 32** x 9,2 = 12½"

Kg **0,600**



## COLTELLO FETTINE MODELLO ROMA LEGGERO *HEAVY SLICING KNIFE*

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

**S327.500L**

Lama **cm 36** = 14¼"

Kg **0,500**



## COLTELLO FETTINE MODELLO ROMA PESANTE *HEAVY SLICING KNIFE*

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

**S327.650**

Lama **cm 36** = 14¼"

Kg **0,650**





## COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*

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



**S303.028**

● Pag 70

Lama **cm 28** = 11"

Kg **0,600**



## COLTELLO COLPO *HEAVY BUTCHER KNIFE*

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



**S305.028**

● Pag 70

Lama **cm 28** = 11"

Kg **0,800**



## COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*

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

**S326.036**

Lama **cm 36** = 14¼"

Kg **0,850**

MEZZO CODOLO - *HALF TANG*



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

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

**S338.040**

Lama **cm 40** = 15¾" blade

Manico **cm 17** = 6½" handle

Kg **1,100**

MEZZO CODOLO - *HALF TANG*





## FALCETTA CUCINA *KITCHEN CLEAVER*

Couperet de cuisine | Küchenspalter | Macheta cocina



**S337.016**

Lama **cm 16** = 6¼"

Kg **0,450**



## FALCETTA MACELLAIO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta



**S337.018**

Lama **cm 18** = 7"

● Pag 70 ● Pag 72 ● Pag 77

Kg **0,600**



## FALCETTA "MISOTSATIRA" *GREEK CLEAVER "MISOTSATIRA"*

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

**S340.030**

Lama **cm 30** = 12"

Kg **0,800**



## FALCETTA "TSATIRA" *GREEK CLEAVER "TSATIRA"*

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

**S341.030**

Lama **cm 30** = 12"

Kg **1,100**





## FALCETTA MACELLAIO CODOLO INTERO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

**S334.020**

Lama **cm 20** = 8"

Kg **1,100**

● Pag 70



CODOLO INTERO - FULL TANG

**S334.022**

Lama **cm 22** = 8¾"

Kg **1,300**

● Pag 70



CODOLO INTERO - FULL TANG

**S334.024**

Lama **cm 24** = 9½"

Kg **1,500**

● Pag 70



CODOLO INTERO - FULL TANG

## FALCETTA MACELLAIO MEZZO CODOLO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

**S335.026**

Lama **cm 26** = 10¼"

Kg **1,250**

● Pag 70



MEZZO CODOLO - HALF TANG



## ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

**S018.020**

Lama **cm 20** = 8"



**S018.027**

Lama **cm 27,5** = 10 3/4"



**S018.030**

Lama **cm 30** = 12"

Pag 71

Pag 72

Pag 77

Pag 80

Pag 83



## ACCIAINO TONDO, GRANA FINE *SHARPENING STEEL, FINE CUT*

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

**S020.030L**

Lama **cm 30** = 12"

GRANA FINE - FINE CUT



## ACCIAINO ECONOMICO TONDO *SHARPENING STEEL*

Fusil | Wetzstähle | Chaira

**S016.020**

Lama **cm 20** = 8"



**S016.030**

Lama **cm 30** = 12"

NON CROMIZZATO - NOT CHROME PLATED





## ACCIAINO CROMIZZATO OVALE *OVAL SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

**S061.020**

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



## ACCIAINO CROMIZZATO OVALE *OVAL SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

**S061.027**

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



**S061.030**

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



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

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

**S063.030L**

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

GRANA FINE - FINE CUT



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

Fusil pour boucher plat, taille fine | Flachstahl, feinzug | Chaira plano, estriado fino

**S060.028**

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

GRANA FINE - FINE CUT



## ACCIAINO OVALE PER SGROSSATURA *SHARPENING STEEL, ROUGHING CUT*

**S064.030**

Lama **cm 30** = 12"



AGGRESSIVITÀ PARI A QUELLA DI UN AFFILACOLTELLI CERAMICO E GRADO DI FINITURA COMPARABILE A QUELLO DI UN AFFILACOLTELLI DIAMANTATO, NON FRAGILE E PIÙ ECONOMICO

STRENGTH SIMILAR TO CERAMIC SHARPENERS AND SURFACE FINISHING DEGREE COMPARABLE TO DIAMOND SHARPENERS; CHEAPER AND NOT FRAGILE





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

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



**S346.020**

Lama **cm 20** = 8"



**S346.024**

Lama **cm 24** = 9½"



## TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA *CHEF'S KNIFE, GRANTON BLADE*

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



**S347.024**

Lama **cm 24** = 9½"



## TRINCIANTE CUOCO, LAMA LARGA *WIDE BLADE CHEF'S KNIFE*

Couteau de chef, large | Kochmesser, breit | Cuchillo cocinero, hoja ancha



**S348.021**

Lama **cm 21 x 6,0** = 8¼" x 2¼"



**S348.025**

Lama **cm 25 x 6,5** = 9¾" x 2½"



## COLTELLO CUCINA *KITCHEN KNIFE*

Couteau de cuisine | Kochmesser | Cuchillo cocinero



**S349.012**

Lama **cm 12** = 5½"



**S349.014**

Lama **cm 14** = 5½"



**S349.016**

Lama **cm 16** = 6¼"



● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 78 ● Pag 79 ○ Pag 80 ● Pag 82 ● Pag 83



## TRINCIANTE CUOCO *CHEF'S KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero



**S349.018**

Lama **cm 18** = 7"



**S349.020**

Lama **cm 20** = 8"

● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 78 ● Pag 79 ○ Pag 80 ● Pag 82 ● Pag 83



**S349.022**

Lama **cm 22** = 8¾"



**S349.024**

Lama **cm 24** = 9½"

● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 78 ● Pag 79 ○ Pag 80 ● Pag 82 ● Pag 83



**S349.026**

Lama **cm 26** = 10¼"

● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 78 ○ Pag 80 ● Pag 82 ● Pag 83



**S349.028**

Lama **cm 28** = 11"

● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 78 ○ Pag 80 ● Pag 82 ● Pag 83



**S349.030**

Lama **cm 30** = 12"

● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 78 ● Pag 79 ○ Pag 80 ● Pag 82 ● Pag 83



**S349.036**

Lama **cm 36** = 14¼"

● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 78 ● Pag 79 ○ Pag 80 ● Pag 82 ● Pag 83





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

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



**S350.018**

Lama **cm 18** = 7"

● Pag 78 ● Pag 79 ● Pag 82



**S350.020**

Lama **cm 20** = 8"



## COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE

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



**S351.018**

Lama **cm 18** = 7"

● Pag 76



**S351.025**

Lama **cm 25** = 9¾"



## COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE

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



**S366.022**

Lama **cm 22** = 8¾"

● Pag 76



## COLTELLO PER SURGELATI KNIFE FOR FROZEN FOOD

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



**S355.026**

Lama **cm 26** = 10¼"



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

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



**S356.028**

Lama **cm 28** = 11"

● Pag 76



**S356.032**

Lama **cm 32** = 12½"

● Pag 74





## COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO *NARROW HAM SLICER*

Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero



**S357.028**

Lama **cm 28** x 2 = 11"



## COLTELLO PROSCIUTTO STRETTISSIMO *EXTRA NARROW HAM SLICER*

Couteau à jambon tres étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero



**S360.028**

Lama **cm 28** x 1,8 = 11"



## COLTELLO PROSCIUTTO *HAM SLICER*

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero



**S358.024**

Lama **cm 24** x 2,7 = 9½"



**S358.028**

Lama **cm 28** x 2,7 = 11"



**S358.032**

Lama **cm 32** x 3,3 = 12½"

● Pag 74



**S358.036**

Lama **cm 36** x 3,8 = 14¼"



## COLTELLO PROSCIUTTO - KEBAB *HAM - KEBAB KNIFE*

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero



**S358.040**

Lama **cm 40** x 4,3 = 15¾"



\*non in scala

**S358.050**

Lama **cm 50** x 4,5 = 20"



\*non in scala

**S358.055**

Lama **cm 55** x 4,5 = 21½"

**NEW!**



\*non in scala





## COLTELLO ARROSTO *CARVING KNIFE*

Couteau à rôti | Bratenmesser | Trinchante

NSF

**S370.023**

Lama **cm 23** = 9"



**S370.033**

Lama **cm 33** = 13"



**S370.044**

Lama **cm 44** = 17½"

**NEW!**



**S370.055**

Lama **cm 55** = 21½"

**NEW!**



\*non in scala

\*non in scala

## COLTELLO PIZZA *PIZZA KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau à Pizza | Pizza-messer | Cuchillo Pizza

NSF

**S367.016**

Lama **cm 16** = 6¼"



## COLTELLO PASTICCERE, LAMA CURVA *CURVED BREAD KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

**S362.026**

Lama **cm 26** = 10¼"



## COLTELLO PANE LAMA LARGA *WIDE BLADE BREAD KNIFE*

Couteau à pain large | Brotmesser, breit | Cuchillo panadero, hoja ancha

NSF

**S369.032**

Lama **cm 32 x 5,2** = 12½"



## COLTELLO PANE, LAMA ONDULATA *WAVED BREAD KNIFE*

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

NSF

**S368.025**

Lama **cm 25** = 10"



**S368.035**

Lama **cm 35** = 13¾"





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

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero



**S364.021**  
Lama **cm 21** = 8¼"



## COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero



**S365.021**  Pag 81  
Lama **cm 21** = 8¼"



## COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero



**S363.024**  Pag 81  
Lama **cm 24** = 9½"



**S363.028**  Pag 79  Pag 81  
Lama **cm 28** = 11"



**S363.032**  Pag 81  
Lama **cm 32** = 12½"



**S363.036**  Pag 81  
Lama **cm 36** = 14¼"



**S363.042**  
Lama **cm 42** = 16½"



\*non in scala

## COLTELLO PANE, LAMA ONDULATA *WAVED BREAD KNIFE*

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



**S371.018**  
Lama **cm 18** = 7"



**S371.023**  
Lama **cm 23** = 9"







## FORCHETTONE CUCINA CURVO *CURVED KITCHEN FORK*

Fourchette de cuisine courbe | Küchengabel | Tenedor cocina

NSF

**S374.030**

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



## FORCHETTONE CUCINA RETTO *STRAIGHT KITCHEN FORK*

Fourchette de cuisine | Küchengabel | Tenedor cocina

NSF

**S373.030**

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

● Pag 71

● Pag 75

● Pag 76

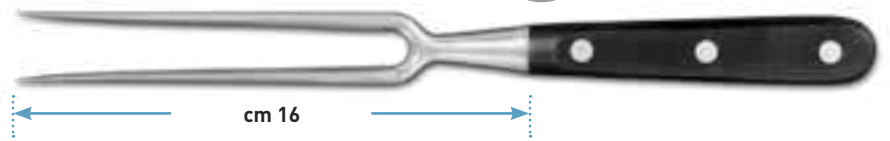


## FORCHETTONE FORGIATO *FORGED FORK*

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

**S375.028**

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



**S375.030**

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



**S375.033**

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



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

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

NSF

**S242.030**

Lama **cm 30** = 12"



\*non in scala

**S244.036**

Lama **cm 36** x 5,5 = 14" x 2"



\*non in scala

**S244.040**

Lama **cm 40** x 6,5 = 15¾" x 2½"

● Pag 74

○ Pag 81



\*non in scala



## COLTELLO PASTA *DOUGH KNIFE*

Couteau pour pâtes | Teigmesser | Cuchillo para pasta

NSF

**S352.025**

Lama **cm 25** = 9¾"



## COLTELLO FORMAGGIO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

NSF

**S344.022**

Lama **cm 22 x 3,6** = 8¾"



**S344.026**

Lama **cm 26 x 4,2** = 10"

● Pag 73



**S344.030**

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

○ Pag 81



**S344.032**

Lama **cm 32 x 5** = 12½"



**S344.036**

Lama **cm 36 x 5,7** = 14¼"



**S344.042**

Lama **cm 42 x 6,5** = 16½"



\*non in scala

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

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

NSF

**S343.042**

Lama **cm 42 x 6,5** = 16½"



\*non in scala





# COLTELLI FORMAGGIO PROFESSIONALI

## PROFESSIONAL CHEESE KNIVES

Couteaux à Parmesan professionnels | Parmesan Berufsmesser | Cuchillos para queso

### SEGNAFORME AD UNCINO

**S228.009**  
Lama cm 9 = 3½"



### COLTELLO GRANA "PAVIA"

**S202.009**  
Lama cm 9 = 3½"



**S202.010**  
Lama cm 10 = 4"



**S202.012**  
Lama cm 12 = 4¾"



### COLTELLO GRANA A CUORE

**S204.012**  
Lama cm 12 = 4¾"



### COLTELLO LANCIA "MILANO"

**S206.015**  
Lama cm 15 = 6"



### COLTELLO LANCIA DENTATO

**S210.015**  
Lama cm 15 = 6"



### COLTELLO "PREMANA"

**S224.016**  
Lama cm 16 = 6¼"



### COLTELLO "VERCELLI"

**S220.015**  
Lama cm 15 = 6"



### COLTELLO "VENETO"

**S214.015**  
Lama cm 15 = 6"



### COLTELLO CAMPANA

**S216.016**  
Lama cm 16 = 6¼"



### COLTELLO "EMMENTHAL"

**S219.017**  
Lama cm 17 x 17 = 6¾" x 6¾"





## COLTELLO FORMAGGIO - PATÉ *CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Weichkäsemesser | Cuchillo para queso tierno

NSF

**S246.014**

Lama **cm 14** = 5½"



## COLTELLO "GORGONZOLA" A SCALINO *SOFT CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Briemesser | Cuchillo para queso tierno

NSF

**S243.020**

Lama **cm 20** = 8"



## COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO *CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

NSF

**S245.017**

Lama **cm 17** = 6¾"



## COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO *CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

NSF

**S245.022**

Lama **cm 22** = 8¾"



## COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO, LAMA FORATA *CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

NSF

**S247.022**

Lama **cm 22** = 8¾"



## COLTELLO PER FETA

NSF

**S221.015**

Lama **cm 15** = 6"



## COLTELLO PER FARINATA "FARINATA" *FOCACCIA KNIFE*

Couteau pour "Farinata"

NSF

**S353.008**

Lama **cm 8** = 3¼"



## COLTELLO "FIRENZE"

NSF

**S217.014**

Lama **cm 14** = 5½"





# SPELUCCHINI E COLTELLI DA CUCINA

## PARING AND KITCHEN KNIVES

Nuovo manico con impugnatura ergonomica *New ergonomic handle*

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

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

**S691.B07** - Box 50 pezzi | *50 pieces box*

● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 78 ● Pag 78 ○ Pag 80 ● Pag 82 ● Pag 83



Lama **cm 7** = 2¾"

NSF

### COLTELLO VERDURA RETTO *VEGETABLE KNIFE STRAIGHT BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

**S692.008** - In busta singola | *Single plastic bag*

**S692.B08** - Box 50 pezzi | *50 pieces box*



Lama **cm 8** = 3"

NEW! NSF

### SPELUCCHINO CM 9 *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

**S681.009** - In busta singola | *Single plastic bag*

**S681.B09** - Box 50 pezzi | *50 pieces box*



Lama **cm 9** = 3½"

NSF

### SPELUCCHINO CM 11 *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

**S682.B11** - Box 50 pezzi | *50 pieces box*

● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 78 ● Pag 78 ○ Pag 80 ● Pag 82 ● Pag 83



Lama **cm 11** = 4¼"

NSF

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

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

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

**S683.B09** - Box 50 pezzi | *50 pieces box*

● Pag 82



Lama **cm 9** = 3½"

NSF

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

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

**S684.011** - In busta singola | *Single plastic bag*

**S684.B11** - Box 50 pezzi | *50 pieces box*



Lama **cm 11** = 4¼"

NSF

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

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

**S698.011** - In busta singola | *Single plastic bag*

**S698.B11** - Box 50 pezzi | *50 pieces box*



Lama **cm 11** = 4¼"

NSF

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

Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina

**S690.014** - In busta singola | *Single plastic bag*



Lama **cm 14** = 5½"

NEW! NSF

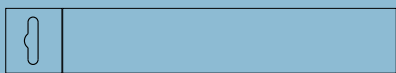


## COLTELLI DA TAVOLA TABLE KNIVES

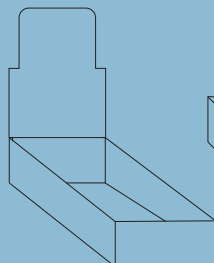
Nuovo manico con impugnatura ergonomica *New ergonomic handle*

TUTTI I COLTELLI DI PAGINA 60 e 61 POSSONO ESSERE FORNITI IN DUE DIFFERENTI CONFEZIONI:  
ALL KNIVES IN THESE TWO PAGES 60 AND 61 CAN BE SUPPLIED WITH DIFFERENT PACKAGES:

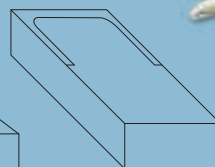
Coltello in busta singola appendibile  
In single envelope with hanging hole



Scatola da 12 pezzi  
Box of 12 pieces



Coltelli con coprilama in PVC trasparente  
Knives with transparent PVC blade cover



Box di cartone da 50 pezzi  
Carton box with 50 pieces

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



Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

**S671.011** - In busta singola | Single plastic bag

**S671.B11** - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 11** = 4 $\frac{1}{4}$ "

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



Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

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

**S672.B11** - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 11** = 4 $\frac{1}{4}$ "

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



Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

**S685.012** - In busta singola | Single plastic bag

**S685.B12** - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 12** = 4 $\frac{3}{4}$ "

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



Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

**S687.012** - In busta singola | Single plastic bag

**S687.B12** - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 12** = 4 $\frac{3}{4}$ "

### COLTELLO FORMAGGIO CHEESE KNIFE

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

**S696.011** - In busta singola | Single plastic bag

**S696.B11** - Box 50 pezzi | 50 pieces box



Lama **cm 11** = 4 $\frac{1}{4}$ "



### SET 3 SPELUCCHINI IN BLISTER BLISTER PACK WITH 3 PARING KNIVES

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

**S699.003**

S682.011 Supra - Spelucchino **cm 11**

S683.009 Supra - Spelucchino dentato **cm 9**

S691.007 Supra - Coltello cuoco curvo **cm 7**





## SPATOLA CUOCO RETTA *CHEF'S SPATULA*

Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera

NSF

**S772.012**

Lama **cm 12** = 4¾"



**S772.015**

Lama **cm 15** = 6"



**S772.020**

Lama **cm 20** = 8"



**S772.023**

Lama **cm 23** = 9"



**S772.027**

Lama **cm 27** = 10½"

○ Pag 81



**S772.030**

Lama **cm 30** = 12"



**S772.035**

Lama **cm 35** = 13¾"



## SPATOLA "HAMBURGER" *HAMBURGER SPATULA*

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

NSF

**S775.025**

Lama **cm 25 x 8** = 9¾" x 3¼"



## SPATOLA CUOCO A SCALINO *ANGULAR CHEF'S SPATULA*

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

NSF

**S780.022**

Lama **cm 22** = 8¾"



**S780.026**

Lama **cm 26** = 10"

**S780.030**

Lama **cm 30** = 12"

## SPATOLA PASTICCERE *BAKER SPATULA*

Spatule de boulanger | Konditorpalette | Espátula panadera

NSF

**S779.024**

Lama **cm 24 x 6** = 9½" x 2¼"



## SPATOLA "LASAGNE" "LASAGNE" SPATULA

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

NSF



**FLESSIBILE - FLEX S773.015**

Lama **cm 15 x 9 = 6" x 3½"**

**RIGIDA - STIFF S777.015**

Lama **cm 15 x 9 = 6" x 3½"**

## SPATOLA "LASAGNE" PICCOLA "LASAGNE" SPATULA

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

NSF

**S773.012**

Lama **cm 12 x 8 = 4¾" x 3¼"**



## SPATOLA FRITTO SLOTTED SPATULA

Spatule ajourée | Backenpalette | Espátula perforada

NSF

**S778.017**

Lama **cm 17 x 9 = 6¾" x 3½"**



## SPATOLA CUCINA KITCHEN SPATULA

Spatule de menage | Küchenpalette | Espátula cocina

NSF

**S771.016**

Lama **cm 16 x 6 = 6¼" x 3¼"**



## SPATOLA PER RICOTTA CHEESE SPATULA

Spatule pour charcuterie | Käsepalette | Espátula queso

NSF

**S776.015**

Lama **cm 15 = 6"**



## SPATOLA TRIANGOLARE TRIANGULAR SPATULA

NSF

**S719.008**

Lama **cm 12 x 8 = 4¾" x 2¼"**

**S719.010**

Lama **cm 12 x 10 = 4¾" x 3¼"**



## SPATOLA TRIANGOLARE ANGOLI ARROTONDATI TRIANGULAR SPATULA

NSF

**S720.012**

Lama **cm 13 x 12 = 5" x 4¾"**







## SPATOLA PANINOTECA **HAMBURGER TURNER**

Palette à hamburger | Hamburgerspachtel | Espátula hamburger



**S770.019**

Lama **cm 19** x 15 = 7½" x 6"



## SPATOLA **PER SPALMARE**

**SPATULA FOR SPREADING**



**S781.012**

Lama **cm 12** = 4¾"

**S781.015**

Lama **cm 15** = 6"



## SPATOLA PER GRIGLIA **BARBECUE SPATULA**

Palette à barbecue | Grillspachtel | Espátula parilla



**S774.015**

Lama **cm 15** x 11 = 6" x 4"



## SPATOLA PER DOLCI **CAKE SPATULA**

Couteau à tartes | Tortenmesser | Espátula de pastel



**S784.018**

Lama **cm 18** = 7"



## BORSA PORTACOLTELLI **CUOCO EMPTY CHEF BAG**

Trousse à couteaux | Rolltasche | Bolsa de Chef

**5090.000**

Misure **cm 51 x 21 x 7** (chiusa)

Misure **cm 92 x 51** (aperta)



**Vuota - Per 11 coltelli e con 3 tasche per piccoli accessori**  
**Empty - For 11 knives and with 3 pockets for smaller utensils**



## ROTOLO PORTACOLTELLI - VUOTO *EMPTY CHEF ROLL BAG*

Rouleau à couteaux | Rolltasche leer | Bolsa vacía

**5088.000**

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

Per **6 coltelli** - *For 6 knives*



**5089.000**

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

Per **10 coltelli** - *For 10 knives*



## ESPOSITORE *SALES DISPLAYER*

Display de vente pour couteaux de chef | Kochmesser Verkaufsstander | Exhibidor para cuchillos cocineros

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

LEGNO  
*WOOD*



Misure: altezza **cm 200** - larghezza **cm 40** - profondità **cm 30**

## ESPOSITORE PROFESSIONALE *PROFESSIONAL SALES DISPLAYER*

Display de vente professionnel pour couteaux de chef | Kochmesser Verkaufsstander | Exhibidor para cuchillos cocineros

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

METALLO  
*METAL*



Misure: altezza **cm 200** - larghezza **cm 80** - profondità **cm 50**





# SUPRA COLORE

Distributor in Cambodia & Laos: [www.tricontinental.asia](http://www.tricontinental.asia) - [info@tricontinental.asia](mailto:info@tricontinental.asia)  
AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting



Linea professionale

# SUPRA COLORE

## Coltelli professionali acciaio all'azoto e manici colorati

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

## Professional knives nitrogen steel and colored tpe handles

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

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

- 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 e Halal  
Allergen free cooking, Halal processing



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



- 1 Lama satinata in acciaio inossidabile NITRO-B (1.4916)

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

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

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

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

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

- 4 La perfetta aderenza tra lama e manico garantisce la massima igiene

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

- 5 Manico in SEBS di diversi colori, per il rispetto delle norme HACCP

*SEBS handles in different colors to comply with HACCP regulations*



## CARNE CRUDA *RAW MEAT*

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

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



**S301.013R**

Lama **cm 13** = 5"



**S301.015R**

Lama **cm 15** = 6"



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

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



**S302.013R**

Lama **cm 13** = 5"



**S302.015R**

Lama **cm 15** = 6"



### COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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



**S307.014R**

Lama **cm 14** = 5½"



**S307.016R**

Lama **cm 16** = 6¼"



**S307.018R**

Lama **cm 18** = 7"



### COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador



**S312.016R**

Lama **cm 16** = 6¼"



### COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado



**S315.016R**

Lama **cm 16** = 6¼"





## COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero



### S309.016R

Lama **cm 16** x 3,6 = 6¼"



### S309.018R

Lama **cm 18** x 3,7 = 7"



### S309.020R

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



### S309.022R

Lama **cm 22** x 4,2 = 8¾"



### S309.024R

Lama **cm 24** x 4,4 = 9½"



### S309.026R

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



### S309.030R

Lama **cm 30** x 5,1 = 12"



### S309.036R

Lama **cm 36** x 5,5 = 14¼"



## COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar



### S310.030R

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





## FALCETTA MACELLAIO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

**S337.018R**

Lama **cm 18** = 7"

Kg **0,600**



NSF

## FALCETTA MACELLAIO CODOLO INTERO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

**S334.020R**

Lama **cm 20** = 8"

Kg **1,100**

CODOLO INTERO - FULL TANG



**S334.022R**

Lama **cm 22** = 8¾"

Kg **1,300**

NEW!

**S334.024R**

Lama **cm 24** = 9½"

Kg **1,500**

NEW!

## FALCETTA MACELLAIO MEZZO CODOLO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

**S335.026R**

Lama **cm 26** = 10¼"

Kg **1,250**

MEZZO CODOLO - HALF TANG



NEW!

## COLTELLO MEZZO COLPO HALF HEAVY BUTCHER KNIFE

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

**S303.028R**

Lama **cm 28** = 11"

Kg **0,600**



NSF

mm 3

## COLTELLO COLPO HEAVY BUTCHER KNIFE

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

**S305.028R**

Lama **cm 28** = 11"

Kg **0,800**



NSF

mm 4



## COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

NSF

**S691.007R** - Imballo singolo - *Single packaging*

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



Lama **cm 7** = 2¾"

## SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

NSF

**S682.011R** - Imballo singolo - *Single packaging*

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



Lama **cm 11** = 4¼"

## TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

NSF

**S349.016R**

Lama **cm 16** = 6¼"

NEW!



**S349.020R**

Lama **cm 20** = 8"



**S349.024R**

Lama **cm 24** = 9½"



**S349.026R**

Lama **cm 26** = 10"



**S349.030R**

Lama **cm 30** = 12"



## FORCHETTONE CUCINA RETTO STRAIGHT KITCHEN FORK

Fourchette de cuisine | Küchengabel | Tenedor cocina

NSF

**S373.030R**

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



## ACCIAINO CROMIZZATO TONDO CHROME-PLATED SHARPENING STEEL

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

**S018.030R**

Lama **cm 30** = 12"



SUPRA COLORE



## CARNE COTTA O POLLAME *COOKED MEAT OR POULTRY*

### COLTELLO SCANNAPOLLI *POULTRY KILLING KNIFE*

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

NSF

**S307.011Y**

Lama **cm 11** = 4¼"



### COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

NSF

**S307.012Y**

Lama **cm 12** = 4¾"



**S307.014Y**

Lama **cm 14** = 5½"



**S307.016Y**

Lama **cm 16** = 6¼"



### COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

NSF

**S312.016Y**

Lama **cm 16** = 6¼"



### COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

NSF

**S315.014Y**

Lama **cm 14** = 5½"



**S315.016Y**

Lama **cm 16** = 6¼"



### ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

**S018.030Y**

Lama **cm 30** = 12"







## COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

### S309.016Y

Lama **cm 16** x 3,6 = 6¼"



### S309.018Y

Lama **cm 18** x 3,7 = 7"



### S309.020Y

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



### S309.022Y

Lama **cm 22** x 4,2 = 8¾"



### S309.024Y

Lama **cm 24** x 4,4 = 9½"



### S309.026Y

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



### S309.030Y

Lama **cm 30** x 5,1 = 12"



### S309.036Y

Lama **cm 36** x 5,5 = 14¼"



## COLTELLO SALATO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

NSF

### S344.026Y

Lama **cm 26** = 10"



## FALCETTA MACELLAIO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser  
Macheta

**S337.018Y**

Lama **cm 18** = 7"

Kg **0,600**



NSF

## COLTELLO AFFETTARE PESANTE *HEAVY SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

**S325.032Y**

Lama **cm 32 x 9,2** = 12½"

Kg **0,600**



NEW!

NSF

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

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

**S356.032Y**

Lama **cm 32** = 12½"



NSF

## COLTELLO PROSCIUTTO *HAM SLICER*

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

**S358.032Y**

Lama **cm 32 x 3,3** = 12½"



NSF

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

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

**S244.033Y**

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



NSF

**S244.040Y**

Lama **cm 40 x 6,5** = 15¾" x 2½"



\*non in scala

\*non in scala



## COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

NSF

**S691.007Y** - Imballo singolo - *Single packaging*

**S691.B07Y** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 7** = 2¾"

## SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

NSF

**S682.011Y** - Imballo singolo - *Single packaging*

**S682.B11Y** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 11** = 4¼"

## TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

NSF

**S349.016Y**

Lama **cm 16** = 6¼"

NEW!



**S349.020Y**

Lama **cm 20** = 8"



**S349.024Y**

Lama **cm 24** = 9½"



**S349.026Y**

Lama **cm 26** = 10"



**S349.030Y**

Lama **cm 30** = 12"



## FORCHETTONE CUCINA RETTO STRAIGHT KITCHEN FORK

Fourchette de cuisine | Küchengabel | Tenedor cocina

NSF

**S373.030Y**

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





## PESCE *FISH AND SEAFOOD*

### COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

NSF

**S307.014L**

Lama **cm 14** = 5½"



### COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

NSF

**S312.016L**

Lama **cm 16** = 6¼"



### COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

NSF

**S351.018L**

Lama **cm 18** = 7"



### COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

NSF

**S366.022L**

Lama **cm 22** = 8¾"



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

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

NSF

**S350.018L**

Lama **cm 18** = 7"



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

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

NSF

**S356.028L**

Lama **cm 28** = 11"



### FORCHETTONE CUCINA RETTO *STRAIGHT KITCHEN FORK*

Fourchette de cuisine | Küchengabel | Tenedor cocina

NSF

**S373.030L**

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





## COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

### S309.020L

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



### S309.024L

Lama **cm 24** x 4,4 = 9½"



### S309.030L

Lama **cm 30** x 5,1 = 12"



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

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

NSF

### S316.036L

Lama **cm 36** x 7,1 = 14¼"



## ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

### S018.030L

Lama **cm 30** = 12"



## FALCETTA MACELLAIO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

NSF

### S337.018L

Lama **cm 18** = 7"

Kg **0,600**





## COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

**S691.007L** - Imballo singolo - *Single packaging*

**S691.B07L** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 7** = 2¾"

NSF

## SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

**S682.011L** - Imballo singolo - *Single packaging*

**S682.B11L** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 11** = 4¼"

NSF

## TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

**S349.016L**

Lama **cm 16** = 6¼"

NEW!



**S349.020L**

Lama **cm 20** = 8"



**S349.024L**

Lama **cm 24** = 9½"



**S349.026L**

Lama **cm 26** = 10"



**S349.030L**

Lama **cm 30** = 12"



NSF

## ALLERGIE ALIMENTARI E HALAL ALLERGEN FREE COOKING, HALAL

## COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

**S691.007P** - Imballo singolo - *Single packaging*

**S691.B07P** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 7** = 2¾"

NSF

## SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

**S682.011P** - Imballo singolo - *Single packaging*

**S682.B11P** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 11** = 4¼"

NSF





## COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

NSF

**S307.014P**

Lama **cm 14** = 5½"



## COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

**S309.020P**

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



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

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

NSF

**S350.018P**

Lama **cm 18** = 7"



## TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

NSF

**S349.016P**

Lama **cm 16** = 6¼"

NEW!



**S349.020P**

Lama **cm 20** = 8"



**S349.024P**

Lama **cm 24** = 9½"



**S349.030P**

Lama **cm 30** = 12"

NEW!



## COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

**S363.028P**

Lama **cm 28** = 11"







## PANE E LATTICINI *BAKERY AND DAIRY PRODUCTS*

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

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

**S691.007W** - Imballo singolo - *Single packaging*

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



Lama **cm 7** = 2¾"



### SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

**S682.011W** - Imballo singolo - *Single packaging*

**S682.B11W** - Box 50 pezzi - *50 pieces box*



Lama **cm 11** = 4¼"



### TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

**S349.016W**

Lama **cm 16** = 6¼"



**S349.020W**

Lama **cm 20** = 8"



**S349.024W**

Lama **cm 24** = 9½"



**S349.026W**

Lama **cm 26** = 10"



**S349.030W**

Lama **cm 30** = 12"



### ACCIAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

**S018.030W**

Lama **cm 30** = 12"





## COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

NSF

**S365.021W**

Lama **cm 21** = 8¼"



## COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

**S363.024W**

Lama **cm 24** = 9½"



**S363.028W**

Lama **cm 28** = 11"



**S363.032W**

Lama **cm 32** = 12½"



**S363.036W**

Lama **cm 36** = 14¼"



## SPATOLA CUOCO RETTA *CHEF SPATULA*

Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera

NSF

**S772.027W**

Lama **cm 27** = 10½"



## COLTELLO FORMAGGIO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

NSF

**S344.030W**

Lama **cm 30** = 12"



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

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

NEW!

NSF

**S244.040W**

Lama **cm 40 x 6,5** = 15¾" x 2½"



\*non in scala



## FRUTTA E VERDURA *FRUITS AND VEGETABLES*

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

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

**S691.007G** - Imballo singolo - *Single packaging*

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



Lama **cm 7** = 2¾"



### SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

**S682.011G** - Imballo singolo - *Single packaging*

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



Lama **cm 11** = 4¼"



### SPELUCCHINO, LAMA DENTATA *PARING KNIFE, SERRATED EDGE*

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

**S683.009G** - Imballo singolo - *Single packaging*

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



Lama **cm 9** = 3½"



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

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

**S350.018G**

Lama **cm 18** = 7"



### TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

**S349.016G**

Lama **cm 16** = 6¼"



**S349.020G**

Lama **cm 20** = 8"



**S349.024G**

Lama **cm 24** = 9½"



**S349.026G**

Lama **cm 26** = 10"



**S349.030G**

Lama **cm 30** = 12"





## ACCIAINO CROMIZZATO TONDO CHROME-PLATED SHARPENING STEEL

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

S018.030G

Lama cm 30 = 12"



## CIBI COTTI COOKED FOOD

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

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

S691.007N - Imballo singolo - Single packaging

S691.B07N - Box 50 pezzi - 50 pieces box



Lama cm 7 = 2¾"



### SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

S682.011N - Imballo singolo - Single packaging

S682.B11N - Box 50 pezzi - 50 pieces box



Lama cm 11 = 4¼"



### TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

S349.016N

Lama cm 16 = 6¼"

NEW!



S349.020N

Lama cm 20 = 8"



S349.024N

Lama cm 24 = 9½"



S349.026N

Lama cm 26 = 10"



S349.030N

Lama cm 30 = 12"





# BBQ

Distributor in Cambodia & Laos: [www.tricontinental.asia](http://www.tricontinental.asia) - [info@tricontinental.asia](mailto:info@tricontinental.asia)  
AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting





Linea professionale da Barbecue

NEW!

# BBQ

## Coltelli professionali da BBQ acciaio all'azoto, lama lucida e manico antiscivolo

Linea di coltelleria professionale espressamente progettata per l'utilizzo con BBQ e carne. Le lame sono prodotte con acciaio speciale all'azoto Nitro-B. La finitura lucida delle lame stesse 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 PP è stato studiato per offrire il miglior grip specifico per questo tipo di utilizzo.

### Professional BBQ knives nitrogen steel polished blade and advanced grip handles

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



**1** Lama lucida in acciaio Nitro-B

*Polished blade in Nitro-B stainless steel*

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

*Laser controlled final sharpening*

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

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

**4** Perfetta aderenza tra lama e manico

*Perfect connection between blades and handles for maximum hygiene*

**5** Design del manico appositamente studiato per una migliore impugnatura

*Handle designed for BBQ specific application*

**6** Materiale e finitura antiscivolo per utilizzo BBQ

*Anti-slip material and finishing for a better grip*

BBQ



## COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

**BD01.013**

Lama **cm 13** = 5"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



**BD01.015**

Lama **cm 15** = 6"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



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

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

**BD05.013**

Lama **cm 13** = 5"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



**BD05.015**

Lama **cm 15** = 6"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



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

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

**BD09.013**

Lama **cm 13** = 5"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



**BD09.015**

Lama **cm 15** = 6"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



## COLTELLO RIFINITORE *TRIMMING KNIFE*

Couteau à découper | Sortiermesser | Cuchillo despiece

**BD23.015**

Lama **cm 15** = 6"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*







## COLTELLO CHURRASCO **CHURRASCO KNIFE**

Couteau à Churrasco | Churrascomesser | Cuchillo Churrasco

**BA01.020**

Lama **cm 20** = 8"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



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

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

**BC01.018**

Lama **cm 18** = 7

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



## COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE **FILLETING KNIFE, FLEXIBLE**

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

**BF03.020**

Lama **cm 20** = 8"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



## TRINCIANTE CUOCO **CHEF KNIFE**

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

**BC02.020**

Lama **cm 20** = 8"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



**BC02.025**

Lama **cm 25** = 10"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



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

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

**BC03.020**

Lama **cm 20** = 8"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*





## COLTELLO AFFETTARE PUNTA LATERALE SLICING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

**BA02.025**

Lama **cm 25** = 10"

LAMA LUCIDA POLISHED BLADE



**BA02.030**

Lama **cm 30** = 12"

LAMA LUCIDA POLISHED BLADE





## COLTELLO SCIMITARRA *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

### BM04.026

Lama **cm 26** = 10"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



### BM04.031

Lama **cm 31** = 12"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



## COLTELLO SCIMITARRA AMERICANA, LAMA STRETTA

### *CIMETAR KNIFE NARROW BLADE*

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

### BM08.021

Lama **cm 21** = 8"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



### BM08.026

Lama **cm 26** = 10"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



## COLTELLO SCIMITARRA AMERICANA, LAMA LARGA *CIMETAR KNIFE WIDE BLADE*

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

### BM07.026

Lama **cm 26** = 10"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



### BM07.031

Lama **cm 31** = 12"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*



## COLTELLO AFFETTARE PUNTA TONDA, LAMA ALVEOLATA

### *SLICING KNIFE ROUNDED TIP, GRANTON BLADE*

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

### BA03.030

Lama **cm 30** = 12"

LAMA LUCIDA *POLISHED BLADE*







# *Chef*

Distributor in Cambodia & Laos: [www.tricontinental.asia](http://www.tricontinental.asia) - [info@tricontinental.asia](mailto:info@tricontinental.asia)  
AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting



Coltelleria Forgiata

# Chef

## Coltelleria forgiata professionale

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

### Professional forged knives

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



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

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

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

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

- 3 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*

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

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



## COLTELLO DISOSSO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

**C307.013**

Lama **cm 13** = 5"



## TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

**C349.015**

Lama **cm 15** = 6"



**C349.020**

Lama **cm 20** = 8"



**C349.025**

Lama **cm 25** = 10"



**C349.030**

Lama **cm 30** = 12"



## COLTELLO AFFETTARE - TRINCIANTE STRETTO *CARVING KNIFE*

Couteau à découper | Tranchiermesser | Cuchillo de trinchar

**C345.020**

Lama **cm 20** = 8"



**C345.025**

Lama **cm 25** = 10"



## COLTELLO ARROSTO *CARVING KNIFE*

Couteau à rôti | Bratenmesser | Trinchante

**C370.023**

Lama **cm 23** = 9"



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

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

**C350.018**

Lama **cm 18** = 7"



## AFFILACOLTELLI *SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

**C343.020**

Lama **cm 20** = 8"





## COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE *FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

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

**C351.020**

Lama **cm 20** = 8"



**C351.025**

Lama **cm 25** = 10"



## COLTELLO PANE *BREAD KNIFE, SERRATED EDGE*

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

**C365.020**

Lama **cm 20** = 8"



## COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau de boulanger, tranchant ondulé | Bäckermesser, wellenschliff | Cuchillo panadero, filo ondulado

**C363.030**

Lama **cm 30** = 12"



## COLTELLO PROSCIUTTO *HAM SLICER*

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

**C358.025**

Lama **cm 25** = 10"



**C358.030**

Lama **cm 30** = 12"



## COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO *NARROW HAM SLICER*

Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

**C357.029**

Lama **cm 29** = 11½"



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

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

**C356.030**

Lama **cm 30** = 12"



## FORCHETTONE FORGIATO *FORGED FORK*

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

**C375.028** Totale **cm 28** = 11" Overall

**C375.030** Totale **cm 30** = 12" overall

**C375.033** Totale **cm 33** = 13" overall







## CEPPO MAGNETICO IN FAGGIO NATURALE

**MAGNETIC KNIFE BLOCK  
IN BEECH WOOD NATURAL LACQUERED**

**C940.000**

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

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



## CEPPO MAGNETICO MEZZA "S" IN FAGGIO NATURALE

**MAGNETIC KNIFE BLOCK HALF "S"  
IN BEECH WOOD NATURAL LACQUERED**

**C950.000**

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

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



## SCATOLA REGALO GIFT BOX

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

**C993.000 - 3 PEZZI 3 PIECES**

C370.023 Arrosto **cm 23**  
C349.020 Chef **cm 20**  
C365.020 Pane **cm 20**

**C995.000 - 5 PEZZI 5 PIECES**

C350.018 Santoku **cm 18**  
C365.020 Pane **cm 20**  
C370.023 Arrosto **cm 23**  
C349.020 Chef **cm 20**  
C582.011 Spelucchino **cm 11**



## VALIGIA CUOCO ALLUMINIO 17 PEZZI

**ALUMINUM CHEF'S CASE WITH 17 PIECES, FORGED KNIVES**

Mallette de Chef avec 17 pcs. | Kochkoffer mit 17 Stk. | Maleta 17 piezas

**C980.017**

1150.030 Pinza Chef **cm 30**  
1432.000 Pelapatate "Castor"  
1555.000 Forbice da cucina  
C307.013 Disosso **cm 13**  
C349.025 Trinciante **cm 25**  
C349.030 Trinciante **cm 30**  
C351.020 Filettare **cm 20**  
C356.030 Salmone **cm 30**  
C363.030 Panettiere **cm 30**  
C375.030 Forchettone **cm 30**  
C582.011 Spelucchino **cm 11**  
C591.007 Verdura **cm 7**  
S018.030 Acciaino **cm 30**  
5406.025 Scavino doppio  
5441.000 Rigalimoni  
5444.000 Coltello decoratore  
S772.027 Spatola cuoco **cm 27**



## VALIGIA VUOTA EMPTY CHEF'S CASE

Mallette de Chef vide | Kochkoffer leer | Maleta, vacía

**C981.000**

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



## COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

**C591.007**

Lama **cm 7** = 2 ¾"



## SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau d'office | Officemesser | Mondador

**C582.010**

Lama **cm 10** = 4"



**C582.011**

Lama **cm 11** = 4 ¼"



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

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

**C585.011**

Lama **cm 11** = 4 ¼"



## COLTELLO COSTATA, LAMA LISCIA *STEAK KNIFE, PLAIN BLADE*

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

**C586.011**

Lama **cm 11** = 4 ¼"



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

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

**C571.011**

Lama **cm 11** = 4 ¼"



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

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

**C572.011**

Lama **cm 11** = 4 ¼"



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

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

**C587.013**

Lama **cm 13** = 5"



## SCATOLA REGALO, 6 COLTELLI COSTATA DENTATI

**GIFT BOX WITH 6 PIECES STEAK KNIVES SERRATED EDGE**

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

**C585.S11**

## 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

**C586.S11**







# hasaki

Distributor in Cambodia & Laos: [www.tricontinental.asia](http://www.tricontinental.asia) - [info@tricontinental.asia](mailto:info@tricontinental.asia)

AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting



Linea professionale Giapponese

# hasaki 刃先

## Coltelli professionali hasaki, in stile asiatico

Ha Saki: “bordo tagliente”, il nome perfetto per le lame della nuova linea di coltelli professionali in stile giapponese. Le lame dei coltelli Hasaki sono prodotte con acciaio speciale all'azoto NITRO-B (1.4916), che permette di ottenere una microstruttura uniforme con eccellente resistenza alla corrosione e una durezza finale dopo i trattamenti termici fino pari a 57-59 HRC. Come da tradizione giapponese, l'affilatura è realizzata su un solo lato della lama. Grazie a questa caratteristica il materiale tagliato viene a contatto con la lama solo per breve tempo e l'attrito del materiale tagliato è così ridotto al minimo. Questa tipologia di filo è ideale per realizzare un taglio lungo e progressivo, per affettare finemente e filettare il pesce. Si ritiene che una lama affilata solo da un lato tagli meglio e in modo più netto, ma richiede più abilità nel suo uso rispetto a una lama affilata su ambo i lati. Il manico è realizzato in resina acetica (POM) e rende il coltello confortevole e perfettamente bilanciato durante il taglio.

### Professional asian knives

Ha Saki: “cutting edge”, this is the right name for our new range of professional knives in Asian style. Blades are manufactured with special NITRO-B stainless steel with nitrogen (1.4916), which allows to obtain a uniform microstructure with excellent corrosion resistance and a final hardness after heat treatments up to 57-59 HRC. As per Japanese tradition, the sharpening is made on only one side of the blade, so that the food material is in contact with the blade only for a short time and the friction is thus reduced to a minimum. This sharpening technique is ideal for long and progressive cuts, especially for filleting fish. Handles are made of synthetic resin POM, which makes the knife comfortable and perfectly balanced while cutting.



- 1 Lama satinata in acciaio inossidabile NITRO-B (1.4916)

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

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

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

- 3 Marcatura logo al laser con indicazione del codice prodotto

*Laser printed logo with product code*

- 4 Manici in resina acetica POM, resistenti e lavabili in lavastoviglie

*Handles in synthetic acetal resin (POM), dishwasher safe*



## COLTELLO "USABA" "USABA" KNIFE

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

**H339.016**

Lama **cm 16** = 6¼"

Spessore **mm 3** thickness



## COLTELLO CHEF CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

**H349.016**

Lama **cm 16** = 6¼"

Spessore **mm 2** thickness



**H349.020**

Lama **cm 20** = 8"

Spessore **mm 2** thickness



## COLTELLO "DEBA" "DEBA" KNIFE

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

**H340.016**

Lama **cm 16** = 6¼"

Spessore **mm 3** thickness



## COLTELLO "YANAGI" - SASHIMI "YANAGI" KNIFE

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

**H341.021**

Lama **cm 21** = 8¼"

Spessore **mm 2** thickness



**H341.024**

Lama **cm 24** = 9½"

Spessore **mm 2** thickness



**H341.027**

Lama **cm 27** = 10½"

Spessore **mm 2** thickness



**H341.030**

Lama **cm 30** = 12"

Spessore **mm 2** thickness







## COLTELLO "SANTOKU", LAMA FORATA "SANTOKU" KNIFE, BLADE WITH HOLES

Couteau "Santoku", lame perforée | "Santoku" messer, mit löcher in der Klinge | Cuchillo "Santoku", hoja con agujeros

**H350.016**

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

Spessore **mm 2** thickness



## SPELUCCHINO UTILITY KNIFE

Couteau d'office | Officemesser | Cuchillo multiusos

**H582.010**

Lama **cm 10** = 4"

Spessore **mm 2** thickness



## COLTELLO MULTIUSO UTILITY KNIFE

Couteau d'office | Officemesser | Cuchillo multiusos

**H582.012**

Lama **cm 12** = 4 3/4"

Spessore **mm 2** thickness



VEDI PAG. 131 PER ASSORTIMENTO COMPLETO SEE PAGE 131 FOR COMPLETE ASSORTMENT

## PIETRA PER AFFILARE 220/1000 SHARPENING WHETSTONE 220/1000

Pierre à aiguiser | Schleifstein | Piedra de afilar

**1900.000**

mm **185 x 65 x 30**

Pietra ad acqua (whetstone) combinata, grana 220/1000. Il lato 220 è ideale per la fase di sgrossatura e per la prima sistemazione del filo, mentre il lato 1000 è ideale per l'affilatura. La pietra è fornita in una scatola di plastica che funge anche da base per l'affilatura.

*Combined whetstone, grit 220/1000. The 220 grit side is ideal for grinding and restoring the edge, while the 1000 one for sharpening. The stone is provided in the plastic case that works also as a base*



## PIETRA PER AFFILARE 1000/3000 SHARPENING WHETSTONE 1000/3000

Pierre à aiguiser | Schleifstein | Piedra de afilar

**1901.000**

mm **185 x 65 x 30**

Pietra ad acqua (whetstone) combinata, grana 1000/3000. Il lato 1000 è ideale per la fase di affilatura mentre il lato 3000 è studiato per la lucidatura e finitura del filo. La pietra è fornita in una scatola di plastica che funge anche da base per l'affilatura.

*Combined whetstone, grit 1000/3000. The 1000 grit side is ideal for sharpening, while the 3000 one for polishing and finishing the edge. The stone is provided in the plastic case that works also as a base*







# Accessori

Distributor in Cambodia & Laos: [www.tricontinental.asia](http://www.tricontinental.asia) - [info@tricontinental.asia](mailto:info@tricontinental.asia)

AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting



*Linea professionale*

# Accessori

## Accessori professionali

Utensili da cucina per tagliare, grattugiare, decorare.

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

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

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

## Professional tools

*Kitchen utensils for food cutting, grating or decorating.*

*Professional item studied to prepare and serve fish and cheese, to carve fruit and to slice vegetables.*

*Can openers, corkscrews, nutcrackers, magnetic racks, protective gloves and other professional items for butchers and meat industries.*

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

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





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

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

NEW!

triangle

**1154.017**

Totale cm 17 = 6¾"



## PINZA CHEF, ACCIAIO INOX *CHEF TWEEZERS, STAINLESS STEEL*

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

**1150.015**

Totale cm 15 = 6" overall length



**1150.023**

Totale cm 23 = 9" overall length



**1150.030**

Totale cm 30 = 12" overall length



**1150.040**

Totale cm 40 = 15¾" overall length



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

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

**1151.030**

Totale cm 30 = 12" overall length



## PINZA CHEF, ACCIAIO INOX, PUNTE CURVE *CHEF TWEEZERS, STAINLESS STEEL, BENT TIPS*

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

**1152.030**

Totale cm 30 = 12" overall length



## PINZA PIEGATA ACCIAIO INOX *CRANCKED TWEEZERS, STAINLESS STEEL*

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

**1153.020**

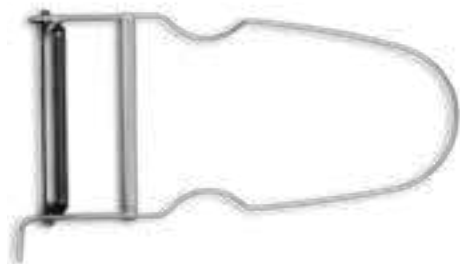
Totale cm 20 = 8" overall length



## PELATATE "CASTOR" POTATO PEELER

Eplucheur | Sparschäler | Pelador de patatas

1432.000



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

## PELATATE "CASTOR" LAMA INOX POTATO PEELER STAINLESS STEEL BLADE

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

1433.000

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



Con cartoncino appendibile // On cardboard

## 4 PELATATE "CASTOR" LAMA INOX 4 POTATO PEELERS STAINLESS STEEL BLADE

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

1433.004



NEW!

## PELATATE LAMA INOX MANICO PLASTICA POTATOES PEELER, STAINLESS STEEL BLADE, PLASTIC HANDLE

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

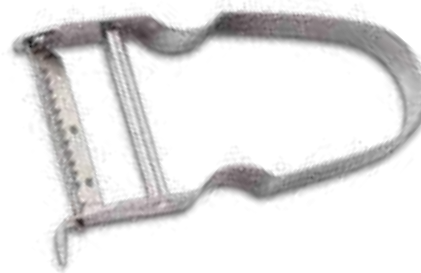
1434.000



## PELATATE "CASTOR" JULIENNE JULIENNE PEELER

Eplucheur Julienne | Julienne-Sparschäler |  
Pelador Julienne

1435.000



## SCHIACCIANOCI INOX PESANTE ZIGRINATO STAINLESS STEEL NUTCRACKER, HEAVY

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

1422.000

Totale cm 16 = 6 1/4" overall length



## SCHIACCIANOCI INOX PESANTE STAINLESS STEEL NUTCRACKER, HEAVY

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

1423.000

Totale cm 17,5 = 7" overall length



## SCAVINO MELON BALLER

Moule à pomme | Kugelformer | Vaciador

5405.010  
Ø mm 10



5405.015  
Ø mm 15



5405.018  
Ø mm 18



5405.022  
Ø mm 22



5405.025  
Ø mm 25



5405.030  
Ø mm 30



## SCAVINO DOPPIO DOUBLE MELON BALLER

Moule à pomme double | Doppelt Kugelformer |  
Doble vaciador

5406.025  
Ø mm 22 - 25



5406.030  
Ø mm 22 - 30



## SCAVINO CON PUNTE TOMATO / FRUIT DESTALKER

Equeuteur à tomates | Entstieler | Vaciador con picos

5407.000  
Ø mm 25



## LEVACAPSULE CAP LIFTER

Décapsuleur | Kapselheber | Descapsulador

5483.000



## PELATAPATE POTATO PEELER

Eplucheur | Sparschäler | Pelador de patatas

5430.000 Lama cm 6 = 2 1/4"



## LEVATORSOLI APPLE CORER

Vide-pommes | Apfelenkerner | Vaciador de manzanas

5495.016 Lama cm 7 = 2 3/4" Ø mm 16



5495.020 Lama cm 9 = 3 1/2" Ø mm 20



## ARRICCIABURRO BUTTER CURLER

Coquilleur à beurre | Butterroller | Rizador de mantequilla

5425.000



## SPALMABURRO BUTTER KNIFE

Couteau à beurre | Butterstreicher |  
Cuchillo para mantequilla

5411.000 Lama cm 7 = 2 3/4"



## COLTELLO BRUNCH BRUNCH KNIFE

Couteau à brunch | Brunchmesser | Cuchillo Brunch

5410.000 Lama cm 10 = 4"



Combina i vantaggi di uno spalmaburro e di un coltello da pane:  
lama ondulata flessibile ed extra-larga.

*It combines all the advantages of bread and butter knives, with  
extra-wide and flexible blade.*

## VUOTAZUCCHINE VEGETABLE CORER

Vide-courgettes | Zucchini Aushöhler |  
Vaciador de calabacines

5498.000 Lama cm 11 = 4 1/4"



## COLTELLO PELA ARANCE ORANGE PEELER

Epluche-oranges | Orangenschäler | Pelador de naranjas

5464.000  
Lama cm 6 = 2 1/4"





## RIGALIMONI LEMON ZESTER

Zesteur | Zitronenschaber | Rallador de limones

5440.000



## RIGALIMONI E DECORATORE DECOZESTER

Décozesteur | Dekorierzester | Decorador de limones

5441.000



## DECORA LIMONI DESTRO CANAL KNIFE RIGHT

Canneleur droit

Citricos

5442.000



## PENNELLO IN SILICONE SILICON BRUSH

Pinceau silicone | Silikon Backpinsel | Brocha silicona

5450.000



NEW!

## COLTELLO DECORATORE DECORATING KNIFE

Couteau à décorer | Buntschäler | Cuchillo Decorador

5444.000

Lama cm 8 = 3 1/4"



## COLTELLO A FILO PER FORMAGGIO CHEESE SLICER

Fil à couper le fromage | Käseschneider |

Cuchillo queso de alambre

5439.000

Lunghezza cm 14 = 5 1/2"



## DECORATORE PER FRUTTA - ZUCCA MELON CUTTER

Denteleur | Fruchtdekorier | Decorador Melón

5447.000

Lama cm 10 = 4"



## COLTELLO POMODORO CURVO, MICRODENTATO CURVED TOMATO KNIFE

Couteau pour tomate | Tomatemesser |

Cuchillo para tomates

5475.000

Lama cm 11 = 4 1/4"



## DECORATORE TAGLIO A V CANAL KNIFE V SHAPE

Canneleur | Zitronenritzer | Decorador

5445.000



## DECORATORE TAGLIO A U CANAL KNIFE U SHAPE

Canneleur | Zitronenritzer | Decorador

5446.000



## FORCHETTINA DUE PUNTE KITCHEN FORK

Fourchette | Aufschnittgabel | Tenedor

5448.000

Lama cm 13 = 5"



## DECORATORE TRIANGOLARE KERB KNIFE

Décorateur | Kerbmesser | Decorador

5449.000



## ROTOLO PIEGHEVOLE VUOTO EMPTY TEXTILE ROLL-BAG

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

5481.000

## ROTOLO 7 ACCESSORI DA CUCINA E DECORO COOK'S TEXTILE ROLL BAG, GARNISHING SET WITH 7 PIECES

Trousse outils de cuisine avec 7 pièces |

TextilRolltasche 7-teilig | Bolsa cocinero textil 7 piezas

5481.007

5405.018

Scavino Ø mm 18

5441.000

Rigalimoni e decoratore

5425.000

Arricciaburro

5430.000

Pelapatate

5445.000

Decoratore

5495.016

Levatorsoli

5406.030

Scavino doppio Ø mm 22 - 30



Misure cm 37 x 24 (aperto)  
Size (open) 14 1/2" high - 9 1/2" large





### ROTELLA TAGLIAPIZZA *PIZZA WHEEL*

Roulette à pizza | Pizzaschneider | Ruleta cortapizzas

5436.006  
Ø cm 6 = 2 1/4"



5437.010  
Ø cm 10 = 4"



### ROTELLA PASTA *PASTRY WHEEL*

Roulette à pâtes | Teigrädchen | Cortapastas

5497.035  
Ø mm 35



5497.070  
Ø mm 70



### SCAVINO PER FRUTTA E VERDURA *FRUIT AND VEGETABLE CORER*

Dénoyateur de fruits et légumes | Entkerner für Obst und Gemüse

1223.000



### TAGLIAMELA 16 SPICCHI *APPLE SLICER*

Coupe pomme | Apfelfeiler | Cortador de manzana

1224.000



### SPATOLA PASTICCERIA RETTA *CONFISERIE SPATULA*

Spatule de chef | Confiseriepalette  
Espátula pastelera

5412.000  
Lama cm 12 = 4 3/4"



### SPATOLA PASTICCERIA PIEGATA *CONFISERIE SPATULA*

Spatule de chef | Confiseriepalette, gewinkelt  
Espátula pastelera

5413.000  
Lama cm 9 = 3 1/2"



### AFFETTA FORMAGGIO *CHEESE PLANE*

Rabot à fromage | Käsehobel | Cortaquesos

5438.000



NEW!

### SET 4 SPIEDINI CM 30 PER BARBECUE *SKEWER SET WITH RING, 4 PIECES*

Set de piques à brochettes anneau, 4 pièces  
Grilspiese-Set mit Ring, 4-teilig

1226.000





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

Mandoline réglable inox | Feinhobel mit restehalter | Mandolina con protector

1230.000

**Misure:**

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

**Taglio:**

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

**Size:**

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

**Cut:**

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



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

Mandoline avec poussoir  
Gemüsehobel mit Restehalter  
Mandolina con protector



1231.000



Lama parabolica brevettata  
Patented parabolic blade



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



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



1232.000



## CUCCHIAIO PER DECORAZIONE ART SPOON IN BLISTER

Cuillère artistique | Art spoon | Cuchillo decorador



1221.000



## JULIENNE CUTTER A SPIRALE ENDLESS JULIENNE CUTTER

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



1208.000



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

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

## CUTTER A SPIRALE ENDLESS CUTTER

Râpe à spirale | Endlos-Spiralschneider |



1209.000



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

*Cutter to create vegetable spirals for creative cooking. Rotate the vegetable through the cutter just like a sharpener.*

## CUTTER A SPIRALE PER DECORAZIONE SPIRAL CUTTER

Spirale à décorer | Spiralschneider |  
Sacapuntas para verduras



1204.000



## DECORATORE A SPIRALE GROSSO SPIRAL POTATO CUTTER

Vis à pomme de terre | Kartoffelspirale gross | Decorador

1215.000



## DECORATORE A SPIRALE FINE RADISH CURLER

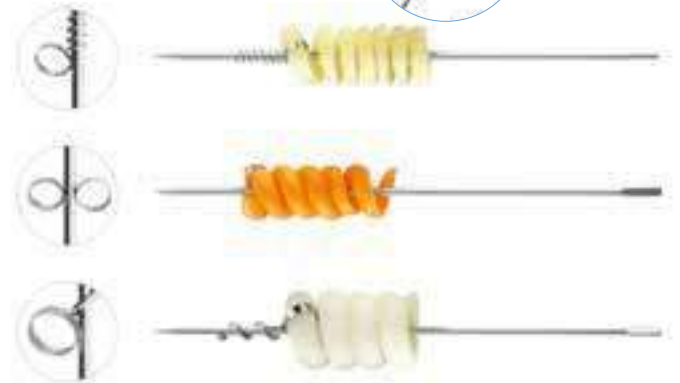
Découpe-radis | Rettichschneider | Cortador guirnalda

1216.000



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

1217.000



## SET 2 DECORATORI TWISTER DECO TWISTER SET, 2 PIECES

1219.000



**AFFETTAVERDURE,  
3 LAME INTERCAMBIABILI**  
**SLICER, 3 CHANGEABLE BLADES**

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

5433.000



**DECORATORE CRINKLE CUTTER**

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

1218.000



**PELA ASPARAGI ASPARAGUS PEELER**

Couteau-éplucheur pour asperges | Spargelschäler |  
Pelador de Espárragos

1220.000



**COLTELLO JULIENNE JULIENNE CUTTER**

Eplucheur à Julienne | Julienne-Schneider |  
Cortador Juliana

5434.000



**COLTELLO JULIENNE,  
3 LAME INTERCAMBIABILI**  
**JULIENNE CUTTER, 3 CHANGEABLE BLADES**

Julienne Schneider set 3-teilig | Set trancheur pour  
Julienne, 3 pièces | Cortador de Juliana, 3 hojas

5435.000



**PELA POMODORI TOMATO PEELER**

Couteau-éplucheur pour tomates | Tomatenschäler |  
Pelador de Tomates

1222.000





## STILETTO THAILANDESE CON DOPPIA LAMA *THAI KNIFE, DOUBLE BLADE*

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

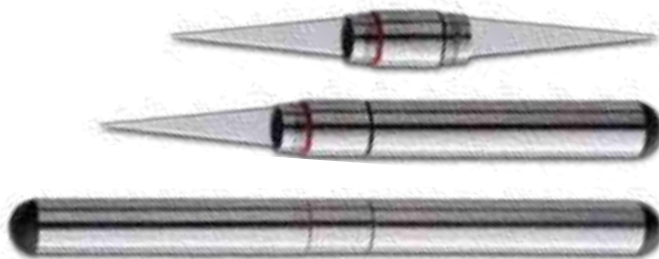
**1205.000**

**Misure:** lunghezza totale **cm 17**  
(lama flessibile **cm 5,0** - lama rigida **cm 4,5**)

**Size:** overall length **cm 17**  
(flexible blade **cm 5,0** - rigid blade **cm 4,5**)



triangle®



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

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

## STILETTO THAILANDESE *THAI KNIFE*

Stylet Thai | Thaimesser | Cuchillo Thai

**1207.000**

Lama **cm 5 = 2"**

triangle®



## COLTELLO SIAM *SIAM KNIFE*

Stylet Siam | Siammesser | Cuchillo Siam

**1213.000**

Lama **cm 5 = 2"**

triangle®



## COLTELLO VERDURA FLESSIBILE *PARING KNIFE FLEXIBLE*

Stylet flexible | Schälmesser flexibel | Mondador flexible

**1214.000**

Lama **cm 6 = 2½"**

triangle®



## STILETTO THAILANDESE *THAI KNIFE*

Stylet Thai | Thaimesser | Cuchillo Thai

**1206.000**

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

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



triangle®



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

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

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

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

**1201.000**

triangle®



Set base per Intaglio e decoro contenente tre lame essenziali: Coltello intaglio - Thai - Strumento di intaglio a U - Strumento di intaglio a V. Prodotti in acciaio inossidabile temprato con manico antiscivolo in Santoprene.

*Basic carving set providing the three most essential blade shapes, tools made of hardened stainless steel with non-slip Santoprene handles. Contains: Carving - Thai knife - U-shaped carving tool - V-shaped carving tool.*

## SET 8 COLTELLI PER INTAGLIO E DECORO SET WITH 8 TOOLS SHAPING KNIVES

Set décoration, 8 outils | Dekoriersatz, 8 tlg. |  
Estuche de 8 herramientas de decoración

1203.000



## SET 20 COLTELLI INTAGLIO E DECORO "ARTIST"

### ARTIST CARVING TOOL SET, 20 PIECES

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

1202.000



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

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





**CUSTODIA MAGNETICA PER COLTELLI**  
*KNIFE BLADE GUARD*

**1960.002**

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

**1960.003**

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

**1960.004**

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



**CONTENITORE MAGNETICO**  
*PER ACCESSORI GREEN UTENSILS CUP*

**1964.000**



**GANCI PER APPENDICOLTELLI**  
*MAGNETICI MAGNETIC KNIFE RACK HOOKS*

**1962.000**

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



**1963.000**

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



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





## APPENDICOLTELLI MAGNETICO PROFESSIONALE

### PROFESSIONAL MAGNETIC KNIFE RACK

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

**1970.000**

Totale **cm 30**

11 3/4" overall length



**1971.000**

Totale **cm 45**

17 3/4" overall length



## APPENDICOLTELLI MAGNETICO *MAGNETIC KNIFE RACK*

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

**1966.000**

Totale **cm 30**

11 3/4" overall length



**1967.000**

Totale **cm 45**

17 3/4" overall length



## APPENDICOLTELLI MAGNETICO "SILVER" *MAGNETIC ALUMINIUM KNIFE RACK*

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

**1972.000**

Totale **cm 30**

11 3/4" overall length



**1973.000**

Totale **cm 45**

17 3/4" overall length



## APPENDICOLTELLI MAGNETICO "CHEF SILVER" *MAGNETIC ALUMINIUM KNIFE RACK*

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

**1975.000**

Totale **cm 50**

19 3/4" overall length



## APPENDICOLTELLI MAGNETICO LEGNO *MAGNETIC RUBBERWOOD KNIFE RACK*

Barre porte-couteaux en bois | Magnet-Messerhalter | Soporte magnético cuchillos de madera

**1968.000**

Totale **cm 30**

11 3/4" overall length



**1969.000**

Totale **cm 45**

17 3/4" overall length



**FORBICE DA CUCINA ACCIAIO  
INOX SABBBIATA**  
*STAINLESS STEEL KITCHEN SHEARS*

Totale cm 21 = 8"



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



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

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

1564.000  
Totale cm 20,5 = 8"



**FORBICE CUCINA INOX, SMONTABILE**  
*KITCHEN SHEARS, STAINLESS STEEL DIVISIBLE*

1553.000  
Totale cm 19 = 7½"



**FORBICE PER ERBE**  
*KITCHEN & HERB SHEARS*

1504.000  
Totale cm 23 = 9"

**NEW!**



**triangle**

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

1505.000  
Totale cm 25 = 9¾" overall length



**triangle**

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

1500.000  
Totale cm 21 = 8" overall length



Microdentata

**FORBICE INOX, MANICO NYLON**  
*KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL*

1501.000  
Totale cm 19 = 7½" overall length



Microdentata

**FORBICE INOX, MANICO NYLON**  
*KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL*

1502.000  
Totale cm 15,5 = 6" overall length



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

1510.000  
Totale cm 20 = 7¾" overall length



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

1506.000  
Totale cm 23 = 9" overall length



Microdentata

**FORBICE CUCINA INOX, SMONTABILE**  
*KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL DIVISIBLE*

1555.000  
Totale cm 20,5 = 8" overall length



Microdentata



## FORBICE TRINCIAPOLLO *POULTRY SCISSORS*

Ciseaux volailles | Geflügelschere | Tijieras aves

**1015.000**

Lama **cm 12** = 4¾"

Totale **cm 25** = 9¾" overall length



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

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

**1013.000**

Totale **cm 25** = 9¾" overall length

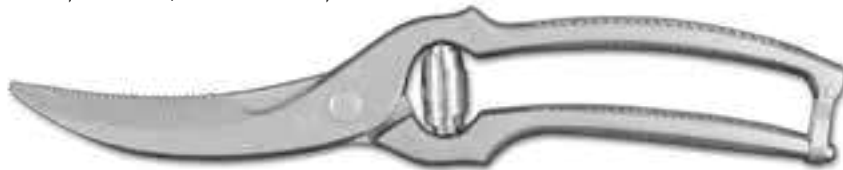


## TRINCIAPOLLO INOX "GAZZELLA" SABBIATO *POULTRY SHEARS, GLAZED STAINLESS STEEL*

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

**1010.000**

Totale **cm 25** = 9¾" overall length



## TRINCIAPOLLO INOX SABBIATO *POULTRY SHEARS, STAINLESS STEEL*

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

**1017.000**

Totale **cm 24** = 9½" overall length



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

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

**1018.000**

Totale **cm 24** = 9½" overall length

**1018.100**

Molla di ricambio | *Spare spring*



## FORBICE NICHELATA PESANTE *HEAVY SHEARS, NICKEL PLATED*

**1005.023**

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



## MOLLA RICAMBIO PER TRINCIAPOLLI *SPARE SPRING*

**1019.000** Inox - *Stainless steel*



## MASTICATORE CURVO *CURVED CHEWER*

**1044.000 CROMATO** *CHROME PLATED*

Totale **cm 18** = 7" overall length

**1045.000 INOX** *STAINLESS STEEL*

Totale **cm 18** = 7" overall length





**PINZA LEVALISCHE, ACCIAIO INOX**  
**FISHBONE TWEEZERS, STAINLESS STEEL**

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

**1160.000**

Totale **cm 13.5 = 5½"**



**APRICOZZE MUSSELS OPENER**

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abrestras

**5488.000**

Lama **cm 6 = 2"**



**APRIOSTRICHE MANICO NYLON**  
**OYSTER OPENER, NYLON HANDLE**

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abrestras

**5491.000**

Lama **cm 5,5 = 2"**



**APRIOSTRICHE PROFESSIONALE**  
**MANICO NYLON OYSTER OPENER,**  
**PROFESSIONAL, NYLON HANDLE**

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abrestras

**5490.000**

Lama **cm 5,5 = 2"**



**APRIOSTRICHE OYSTER OPENER**

Couteau à huîtres | Austernöffner | Abrestras

**5489.000**

Lama **cm 6 = 2"**



**APRIOSTRICHE OYSTER OPENER**

Couteau à huîtres | Austernmesser | Abrestras

**5487.000**

Lama **cm 7 = 2¾"**



**PINZA LEVALISCHE INOX DIAGONALE**  
**FISHBONE TWEEZERS, DIAGONAL CUT**

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

**1161.000**

Totale **cm 13.5 = 5½"**



**PINZA LEVALISCHE INOX**  
**FISH PLIERS, STAINLESS STEEL**

Pince à arêtes inox | Grätenzange rostfrei |  
Tenacillas pescado inox

**1162.000**

Totale **cm 20 = 8"**



**NEW!**

**triangle**

**PINZA PER ARAGOSTE, ACCIAIO INOX**  
**STAINLESS STEEL LOBSTER SHEARS**

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

**1052.000**

Totale **cm 19 = 7½"** overall length



**SQUAMAPESCE FISH SCRAPER**

Couteau à écallier | Fisch-schupper |  
Escamador de pescado

**5499.000**



**SQUAMAPESCE FISH SCALER**

Écaillier à poisson professionnel | Fischentsupper |  
Escamador de pescado

**5494.000**

Lama **cm 12 = 4¾"**







**FORCHETTINE INOX PER ARAGOSTA**  
**STAINLESS STEEL LOBSTER FORKS**

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

**1056.000**

Totale **cm 18** = 7" overall length



**1056.006**

Scatola 6 pezzi  
6 pieces box



**FORCHETTINE INOX PER ARAGOSTA**  
**STAINLESS STEEL LOBSTER FORKS**

**1055.020**

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



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

Fileteur à sardine | Filetto Sardinenfiletierer | Cortador de sardina

**5493.000**



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

**1058.000**

Totale **cm 25** = 10"



**APRIOSTRICHE PROFESSIONALE DA TAVOLO** *TABLE OYSTER OPENER ON WOODEN BASE*

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

**1057.000**

Misure: **cm 45 x cm 24** - altezza **cm 9** - peso **Kg 3**  
Misure base: legno **cm 41 x cm 24** - spessore **cm 3**  
Manico in acciaio inox lunghezza **cm 40**

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



**MORSA PROSCIUTTO INOX**  
**BASE LEGNO NOCE** *STAINLESS STEEL*  
**HAM PRESS ON WOODEN BASE**

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

**1465.000**



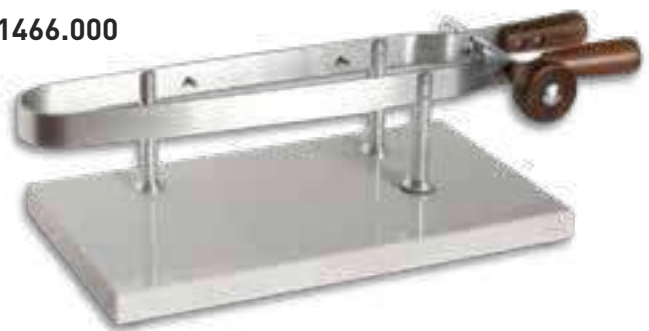
Misure: **cm 60 x cm 24** - altezza **cm 16** - peso **Kg 6**  
Misure base legno **cm 45 x cm 24** - spessore **cm 5**

Size: **cm 60 x cm 24** - height **cm 16** - weight **Kg 6**  
Wooden base **cm 45 x cm 24** - thickness **cm 5**

**MORSA PROSCIUTTO INOX BASE**  
**MARMO** *STAINLESS STEEL*  
**HAM PRESS ON**  
**MARBLE BASE**

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

**1466.000**



Misure: **cm 60 x cm 25** - altezza **cm 15** - peso **Kg 9**  
Misure base marmo **cm 43 x cm 25** - spessore **cm 3**

Size: **cm 60 x cm 25** - height **cm 15** - weight **Kg 9**  
Wooden base **cm 43 x cm 25** - thickness **cm 3**



### **GRATTUGIA LUNGA, GRANA FINE *SLIM GRATER, FINE***

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

**1026.000**

Lama **cm 22 x 3,5** = 8¾" x 1½"



### **GRATTUGIA LUNGA GRANA FINE E MEDIA *SLIM GRATER, FINE + MEDIUM***

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

**1027.000**

Lama **cm 22 x 3,5** = 8¾" x 1½"



### **GRATTUGIA LUNGA, GRANA MEDIA *SLIM GRATER, MEDIUM***

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

**1028.000**

Lama **cm 22 x 3,5** = 8¾" x 1½"



### **GRATTUGIA LUNGA, JULIENNE *SLIM GRATER, JULIENNE***

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

**1029.000**

Lama **cm 22 x 3,5** = 8¾" x 1½"



### **GRATTUGIA, GRANA FINE *WIDE GRATER, FINE***

Râpe, fin | Reibe, fein | Rallador, fino

**1031.000**

Lama **cm 13,5 x 6,5** = 5¼" x 2½"



### **GRATTUGIA, GRANA GROSSA *WIDE GRATER, COARSE***

Râpe, épaisse | Reibe, gross | Rallador, grueso

**1032.000**

Lama **cm 13,5 x 6,5** = 5¼" x 2½"



### **GRATTUGIA, JULIENNE *WIDE GRATER, JULIENNE***

Râpe, Julienne | Reibe, Julienne | Rallador, Juliana

**1033.000**

Lama **cm 13,5 x 6,5** = 5¼" x 2½"



### **GRATTUGIA, CIOCCOLATO E GRANA *WIDE SLICER***

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

**1034.000**

Lama **cm 13,5 x 6,5** = 5¼" x 2½"





## APRISCATOLE PROFESSIONALE "TITAN" PROFESSIONAL "TITAN" CAN OPENER

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

1486.000



## APRISCATOLE DA BANCO TABLE CAN OPENER

Ouvre-boîtes de table  
Tischdosenöffner  
Abrelatas de mesa

1492.000

Asta cm 50 = 19 3/4" height

1493.000

INOX STAINLESS STEEL

Asta cm 50 = 19 3/4" height



1492.200

Ingranaggio di ricambio  
Spare wheels



1492.100

Lama di ricambio  
Spare blade



## APRISCATOLE A FARFALLA PROFESSIONALE PROFESSIONAL CAN OPENER

Ouvre-boîtes, professionnel  
Profi-Dosenöffner  
Abrelatas profesional

1484.000



## APRISCATOLE A PINZA, MANICI PLASTICA CAN OPENER, PLASTIC GRIP

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

1480.000



## TAGLIERINA A FILO PER GRANA, ACCIAIO INOX CHEESE CUTTER

Coupe-fil à fromage | Drahtschneider | Cortador para queso

1810.000

Filo di ricambio Spare wire

Fils de rechange | Ersatzdrähte | Hilos de recambio

1810.001

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

Matassa di ricambio Spare wire

Fils de rechange | Ersatzdrähte |  
Hilos de recambio

1810.030

Lunghezza filo m 30  
Spessore filo mm 0,8



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

## LEVATAPPI CAMERIERE DOPPIA LEVA WAITER CORKSCREW, DOUBLE LEVER

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

1452.000

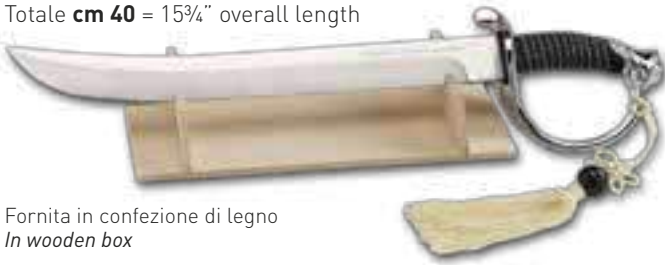


## SCIABOLA PER SOMMELIER CHAMPAGNE SABER WITH WOODEN BOX

Champagnersäbel | Sabre à Champagne | Sable de Champagne

1140.000

Totale cm 40 = 15¾" overall length



Fornita in confezione di legno  
In wooden box

## TASSELLO PER FORMAGGIO, ACCIAIO INOX CHEESE PLUG, STAINLESS STEEL

1813.011

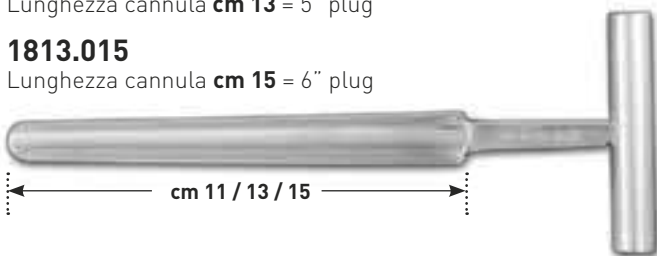
Lunghezza cannula cm 11 = 4¼" plug

1813.013

Lunghezza cannula cm 13 = 5" plug

1813.015

Lunghezza cannula cm 15 = 6" plug



## FILO INOX A DUE MANI, MANICI IN LEGNO WIRE CHEESE CUTTER, WOODEN HANDLES

Coupe fromage à fil | Käse Drahtschneider | Hilo para queso

1814.000

Lunghezza filo cm 130 = 51¼" wire length

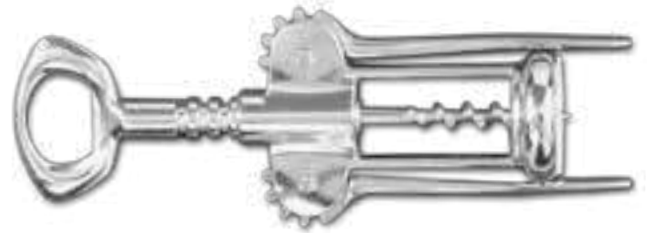


## LEVATAPPI PESANTE CROMATO HEAVY DOUBLE LEVER CORKSCREW

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

1449.000

Totale cm 19 = 7½" overall length



## TAPPO SPUMANTE NICHELATO CHAMPAGNE STOPPER

Bouchon à champagne | Sektflaschenstopfen | Tapón de champán

1441.000



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

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

1815.013

Lunghezza filo cm 13 = 5" wire length

1815.023

Lunghezza filo cm 23 = 9" wire length

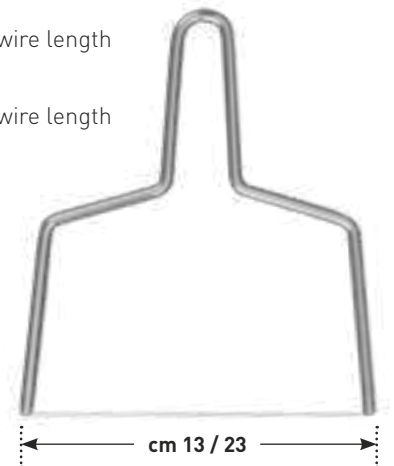
Filo di ricambio Spare wire  
Fils de rechange | Ersatzdrähte | Hilos de recambio

1815.113

Lunghezza filo cm 13

1815.123

Lunghezza filo cm 23



## RASCHIA FORMAGGIO CHEESE SCRAPER

Filo normale

1811.000

Lama cm 40 = 15¾"



Filo rovesciato

1812.000

Lama cm 40 = 15¾"





## TAGLIERE IN POLIETILENE BIANCO CON FERMI CUTTING BOARD WITH STOPPERS, HD POLYETHYLENE

Planche à découper avec arrêts, PE HD | Tranchierbret mit stinte, PE HD | Tabla de corte, PE HD

### 1640.302

cm 40 x 30 x 2 = 15<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" x 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" x <sup>3</sup>/<sub>4</sub>" kg 2,400

### 1650.302

cm 50 x 30 x 2 = 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" x 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" x <sup>3</sup>/<sub>4</sub>" kg 3,300

### 1650.352

cm 50 x 35 x 2 = 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" x 13<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" x <sup>3</sup>/<sub>4</sub>" kg 3,500

### 1660.402

cm 60 x 40 x 2 = 23<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" x 15<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" x <sup>3</sup>/<sub>4</sub>" kg 4,800



## COPPIA DI FERMI TONDI PER TAGLIERI 2 STOPPERS FOR CUTTING BOARDS

2 Arrêts pour planches à découper | 2 Stiften für Tranchierbret | 2 Bordes antideslizantes para tabla de corte

### 1690.001

Colore bianco | *white*

### 1690.007

Colore blu | *blue*

### 1690.004

Colore rosso | *red*

### 1690.008

Colore verde | *green*

### 1690.006

Colore giallo | *yellow*

### 1690.009

Colore marrone | *brown*



## RASCHIETTO PER TAGLIERI SCRAPER FOR POLYETHYLENE CUTTING BOARDS

### 1691.000



## SPAZZOLA ACCIAIO A 5 FILE STEEL BRUSH

### 1985.000

Totale cm 28 = 11" overall length



## STERILIZZATORE ACCIAIO INOX RAGGI UV-C ELECTRIC KNIVES STERILIZER, STAINLESS STEEL

Armoire à couteaux de décontamination, acier inoxydable |  
Elektro-Messerentkeimer, rostfrei | Esterilizador para cuchillos, inoxidable

### 1860.000

CE standard - fornito con scheda tecnica  
Capacità fino a 20 coltelli  
Dimensioni: altezza mm 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 antisdipersione 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

### 1860.100





## GANCIO A "S" INOX UNA PUNTA STAINLESS STEEL "S" HOOK, ONE POINT

Crochet à viande, inoxydable, un bout point  
Fleischhaken, rostfrei, ein ende stumpf  
Gancho para carne, inoxidable, un extremo plano

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



## GANCIO INOX GIREVOLE STAINLESS STEEL TURNING HOOK

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

1328.220	mm 220 x 9
1328.240	mm 240 x 10
1328.280	mm 280 x 12



## GANCIO INOX AD ANCORA STAINLESS STEEL ANCHOR HOOK

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

1330.126	mm 120 x 6
1330.137	mm 130 x 7



## AGO PER CUCIRE LACING NEEDLE

Aiguille à dresser | Dressiernadel | Aguja para coser carne

1210.000

Totale cm 24 = 10" overall length



## AGO PER LARDARE CON MOLLA LARDING NEEDLE WITH FLAP

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

1212.000

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



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

1331.000



## BATTICARNE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL TENDERIZER

Aplatisseur, acier inoxydable | Kotelettklopper, rostfrei |  
Aplastacarnes inoxidable

1320.008 Kg 0,800

1320.010 Kg 1,000

1320.015 Kg 1,500

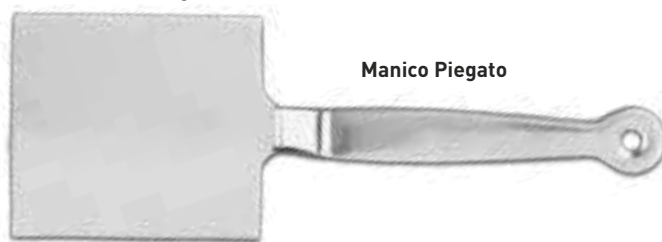
1320.020 Kg 2,000

1320.025 Kg 2,500



## BATTICARNE A PALETTA INOX FORGIATO FORGED STAINLESS STEEL SQUARE CUTLET POUNDER

1325.011 Kg 1,100



## BATTICARNE A PALETTA INOX FORGIATO FORGED STAINLESS STEEL ROUND CUTLET POUNDER

1327.011 Kg 1,100



## SPILLI SEGNAPREZZO STAINLESS STEEL PRICE TAG HOLDERS

1023.000

CONFEZIONE DA 100 PEZZI  
100 PIECES BAG



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

1336.000

Con protezione  
in plastica





## PINZA PESANTE INOX PER AFFETTATI HAM TONGS, STAINLESS STEEL

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

**1020.000**

Totale **cm 12** = 4¾" overall length



**PESANTE**

**1020.100** MOLLA DI RICAMBIO PER 1020.000 | SPARE SPRING FOR 1020.000



## PINZA LEGGERA INOX PER AFFETTATI HAM TONGS, STAINLESS STEEL

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

**1022.000**

Totale **cm 10** = 4" overall length

**1021.000** In busta appendibile / Plastic bag

Totale **cm 10** = 4" overall length



**LEGGERA**

**1022.100** MOLLA DI RICAMBIO PER 1022.000 | SPARE SPRING FOR 1022.000



## ANELLI SEGAOSSA DENTI TEMPERATI SPAZIATI BAND HARDENED SAW BLADES

ALTEZZA MM 19 HEIGHT

**1299.150** cm 150

**1299.155** cm 155

**1299.160** cm 160

**1299.165** cm 165

**1299.170** cm 170

**1299.175** cm 175

**1299.180** cm 180

ALTEZZA MM 16 HEIGHT

**1298.150** cm 150

**1298.155** cm 155

**1298.160** cm 160

**1298.165** cm 165

**1298.170** cm 170

**1298.175** cm 175

**1298.180** cm 180



ALTRE MISURE E ALTEZZE SU RICHIESTA | SCATOLE DA 10 PEZZI  
DIFFERENT HEIGHTS AND LENGTHS ON REQUEST | 10 PIECES BOXES

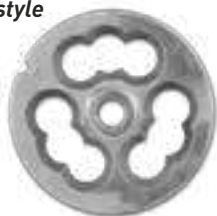
## PIASTRE TRITACARNE INOX A 3 FORI STAINLESS STEEL 3 HOLES MEAT-MINCER PLATES

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

**1340.012** per tritacarne n°10/12

**1340.022** per tritacarne n°22

**1340.032** per tritacarne n°32



## COLTELLI INOX PER TRITACARNE MEAT-MINCER KNIVES

Acciaio Inox - sistema enterprise  
Stainless steel - enterprise system

**1342.005** per tritacarne n°5

**1342.008** per tritacarne n°8

**1342.012** per tritacarne n°10/12

**1342.022** per tritacarne n°22

**1342.032** per tritacarne n°32

**1342.042** per tritacarne n°42



## PIASTRE INOX PER TRITACARNE STAINLESS STEEL MEAT-MINCER PLATES

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

**1341.005** Per tritacarne n°5 fori disponibili:  
mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12

**1341.008** Per tritacarne n°8 fori disponibili:  
mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12

**1341.012** Per tritacarne n°10 - 12 fori  
disponibili: mm 4,5 - 6 - 8 - 10 -  
12 - 14 - 16 - 18 - 20

**1341.022** Per tritacarne n°22 fori disponibili: mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12  
14 - 16 - 18 - 20

**1341.222** Per tritacarne n°22 fori: mm 2

**1341.223** Per tritacarne n°22 fori: mm 3,5

**1341.032** Per tritacarne n°32 fori disponibili: mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12  
14 - 16 - 18 - 20

**1341.322** Per tritacarne n°32 fori: mm 2

**1341.323** Per tritacarne n°32 fori: mm 3,5

**1341.042** Per tritacarne n°42 fori disponibili: mm 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12  
14 - 16 - 18 - 20

**1341.422** Per tritacarne n°42 fori: mm 2

**1341.423** Per tritacarne n°42 fori mm 3,5





## GUANTO ANTITAGLIO "PANZERHAND M2" CUT-RESISTANT PROTECTIVE GLOVES

**Componenti:** Brinix® P1M2 (poliestere, polietilene, acciaio inox)

**Material:** Brinix® P1M2 (polyester, polyethylene, stainless steel)

1830.002 ○ S

1830.003 ● M

1830.004 ● L



Pezzo singolo | Single piece



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

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.

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) => <b>75,4 Newton</b>

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) => <b>75,4 Newton</b>

Il guanto è resistente al calore per contatto di 100°C secondo la norma EN 407:2004 (Classe 1 - massimo 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.

The glove is resistant to contact heat of 100°C according to EN 407:2004 Class 1 (max 4).

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.

**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)

1831.002 ○ S

1831.003 ● M

1831.004 ● L



Pezzo singolo | Single piece



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

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.

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) => <b>60,0 Newton</b>

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) => <b>60,0 Newton</b>

Il guanto è resistente al calore per contatto di 100°C secondo la norma EN 407:2004 (Classe 1 - massimo 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.

The glove is resistant to contact heat of 100°C according to EN 407:2004 Class 1 (max 4).

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.

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

## GUANTO PROTETTIVO RESISTENTE AL FREDDO COLD-RESISTANT PROTECTIVE GLOVES

**Componenti:** Brinix® M1TH (termofibre e poliestere)

**Material:** Brinix® M1TH (thermofibers / polyester)

1833.002 ○ S

1833.003 ● M

1833.004 ● L



Paio | Pair



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

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

The glove 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 "PHANTOM" CUT-RESISTANT PROTECTIVE GLOVES

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

1832.002 ○ S

1832.003 ● M

1832.004 ● L



Pezzo singolo | Single piece



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

Il guanto rispetta i valori più elevati secondo la norma EN 388:2016  
Resistenza all'abrasione: Classe 4 (massimo 4)  
Resistenza al taglio: Classe 5 (massimo 5)  
Resistenza allo strappo: Classe 4 (massimo 4)  
Resistenza alla perforazione: Classe 1 (massimo 4)  
Resistenza al taglio TDM test: Classe F (massimo F) => **64,5 Newton**

Il guanto è lavabile fino a 95°C.

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

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

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.

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

## GUANTO ANTITAGLIO RESISTENTE AL CALDO ANTIHEAT MTZ 250 PROTECTIVE GLOVES

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

1835.000



Guanto protettivo a doppio anello, 100% in cotone. I guanti sono studiati per proteggere contro rischi termici e contatto con il calore. 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).

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

Componenti: Brinix® M1FH (100% poliestere)  
Material: Brinix® M1FH (100% polyester)

1834.002 ○ S

1834.003 ● M

1834.004 ● L



Paio | Pair



Guanti da lavoro studiati per l'industria alimentare, offrono una buona protezione contro sporco, grasso e graffi.

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

A norma CE EN 420: questa norma specifica i requisiti generali di ergonomia, realizzazione dei guanti, alta visibilità, innocuità, pulizia, confort ed efficienza, marcatura ed istruzioni.

These gloves designed for foodstuff industry, provide good protection against dirt, scratching or grazing.

Category 1, minimum risk, CE EN 420:2003+A1:2009  
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 IN MAGLIA ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL CHAINMAIL GLOVES, TEXTILE STRAP

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

1852.000 ● **XXS** 5 - 5½



1852.003 ● **M** 8 - 8½



1852.001 ● **XS** 6 - 6½



1852.004 ● **L** 9 - 9½



1852.002 ○ **S** 7 - 7½



1852.005 ● **XL** 10



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

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

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

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

1851.002 ○ **S** 7 - 7½

1851.003 ● **M** 8 - 8½

1851.004 ● **L** 9 - 9½



Manicotto cm 15 | Armguard cm 15

Caratteristiche tecniche come 1852  
Technical features as 1852

## GUANTO IN MAGLIA ACCIAIO INOX O'SAFE O'SAFE STAINLESS STEEL CHAINMAIL GLOVES

Gants en cotte de maille inox O'SAFE | O'SAFE Ringgeflechtshandschuh | Guantes de malla inox O'SAFE

1844.000 **Misura unica**



o'safe



- Sistema di chiusura brevettato con molle ultrapiatte, completamente in acciaio inox. Senza cinturini, senza ganci!
- Misura universale e ambidestro
- Diametro interno degli anelli: 3 mm - diametro esterno degli anelli: 4 mm
- Dichiarazione di conformità CE, in accordo con gli standard EN 1082-1, ISO 13999-1 and NF EN 1811

- Patented closing system with an ultra flat stainless steel spring firmly attached to the rings of the chainmail glove
- One size for all, ambidextrous
- Rings diameter inside 3 mm - rings diameter outside 4 mm
- CE product, in compliance with standards EN 1082-1, ISO 13999-1 and NF EN 1811





## GUANTO IN MAGLIA ACCIAIO INOX WILCO WILCO STAINLESS STEEL CHAINMAIL GLOVES

Gants en cotte de maille inox WILCO | WILCO Ringgeflechtshandschuh | Guantes de malla inox WILCO

1840.000 ● XXS 5 - 5½

1840.003 ● M 8 - 8½

1840.001 ● XS 6 - 6½

1840.004 ● L 9 - 9½

1840.002 ○ S 7 - 7½

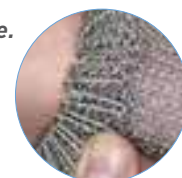
1840.005 ● XL 10

**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

1841.072 ○ S 7 - 7½

Manicotto cm 7,5 | Armguard cm 7,5

1841.073 ● M 8 - 8½

1841.074 ● L 9 - 9½

1841.152 ○ S 7 - 7½

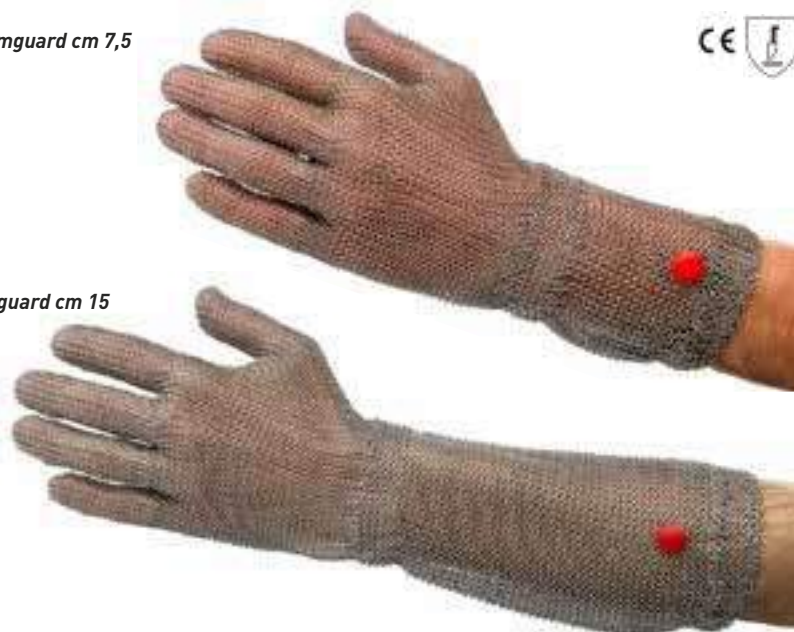
Manicotto cm 15 | Armguard cm 15

1841.153 ● M 8 - 8½

1841.154 ● L 9 - 9½

Caratteristiche tecniche come 1840

Technical features as 1840



## TENDIGUANTI IN PLASTICA GLOVES STIFFENER

Fixe-gant | Handschuhspanner | Tensores de dedos

1853.700



Con tendiguanti | with stiffener



Senza | without stiffener



## GREMBIULE IN PLACCHE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL PLATES APRON

Tablier de protection inox | Stechschuttschürze |  
Delantal inox

**1855.000**

Misure cm 55 x altezza cm 70  
kg 1,450



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

## GREMBIULE IN MAGLIA ACCIAIO LIGHTINOX CHAINMAIL APRON LIGHTINOX

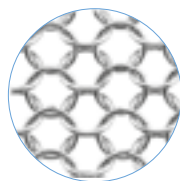
Tablier de protection LIGHTINOX | Stechschuttschürze  
LIGHTINOX | Delantal LIGHTINOX

**1854.070**

Misure cm 55 x altezza cm 70  
kg 0,990

**1854.080**

Misure cm 55 x altezza cm 80  
kg 1,120



- Reversibile
- **Diametro del filo 0,7 mm, più leggero e stesso livello di protezione**
- Fornito con sistema di allaccio in plastica con 4 punti di ancoraggio
- Dichiarazione di conformità CE, in accordo con gli Standard EN ISO 13998 (Livello 2)
- *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

**NEW!**



**1859.125W**

**1859.125L**

**1859.125R**

**1859.125G**

**1859.125Y**

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

Spessore: 300µm *Thickness: 300µm*

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

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

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



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

Acciaio Inox | *Stainless steel*

1301.040 cm 40 = 15<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

1301.045 cm 45 = 17<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

1301.050 cm 50 = 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"



Acciaio al carbonio | *Carbon steel*

1303.040 cm 40 = 15<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

1303.045 cm 45 = 17<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

1303.050 cm 50 = 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

## LAMA RICAMBIO *SPARE BLADE*

Acciaio Inox | *Stainless steel*

1311.040 cm 40 = 15<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

1311.045 cm 45 = 17<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

1311.050 cm 50 = 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

Per 1301 - 1303



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

Acciaio Inox | *Stainless steel*

1302.045 cm 45 = 17<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

1302.050 cm 50 = 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"



Acciaio al carbonio | *Carbon steel*

1304.045 cm 45 = 17<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

1304.050 cm 50 = 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

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

1306.045 cm 45 = 17<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"



## LAMA RICAMBIO PER CAMBIO RAPIDO *SPARE BLADE*

Acciaio Inox | *Stainless steel*

1312.045 cm 45 = 17<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

1312.050 cm 50 = 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

Per 1302 - 1304 - 1306



## MANICO DI RICAMBIO CON VITI *SPARE HANDLE AND SCREWS*

1315.100



## LEVA TENDILAMA DI RICAMBIO *SPARE BLADE-TIGHTENER*

1315.200



## TIRANTE DI RICAMBIO *SPARE SCREW*

1315.300





## AFFILACOLTELLI SHARP'EASY SHARP'EASY KNIFE SHARPENER

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

**1982.000**

Altezza cm 27 = 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.

## AFFILACOLTELLI MANUALE HANDY CERAMIC KNIFE SHARPENER

Aiguise couteaux | Handlicher Keramik-Messerschärfer | Afilador

**1977.000**

Misure: lunghezza totale cm 15 - diametro dischi cm 3

Size: overall length cm 15 - discs diameter cm 3

Affilacoltelli manuale di semplice utilizzo. Struttura in plastica resistente agli urti. Lavabile in lavastoviglie. Dotato di due dischi per affilare in rubino sintetico (scala di durezza 9)

*Handy ceramic knife sharpener for household use, impressive easy handling. Casing made of shock resistant plastic. Dishwasher safe. Two sharpening discs made of synthetic ruby (hardness factor 9).*



## AFFILACOLTELLI MANUALE SOLID CERAMIC KNIFE SHARPENER

Aiguise couteaux | Stabiler Keramik-Messerschärfer | Afilador

**1978.000**

Misure: lunghezza totale cm 17 - diametro dischi cm 5

Size: overall length cm 17 - discs diameter cm 5

Affilacoltelli professionale di semplice utilizzo. Struttura in plastica resistente agli urti. Lavabile in lavastoviglie. Dotato di due dischi per affilare in rubino sintetico (scala di durezza 9)

*Solid ceramic knife sharpener, casing made of shock resistant plastic. Dishwasher safe. Two sharpening discs made of synthetic ruby (hardness factor 9).*



## AFFILACOLTELLI A ROTELLA INOX MANUAL KNIVES SHARPENER

Aiguise-couteaux | Messerschleifer | Afilador manual de cuchillos

**1981.000**

Totale cm 18 = 7" overall length







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

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

## PIETRA PER AFFILARE 220/1000 SHARPENING WHETSTONE 220/1000

Pierre à aiguiser | Schleifstein | Piedra de afilar

**1900.000**  
mm 185 x 65 x 30

Pietra ad acqua (whetstone) combinata, grana 220/1000. Il lato 220 è ideale per la fase di sgrossatura e per la prima sistemazione del filo, mentre il lato 1000 è ideale per l'affilatura. La pietra è fornita in una scatola di plastica che funge anche da base per l'affilatura.

*Combined whetstone, grit 220/1000. The 220 grit side is ideal for grinding and restoring the edge, while the 1000 one for sharpening. The stone is provided in the plastic case that works also as a base*



## PIETRA PER AFFILARE 1000/3000 SHARPENING WHETSTONE 1000/3000

Pierre à aiguiser | Schleifstein | Piedra de afilar

**1901.000**  
mm 185 x 65 x 30

Pietra ad acqua (whetstone) combinata, grana 1000/3000. Il lato 1000 è ideale per la fase di affilatura mentre il lato 3000 è studiato per la lucidatura e finitura del filo. La pietra è fornita in una scatola di plastica che funge anche da base per l'affilatura.

*Combined whetstone, grit 1000/3000. The 1000 grit side is ideal for sharpening, while the 3000 one for polishing and finishing the edge. The stone is provided in the plastic case that works also as a base*



## PIETRA DA RETTIFICA FLATTENING STONE

Pierre à dresser Schleifsteina-brichtblöcke | Piedra de aplanamiento

**1905.000**  
mm 175 x 55 x 30

Per appiattare la superficie della pietra da affilatura

*To flatten the sharpening stone surface*



## GOMMA PER RUGGINE RUST ERASER

**1906.000**  
mm 50 x 40 x 20

Toglie piccoli segni di ruggine dalle superfici metalliche.

*Eraser to remove small rust signs from metal surfaces*



## GUIDA PER CORRETTA AFFILATURA SHARPENING GUIDE CLIP

**1907.000**  
mm 58 x 19 x 16

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

*Helps to maintain the correct blade angle during sharpening*







# AFFETTA TARTUFI

Distributor in Cambodia & Laos: [www.tricontinental.asia](http://www.tricontinental.asia) - [info@tricontinental.asia](mailto:info@tricontinental.asia)  
AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting



# AFFETTATARTUFI

## Prodotti per tartufi e funghi

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

Ottimo anche per funghi, verdure, parmigiano e cioccolato.

## Truffle slicers

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



- 1 Pratico foro per appendere facilmente i prodotti

*Hole to hang up the product*

- 2 Lametta in acciaio inossidabile, con filo liscio o ondulato

*Sharp stainless steel blades, with plain or serrated edge*

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

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

- 4 Marcatura logo al laser

*Laser printed logo*



**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 is born thanks to a reflection about the excellence of a product, of 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 manufacturer*







## XFETTA *Damasco* AFFETTA TARTUFI XFETTA TRUFFLE SLICER **DAMASTEEL**

SÖDERFORS 1676

**DAMASTEEL**

CUTTING EDGE. AND LOOKS TOO.™

### 17XF.DAM

Lama **cm 8** = 3"

Prodotto cm **25 x 11**

Con piedistallo in marmo di Carrara *With Carrara marble stand*



**XFETTA Damasco Limited Edition** è realizzato in Damasteel DS93X™, acciaio damascato sinterizzato prodotto partendo da due leghe di diverso grado, RWL34™ e PMC27™.

Il damasco è una tipologia di materiale con millenni di storia e performance di taglio incomparabili, per fare di **XFETTA** un'opera d'arte sia di tecnica che estetica.

*XFETTA Damasco Limited Edition is made of Damasteel DS93XTM, a sintered damask steel made of two different grade alloys, RWL34TM and PMC27TM. Damask is a type of material with millennia of history and incomparable cutting performances, turning XFETTA into a work of art of both technique and design.*

## XFETTA AFFETTA TARTUFI XFETTA TRUFFLE SLICER

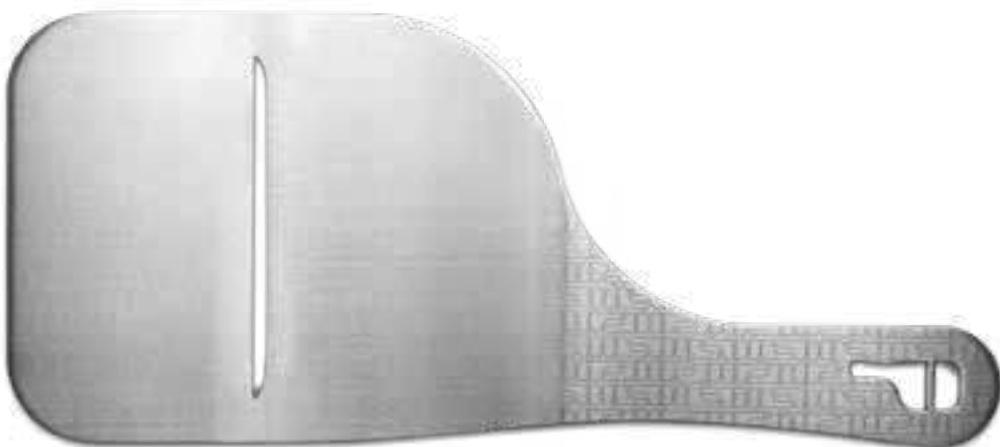
**Nitro-B**

### 17XF.NIB

Lama **cm 8** = 3"

Prodotto cm **25 x 11**

In elegante scatola singola *In elegant single box*



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

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



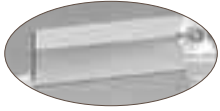


**AFFETTATARTUFI, ACCIAIO INOX**  
**STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER**

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

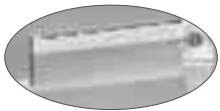
**1700.000 Lama liscia | Plain blade**

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



**1701.000 Lama ondulata | Waved blade**

Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado

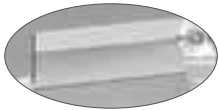


**AFFETTATARTUFI, ACCIAIO INOX**  
**STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER**

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

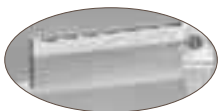
**1710.000 Lama liscia | Plain blade**

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



**1711.000 Lama ondulata | Waved blade**

Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado







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

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

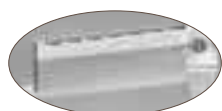
### 1720.000 Lama liscia | *Plain blade*

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



### 1721.000 Lama ondulata | *Waved blade*

Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado



## AFFETTATARTUFI INOX, MANICO ULIVO STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER, OLIVE WOOD HANDLE

Mandoline à truffes en inox avec manche en bois d'olivier  
Trüffelhobel, rostfrei mit Ölbaum griff  
Mandolina para laminar trufas, acero inoxidable y mango en madera de olivo

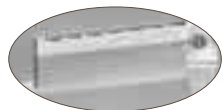
### 1722.000 Lama liscia | *Plain blade*

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



### 1723.000 Lama ondulata | *Waved blade*

Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado



Manico da un solo lato  
*One side handle*





## AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI OVANGKOL OVANGKOL TRUFFLE SLICER

Mandoline à truffes en bois de Ovankol

Ovankol Trüffelhobel

Mandolina para laminar trufas en madera de Ovankol

### 1730.000 Lama liscia | *Plain blade*

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



### 1731.000 Lama ondulata | *Waved blade*

Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado



## AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI ULIVO OLIVE WOOD TRUFFLE SLICER

Mandoline à truffes en bois d'olivier

Ölbaum Trüffelhobel

Mandolina para laminar trufas en madera de olivo

### 1740.000 Lama liscia | *Plain blade*

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



### 1741.000 Lama ondulata | *Waved blade*

Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado





## AFFETTATARTUFI INOX, MANICO IN CORNO STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER, HORN HANDLE

Mandoline à truffes en inox avec manche en corne  
Trüffelhobel, rostfrei mit Horngriff  
Mandolina para laminar trufas, acero inoxidable y mango de cuerno

**1716.000** Lama liscia | *Plain blade*  
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

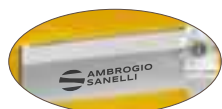


\*non in scala

## AFFETTATARTUFI INOX DORATO STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER, GOLD PLATED

Mandoline à truffes en inox, plaqué or  
Trüffelhobel rostfrei, vergoldet  
Mandolina para laminar trufas en acero inoxidable, chapado en oro

**1714.000** Lama liscia | *Plain blade*  
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso





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

Mandoline à truffes grand en inox avec manche en bois foncé

Grosser Trüffelhobel, rostfrei mit dunkler Griff

Gran mandolina para laminar trufas, acero inoxidable y mango de madera oscuro

**1712.000** Lama liscia | *Plain blade*

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

**Con 2 regolatori di qualità per un taglio preciso e di spessore variabile da 0,2 a 3 mm**  
*With 2 adjusting screws for a perfect cut, with thickness from 0,2 to 3 mm*

Altezza totale **cm 35** - *Total height cm 35*

Larghezza totale **cm 15** - *Total width cm 15*

Lunghezza lama **cm 10** - *Blade length cm 10*

## SACCHETTO DI TELA PER AFFETTATARTUFI COTTON BAG FOR TRUFFLE SLICERS

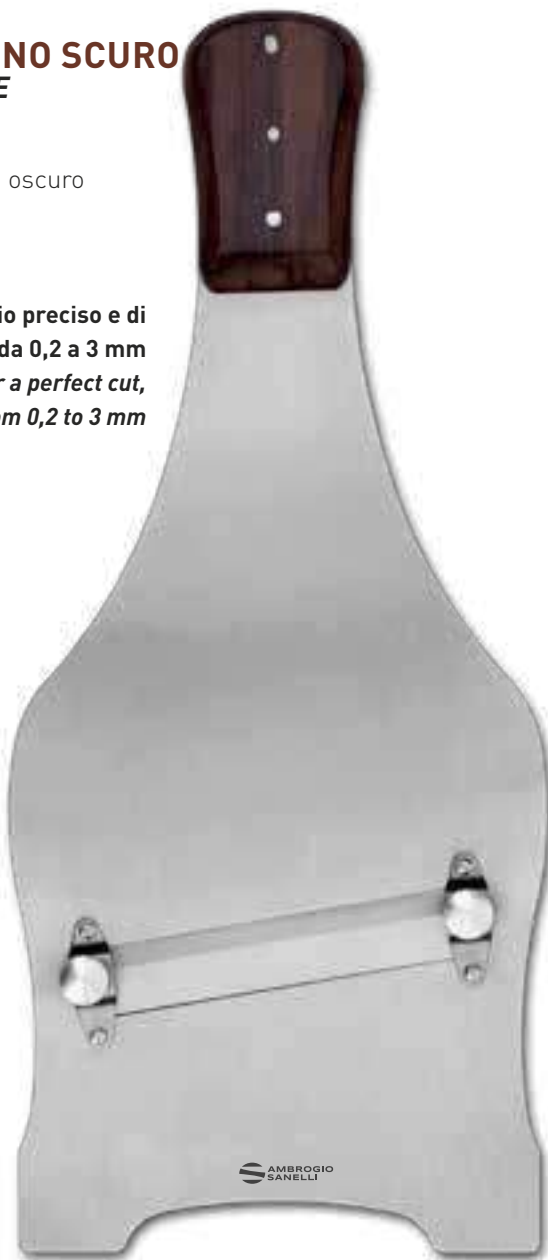
Sac en coton pour mandolines à truffes

Baumwolltasche für Trüffelhobel Bolsa de algodón para mandolinas

**1766.000**

Senza stampa  
adatto per tutti i modelli di affettatartufi tranne 1712.000 e 1716.000

*Without printing  
suitable for all models of truffle slicers except 1712.000 and 1716.000*



## SPAZZOLA PER TARTUFI TRUFFLE BRUSH

Brosse à truffes | Trüffel-Bürste | Cepillo para trufas

**1767.000**

Dimensioni **cm 9 x 5**



Struttura in faggio certificato FSC® - setole in fibre Tampico 100% naturali  
*FSC® beech wood plain - bristles in 100% pure Tampico fibers*

COME USARE LA SPAZZOLA PER TARTUFO: PRIMA DI UTILIZZARE LA SPAZZOLA PER LA PRIMA VOLTA, SCIACQUARE E PULIRE LE FIBRE NATURALI CON ACQUA CORRENTE.

DURANTE IL PRIMO LAVAGGIO SI POSSONO PRODURRE PICCOLE QUANTITÀ DI SCHIUMA: QUESTO È NORMALE PER LE FIBRE NATURALI E NON PREGIUDICA IL SUCCESSIVO UTILIZZO DEL PRODOTTO.

*HOW TO USE THE TRUFFLE BRUSH: BEFORE USING THE TRUFFLE BRUSH FOR THE FIRST TIME, PLEASE RINSE AND CLEAN THE NATURAL FIBRES UNDER RUNNING WATER.*

*THE WATER MAY DISCOLOR SLIGHTLY AND SMALL AMOUNTS OF FOAM MAYBE PRODUCED DURING THE RINSING PROCESS. THIS IS DUE TO THE PROCESSING OF THE NATURAL FIBRES AND DOES NOT AFFECT YOUR USE OF THE TRUFFLE BRUSH.*



## TUBER-PACK® TUBER-PACK® PACKAGING FOR TRUFFLES

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

1768.000

Diametro interno **cm 6** - Altezza utile **cm 5**  
Internal diameter **cm 6** - Height **cm 5**

Tuber-pack® è una confezione elegante, pratica e soprattutto igienica in quanto consente di mostrare e trasportare il tartufo senza toccarlo; grazie all'utilizzo di un sacco a barriera\* impedisce inoltre il diffondersi del suo forte aroma, facilitando il trasporto e la successiva conservazione. Tuber-pack® allunga la vita del tartufo, se tenuto alla temperatura dovuta; inoltre il calo peso è circa del 3% contro l'usuale 10/15% se tenuto esposto all'aria. Con Tuber-pack®, al momento del piacevole utilizzo il tartufo risorge come appena raccolto, col suo seducente aroma e sapore.

*Tuber-pack® is an elegant, practical but overall hygienic packaging for truffles. With Tuber-pack® is possible to show the truffle without touching it and thanks to the barrier bag\* it stops the odour, for a better transport and conservation. Tuber-pack® lengthens truffle life, if stored at right temperature; moreover, the weight loss is about 3% against the usual 10/15% when stored in open air. With Tuber-pack® at the moment of the usage the truffle resurrects as just picked up, with its seductive flavor.*

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



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

# TUBER-PACK®

Packaging Comunitario Brevettato



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

1769.000





## SERVITARTUFI TRUFFLE SET

Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

**1760.000** Set completo | *Chestnut truffle set with glass bell and slicer*

**1761.000** Vassoio vuoto e campana di vetro | *Chestnut set with glass bell (without slicer)*

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

### Elegante set per servire il tartufo composto da:

- Vassoio in legno listellare di noce (cm 35 x 25; spessore cm 2)
- Campana in vetro trasparente ad incastro sul tagliere (diametro cm 10,5 e altezza cm 9)
- Affettatartufi 1711.000

### Elegant set to serve truffles, made of:

- Tray in precious walnut wood (cm 35 x 25; thickness cm 2)
- Transparent glass bell (diameter cm 10,5; cm 9 high)
- Truffle slicer 1711.000



## SERVITARTUFI TRUFFLE SET

Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

**1762.000** Set completo | *Chestnut truffle set with glass bell and slicer*

**1763.000** Vassoio vuoto e campana di vetro | *Chestnut set with glass bell (without slicer)*

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

### Elegante set per servire il tartufo composto da:

- Vassoio in legno listellare di noce (cm 35 x 25; spessore cm 2)
- Campana in vetro trasparente ad incastro sul tagliere (diametro cm 10,5 e altezza cm 9)
- Affettatartufi 1721.000

### Elegant set to serve truffles, made of:

- Tray in precious walnut wood (cm 35 x 25; thickness cm 2)
- Transparent glass bell (diameter cm 10,5; cm 9 high)
- Truffle slicer 1721.000



## CAMPANA DI VETRO DI RICAMBIO SPARE GLASS BELL

**1764.000**

Per servitartufi 1760.000, 1761.000, 1762.000, 1763.000

For truffle sets 1760.000, 1761.000, 1762.000, 1763.000



## SERVITARTUFI IN CASTAGNO CHESTNUT TRUFFLE SET

Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

**1754.000** Set completo | *Chestnut truffle set with glass bell and slicer*

**1755.000** Vassoio vuoto e campana di vetro | *Chestnut set with glass bell (without slicer)*

### Set Servitartufi composto da:

- Tagliere in legno di castagno, dimensioni **30 cm x 20 cm x cm 2**
- Campana di vetro
- Affettatartufi in acciaio inox lama liscia codice 1700.000
- Pratica ed elegante confezione in cartone con maniglia

### Set to serve truffles, consisting of:

- Chestnut wooden board, size **cm 30 x cm 20 x cm 2**
- Glass bell
- Stainless steel truffle slicer, plain blade code 1700.000
- Practical and elegant cardboard box with handle



## SERVITARTUFI IN NOCE WALNUT TRUFFLE SET

Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

**1756.000** Set completo | *Chestnut truffle set with glass bell and slicer*

**1757.000** Vassoio vuoto e campana di vetro | *Chestnut set with glass bell (without slicer)*

### Set Servitartufi composto da:

- Tagliere in legno di noce, dimensioni **30 cm x 20 cm x cm 2**
- Campana di vetro
- Affettatartufi in acciaio inox lama liscia codice 1700.000
- Pratica ed elegante confezione in cartone con maniglia

### Set to serve truffles, consisting of:

- Walnut wooden board, size **cm 30 x cm 20 x cm 2**
- Glass bell
- Stainless steel truffle slicer, plain blade code 1700.000
- Practical and elegant cardboard box with handle



## CAMPANA DI VETRO DI RICAMBIO SPARE GLASS BELL

**1758.000**

Per servitartufi 1754.000, 1755.000, 1756.000, 1757.000

For truffle sets 1754.000, 1755.000, 1756.000, 1757.000



## “SEGASALAME”

**1775.000**

### Lavorazione artigianale:

in legno di rovere naturale, lama in acciaio inox,  
piano di taglio **cm 30**, lama **cm 24**

### Handicraftsman product:

natural wood with stainless steel blade;  
cutting length **cm 30**, blade **cm 24**

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



## COLTELLO PER PULIRE IL TARTUFO *SMALL KNIFE FOR TRUFFLES*

Petit couteau pour truffes | Trüffelmesser | Cuchillo para trufas

**S691.007**

Lama **cm 7** = 2 ¾"



MANICO NYLON

## COLTELLO FUNGHI *MUSHROOMS KNIFE*

Couteau à champignons | Pilzmesser | Cuchillo para setas

**1790.000** Legno chiaro | *Natural wood*

Lunghezza totale aperto **cm 21** = 8 ¾" total length open

Lunghezza totale lama **cm 7** = 2 ¾" blade length



**1791.000** Legno scuro | *Dark wood*

Lunghezza totale aperto **cm 21** = 8 ¾" total length open

Lunghezza totale lama **cm 7** = 2 ¾" blade length



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