



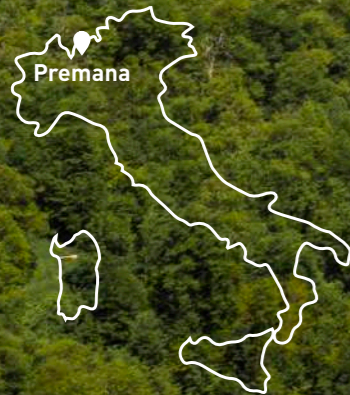
**AMBROGIO  
SANELLI**

THE EVOLUTION OF CUTTING

 **AMBROGIO  
SANELLI**  
NITRO B  
24080A030925  
MADE IN ITALY  
TC49030E

**2026**

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



Premana

Premana, Italy  
1000 metri s.l.m.



**AMBROGIO  
SANELLI**

THE EVOLUTION OF CUTTING

# 04 INTRO

DAL 1864  
SINCE 1864

FIERE INTERNAZIONALI  
EXPORT MARKET

PRODUZIONE  
MANUFACTURING

SHARPLAB  
SHARPLAB

IL NOSTRO ACCIAIO  
STAINLESS STEEL

QUALITÀ E  
CERTIFICAZIONI  
QUALITY & CERTIFICATIONS

PARTNERS  
PARTNERS

COLLABORAZIONI  
COLLABORATIONS

NEW PACKAGING  
NEW PACKAGING

# 28 TECNA

COLTELLERIA  
PROFESSIONALE  
HACCP DOPPIO  
STAMPAGGIO  
PROFESSIONAL KNIVES  
HACCP DOUBLE MOULDING

**HACCP**  
CARNE CRUDA  
RAW MEAT

CARNE COTTA  
O POLLAME  
POULTRY

PESCE  
FISH AND SEAFOOD

PANE E LATTICINI  
BAKERY AND DAIRY PRODUCTS

FRUTTA E VERDURA  
FRUITS AND VEGETABLES

# 42 SUPRA

COLTELLERIA  
PROFESSIONALE  
HACCP  
PROFESSIONAL KNIVES HACCP

**CATEGORIE**  
KNIFE CATEGORIES

MACELLERIA  
MEAT PROCESSING

CUCINA  
CHEF KNIVES

PESCE  
FISH KNIVES

ARROSTO  
CARVING

PANE E LIEVITATI  
BAKERY AND DAIRY  
PRODUCTS

FORMAGGIO  
CHEESE KNIVES

COLTELLI DA TAVOLA  
TABLES KNIVES

COLTELLI DA BISTECCA  
STEAK KNIVES

MULTIUSO  
MULTIPURPOSE KNIVES

SPELUCCHINI  
PARING KNIVES

**HACCP**  
CARNE CRUDA  
RAW MEAT

CARNE COTTA  
O POLLAME  
POULTRY

PANE E LATTICINI  
BAKERY AND DAIRY  
PRODUCTS

PESCE  
FISH AND SEAFOOD

FRUTTA E VERDURA  
FRUITS AND VEGETABLES

ALLERGIE ALIMENTARI  
ALLERGEN-FREE FOODS

CIBI COTTI  
COOKED FOOD

# 88 SPATOLE

SPATOLE  
PROFESSIONALI  
PROFESSIONAL  
SPATULAS

# 94 BBQ

COLTELLERIA  
PROFESSIONALE  
DA BARBECUE  
PROFESSIONAL BBQ KNIVES

**CATEGORIE**  
KNIFE CATEGORIES

AFFETTARE  
SLICING

CHEF MULTIUSO  
CHEF MULTIPURPOSE

DISOSSO  
TRIMMING

# 100 Maitre

COLTELLERIA  
FORGIATA  
FORGED KNIVES

# 106 HEXAGON

COLTELLI  
GIAPPONESI  
ASIAN STYLE KNIVES

# 110 SHARPENING

ATTREZZATURE  
PROFESSIONALI  
PER L'AFFILATURA  
PROFESSIONAL  
SHARPENING TOOLS

# 116 CARAVEL

SOLUZIONI  
PER IL TRASPORTO  
TRAVEL SOLUTIONS

**CATEGORIE**  
PRODUCT CATEGORIES

ZAINO  
BACKPACK

VALIGIE  
TRAVEL CASE

VALIGIE COMPLETE  
COMPLETE SUITCASES

ROTOLI CHEF  
CHEF ROLL BAGS

# 122 Accessori

UTENSILI PROFESSIONALI  
DA CUCINA E  
MACELLERIA  
PROFESSIONAL KITCHEN AND  
BUTCHERY TOOLS

**CATEGORIE**  
PRODUCT CATEGORIES

SALVALAMA  
BLADE GUARD

PINZE  
TWEEZERS

PELAPATATE  
POTATO PEELERS

SCHIACCIANOCI  
NUTCRACKERS

ACCESSORI PESCE  
FISH ACCESSORIES

TRINCIAPOLLI & FORBICI  
POULTRY SHEARS & SCISSORS

GRATTUGIE  
GRATERS

MORSE  
HAM PRESSES

ACCESSORI  
FORMAGGIO  
CHEESE ACCESSORIES

ACCESSORI  
MACELLERIA  
BUTCHERY ACCESSORIES

GUANTI PROTETTIVI  
PROTECTIVE GLOVES

GREMBIULI PROTETTIVI  
PROTECTIVE APRONS

SEGHE DA MACELLERIA  
BONE SAWS

# 152 AFFETTA TARTUFI

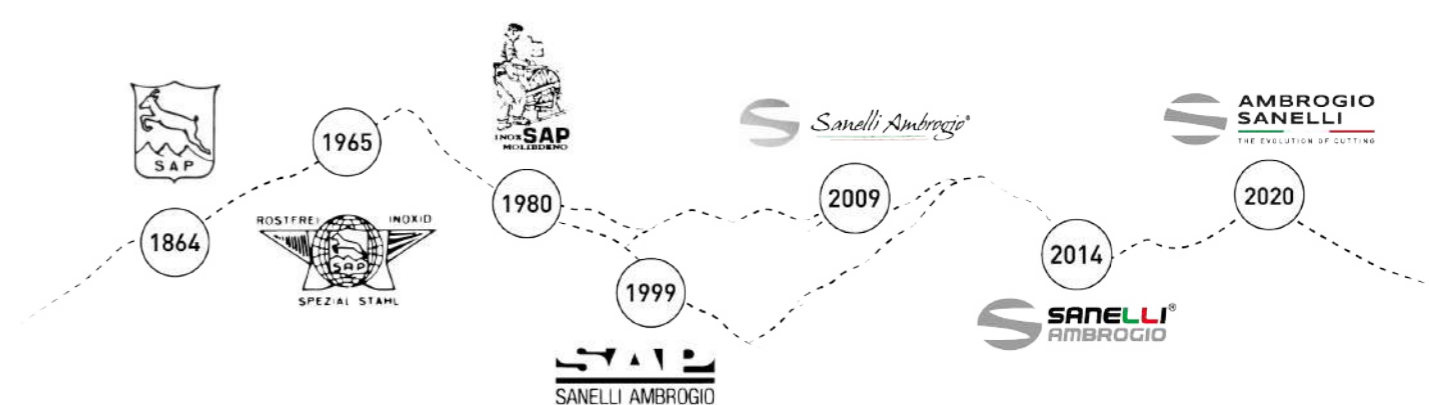
PRODOTTI PER TARTUFI E  
FUNGHI  
PRODUCTS FOR TRUFFLES AND  
MUSHROOMS

CONTENTS



# DAL 1864

Since 1864



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

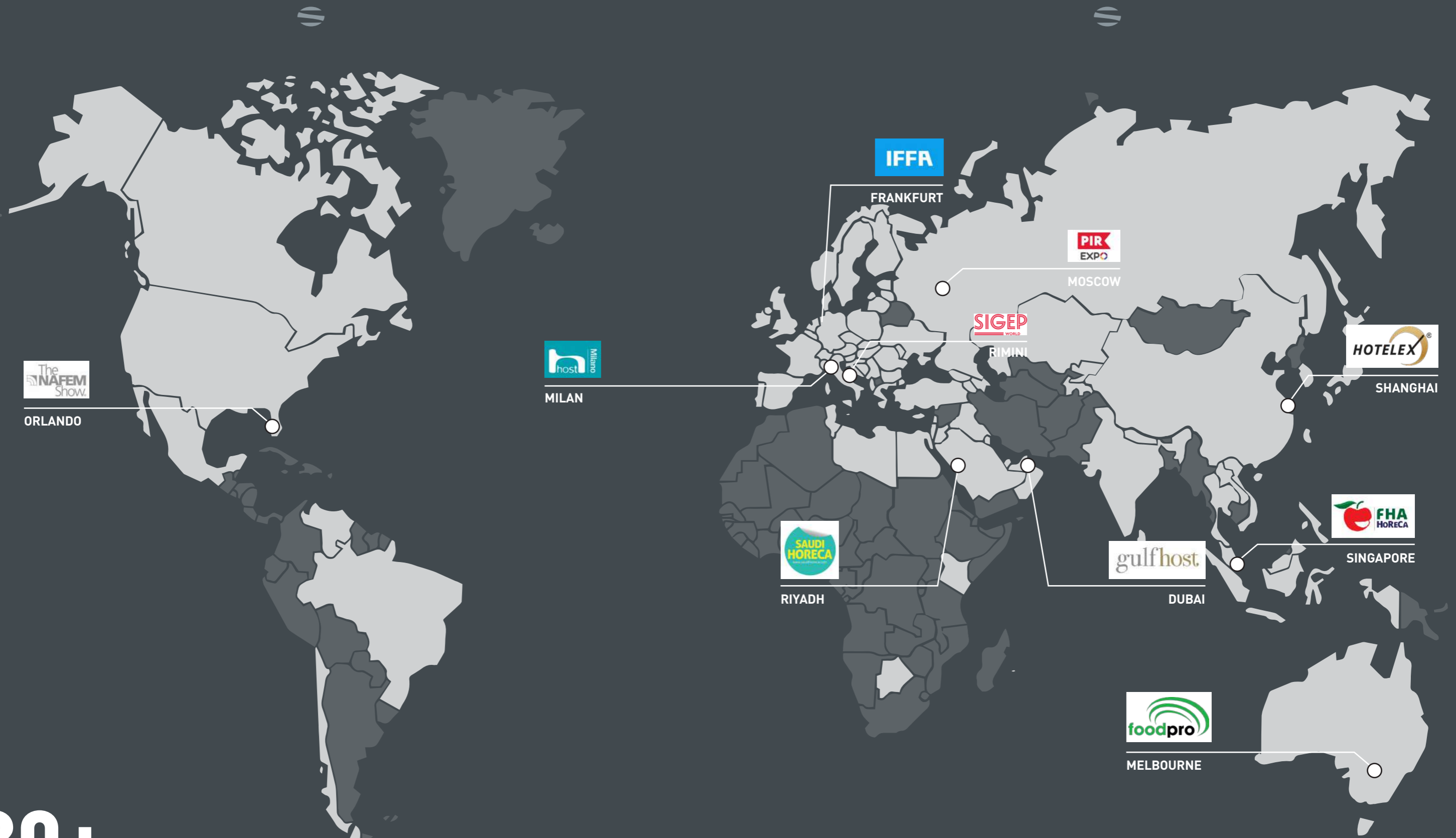
Da allora la tradizione e l'esperienza lavorativa sono state tramandate di padre in figlio e l'azienda è cresciuta nel contesto del paese dando un significativo contributo alla nascita di quello che è diventato nel tempo un importante distretto produttivo. L'incessante attività di ricerca e l'estrema passione per il lavoro mantengono l'azienda in costante evoluzione, al fine di perseguire al meglio l'obiettivo principe: produrre coltelli che siano strumenti di lavoro affidabili e di qualità.

Everything began in 1864 in Premana, a small village in the Italian Alps, where ironworking has been a tradition for centuries, thanks to the mines in the upper valley. The founder, Ambrogio Sanelli, after gaining experience as a blacksmith in Venice, started his own production business here, forging various types of blades. These blades were soon distributed both nationally and internationally.

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

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

# 80+ Countries



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

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



# PRODUZIONE MANUFACTURING

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

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

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



VIDEO ISTITUZIONALE



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

*"Where technology and innovation meet handcrafting experience"*

# PROCESSO PRODUTTIVO MANUFACTURING PROCESS



1.



## TAGLIO LASER LASER CUT

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



3.

## FINITURA TALLONE E COSTE HEEL AND SPINE FINISH

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



2.



## TRATTAMENTO TERMICO HEAT TREATMENT

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



TEST DI DUREZZA  
HARDNESS TEST **A**



4.

## ARROTATURA GRINDING

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



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



# sharplab

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

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



LEGENDA

PROCESSO PRODUTTIVO MANUFACTURING PROCESS ———  
TEST DI LABORATORIO LAB TESTING .....

# PROCESSO PRODUTTIVO

## MANUFACTURING PROCESS



5.



### LUCIDATURA

#### POLISHING

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

*The blades are subjected to a specific polishing process that increases surface smoothness and resistance to corrosion.*



TEST DI RUGOSITÀ DELLA LAMA  
ROUGHNESS TEST **B2**



7.

### MANICATURA

#### HANDLE

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

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



TEST DI TAGLIO  
SHARPNESS TEST **E**



6.



### AFFILATURA

#### SHARPENING

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

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



TEST DELL'ANGOLO DI TAGLIO  
CUTTING ANGLE TEST **D**



8.



### MARCATURA E CONFEZIONE

#### MARKING AND PACKAGING

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

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



LUCIDATURA  
POLISHING **5.**

TEST RUGOSITÀ DELLA LAMA  
ROUGHNESS TEST **B2**

TEST DI CORROSIONE  
CORROSION TEST **C**

AFFILATURA  
SHARPENING **6.**

TEST DELL'ANGOLO DI TAGLIO  
CUTTING ANGLE TEST **D**

MANICATURA  
HANDLE **7.**

TEST DI TAGLIO  
SHARPNESS TEST **E**

MARCATURA E CONFEZIONE  
MARKING AND PACKAGING **8.**

#### LEGENDA

PROCESSO PRODUTTIVO MANUFACTURING PROCESS ———

TEST DI LABORATORIO LAB TESTING ······

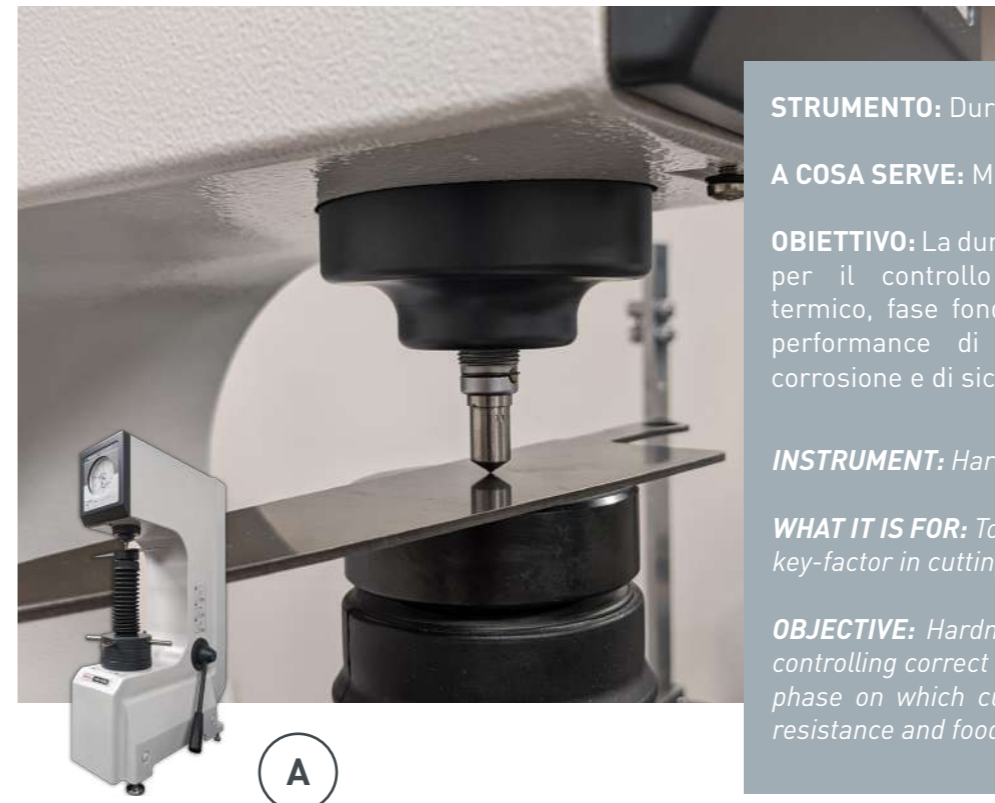


sharplab

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

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

## TEST DI DUREZZA HARDNESS TEST



A

**STRUMENTO:** Durometro;

**A COSA SERVE:** Misura la durezza dell'acciaio;

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

**INSTRUMENT:** Hardness tester;

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

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

## TEST RUGOSITÀ DELLA LAMA ROUGHNESS TEST



B

**STRUMENTO:** Rugosimetro;

**A COSA SERVE:** Misura la rugosità della lama;

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

**INSTRUMENT:** Roughness tester;

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

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

## TEST DI CORROSIONE CORROSION TEST



C

**STRUMENTO:** Vasca ad immersione automatica;

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

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

**INSTRUMENT:** Automatic immersion tank;

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

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

## TEST DELL'ANGOLO DI TAGLIO CUTTING ANGLE TEST



D

**STRUMENTO:** Goniometro Laser;

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

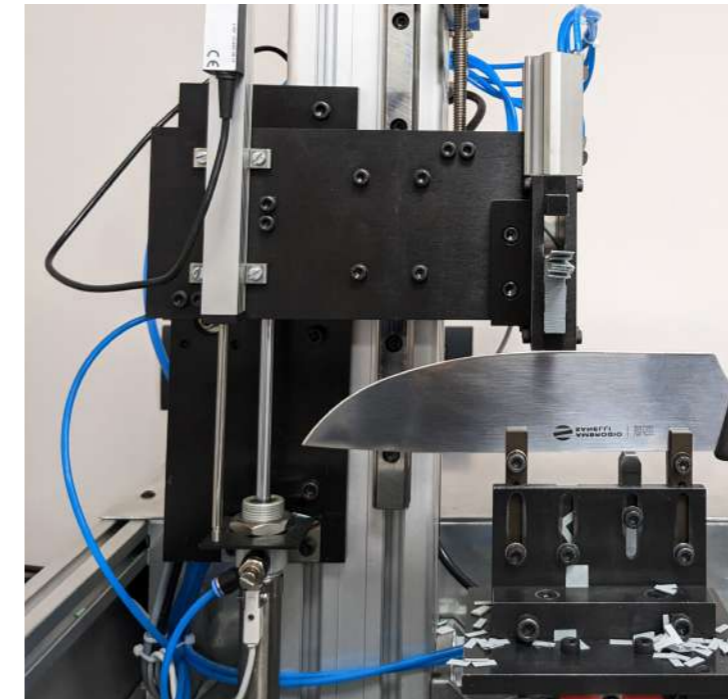
**OBIETTIVO:** Verifica che la geometria sia quella desiderata per il modello del coltello in esame.

**INSTRUMENT:** Laser goniometer;

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

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

## TEST DI TAGLIO SHARPNESS TEST



E

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

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

**OBIETTIVO:** Il nostro Edge Tester simula il ciclo di vita di un coltello, permettendoci di analizzare le prestazioni nel tempo in relazione alle geometrie di lama e alle tecniche di affilatura.

Due parametri fondamentali vengono misurati:

- ICP (Initial Cutting Performance): indica la capacità di taglio iniziale, ovvero quanto è affilata la lama appena prodotta.

- TCC (Total Card Cut): rappresenta la capacità di taglio totale, simulando la tenuta del filo nel tempo.

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

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

**OBJECTIVE:** Our Edge Tester simulates the life cycle of a knife, allowing us to analyze how blade geometry and sharpening techniques perform over time.

Two key metrics are evaluated:

- ICP (Initial Cutting Performance): indicates the initial sharpness of the blade, i.e., its cutting power right after production or sharpening.

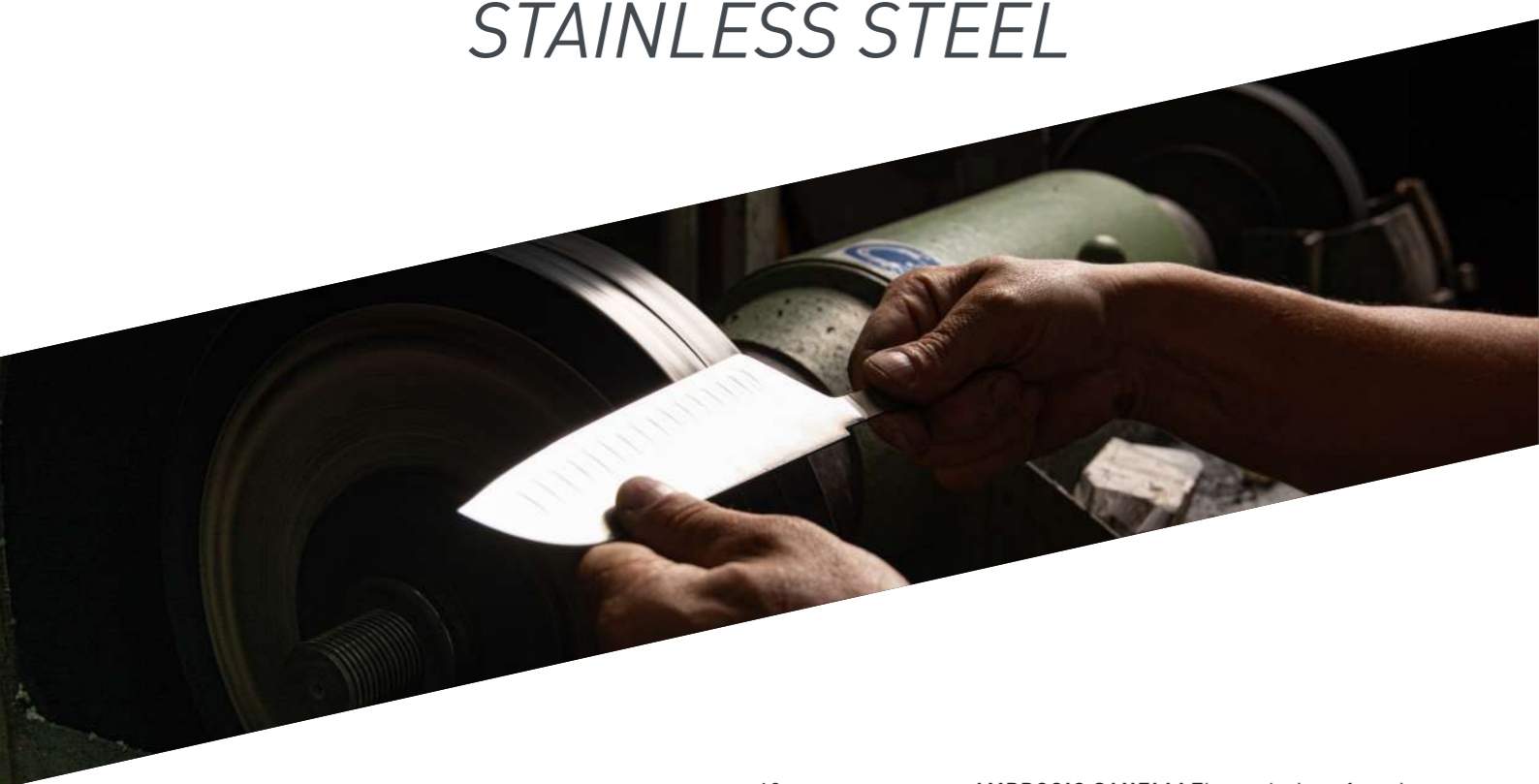
- TCC (Total Card Cut): represents the total cutting capacity, simulating how well the edge holds up over extended use.





# IL NOSTRO ACCIAIO

## STAINLESS STEEL



**(EN 10088-3:1.4916)**

**N 0,1% C 0,50% CR 14,50% MO 0,7% V 0,15%**



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

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



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

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



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

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



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

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

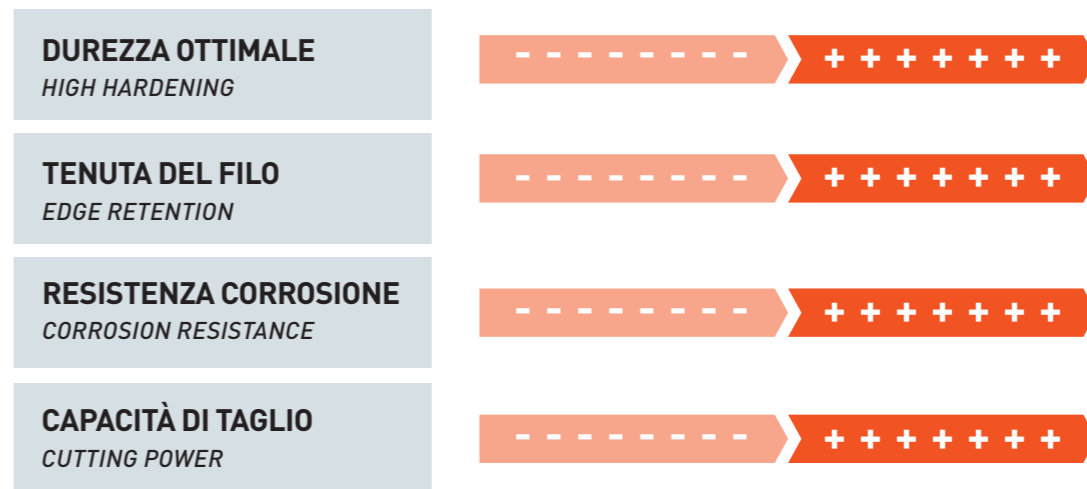


**Vanadio (V):** Riduce la dimensione dei grani nella microstruttura, con effetto di aumentare la capacità di taglio sul filo della lama.

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



ACCIAIO 1.4116 COMMON KNIFE STEEL	NitroB 1.4916
--------------------------------------	---------------



# QUALITÀ E CERTIFICAZIONI QUALITY & CERTIFICATIONS

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

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

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

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



## UNI EN ISO 9001:2015

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

## UNI EN ISO 9001:2015

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



## NSF INTERNATIONAL

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

## NSF INTERNATIONAL

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



## WECOOKIE - ITALIAN FOODSERVICE MANUFACTURERS NETWORK

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

## WECOOKIE - ITALIAN FOODSERVICE MANUFACTURERS NETWORK

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



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

# PARTNERS



ASSOCIAZIONE  
PROFESSIONALE  
CUOCHI ITALIANI



APCI.IT



AMIRA-ITALIA.IT



CONPAIT-SICILIA.IT



ACCADEMIAMAESTRI  
LIEVITOMADRE  
PANETTONEITALIANO.IT



COPPADELMONDO  
DELPANETTONE.CH



AROMACADEMY.EU



UNISAFO.IT



WITALYMAG.COM

## COLLABORAZIONI COLLABORATIONS



*Francesco Elmi*

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

pag.154



**FRANCESCO ELMI**  
MAESTROPASTICCIERE  
BOLOGNA

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

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

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

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

pag.91



**S T E F A N O L A G H I**

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

Uno strumento **tagliante, durevole, pratico, ecologico** e realizzato con i migliori materiali certificati per il contatto alimentare.

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

pag.57



**il cannibale**  
MICHELE CANNISTRARO

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

L'incontro tra **Michele Cannistraro** e **Ambrogio Sanelli** è stato naturale, ed ha avuto come risultato un coltello multiuso dal taglio estremamente "preciiso".

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

pag.96

# SAFE-EDGE


Non un packaging, ma una protezione per sempre!  
*Not just packaging, it's a blade guard for life!*

FROM PACKAGING TO BLADE GUARD




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


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




**SAFE-EDGE**  
 Utilizzabile come coprilama, attraverso la rimozione delle linguette più esterne.  
*Recyclable as a blade cover by removing the outermost tabs.*

**NEW!**

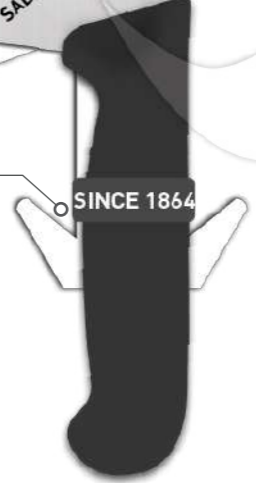




Packaging appendibile.  
*Hangable packaging.*



Fascetta in silicone per una maggiore sicurezza.  
*Silicone strap for enhanced security.*



Materiale in plastica:

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

*Plastic material:*

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



# TECNA

## Coltelli professionali con manico antiscivolo in doppio materiale

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

## Professional knives with anti-slip handles

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



### PACKAGING



### HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

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

### COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

**TD07 014 B** ● ●  
Lama 14 cm = 5½"



### COLTELLO DISOSSO STRETTO ALVEOLATO *NARROW BONING KNIFE GRANTON EDGE*

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

**TD97 016 B**  
Lama 16 cm = 6¼"



### COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

**TD12 016 B** ● ●  
Lama 16 cm = 6¼"



### COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

**TM09 020 B** ●  
Lama 20 cm = 8"



### COLTELLO FRANCESE, LAMA ALVEOLATA *BUTCHER KNIFE GRANTON EDGE*

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

**TM99 024 B**  
Lama 24 cm = 9½"



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



### COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

**TM10 026 B** ●  
Lama 26 cm = 10"



### COLTELLO ARROSTO TRADIZIONALE *CARVING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

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



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

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

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



### FALCETTA *CLEAVER*

Couperet | Küchenspalter | Macheta cocina

**TQ37 016 B**  
Lama 16 cm = 6¼"

Spessore 3,6 mm thickness

● Kg 0,600



### COLTELLO MULTIUSO, LAMA MICRODENTATA *MULTIPURPOSE KNIFE, MICRO-SERRATED EDGE*

Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina

**TT90 014 B** ●  
Lama 14 cm = 5½"



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

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

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



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

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

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



### TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

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



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



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



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

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

TC66 022 B  
Lama 22 cm = 8 3/4"

FLESSIBILE  
FLEXIBLE 1,5 mm  
→←



## COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

TP75 021 B  
Lama 21 cm = 8"



## COLTELLO PANETTIERE - PASTICCIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

TP82 026 B  
Lama 26 cm = 10"



## COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

TP63 032 B  
Lama 32 cm = 12 1/2"



## COLTELLO PASTA - PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

TA44 026 B  
Lama 26 cm = 10"



IN COLLABORAZIONE CON  
IN COLLABORATION WITH



ASSOCIAZIONE  
PROFESSIONALE  
CUOCHI ITALIANI

## ROTOLO CHEF SELEZIONE APCI *CHEF SET APCI SELECTION*

TS01 007 M **NEW!**

TC47 024 L TRINCIANTE CUOCO, LAMA ALVEOLATA - *CHEF KNIFE, GRANTON EDGE*

TC50 018 G SANTOKU - *SANTOKU KNIFE*

TP63 024 W PANETTIERE - *BAKER KNIFE*

TM09 022 R FRANCESE - *BUTCHER KNIFE*

TC51 018 L FILETTARE FLESSIBILE - *FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE*

TT90 014 B MULTIUSO - *MULTIPURPOSE KNIFE*

A1150 030 L PINZA CHEF - *CHEF'S TWEEZER*

A5088 000 ROTOLO PORTACOLTELLI - *ROLL BAG*



## CARNE CRUDA *RAW MEAT*

### COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

TD07 014 R  
Lama 14 cm = 5 1/2"



TD07 016 R  
Lama 16 cm = 6 1/4"



TD07 018 R  
Lama 18 cm = 7"



### COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

TD12 016 R  
Lama 16 cm = 6 1/4"



TD12 018 R  
Lama 18 cm = 7"



### COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

TD15 016 R  
Lama 16 cm = 6 1/4"



TD15 018 R  
Lama 18 cm = 7"



### COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO *NARROW HAM SLICER*

Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

TA57 028 R  
Lama 28 cm = 11"



### COLTELLO PROSCIUTTO *HAM SLICER*

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

TA58 032 R  
Lama 32 cm = 12 1/2"



## COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

**TM09 018 R** ●  
Lama 18 cm = 7"



**TM09 020 R** ●  
Lama 20 cm = 8"



**TM09 022 R** ●  
Lama 22 cm = 8¾"



**TM09 024 R** ●  
Lama 24 cm = 9½"



**TM09 026 R** ●  
Lama 26 cm = 10"



**TM09 030 R** ●  
Lama 30 cm = 12"



## COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

**TM10 020 R** ●  
Lama 20 cm = 8"



**TM10 026 R** ●  
Lama 26 cm = 10"



**TM10 030 R** ●  
Lama 30 cm = 12"



## FALCETTA *CLEAVER*

Couperet | Küchenspalter | Macheta cocina

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

● Kg 0,600



3,6 mm

## COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*

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

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

● Kg 0,600



3 mm

## COLTELLO COLPO *HEAVY BUTCHER KNIFE*

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

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

● Kg 0,750



4,2 mm

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

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

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



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



## TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

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



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



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



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



## CARNE COTTA O POLLAME *POULTRY*

### COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

**TD07 014 Y** ● ●  
Lama 14 cm = 5½"



**TD07 016 Y** ● ●  
Lama 16 cm = 6¼"



### COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

**TD12 016 Y** ● ●  
Lama 16 cm = 6¼"



### COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

**TD15 016 Y** ● ●  
Lama 16 cm = 6¼"



### TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

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



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



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



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



## COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

**TM09 018 Y** ● ●  
Lama 18 cm = 7"



**TM09 022 Y** ● ●  
Lama 22 cm = 8¾"



**TM09 026 Y** ● ●  
Lama 26 cm = 10"



## PESCE *FISH AND SEAFOOD*

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

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

**TC46 020 L** ● ●  
Lama 20 cm = 8"



### TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

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



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



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



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



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

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

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



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

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

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



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

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

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

FLESSIBILE  
FLEXIBLE 1,5 mm  
→←



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



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

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

**TA56 032 L**  
Lama 32 cm = 12½"



## PANE E LATTICINI *BAKERY AND DAIRY PRODUCTS*

### COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

**TP75 021 W** ●  
Lama 21 cm = 8"



### COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

**TP63 024 W**  
Lama 24 cm = 9½"



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



**TP63 032 W** ●  
Lama 32 cm = 12½"



### TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

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



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



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



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



### COLTELLO PASTA - PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

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



### COLTELLO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

**TA44 032 W**  
Lama 32 cm = 12½"



**TA44 042 W**  
Lama 42 cm = 16½"



## FRUTTA E VERDURA *FRUITS AND VEGETABLES*

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

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

**TT91 007 G**

Lama **7 cm** = 2¾"



### SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

**TT82 011 G**

Lama **11 cm** = 4¼"



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

Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina

**TT90 014 G**

Lama **14 cm** = 5½"



### TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

**TC49 016 G**

Lama **16 cm** = 6¼"



**TC49 020 G**

Lama **20 cm** = 8"



**TC49 022 G**

Lama **22 cm** = 8¾"



**TC49 024 G**

Lama **24 cm** = 9½"



**TC49 028 G**

Lama **28 cm** = 11"



**TC49 030 G**

Lama **30 cm** = 12"



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

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

**TC50 018 G**

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



**TC50 020 G**

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



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

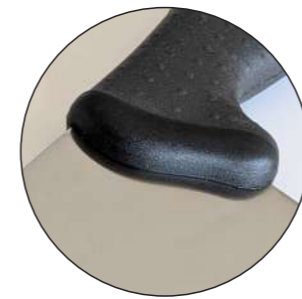
Couteau de chef, lame alvéolée | Kochmesser, kullenschliff | Cuchillo cocinero, hoja con alvéolos

**TC47 024 G**

Lama **24 cm** x 5,6 = 9½"



### FOCUS SUL MANICO *TECNA* *TECNA HANDLE FOCUS*



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

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



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

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



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

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

# SUPRA

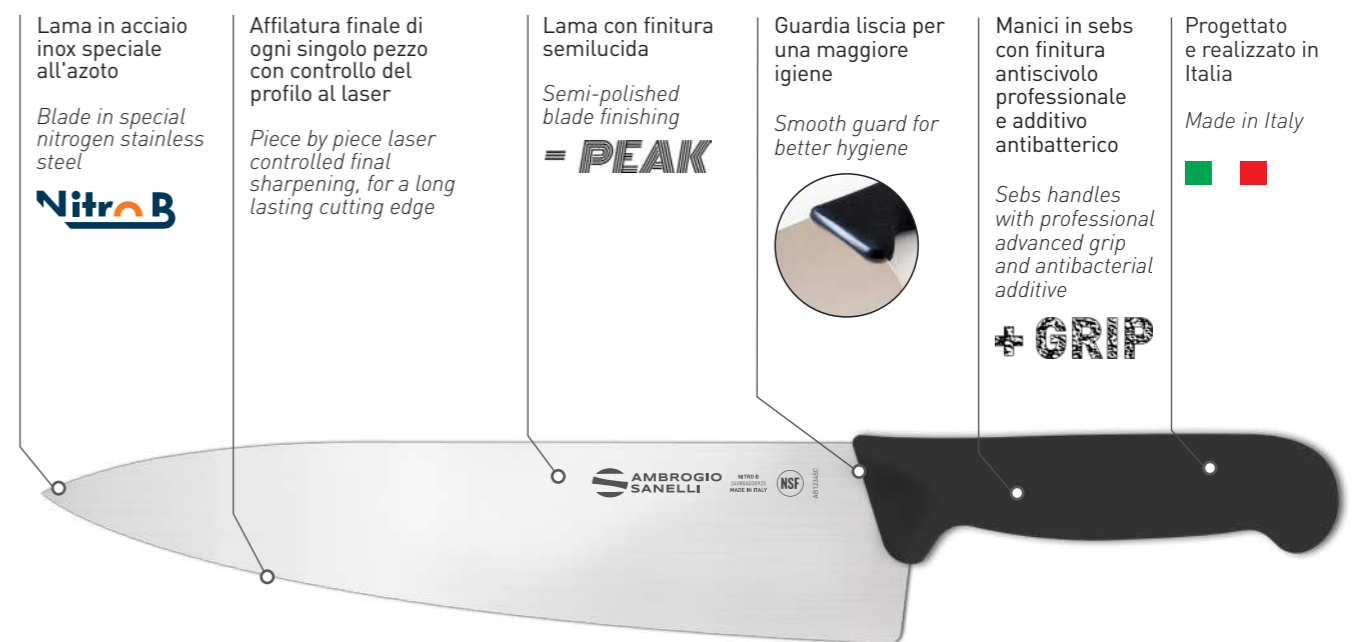


## Coltelli professionali con lame in acciaio inox all'azoto e manico nero in SEBS

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

## Professional knives in nitrogen steel with black SEBS handles

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



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

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

Lama con finitura semilucida  
*Semi-polished blade finishing*  
**= PEAK**

Guardia liscia per una maggiore igiene  
*Smooth guard for better hygiene*

Manici in sebs con finitura antiscivolo professionale e additivo antibatterico

*Sebs handles with professional advanced grip and antibacterial additive*  
**+ GRIP**

Progettato e realizzato in Italia  
*Made in Italy*



### PACKAGING



### HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

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

## MACELLERIA MEAT PROCESSING

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

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

NSF

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



RIGIDO  
STIFF 3 mm  
↔



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



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



SEMIRIGIDO  
SEMISTIFF 2,75 mm  
↔



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



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



SEMIFLESSIBILE  
SEMIFLEX 2 mm  
↔



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



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



FLESSIBILE  
FLEXIBLE 1,6 mm  
↔



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



### COLTELLO SCIMITARRA STRETTA *TRIMMING KNIFE*

Couteau à découper | Sortiermesser | Cuchillo despiece

NSF

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



### COLTELLO PER SVENTRARE *FIELD DRESSING KNIFE*

Tripier arrondi / Cuir sans pointe | Gekrösemesser | Cuchillo tripero

NSF

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



### COLTELLO SCANNAPOLLI *POULTRY KNIFE*

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

NSF

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



### COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

NSF

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



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



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



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



### COLTELLO DISOSSO STRETTO FLESSIBILE *NARROW BONING KNIFE, FLEXIBLE*

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

NSF

**SD08 016 B**  
Lama 16 cm = 6 1/4"



FLESSIBILE  
FLEXIBLE 1,7 mm  
↔



### COLTELLO DISOSSO STRETTO ALVEOLATO *NARROW BONING KNIFE GRANTON EDGE*

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

NSF

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



### COLTELLO DISOSSO RETTO *STRAIGHT BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

NSF

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



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



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



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



## COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

**SD15 014 B** ●  
Lama 14 cm = 5½"



**SD15 016 B** ● ●  
Lama 16 cm = 6¼"



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



**SD15 021 B**  
Lama 21 cm = 8¼"



## COLTELLO PER SCUOIARE *SKINNING KNIFE*

Couteau à dépouiller | Abhäutemesser | Cuchillo desollador

**SM18 015 B**  
Lama 15 cm = 6¼"



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



## COLTELLO SCIMITARRA, LAMA STRETTA *BREAKING KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

**SM12 021 B** ●  
Lama 21 cm = 8¼"



**SM12 026 B** ●  
Lama 26 cm = 10"



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

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

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



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



NSF

NSF

NSF

NSF

## COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

**SM09 016 B** ● ●  
Lama 16 cm x 3,6 = 6¼"



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



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



**SM09 022 B** ● ●  
Lama 22 cm x 4,2 = 8¾"



**SM09 024 B** ● ● ● ●  
Lama 24 cm x 4,4 = 9½"



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



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



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



NSF

NSF

## COLTELLO FRANCESE, LAMA ALVEOLATA *BUTCHER KNIFE GRANTON EDGE*

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

**SM99 024 B** ● ●  
Lama 24 cm x 4,4 = 9½"



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



### COLTELLO SCIMITARRA, LAMA ALVEOLATA *BUTCHER KNIFE GRANTON EDGE*

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



**SM98 021 B**

Lama 21 cm = 8¼"



### COLTELLO SCIMITARRA *STEAK KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carniceiro



**SM08 021 B**

Lama 21 cm = 8¼"



**SM08 026 B**

Lama 26 cm = 10"



**SM08 031 B**

Lama 31 cm = 12"



### COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar



**SM10 020 B**

Lama 20 cm x 5,3= 8"



**SM10 026 B**

Lama 26 cm x 6,4 = 10"



**SM10 030 B**

Lama 30 cm x 7,0 = 12"



**SM10 036 B**

Lama 36 cm x 7,1 = 14¼"



### CANNULA DISOSSO PROSCIUTTO *HAM BONER*

Gouge à jambon | Knochenauslöser | Gubia para jamón

**SD50 021 B**

Lama 21 cm = 8¼"



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

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



**SA16 036 B**

Lama 36 cm x 7,1 = 14¼"

HARD



### COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*

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



**SQ03 028 B**

Lama 28 cm = 11"

Kg 0,600



3 mm

### COLTELLO COLPO *HEAVY BUTCHER KNIFE*

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



**SQ05 028 B**

Lama 28 cm = 11"

Kg 0,750



4,2 mm

### COLTELLO FETTINE MODELLO ROMA *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo despiece

**SM27 036 L**

Lama 36 cm = 14¼"

Kg 0,500



**SM27 036 B**

Lama 36 cm = 14¼"

Kg 0,650



### COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*

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

MEZZO CODOLO - HALF TANG

**SQ26 036 B**

Lama 36 cm = 14¼"

Kg 0,850



3,5 mm

## FALCETTA MACELLAIO CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

### SQ37 016 B

Lama 16 cm = 6¼"

👤 Kg 0,450



### SQ37 018 B

Lama 18 cm = 7"

👤 Kg 0,600



## FALCETTA MACELLAIO CODOLO INTERO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

### SQ34 020 B

Lama 20 cm = 8"

👤 Kg 1,100



### SQ34 022 B

Lama 22 cm = 8¾"

👤 Kg 1,300



### SQ34 024 B

Lama 24 cm = 9½"

👤 Kg 1,500



## FALCETTA MACELLAIO MEZZO CODOLO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

### SQ35 026 B

Lama 26 cm = 10¼"

👤 Kg 1,250



## FALCETTA "MISOTSATIRA" GREEK CLEAVER "MISOTSATIRA"

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

### SQ40 030 B

Lama 30 cm = 12"

👤 Kg 0,800



## FALCETTA "TSATIRA" GREEK CLEAVER "TSATIRA"

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

### SQ41 030 B

Lama 30 cm = 12"

👤 Kg 1,100



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

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

### SQ38 040 B

Lama 40 cm = 15¾"

Manico 17 cm = 6½"

👤 Kg 1,100



## CUCINA CHEF KNIVES

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

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

### SC46 020 B

Lama 20 cm x 4,8 = 8"



### SC46 024 B

Lama 24 cm x 5,6 = 9½"



## TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero



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



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



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



**SC49 022 B**  
Lama 22 cm x 5 = 8 3/4"



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



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



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



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



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

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



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



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

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



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



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



## MEZZALUNA CUOCO *MINCING KNIFE, SINGLE BLADE*

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



**SC61 025 B**  
Lama 25 cm = 9 3/4"



\*non in scala

## PESCE *FISH KNIVES*

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

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



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

FLESSIBILE  
FLEXIBLE 1,5 mm  
→←



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



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

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



**SC66 022 B**   
Lama 22 cm = 8 3/4"

FLESSIBILE  
FLEXIBLE 1,5 mm  
→←



### COLTELLO PER SURGELATI *KNIFE FOR FROZEN FOOD*

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



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



## COLTELLO LAMA ALVEOLATA SALMON SLICER, GRANTON EDGE

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



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



**SA56 032 B**  
Lama 32 cm = 12½"



## ARROSTO CARVING

### COLTELLO ARROSTO TRADIZIONALE CARVING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar



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



### COLTELLO ARROSTO CARVING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar



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



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



### COLTELLO PORCHETTA CARVING KNIFE, SERRATED EDGE

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



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



### COLTELLO ARROSTO CARVING KNIFE

Couteau à rôti | Bratenmesser | Trinchante



**SA70 044 B**  
Lama 44 cm = 17½"



\*non in scala

**SA70 055 B**  
Lama 55 cm = 21½"



\*non in scala

## COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO NARROW HAM SLICER

Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero



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



## COLTELLO PROSCIUTTO STRETTISSIMO EXTRA NARROW HAM SLICER

Couteau à jambon tres étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero



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



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

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



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



## COLTELLO PROSCIUTTO HAM SLICER

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero



**SA58 024 B**  
Lama 24 cm x 2,7 = 9½"



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



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



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



## COLTELLO PROSCIUTTO - KEBAB HAM - KEBAB KNIFE

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero



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



\*non in scala

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



\*non in scala

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



\*non in scala



## BENEDETTO COLANTUONO



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

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

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

***“The art of slicing depends on the quality of the blade. This kit is the perfect synthesis for achieving the best results.”***

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

**SS01 006 B**

**ST91 007 B**

COLTELLO VERDURA - *VEGETABLE KNIFE*

**SD97 016 B**

DISSO STRETTO ALVEOLATO - *NARROW BONING KNIFE GRANTON EDGE*

**SM99 024 B**

COLTELLO FRANCESE LAMA ALVEOLATA - *BUTCHER KNIFE, GRANTON EDGE*

**SA56 032 B**

COLTELLO PROSCIUTTO LAMA ALVEOLATA - *HAM SLICER GRANTON EDGE*

**SY52 030 R**

ACCIAINO CROMIZZATO OVALE MICROFINE - *OVAL SHARPENING STEEL MICROFINE*

**A1155 019**

PINZA GOURMET - *TABLE TWEEZERS*

**A5088 000**

ROTOLO PORTACOLTELLI - *ROLL BAG*



## STEFANO LAGHI

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

Uno strumento **tagliante, durevole, pratico, ecologico** e realizzato con i migliori materiali certificati per il contatto alimentare.

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

### SEGNAPASTA - CROCINO MICRODENTATO *DOUGH CUTTER MICROSEARATED*

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



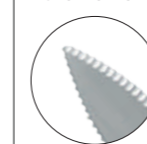
**ST30 010 B**

Lama 10 cm x 1,7= 4" x 1"



Dentatura da entrambi i lati per movimenti rapidi e precisi

Serration on both sides for fast and precise movements



Lama in acciaio inox speciale all'azoto

Blade in special nitrogen stainless steel

Design ergonomico in SEBS per garantire una presa bilanciata e comoda

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



## PANE E LIEVITATI *BAKERY AND DAIRY PRODUCTS*

### COLTELLO 4D PANETTIERE - PASTICCIERE

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

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero



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



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



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



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



### COLTELLO PANETTIERE MICRODENTATO *BAKER KNIFE, MICROSERRATED EDGE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero



**SP83 032 B**  
Lama 32 cm = 12½"



**NEW!**

### COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

**SP75 021 B**  
Lama 21 cm = 8¼"



### COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

**SP63 024 B**  
Lama 24 cm = 9½"



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



**SP63 032 B**  
Lama 32 cm = 12½"



**SP63 036 B**  
Lama 36 cm = 14¼"



**SP63 042 B**  
Lama 42 cm = 16½"



### COLTELLO PIZZA *PIZZA KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau à Pizza | Pizza-messer | Cuchillo Pizza

**SP77 016 B**  
Lama 16 cm = 6¼"



### COLTELLO PASTA - PUNTA QUADRA *DOUGH KNIFE*

Couteau pour pâtes | Teigmesser | Cuchillo para pasta

**SC52 025 B**  
Lama 25 cm = 9¾"



### COLTELLO PUNTA QUADRA DENTATO *SLICER SERRATED EDGE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

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



## COLTELLI FORMAGGIO *CHEESE KNIVES*

### SEGNAFORME AD UNCINO

**SW28 009 B**  
Lama 9 cm = 3½"



### COLTELLO GRANA "PAVIA"

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



**SW02 012 B**  
Lama 12 cm = 4¾"



### COLTELLO GRANA A CUORE

**SW04 012 B**  
Lama 12 cm = 4¾"



### COLTELLO LANCIA "MILANO"

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



### COLTELLO LANCIA DENTATO

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



### COLTELLO "PREMANA"

**SW24 016 B**  
Lama 16 cm = 6¼"



### COLTELLO "VERCELLI"

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



### COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO *CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

**SW45 022 B**  
Lama 22 cm = 8¾"



**SW47 022 B**  
Lama 22 cm = 8¾"



### COLTELLO "EMMENTHAL"

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



### COLTELLO FORMAGGIO - PATÉ

**SW46 014 B**  
Lama 14 cm = 5½"



### COLTELLO "FIRENZE"

**SW17 014 B**  
Lama 14 cm = 5½"



### COLTELLO PER FETA

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



### COLTELLO "VENETO"

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



## COLTELLO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

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



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



**SA44 032 B**  
Lama 32 cm x 5 = 12½"



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



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



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

Couteau à fromage | Briemesser | Cuchillo para queso tierno

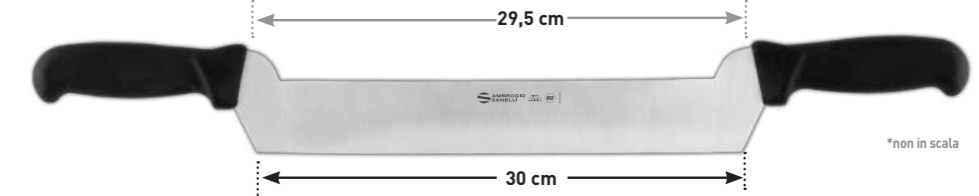
**SW43 020 B**  
Lama 20 cm = 8"



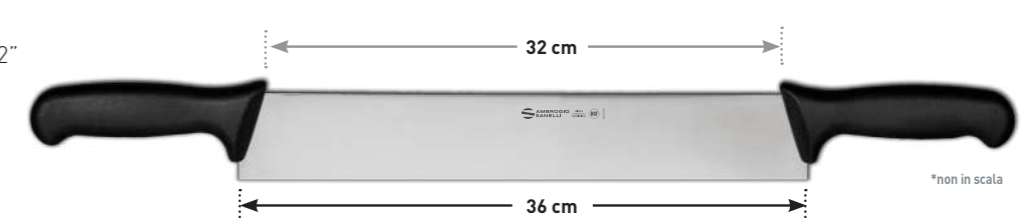
### COLTELLO A DUE MANICI *CHEESE KNIFE, 2 HANDLES*

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

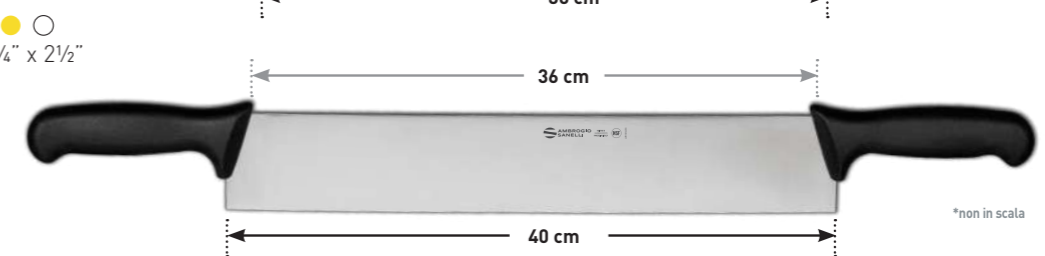
**SW42 030 B**  
Lama 30 cm = 12"

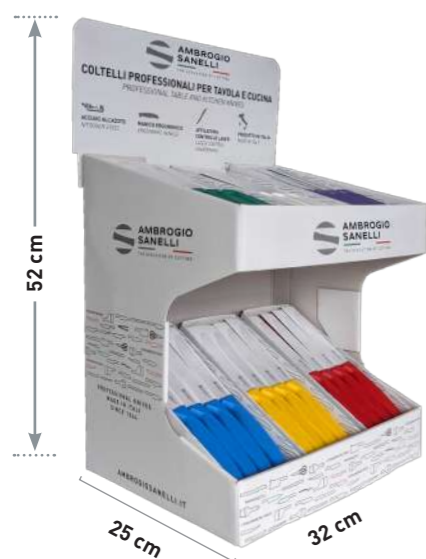


**SW44 036 B**  
Lama 36 cm x 5,5 = 14" x 2"



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





**ESPOSITORE IN CARTONE**

6 CONFEZIONI DA 24 PEZZI

oppure

4 CONFEZIONI DA 50 PEZZI

**COUNTERTOP CARDBOARD DISPLAY**

6 PACKS WITH 24 PIECES

or

4 PACKS WITH 50 PIECES



50

In Box 50 pezzi  
In 50 pieces box



24

In Box 24 pezzi  
In 24 pieces box



6

Confezione da 6 pezzi  
6 pcs pack



1

In busta singola  
In single plastic bag

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

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa



50 **ST72 B11 B** - In Box 50 pezzi | In 50 pieces box

24 **ST72 A11 B** - In Box 24 pezzi | In 24 pieces box

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



Lama 11 cm = 4 1/4"

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

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

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



Lama 11 cm = 4 1/4"

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

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

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



Lama 11 cm = 4 1/4"

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

24 **ST72 A11 P** - In Box 24 pezzi | In 24 pieces box

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



Lama 11 cm = 4 1/4"

50 **ST72 B11 R** - In Box 50 pezzi | In 50 pieces box

24 **ST72 A11 R** - In Box 24 pezzi | In 24 pieces box

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



Lama 11 cm = 4 1/4"

50 **ST72 B11 Y** - In Box 50 pezzi | In 50 pieces box

24 **ST72 A11 Y** - In Box 24 pezzi | In 24 pieces box

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



Lama 11 cm = 4 1/4"

50 **ST72 B11 W** - In Box 50 pezzi | In 50 pieces box

24 **ST72 A11 W** - In Box 24 pezzi | In 24 pieces box

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



Lama 11 cm = 4 1/4"

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

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa



50 **ST71 B11 B** - Box 50 pezzi | In 50 pieces box

24 **ST71 A11 B** - Box 24 pezzi | In 24 pieces box

6 **ST71 S11 B** - Confezione da 6 pezzi | 6 pcs pack



Lama 11 cm = 4 1/4"

## COLTELLI DA BISTECCA STEAK KNIVES

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

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

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

24 **ST85 A12 B** - In Box 24 pezzi | In 24 pieces box

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



Lama 12 cm = 4¾"

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

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

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

24 **ST87 A12 B** - In Box 24 pezzi | In 24 pieces box

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



Lama 12 cm = 4¾"

## COLTELLI MULTIUSO MULTIPURPOSE KNIVES

### COLTELLO MULTIUSO, LAMA MICRODENTATA MULTIPURPOSE KNIFE, MICRO-SERRATED EDGE NSF

Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina

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



Lama 14 cm = 5½"

### COLTELLO FORMAGGIO CHEESE KNIFE NSF

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

50 **ST96 B11 B** - Box 50 pezzi | In 50 pieces box

1 **ST96 011 B** - In busta singola | In single plastic bag



Lama 11 cm = 4¼"

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

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

50 **ST98 B11 B** - Box 50 pezzi | In 50 pieces box

1 **ST98 011 B** - In busta singola | In single plastic bag



Lama 11 cm = 4¼"

### SET 3 SPELUCCHINI PACK WITH 3 PARING KNIVES NSF

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

#### SX99 V03 B

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



## SPELUCCHINI PARING KNIVES

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

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

50 **ST91 B07 B** - Box 50 pezzi | In 50 pieces box

24 **ST91 A07 B** - Box 24 pezzi | In 24 pieces box

1 **ST91 007 B** - In busta singola | In single plastic bag



Lama 7 cm = 2¾"

### COLTELLO VERDURA RETTO VEGETABLE KNIFE STRAIGHT BLADE NSF

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

50 **ST92 B08 B** - Box 50 pezzi | In 50 pieces box

24 **ST92 A08 B** - Box 24 pezzi | In 24 pieces box

1 **ST92 008 B** - In busta singola | In single plastic bag



Lama 8 cm = 3"

### SPELUCCHINO CM 9 PARING KNIFE NSF

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

50 **ST81 B09 B** - Box 50 pezzi | In 50 pieces box

24 **ST81 A09 B** - Box 24 pezzi | In 24 pieces box

1 **ST81 009 B** - In busta singola | In single plastic bag



Lama 9 cm = 3½"

### SPELUCCHINO CM 11 PARING KNIFE NSF

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

50 **ST82 B11 B** - Box 50 pezzi | In 50 pieces box

24 **ST82 A11 B** - Box 24 pezzi | In 24 pieces box

1 **ST82 011 B** - In busta singola | In single plastic bag



Lama 11 cm = 4¼"

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

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

50 **ST83 B09 B** - Box 50 pezzi | In 50 pieces box

24 **ST83 A09 B** - Box 24 pezzi | In 24 pieces box

1 **ST83 009 B** - In busta singola | In single plastic bag



Lama 9 cm = 3½"

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

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

50 **ST84 B11 B** - Box 50 pezzi | In 50 pieces box

24 **ST84 A11 B** - Box 24 pezzi | In 24 pieces box

1 **ST84 011 B** - In busta singola | In single plastic bag



Lama 11 cm = 4¼"

## CARNE CRUDA RAW MEAT

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

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



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



**RIGIDO**  
STIFF 3 mm



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



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



**SEMIRIGIDO**  
SEMISTIFF 2,75 mm



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



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



**SEMIFLESSIBILE**  
SEMIFLEX 2 mm



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



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



**FLESSIBILE**  
FLEXIBLE 1,6 mm



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



### COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado



**SD15 016 R**  
Lama 16 cm = 6 1/4"



### COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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



**SD07 012 R**  
Lama 12 cm = 4 3/4"



**SD07 014 R**  
Lama 14 cm = 5 1/2"



**SD07 016 R**  
Lama 16 cm = 6 1/4"



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



### COLTELLO DISOSSO STRETTO FLESSIBILE *NARROW BONING KNIFE, FLEXIBLE*

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



**SD08 016 R**  
Lama 16 cm = 6 1/4"



**FLESSIBILE**  
FLEXIBLE 1,7 mm



### COLTELLO DISOSSO STRETTO ALVEOLATO *NARROW BONING KNIFE GRANTON EDGE*

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



**SD97 016 R**  
Lama 16 cm = 6 1/4"



### COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador



**SD12 014 R**  
Lama 14 cm = 5 1/2"



**SD12 016 R**  
Lama 16 cm = 6 1/4"



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



## COLTELLO FRANCESE BUTCHER KNIFE

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

**SM09 016 R**  
Lama 16 cm x 3,6 = 6¼"



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



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



**SM09 022 R**  
Lama 22 cm x 4,2 = 8¾"



**SM09 024 R**  
Lama 24 cm x 4,4 = 9½"



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



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



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



## COLTELLO FRANCESE, LAMA ALVEOLATA BUTCHER KNIFE GRANTON EDGE

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

NSF

**SM99 024 R**  
Lama 24 cm = 9½"



## COLTELLO AFFETTARE SLICING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

NSF

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



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



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



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



## COLTELLO MEZZO COLPO HALF HEAVY BUTCHER KNIFE

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

NSF

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

Kg 0,600



3 mm  
↔

## COLTELLO COLPO HEAVY BUTCHER KNIFE

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

NSF

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

Kg 0,750



4,2 mm  
↔

## FALCETTA MACELLAIO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

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

 Kg 0,600




NSF

## FALCETTA MACELLAIO BUTCHER CLEAVER

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

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

 Kg 1,100



**SQ34 022 R**  
Lama 22 cm = 8¾"

 Kg 1,300



**SQ34 024 R**  
Lama 24 cm = 9½"

 Kg 1,500



**SQ35 026 R**  
Lama 26 cm = 10¼"

 Kg 1,250



## COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

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

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



## SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

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

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



## COLTELLO TAVOLA DENTATO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

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

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



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

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

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



## TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

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

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

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

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

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



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

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

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

NSF

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



**RIGIDO**  
STIFF  
3 mm  
↔



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



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



**SEMIRIGIDO**  
SEMISTIFF  
2,75 mm  
↔



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



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



**SEMIFLESSIBILE**  
SEMIFLEX  
2 mm  
↔



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



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



**FLESSIBILE**  
FLEXIBLE  
1,6 mm  
↔



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



### COLTELLO DISOSSO STRETTO ALVEOLATO *NARROW BONING KNIFE GRANTON EDGE*

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

NSF

**SD97 016 Y**  
Lama 16 cm = 6 1/4"



### COLTELLO SCANNAPOLLI *POULTRY KNIFE*

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

NSF

**SD07 011 Y**  
Lama 11 cm = 4 1/4"



### COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

NSF

**SD07 012 Y**  
Lama 12 cm = 4 3/4"



**SD07 014 Y**  
Lama 14 cm = 5 1/2"



**SD07 016 Y**  
Lama 16 cm = 6 1/4"



### COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

NSF

**SD12 014 Y**  
Lama 14 cm = 5 1/2"



**SD12 016 Y**  
Lama 16 cm = 6 1/4"



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



### COLTELLO SCANNARE *STICKING KNIFE*

Couteau à saigner | Stechmesser | Cuchillo sangrado

NSF

**SD15 014 Y**  
Lama 14 cm = 5 1/2"



**SD15 016 Y**  
Lama 16 cm = 6 1/4"



### FALCETTA MACELLAIO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

NSF

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



Kg 0,600



## COLTELLO FRANCESE BUTCHER KNIFE


Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

**SM09 016 Y**   
Lama 16 cm x 3,6 = 6¼"



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




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



**SM09 022 Y**   
Lama 22 cm x 4,2 = 8¾"



**SM09 024 Y**   
Lama 24 cm x 4,4 = 9½"



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



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




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



## COLTELLO FRANCESE, LAMA ALVEOLATA BUTCHER KNIFE GRANTON EDGE

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

**SM99 024 Y**   
Lama 24 cm = 9½"



NSF

## COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

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

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



Lama 7 cm = 2¾"

## SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

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

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



Lama 11 cm = 4¼"

## COLTELLO TAVOLA DENTATO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

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


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




Lama 11 cm = 4¼"

## TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE


Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

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




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




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



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



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



NSF

NSF

NSF

NSF

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

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

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



NSF

## COLTELLO LAMA ALVEOLATA *SLICER GRANTON EDGE*

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

**SA56 032 Y**  
Lama 32 cm = 12½"



NSF

## COLTELLO PROSCIUTTO *HAM SLICER*

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

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



NSF

## COLTELLO SALATO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

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

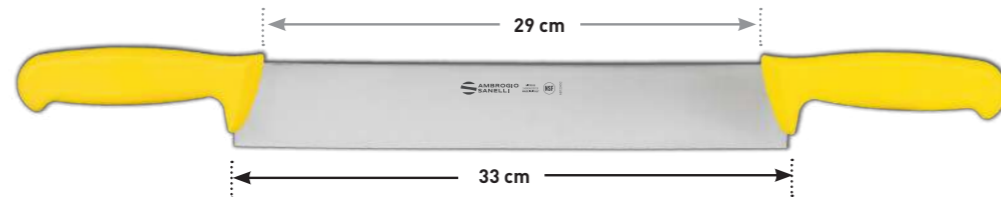


NSF

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

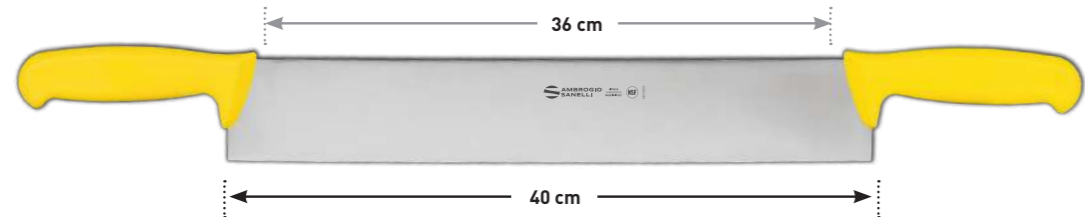
Couteau à fromage, 2 manches | Käsemesser mit 2 Griffen | Cuchillo corta-quesos, 2 mangos

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



NSF

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



## PANE E LATTICINI *BAKERY AND DAIRY PRODUCTS*

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

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

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



NSF

## TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

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



NSF

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



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



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



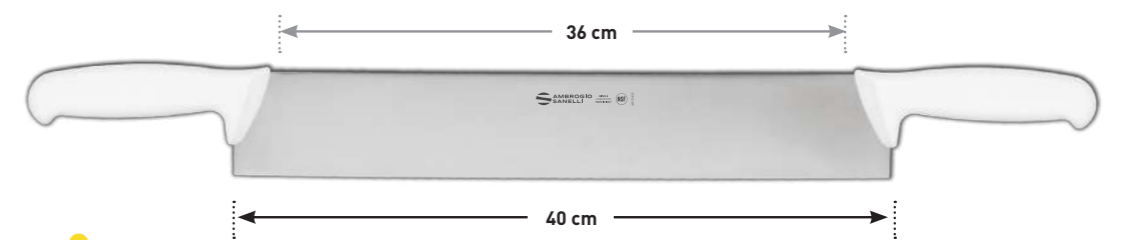
**SC49 030 W** ●●●●●●●  
Lama 30 cm x 5,8 = 12"



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

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

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



NSF

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



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



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



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



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



**PANE 4D**

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

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

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



**SP75 021 W**  
 Lama 21 cm = 8¼"



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



**SP63 024 W**  
 Lama 24 cm = 9½"



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



**SP63 032 W**  
 Lama 32 cm = 12½"



**SP63 036 W**  
 Lama 36 cm = 14¼"



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

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador



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



Lama 7 cm = 2¾"

**SPELUCCHINO PARING KNIFE**

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina



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



Lama 11 cm = 4¼"

**COLTELLO TAVOLA DENTATO PARING KNIFE**

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina



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



Lama 11 cm = 4¼"

## PESCE FISH AND SEAFOOD

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

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

NSF

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



**RIGIDO**  
STIFF  
3 mm  
↔



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



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



**SEMIRIGIDO**  
SEMISTIFF  
2,75 mm  
↔



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



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



**SEMIFLESSIBILE**  
SEMIFLEX  
2 mm  
↔



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



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



**FLESSIBILE**  
FLEXIBLE  
1,6 mm  
↔



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



### COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

NSF

**SD07 014 L**  
Lama 14 cm = 5½"



### COLTELLO DISOSSO RETTO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

NSF

**SD12 016 L**  
Lama 16 cm = 6¼"



### COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

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



**SM09 024 L**  
Lama 24 cm x 4,4 = 9½"



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



### COLTELLO SCIMITARRA, LAMA STRETTA *BREAKING KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

**SM12 021 L**  
Lama 21 cm = 8¼"



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



### COLTELLO SCIMITARRA, LAMA ALVEOLATA *BREAKING KNIFE, GRANTON EDGE*

Couteau de découpe alvéolé | Zerlegemesser mit Kullenschliff | Cuchillo carnicero, hoja con alvéolos

NSF

**SM92 021 L**  
Lama 21 cm = 8¼"

NEW!



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

NEW!



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

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

NSF

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

HARD



### FALCETTA MACELLAIO *CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

NSF

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



Kg 0,600



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

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

NSF

**SC51 018 L**

Lama 18 cm = 7"

FLESSIBILE  
FLEXIBLE 1,5 mm  
↔



**SC51 025 L**

Lama 25 cm = 9¾"



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

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

NSF

**SC66 022 L**

Lama 22 cm = 8¾"

FLESSIBILE  
FLEXIBLE 1,5 mm  
↔



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

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

NSF

**SA56 028 L**

Lama 28 cm = 11"



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

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

NSF

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

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

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



Lama 7 cm = 2¾"

## SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

NSF

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

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

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



Lama 11 cm = 4¼"

## COLTELLO TAVOLA DENTATO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

NSF

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

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

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



Lama 11 cm = 4¼"

## TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

NSF

**SC49 016 L**

Lama 16 cm x 4,4 = 6¼"



**SC49 020 L**

Lama 20 cm x 4,8 = 8"



**SC49 024 L**

Lama 24 cm x 5,6 = 9½"



**SC49 026 L**

Lama 26 cm x 5,7 = 10¼"



**SC49 030 L**

Lama 30 cm x 5,8 = 12"



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

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

NSF

**SC47 024 L**

Lama 24 cm x 5,6 = 9½"



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

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

NSF

**SC50 018 L**

Lama 18 cm x 4,7 = 7"



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

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

NSF

**SC46 020 L**

Lama 20 cm x 4,8 = 8"

HARD



## FRUTTA E VERDURA *FRUITS AND VEGETABLES*

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

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

NSF

**SC50 018 G**

Lama 18 cm x 4,7 = 7"



**SC50 020 G**

Lama 20 cm x 5,4 = 8"



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

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

NSF

**SC47 024 G**

Lama 24 cm x 5,6 = 9½"



### TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

NSF

**SC49 016 G**

Lama 16 cm x 4,4 = 6¼"



**SC49 020 G**

Lama 20 cm x 4,8 = 8"



**SC49 024 G**

Lama 24 cm x 5,6 = 9½"



**SC49 026 G**

Lama 26 cm x 5,7 = 10¼"



**SC49 030 G**

Lama 30 cm x 5,8 = 12"



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

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

NSF

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

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

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



Lama 7 cm = 2¾"

### SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

NSF

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

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

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



Lama 11 cm = 4¼"

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

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

NSF

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

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

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



Lama 9 cm = 3½"

### COLTELLO TAVOLA DENTATO *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

NSF

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

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

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



Lama 11 cm = 4¼"

### COLTELLO MULTIUSO, LAMA MICRODENTATA *MULTIPURPOSE KNIFE, MICRO-SERRATED EDGE*

Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina

NSF

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

NEW!



Lama 14 cm = 5½"

## ALLERGIE ALIMENTARI *ALLERGEN - FREE FOODS*

### COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

NSF

**SD07 014 P**

Lama 14 cm = 5½"



### COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

**SM09 020 P**

Lama 20 cm x 4 = 8"



## COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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



## SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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



## COLTELLO TAVOLA DENTATO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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



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

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

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



## TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

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



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



- SC49 024 P** - Lama 24 cm x 5,6 = 9½"



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



## COLTELLO PANETTIERE BAKER KNIFE

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

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



86

AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting

## CIBI COTTI COOKED FOOD

## COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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



## SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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



## TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

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



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



- SC49 024 N** - Lama 24 cm x 5,6 = 9½"



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



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



Professional Knives since 1864

87

TECNA

SUPRA

SPATOLE

BBQ

Maitre

HEXAGON

SHARPENING

GARAVEL

Accessori

AFFETTATARTUFI



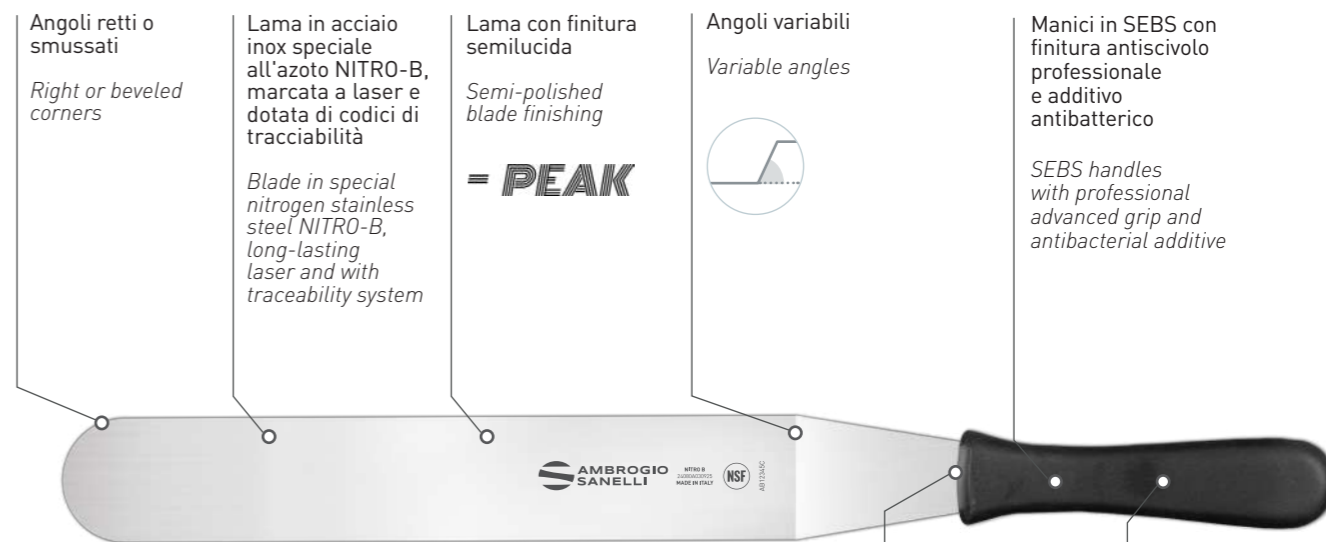
# SPATOLE

## Spatole professionali con lame in acciaio inox e manico in SEBS

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

## Professional spatulas with stainless steel blades and SEBS handle

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



### PACKAGING



Guardia liscia per una maggiore igiene

*Smooth guard for better hygiene*

Progettato e realizzato in Italia  
*Made in Italy*

## SPATOLE SPATULAS

### SPATOLA RETTA *STRAIGHT SPATULA*

Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera

NSF

#### SZ72 012 B

Lama 12 cm = 4 3/4"



#### SZ72 015 B

Lama 15 cm = 6"



#### SZ72 020 B

Lama 20 cm = 8"



#### SZ72 023 B

Lama 23 cm = 9"



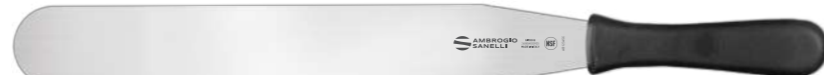
#### SZ72 027 B

Lama 27 cm = 10 1/2"



#### SZ72 030 B

Lama 30 cm = 12"



#### SZ72 035 B

Lama 35 cm = 13 3/4"



### SPATOLINA DI PRECISIONE *SMALL SPATULA*

Spatule petite | Confiserie palette | Espátula pastelera

#### SZ12 012 B

Lama 12 cm = 4 3/4"

NEW!



RETTA STRAIGHT

#### SZ13 009 B

Lama 9 cm = 3"

NEW!



PIEGATA CRANKED

### SPATOLA PER SPALMARE *SPREADING SPATULA*

Palette-spatule, à tartiner | Streichmesser | Espátula pastelera, para untar

NSF

#### SZ81 012 B

Lama 12 cm = 4 3/4"



#### SZ81 015 B

Lama 15 cm = 6"



### SPATOLA A SCALINO *ANGULAR SPATULA*

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

NSF

#### SZ80 022 B

Lama 22 cm = 8 3/4"



19 cm



#### SZ80 026 B

Lama 26 cm = 10"



22 cm



#### SZ80 030 B

Lama 30 cm = 12"



25 cm



### SPATOLA RETTANGOLARE *RECTANGULAR SPATULA*

Spatule rectangulaire | Rechteckiger Palette | Espátula rectangular

NSF

#### SZ82 010 B

Lama 10 cm x 5 = 4" x 2"



9 cm

RETTA STRAIGHT



#### SZ83 016 B

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



PIEGATA CRANKED

### SPATOLA SERVI PORZIONI *SERVING SPATULA*

Spatule de menage | Küchenpalette | Espátula cocina

NSF

#### SZ71 016 B

Lama 16 cm x 6 = 6 1/4" x 3 1/4"



10 cm



### SPATOLA A DUE MANICI *SPATULA WITH TWO HANDLES*

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

NSF

#### SZ22 042 B

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



42 cm

70 cm

\*non in scala

## SPATOLA PIEGATA ANGULAR SPATULA

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

NSF

FLESSIBILE - FLEX

**SZ73 012 B**

Lama 12 cm x 8 = 4¾" x 3¼"



FLESSIBILE - FLEX

**SZ73 015 B**

Lama 15 cm x 9 = 6" x 3½"



RIGIDA - STIFF

**SZ77 015 B**

Lama 15 cm x 9 = 6" x 3½"

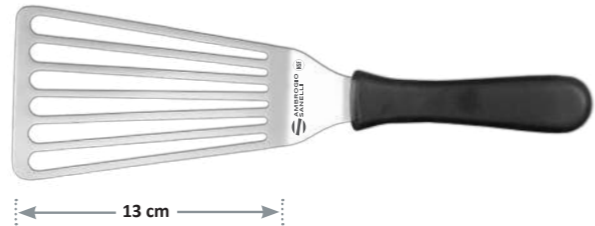
## SPATOLA FRITTO SLOTTED SPATULA

Spatule ajourée | Backenpalette | Espátula perforada

NSF

**SZ78 017 B**

Lama 17 cm x 9 = 6¾" x 3½"



## SPATOLA TORTA CAKE SPATULA

Spatule pour charcuterie | Käsepalette | Espátula queso

NSF

**SZ76 015 B**

Lama 15 cm = 6"



## SPATOLA TRIANGOLARE TRIANGULAR SPATULA

Spatule triangle | Dreieckiger Spachtel | Espátula triangular

NSF

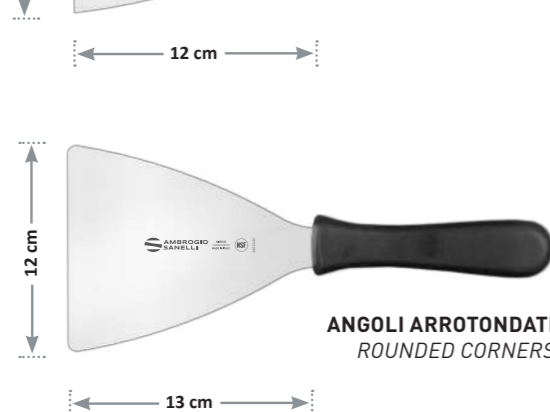
**SZ19 008 B**

Lama 12 cm x 8 = 4¾" x 2¼"



**SZ19 010 B**

Lama 12 cm x 10 = 4¾" x 3¼"



ANGOLI ARROTONDATI  
ROUNDED CORNERS

## SPATOLA PER GRIGLIA

BBQ SPATULA

Palette à barbecue | Grillspachtel | Espátula parilla

NSF

**SZ74 015 B**

Lama 15 cm x 11 = 6" x 4"



## SPATOLA TORTA DENTATA SERRATED CAKE SPATULA

Spatule gâteau dentelée | Tortenmesser | Espátula de pastel filo ondulado

NSF

**SZ84 018 B**

Lama 18 cm = 7"



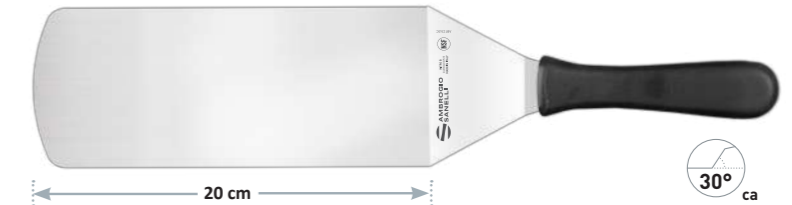
## SPATOLA MAGNUM BIG SPATULA

Spatule Magnum | Palette Magnum | Espátula Magnum

NSF

**SZ75 025 B**

Lama 25 cm x 8 = 9¾" x 3¼"



## SPATOLA QUADRATA SQUARE SPATULA

Spatule carrée | Vierkantspatel | Espátula cuadrada

NSF

**SZ70 019 B**

Lama 19 cm x 15 = 7½" x 6"



**SZ69 019 B**

Lama 19 cm x 15 = 7½" x 6"

NEW!



## TAGLIAPASTA - RASCHIETTO DOUGH CUTTER - SCRAPER

Coupe - pâte | Teigschneider | Cortador de masa

**SZ87 012B**

Lama 12 cm x 8,5 = 4¾" x 3"

NEW!

FLESSIBILE FLEX



**SZ86 015B**

Lama 15 cm x 8 = 6" x 3"

NEW!

RIGIDO RIGID



# BBQ

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

**Professional BBQ knives in nitrogen steel with advanced grip handles**

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

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

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



**PACKAGING**



## AFFETTARE SLICING

### COLTELLO AFFETTARE PUNTA LATERALE SLICING KNIFE

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

NSF

**BA71 025 N**

Lama 25 cm = 10"



**BA71 030 N**

Lama 30 cm = 12"



### COLTELLO SCIMITARRA STEAK KNIFE

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

**BM08 026 N**

Lama 26 cm = 10"



**BM08 031 N**

Lama 31 cm = 12"



### COLTELLO SCIMITARRA, LAMA STRETTA BREAKING KNIFE NARROW BLADE

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

**BM12 021 N**

Lama 21 cm = 8"



**BM12 026 N**

Lama 26 cm = 10"



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

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

NSF

**BM13 026 N**

Lama 26 cm = 10"



**BM13 031 N**

Lama 31 cm = 12"



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

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

NSF

**BA03 030 N**

Lama 30 cm = 12"



## CHEF MULTIUSO CHEF MULTIPURPOUSE

### COLTELLO CHURRASCO CHURRASCO KNIFE

Couteau à Churrasco | Churrascmesser | Cuchillo Churrasco

NSF

**BA01 020 N**

Lama 20 cm = 8"



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

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

NSF

**BC50 018 N**

Lama 18 cm x 4,7 = 7"



### COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE FILLETING KNIFE, FLEXIBLE

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

NSF

**BC66 022 N**

Lama 22 cm = 8¾"

FLESSIBILE  
FLEXIBLE 1,5 mm



### TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

NSF

**BC49 020 N**

Lama 20 cm x 4,8 = 8"



**BC49 024 N**

Lama 24 cm x 5,6 = 9½"



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

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

NSF

**BC46 020 N**

Lama 20 cm x 4,8 = 8"

HARD



### COLTELLO PANE BREAD KNIFE

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

NSF

**BP63 028 N**

Lama 28 cm = 11"

HARD



## DISOSSO TRIMMING

### COLTELLO DISOSSO STRETTO *NARROW BONING KNIFE*

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

**BD07 016 N**

Lama **16 cm** = 6¼"



NSF

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

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

**BD01 013 N**

Lama **13 cm** = 5"

SEMIRIGIDO  
SEMISTIFF  
2,75 mm  
↔



NSF

**BD01 015 N**

Lama **15 cm** = 6"



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

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

**BD03 015 N**

Lama **15 cm** = 6"

FLESSIBILE  
FLEXIBLE  
1,6 mm  
↔



NSF

### COLTELLO RIFINITORE *TRIMMING KNIFE*

Couteau à découper | Sortiermesser | Cuchillo despiece

**BD11 015 N**

Lama **15 cm** = 6"



NSF

**cortello**  
MALEDETTAMENTE PRECISO

**CORTELO**

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

Spessore  
**2,5 mm** thickness

Peso **0,17 kg**

Lama in acciaio  
inox speciale  
all'azoto

Blade in special  
nitrogen stainless  
steel

**NitroB**

Guardia in Ebano  
Makassar

Ebony wood guard

Manico esagonale  
in noce

Walnut exagonal  
handle



## STEAKING

### COLTELLO BISTECCA, LAMA MICRODENTATA *STEAK KNIFE, MICRO-SERRATED EDGE*

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

Lama **13 cm** = 5"

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

The *STEAKING*  
knife's micro-serrated  
edge ensures clean,  
effortless meat slicing

Lama in acciaio inox  
speciale all'azoto

Blade in special  
nitrogen stainless steel

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

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

NSF

NEW!



1  
PZ



**BT88 013 N**  
Confezione singola  
Single pack

4  
PZ



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

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

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

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



Lama **12 cm** = 4¾"

NSF

# Maitre



## Coltelleria professionale forgiata

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

## Professional forged knives

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

<p>Lama in acciaio inox speciale all'azoto</p> <p><i>Blade in special nitrogen stainless steel</i></p> <p><b>NitroB</b></p>	<p>Affilatura finale di ogni singolo pezzo con controllo del profilo al laser</p> <p><i>Piece by piece laser controlled final sharpening, for a long lasting cutting edge</i></p>	<p>Progettato e realizzato in Italia</p> <p><i>Made in Italy</i></p> <p>■ ■</p>	<p>Un pezzo unico di acciaio per lama e manico garantisce elevata resistenza ed un ottimo bilanciamento</p> <p><i>Forged from a single piece of steel, the full tang gives the knife the best resistance and perfect balance</i></p>	<p>Rivetti in acciaio inox inseriti a mano e lavorati per garantirne la completa integrazione col manico</p> <p><i>Stainless steel rivets hand-inserted and finished to ensure complete integration with the handle</i></p>	<p>Manico in POM, antiurto ed igienico. Perfetta aderenza del manico al codolo ed ai rivetti, senza la minima fessura</p> <p><i>High-quality POM handles and perfect connection between resin and rivets</i></p>
---	---	---	--	---	--



**RIFINITO A MANO**  
HANDMADE FINISHED

### PACKAGING



### WOODEN BOX



### COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

**MT91 007 B**

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



### SPELUCCHINO *PARING KNIFE*

Couteau d'office | Officemesser | Mondador

**MT82 011 B**

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



### COLTELLO DISOSSO *BONING KNIFE*

Désosseur | Ausbeinmesser | Deshuesador

**MD07 016 B**

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



### TRINCIANTE CUOCO *CHEF KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero

**MC49 016 B**

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



**MC49 019 B**

Lama **19 cm** = 8"



**MC49 024 B**

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



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

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

**MC50 018 B**

Lama **18 cm** = 7"



### COLTELLO PANE *BREAD KNIFE, SERRATED EDGE*

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

**MP75 023 B**

Lama **23 cm** = 9"



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

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

**MC51 018 B**

Lama **18 cm** = 7"

FLESSIBILE  
FLEXIBLE

1,5 mm



### COLTELLO ARROSTO *CARVING KNIFE*

Couteau à rôti | Bratenmesser | Trinchante

**MA70 023 B**

Lama **23 cm** = 9"



### COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO *NARROW HAM SLICER*

Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

**MA57 026 B**

Lama **26 cm** = 10"



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

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

**MA56 031 B**

Lama **31 cm** = 12 1/2"



### FORCHETTONE FORGIATO *FORGED FORK*

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

**MC75 028 B**

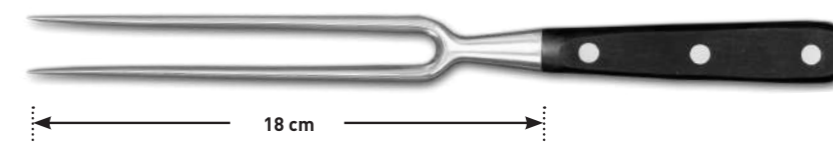
Totale **28 cm** = 11" overall length



16 cm

**MC75 030 B**

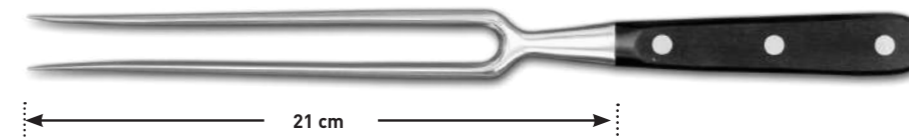
Totale **30 cm** = 12" overall length



18 cm

**MC75 033 B**

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



21 cm

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

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

**MT85 011 B**

Lama 11 cm = 4 1/4"



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

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

**MT86 011 B**

Lama 11 cm = 4 1/4"



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

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

**MT72 011 B**

Lama 11 cm = 4 1/4"



## SCATOLA REGALO, 6 COLTELLI COSTATA MEZZI DENTATI

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

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

**MT85 S11 B**



## SCATOLA REGALO, 6 COLTELLI COSTATA LISCI

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

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

**MT86 S11 B**

## CEPPI KNIFE BLOCKS

### CEPPO MAGNETICO IN FAGGIO NATURALE

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

**A1940 000**

23,5 X 12,5 x 21,5 cm

Lunghezza massima lama 29 cm - 6 Posizioni per i coltelli

23,5 X 12,5 x 21,5 cm

Max. Blade length 29 cm - 6 Knife positions



### CEPPO MAGNETICO MEZZA "S" IN FAGGIO NATURALE

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

**A1950 000**

23 X 21 x 26 cm

Lunghezza massima lama 25,5 cm - 10 Posizioni per i coltelli

23 X 21 x 26 cm

Max. Blade length 25,5 cm - 10 Knife positions



## SCATOLA REGALO, 3 COLTELLI

**GIFT BOX WITH 3 KNIVES**

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

**MX01 S03 B** - Scatola singola - Single box

MP75 023 B  
Coltello Pane

MC50 018 B  
Coltello Santoku

MT82 011 B  
Spelucchino



## SCATOLA REGALO, 3 COLTELLI

**GIFT BOX WITH 3 KNIVES**

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

**MX03 S03 B** - Scatola singola - Single box

MP75 023 B  
Coltello Pane

MP70 023 B  
Coltello Arrosto

MC49 019 B  
Trinciante



## SCATOLA REGALO IN LEGNO WOODEN BOX

Boîte cadeau en bois | Geschenkbox aus Holz | Caja de regalo de madera

**PKSCLSM1** - Scatola singola - Single box

La misura è adatta per i seguenti prodotti:

The size is suitable for the following products:

MD07 016 B  
Disosso

MC49 016 B  
Trinciante

MC49 019 B  
Trinciante

MC50 018 B  
Santoku

MC51 018 B  
Filettare



**NEW!**

## SCATOLA REGALO ARROSTO

**GIFT BOX**

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

**MX02 S02 B** - Scatola singola - Single box

MA70 023 B  
Coltello Arrosto

MC75 030 B  
Forchettone



## SCATOLA REGALO, 5 COLTELLI

**GIFT BOX WITH 5 KNIVES**

Set de 5 Couteaux | Messersatz - 5 Teile |

Set 5 cuchillos

**MX05 S05 B** - Scatola singola - Single box

MP75 023 B  
Coltello Pane

MA70 023 B  
Coltello Arrosto

MC49 019 B  
Trinciante

MT82 011 B  
Spelucchino

MT91 007 B  
Coltello Verdura



## SCATOLA REGALO IN LEGNO WOODEN BOX

Boîte cadeau en bois | Geschenkbox aus Holz | Caja de regalo de madera

**PKSCLSM2** - Scatola singola - Single box

La misura è adatta per i seguenti prodotti:

The size is suitable for the following products:

MP75 023 B  
Pane

MA70 023 B  
Arrosto

MC49 024 B  
Trinciante

MA57 026 B  
Prosciutto stretto

MA56 031 B  
Coltello lama alveolata



**NEW!**



# HEXAGON

## Coltelli professionali Hexagon, in stile asiatico

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

## Hexagon: Japanese precision, Italian craftsmanship

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

Progettato e realizzato in Italia

Made in Italy



Manici esagonali in legno di Acero e Faggio

Hexagonal handles in Maple wood and Fagus thermo beech wood

Lama con finitura semilucida

Semi-polished blade finishing

= **PEAK**

Le affilature sono simmetriche o asimmetriche a seconda dei modelli

Sharpening are symmetrical or asymmetric depending on the models



Lama in acciaio inox speciale all'azoto

Blade in special nitrogen stainless steel



### PACKAGING



### WOODEN BOX



## COLTELLO DEBA DEBA KNIFE

Couteau Deba | Deba messer | Cuchillo Deba

### XJ40 016 C

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

✓ Profilo asimmetrico  
Single edge sharpening



## COLTELLO USUBA USUBA KNIFE

Couteau Usuba | Usuba messer | Cuchillo Usuba

### XJ39 021 C

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

✓ Profilo asimmetrico  
Single edge sharpening



## COLTELLO YANAGIBA - SASHIMI YANAGIBA KNIFE

Couteau Yanagi | Yanagi messer | Cuchillo Yanagi

### XJ41 021 C

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

✓ Profilo asimmetrico  
Single edge sharpening



### XJ41 024 C

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

✓ Profilo asimmetrico  
Single edge sharpening



### XJ41 027 C

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

✓ Profilo asimmetrico  
Single edge sharpening



### XJ41 030 C

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

✓ Profilo asimmetrico  
Single edge sharpening



## COLTELLO SANTOKU SANTOKU KNIFE

Couteau Santoku | Santoku messer | Cuchillo Santoku

### XJ50 018 C

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

✓ Profilo simmetrico  
Double edge sharpening



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

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

### XJ36 018 C

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

✓ Profilo simmetrico  
Double edge sharpening



## COLTELLO NAKIRI NAKIRI KNIFE

Couteau Nakiri | Nakiri messer | Cuchillo Nakiri

### XJ38 018 C

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

✓ Profilo simmetrico  
Double edge sharpening



## SCATOLA REGALO IN LEGNO WOODEN BOX

Boîte cadeau en bois | Geschenkbox aus Holz | Caja de regalo de madera

### PKSCLSX1 - Scatola singola - Single box

La misura è adatta per i seguenti prodotti:

The size is suitable for the following products:

XJ40 016 C      XJ36 018 C  
Deba              Orientale

XJ41 021 C      XJ38 018 C  
Yanagiba        Nakiri

XJ50 018 C  
Santoku



NEW!

## SCATOLA REGALO IN LEGNO WOODEN BOX

Boîte cadeau en bois | Geschenkbox aus Holz | Caja de regalo de madera

### PKSCLSX2 - Scatola singola - Single box

La misura è adatta per i seguenti prodotti:

The size is suitable for the following products:

XJ39 021 C  
Usuba

XJ41 024 C  
Yanagiba

XJ41 027 C  
Yanagiba

XJ41 030 C  
Yanagiba



NEW!



# SHARPENING

## ACCIAINI SHARPENING STEELS

### SEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE SECTION SHAPES

  
Tondo Round steel

  
Ovale Oval steel

  
Piatto Flat steel

### ACCIAINO CROMIZZATO TONDO CHROME-PLATED SHARPENING STEEL

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

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



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



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



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



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



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



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



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



## ACCIAINO CROMIZZATO OVALE OVAL SHARPENING STEEL

Fusil ovale | Wetzstähle oval | Chaira ovalado

**SY51 030 B**

Lama 30 cm = 12"



STANDARD

**SY51 030 R**

Lama 30 cm = 12"



STANDARD

**SY52 030 R**

Lama 30 cm = 12"



MICROFINE

**SY54 030 L**

Lama 30 cm = 12"



EXTRAFINE

## ACCIAINO CROMIZZATO OVALE OVAL SHARPENING STEEL

Fusil ovale | Wetzstähle oval | Chaira ovalado

**SY61 027 B**

Lama 27,5 cm x 2  
= 10¾ x ¾"



**SY61 030 B**

Lama 30 cm x 2  
= 12 x ¾"



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

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

**SY63 030 L**

Lama 30 cm x 2  
= 12 x ¾"



FINE

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

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

**SY60 028 B**

Lama 28 cm x 3,5  
= 11 x ¾"



FINE

## ACCIAINO TONDO MICROFINE MICROFINE ROUND SHARPENING STEEL

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

**SY02 030 B**

Lama 30 cm = 12"



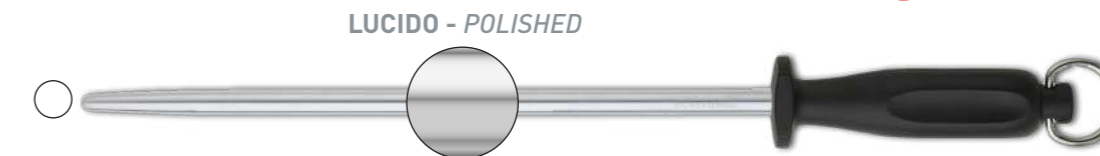
MICROFINE

## ACCIAINO TONDO LUCIDO POLISHED ROUND SHARPENING STEEL

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

**SY05 030 B**

Lama 30 cm = 12"



LUCIDO - POLISHED

## ACCIAINO OVALE DIAMANTATO DIAMOND COATED OVAL SHARPENING STEEL

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

**SY56 026 B**

Lama 26 cm = 10"



DIAMANTATO - DIAMOND

## ACCIAINO CROMIZZATO OVALE OVAL SHARPENING STEEL

Fusil ovale | Wetzstähle oval | Chaira ovalado

**SY61 020 B**

Lama 20 cm = 8"



## AFFILACOLTELLI SHARP'EASY SHARP'EASY KNIFE SHARPENER

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

**A1982 000 B**

Altezza 27 cm = 10¾" height

Brevettato fr 0106584 patented

### Vantaggi dell'affilacoltelli Sharp'Easy:

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

### Main benefits of the Sharp'Easy:

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

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

Paire de barres de torsion SHARP'EASY

**A1982 100**

NEW!

