



AMBROGIO SANELLI

THE EVOLUTION OF CUTTING

PROFESSIONAL KNIVES
MADE IN ITALY
SINCE 1864

CATALOGO **2020**





SUPRA

AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting

Linea professionale

SUPRA

Coltelli professionali acciaio all'azoto e manico nero in tpe

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

Professional knives nitrogen steel and black tpe handles

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



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



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

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

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

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

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

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

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

Perfect connection between blades and handles for the maximum hygiene

5 Manico ergonomico, atossico, antiscivolo e resistente all'abrasione

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

SUPRA

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

S307.011 ● Pag 72
Lama **cm 11** = 4¼"



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

S307.012 ● Pag 72
Lama **cm 12** = 4¾"



S307.014 ● Pag 68 ● Pag 72 ● Pag 76 ● Pag 79
Lama **cm 14** = 5½"



S307.016 ● Pag 68 ● Pag 72
Lama **cm 16** = 6 ¼"



S307.018 ● Pag 68
Lama **cm 18** = 7"



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

S301.013 ● Pag 68
Lama **cm 13** = 5"



S301.015 ● Pag 68
Lama **cm 15** = 6"



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

S302.013 ● Pag 68
Lama **cm 13** = 5"



S302.015 ● Pag 68
Lama **cm 15** = 6"



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

S312.012
Lama **cm 12** = 4¾"



S312.014
Lama **cm 14** = 5½"



S312.016 ● Pag 68 ● Pag 72 ● Pag 76
Lama **cm 16** = 6¼"



S312.018
Lama **cm 18** = 7"



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

S315.014 ● Pag 72
Lama **cm 14** = 5½"



S315.016 ● Pag 68 ● Pag 72
Lama **cm 16** = 6¼"



S315.018
Lama **cm 18** = 7"



S315.020
Lama **cm 20** = 8"



S315.022
Lama **cm 22** = 8¾"



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

S311.015
Lama **cm 15** = 6"



COLTELLO PER SCUOIARE *SKINNING KNIFE*

Couteau à dépouiller | Abhäutemesser | Cuchillo desollador

S308.016

Lama **cm 16** = 6¼"



NSF

COLTELLO SCIMITARRA *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

S308.020

Lama **cm 20** = 8"



S308.026

Lama **cm 26** = 10"



S308.030

Lama **cm 30** = 12"



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

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

S313.025

Lama **cm 25** = 10"



S313.031

Lama **cm 31** = 12"



COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

S309.012

Lama **cm 12** = 4¾"



S309.014

Lama **cm 14** = 5½"



NSF

COLTELLO FRANCESE *BUTCHER KNIFE*

Couteau de boucher | Blockmesser | Cuchillo carnicero

S309.016

Lama **cm 16** x 3,6 = 6¼"

Pag 69

Pag 73



S309.018

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

Pag 69

Pag 73



S309.020

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

Pag 69

Pag 73



S309.022

Lama **cm 22** x 4,2 = 8¾"

Pag 69

Pag 73



S309.024

Lama **cm 24** x 4,4 = 9½"

Pag 69

Pag 73



S309.026

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

Pag 69

Pag 73



S309.030

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

Pag 69

Pag 73



S309.033

Lama **cm 33** x 5,3 = 13"



S309.036

Lama **cm 36** x 5,5 = 14¼"

Pag 69

Pag 73



NSF

CANNULA DISOSSO PROSCIUTTO *HAM BONER*

Gouge à jambon | Knochenauslöser | Gubia para jamón

S009.021

Lama **cm 21** = 8¼"



NSF

COLTELLO MACELLAIO MODELLO EMILIA *BUTCHER KNIFE, WIDE BLADE*

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

S314.018

Lama **cm 18** = 7"



NSF

COLTELLO PELARE *SKINNING KNIFE*

Couteau à dépoullier | Abhäutemesser | Cuchillo desollador

S306.018

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



NSF

MEZZALUNA CUOCO *MINCING KNIFE, SINGLE BLADE*

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

S361.025

Lama **cm 25** = 9¾"



S361.030

Lama **cm 30** = 12"



*non in scala

BUSTA CON TRE COLTELLI *PLASTIC BAG WITH 3 KNIVES*

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

S333.003

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

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

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



NSF

COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

S310.020

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



S310.026

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



S310.030

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

● Pag 69



S310.033

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



COLTELLO AFFETTARE *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

S310.036

Lama **cm 36** x 7,1 = 14¼"



NSF

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

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

S316.036

Lama **cm 36** x 7,1 = 14¼"

● Pag 77



NSF



COLTELLO AFFETTARE, LAMA LARGA *SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

S304.026

Lama **cm 26** x 8,8 = 10¼"



COLTELLO AFFETTARE PESANTE *HEAVY SLICING KNIFE*

Couteau à découper | Aufschnittmesser | Cuchillo de trinchar

S325.032

Lama **cm 32** x 9,2 = 12½" ● Pag 74

Kg **0,600**



COLTELLO FETTINE MODELLO ROMA LEGGERO *HEAVY SLICING KNIFE*

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

S327.500L

Lama **cm 36** = 14¼"

Kg **0,500**



COLTELLO FETTINE MODELLO ROMA PESANTE *HEAVY SLICING KNIFE*

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

S327.650

Lama **cm 36** = 14¼"

Kg **0,650**



COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*

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

S303.028

Lama **cm 28** = 11"

Kg **0,600**

● Pag 70



COLTELLO COLPO *HEAVY BUTCHER KNIFE*

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

S305.028

Lama **cm 28** = 11"

Kg **0,800**

● Pag 70



COLTELLO MEZZO COLPO *HALF HEAVY BUTCHER KNIFE*

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

S326.036

Lama **cm 36** = 14¼"

Kg **0,850**

MEZZO CODOLO - HALF TANG



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

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

S338.040

Lama **cm 40** = 15¾" blade

Manico **cm 17** = 6½" handle

Kg **1,100**

MEZZO CODOLO - HALF TANG



FALCETTA CUCINA *KITCHEN CLEAVER*

Couperet de cuisine | Küchenspalter | Macheta cocina

S337.016

Lama **cm 16** = 6¼"

Kg **0,450**



FALCETTA MACELLAIO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

S337.018

Lama **cm 18** = 7"

Kg **0,600**

● Pag 70 ● Pag 72 ● Pag 77



FALCETTA "MISOTSATIRA" *GREEK CLEAVER "MISOTSATIRA"*

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

S340.030

Lama **cm 30** = 12"

Kg **0,800**



FALCETTA "TSATIRA" *GREEK CLEAVER "TSATIRA"*

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

S341.030

Lama **cm 30** = 12"

Kg **1,100**



FALCETTA MACELLAIO CODOLO INTERO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

S334.020

Lama **cm 20** = 8"

Kg **1,100**

● Pag 70



S334.022

Lama **cm 22** = 8¾"

Kg **1,300**

● Pag 70



S334.024

Lama **cm 24** = 9½"

Kg **1,500**

● Pag 70



FALCETTA MACELLAIO MEZZO CODOLO *BUTCHER CLEAVER*

Couperet de boucher | Hackmesser | Macheta

S335.026

Lama **cm 26** = 10¼"

Kg **1,250**

● Pag 70





ACCAINO CROMIZZATO TONDO *CHROME-PLATED SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

S018.020

Lama **cm 20** = 8"



S018.027

Lama **cm 27,5** = 10¾"



S018.030

Lama **cm 30** = 12"

● Pag 71 ● Pag 72 ● Pag 77 ○ Pag 80 ● Pag 83



ACCAINO TONDO, GRANA FINE *SHARPENING STEEL, FINE CUT*

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

S020.030L

Lama **cm 30** = 12"

GRANA FINE - FINE CUT



ACCAINO ECONOMICO TONDO *SHARPENING STEEL*

Fusil | Wetzstähle | Chaira

S016.020

Lama **cm 20** = 8"



S016.030

Lama **cm 30** = 12"

NON CROMIZZATO - NOT CHROME PLATED



ACCAINO CROMIZZATO OVALE *OVAL SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

S061.020

Lama **cm 20** x 1,6 = 8" x ½"



ACCAINO CROMIZZATO OVALE *OVAL SHARPENING STEEL*

Fusil pour boucher | Wetzstähle für Fleischer | Chaira

S061.027

Lama **cm 27,5** x 2 = 10¾ x ¾"



S061.030

Lama **cm 30** x 2 = 12 x ¾"



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

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

S063.030L

Lama **cm 30** x 2 = 12 x ¾"

GRANA FINE - FINE CUT



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

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

S060.028

Lama **cm 28** x 3,5 = 11 x ¾"

GRANA FINE - FINE CUT



ACCAINO OVALE PER SGROSSATURA *SHARPENING STEEL, ROUGHING CUT*

S064.030

Lama **cm 30** = 12"



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

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

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

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



S346.020

Lama **cm 20** = 8"



S346.024

Lama **cm 24** = 9½"



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

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



S347.024

Lama **cm 24** = 9½"



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

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



S348.021

Lama **cm 21** x 6,0 = 8¼" x 2¼"



S348.025

Lama **cm 25** x 6,5 = 9¾" x 2½"



COLTELLO CUCINA *KITCHEN KNIFE*

Couteau de cuisine | Kochmesser | Cuchillo cocinero



S349.012

Lama **cm 12** = 5½"



S349.014

Lama **cm 14** = 5½"



S349.016

Lama **cm 16** = 6¼"

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



TRINCIANTE CUOCO *CHEF'S KNIFE*

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero



S349.018

Lama **cm 18** = 7"



S349.020

Lama **cm 20** = 8"

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



S349.022

Lama **cm 22** = 8¾"



S349.024

Lama **cm 24** = 9½"

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



S349.026

Lama **cm 26** = 10¼"

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



S349.028

Lama **cm 28** = 11"



S349.030

Lama **cm 30** = 12"

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



S349.036

Lama **cm 36** = 14¼"



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

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

S350.018

Lama cm 18 = 7"

● Pag 78 ● Pag 79 ● Pag 82



S350.020

Lama cm 20 = 8"



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE

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

S351.018

Lama cm 18 = 7"

● Pag 76



S351.025

Lama cm 25 = 9¾"



COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE FISH FILLETING KNIFE, FLEXIBLE

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

S366.022

Lama cm 22 = 8¾"

● Pag 76



COLTELLO PER SURGELATI KNIFE FOR FROZEN FOOD

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

S355.026

Lama cm 26 = 10¼"



COLTELLO SALMONE, LAMA ALVEOLATA SALMON SLICER, GRANTON BLADE

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

S356.028

Lama cm 28 = 11"

● Pag 76



S356.032

Lama cm 32 = 12½"

● Pag 74



COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO NARROW HAM SLICER

Couteau à jambon étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

S357.028

Lama cm 28 x 2 = 11"



COLTELLO PROSCIUTTO STRETTISSIMO EXTRA NARROW HAM SLICER

Couteau à jambon tres étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

S360.028

Lama cm 28 x 1,8 = 11"



COLTELLO PROSCIUTTO HAM SLICER

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

S358.024

Lama cm 24 x 2,7 = 9½"



S358.028

Lama cm 28 x 2,7 = 11"



S358.032

Lama cm 32 x 3,3 = 12½"

● Pag 74



S358.036

Lama cm 36 x 3,8 = 14¼"



COLTELLO PROSCIUTTO - KEBAB HAM - KEBAB KNIFE

Couteau à jambon | Aufschnittmesser | Cuchillo jamónero

S358.040

Lama cm 40 x 4,3 = 15¾"



*non in scala

S358.050

Lama cm 50 x 4,5 = 20"



*non in scala

S358.055

Lama cm 55 x 4,5 = 21½"

NEW!



*non in scala

COLTELLO ARROSTO *CARVING KNIFE*

Couteau à rôti | Bratenmesser | Trinchante

NSF

S370.023

Lama **cm 23** = 9"

S370.033

Lama **cm 33** = 13"

S370.044

Lama **cm 44** = 17½"

NEW!

S370.055

Lama **cm 55** = 21½"

NEW!

*non in scala

*non in scala

COLTELLO PIZZA *PIZZA KNIFE, SERRATED EDGE*

Couteau à Pizza | Pizza-messer | Cuchillo Pizza

NSF

S367.016

Lama **cm 16** = 6¼"

COLTELLO PASTICCERE, LAMA CURVA *CURVED BREAD KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

S362.026

Lama **cm 26** = 10¼"

COLTELLO PANE LAMA LARGA *WIDE BLADE BREAD KNIFE*

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

NSF

S369.032

Lama **cm 32** x 5,2 = 12½"

COLTELLO PANE, LAMA ONDULATA *WAVED BREAD KNIFE*

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

NSF

S368.025

Lama **cm 25** = 10"

S368.035

Lama **cm 35** = 13¾"

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

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

NSF

S364.021

Lama **cm 21** = 8¼"

COLTELLO PANE *BREAD KNIFE*

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero

NSF

S365.021

Lama **cm 21** = 8¼"

○ Pag 81

COLTELLO PANETTIERE *BAKER KNIFE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero

NSF

S363.024

Lama **cm 24** = 9½"

○ Pag 81

S363.028

Lama **cm 28** = 11"

● Pag 79

○ Pag 81

S363.032

Lama **cm 32** = 12½"

○ Pag 81

S363.036

Lama **cm 36** = 14¼"

○ Pag 81

S363.042

Lama **cm 42** = 16½"

*non in scala

COLTELLO PANE, LAMA ONDULATA *WAVED BREAD KNIFE*

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

NEW!

NSF

S371.018

Lama **cm 18** = 7"

S371.023

Lama **cm 23** = 9"

FORCHETTONE CUCINA CURVO *CURVED KITCHEN FORK*

Fourchette de cuisine courbe | Küchengabel | Tenedor cocina

S374.030

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



FORCHETTONE CUCINA RETTO *STRAIGHT KITCHEN FORK*

Fourchette de cuisine | Küchengabel | Tenedor cocina

S373.030

● Pag 71 ● Pag 75 ● Pag 76

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



FORCHETTONE FORGIATO *FORGED FORK*

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

S375.028

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



S375.030

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



S375.033

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



COLTELLO FORMAGGIO DUE MANICI *CHEESE KNIFE, 2 HANDLES*

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

S242.030

Lama **cm 30** = 12"



*non in scala

S244.036

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



*non in scala

S244.040

● Pag 74 ○ Pag 81

Lama **cm 40** x 6,5 = 15¾" x 2½"



*non in scala



COLTELLO PASTA *DOUGH KNIFE*

Couteau pour pâtes | Teigmesser | Cuchillo para pasta

S352.025

Lama **cm 25** = 9¾"



COLTELLO FORMAGGIO PUNTA QUADRA *CHEESE SLICER*

Couteau pour charcuterie | Käsemesser | Cuchillo para queso

S344.022

Lama **cm 22** x 3,6 = 8¾"



S344.026

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

● Pag 73



S344.030

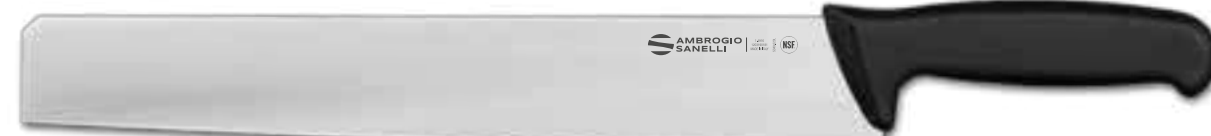
Lama **cm 30** x 4,6 = 12"

○ Pag 81



S344.032

Lama **cm 32** x 5 = 12½"



S344.036

Lama **cm 36** x 5,7 = 14¼"



S344.042

Lama **cm 42** x 6,5 = 16½"



*non in scala

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

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

S343.042

Lama **cm 42** x 6,5 = 16½"



*non in scala



COLTELLI FORMAGGIO PROFESSIONALI
PROFESSIONAL CHEESE KNIVES

Couteaux à Parmesan professioneles | Parmesan Berufsmesser | Cuchillos para queso

SEGNAFORME AD UNCINO

S228.009
Lama cm 9 = 3½"



COLTELLO GRANA "PAVIA"

S202.009
Lama cm 9 = 3½"



S202.010
Lama cm 10 = 4"



S202.012
Lama cm 12 = 4¾"



COLTELLO GRANA A CUORE

S204.012
Lama cm 12 = 4¾"



COLTELLO LANCIA "MILANO"

S206.015
Lama cm 15 = 6"



COLTELLO LANCIA DENTATO

S210.015
Lama cm 15 = 6"



COLTELLO "PREMANA"

S224.016
Lama cm 16 = 6¼"



COLTELLO "VERCELLI"

S220.015
Lama cm 15 = 6"



COLTELLO "VENETO"

S214.015
Lama cm 15 = 6"



COLTELLO CAMPANA

S216.016
Lama cm 16 = 6¼"



COLTELLO "EMMENTHAL"

S219.017
Lama cm 17 x 17 = 6¾" x 6¾"



COLTELLO FORMAGGIO - PATÉ *CHEESE KNIFE*
Couteau à fromage | Weichkäsemesser | Cuchillo para queso tierno

S246.014
Lama cm 14 = 5½"



COLTELLO "GORGONZOLA" A SCALINO *SOFT CHEESE KNIFE*
Couteau à fromage | Briemesser | Cuchillo para queso tierno

S243.020
Lama cm 20 = 8"



COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO *CHEESE KNIFE*
Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

S245.017
Lama cm 17 = 6¾"



COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO *CHEESE KNIFE*
Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

S245.022
Lama cm 22 = 8¾"



COLTELLO FORMAGGIO A SCALINO, LAMA FORATA *CHEESE KNIFE*
Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

S247.022
Lama cm 22 = 8¾"



COLTELLO PER FETA *NSF*
S221.015
Lama cm 15 = 6"



COLTELLO PER FARINATA "FARINATA" FOCACCIA KNIFE
Couteau pour "Farinata"

S353.008
Lama cm 8 = 3¼"



COLTELLO "FIRENZE" *NSF*

S217.014
Lama cm 14 = 5½"



SPELUCCHINI E COLTELLI DA CUCINA PARING AND KITCHEN KNIVES

Nuovo manico con impugnatura ergonomica *New ergonomic handle*

COLTELLO CUOCO - VERDURA *VEGETABLE KNIFE, CURVED BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

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

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



Lama **cm 7** = 2¾"

COLTELLO VERDURA RETTO *VEGETABLE KNIFE STRAIGHT BLADE*

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador

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

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



Lama **cm 8** = 3"

SPELUCCHINO CM 9 *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

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



Lama **cm 9** = 3½"

SPELUCCHINO CM 11 *PARING KNIFE*

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina

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

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

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



Lama **cm 11** = 4¼"

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

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

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

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

● Pag 82



Lama **cm 9** = 3½"

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

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

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

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



Lama **cm 11** = 4¼"

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

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

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

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



Lama **cm 11** = 4¼"

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

Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina

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



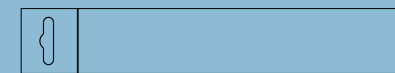
Lama **cm 14** = 5½"

COLTELLI DA TAVOLA TABLE KNIVES

Nuovo manico con impugnatura ergonomica *New ergonomic handle*

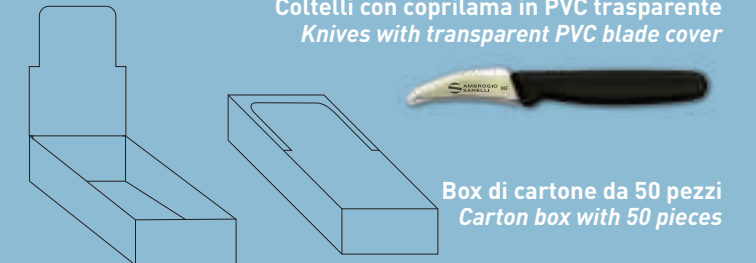
**TUTTI I COLTELLI DI PAGINA 60 e 61 POSSONO ESSERE FORNITI IN DUE DIFFERENTI CONFEZIONI:
ALL KNIVES IN THESE TWO PAGES 60 AND 61 CAN BE SUPPLIED WITH DIFFERENT PACKAGES:**

Coltello in busta singola appendibile
In single envelope with hanging hole



Scatola da 12 pezzi
Box of 12 pieces

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



Box di cartone da 50 pezzi
Carton box with 50 pieces

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

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

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

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



Lama **cm 11** = 4¼"

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

Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa

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

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



Lama **cm 11** = 4¼"

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

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

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

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



Lama **cm 12** = 4¾"

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

Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuletero

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

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



Lama **cm 12** = 4¾"

COLTELLO FORMAGGIO *CHEESE KNIFE*

Couteau à fromage | Käsemesser | Cuchillo para queso

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

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



Lama **cm 11** = 4¼"

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

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

S699.003

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

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

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



SPATOLA CUOCO RETTA *CHEF'S SPATULA*

Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera

S772.012

Lama cm 12 = 4¾"

S772.015

Lama cm 15 = 6"

S772.020

Lama cm 20 = 8"

S772.023

Lama cm 23 = 9"

S772.027

Lama cm 27 = 10½"

○ Pag 81

S772.030

Lama cm 30 = 12"

S772.035

Lama cm 35 = 13¾"

SPATOLA "HAMBURGER" *HAMBURGER SPATULA*

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

S775.025

Lama cm 25 x 8 = 9¾" x 3¼"

SPATOLA CUOCO A SCALINO *ANGULAR CHEF'S SPATULA*

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

S780.022

Lama cm 22 = 8¾"

S780.026

Lama cm 26 = 10"

S780.030

Lama cm 30 = 12"

SPATOLA PASTICCERE *BAKER SPATULA*

Spatule de boulanger | Konditorpalette | Espátula panadera

S779.024

Lama cm 24 x 6 = 9½" x 2¼"

NSF

SPATOLA "LASAGNE" *"LASAGNE" SPATULA*

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

FLESSIBILE - FLEX S773.015

Lama cm 15 x 9 = 6" x 3½"

RIGIDA - STIFF S777.015

Lama cm 15 x 9 = 6" x 3½"

SPATOLA "LASAGNE" PICCOLA *"LASAGNE" SPATULA*

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

S773.012

Lama cm 12 x 8 = 4¾" x 3¼"

SPATOLA FRITTO *SLOTTED SPATULA*

Spatule ajourée | Backenpalette | Espátula perforada

S778.017

Lama cm 17 x 9 = 6¾" x 3½"

SPATOLA CUCINA *KITCHEN SPATULA*

Spatule de menage | Küchenpalette | Espátula cocina

S771.016

Lama cm 16 x 6 = 6¼" x 3¼"

SPATOLA PER RICOTTA *CHEESE SPATULA*

Spatule pour charcuterie | Käsepalette | Espátula queso

S776.015

Lama cm 15 = 6"

NSF

NSF

NSF

NSF

NSF

SPATOLA TRIANGOLARE *TRIANGULAR SPATULA*

S719.008

Lama cm 12 x 8 = 4¾" x 2¼"

S719.010

Lama cm 12 x 10 = 4¾" x 3¼"



SPATOLA TRIANGOLARE ANGOLI ARROTONDATI *TRIANGULAR SPATULA*

S720.012

Lama cm 13 x 12 = 5" x 4¾"



SPATOLA PANINOTECA *HAMBURGER TURNER*

Palette à hamburger | Hamburgerspachtel | Espátula hamburger

S770.019

Lama **cm 19** x 15 = 7½" x 6"



SPATOLA PER GRIGLIA *BARBECUE SPATULA*

Palette à barbecue | Grillspachtel | Espátula parilla

S774.015

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



SPATOLA PER DOLCI *CAKE SPATULA*

Couteau à tartes | Tortenmesser | Espátula de pastel

S784.018

Lama **cm 18** = 7"



BORSA PORTACOLTELLI CUOCO *EMPTY CHEF BAG*

Trousse à couteaux | Rollltasche | Bolsa de Chef

5090.000

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

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



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

SPATOLA PER SPALMARE *SPATULA FOR SPREADING*

S781.012

Lama **cm 12** = 4¾"

S781.015

Lama **cm 15** = 6"



ROTOLO PORTACOLTELLI - VUOTO *EMPTY CHEF ROLL BAG*

Rouleau à couteaux | Rollltasche leer | Bolsa vacía

5088.000

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

Per 6 coltelli - For 6 knives



5089.000

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

Per 10 coltelli - For 10 knives



ESPOSITORE *SALES DISPLAYER*

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

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

LEGNO
WOOD



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

ESPOSITORE PROFESSIONALE *PROFESSIONAL SALES DISPLAYER*

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

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

METALLO
METAL



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