



LINEA
ERGOFORGE

LINEA ERGOFORGE

La linea ERGOFORGE abbina lame ottenute con il tradizionale sistema di forgiatura, mediante magli a caduta libera su barre incandescenti in acciaio speciale, a manici con struttura ergonomica, frutto delle nostre ricerche in questo campo. I coltelli della linea ERGOFORGE sono forgiati singolarmente in un solo pezzo e come tali vengono garantiti da Sanelli.

ERGOFORGE LINE

The ERGOFORGE collection combines blades, made using the traditional system of forging with a drop hammer on incandescent bars of special steel, with ergonomic handles based on our research in the field. Sanelli guarantees that the ERGOFORGE collection knives are forged individually in one piece.

SÉRIE ERGOFORGE

La collection ERGOFORGE associe des lames, fabriquées selon le principe traditionnel qui consiste à forger au marteau-pilon des barres d'acier spécial incandescentes, à des manches ergonomiques dont le design est basé sur nos recherches spécifiques dans ce domaine.

Sanelli garantit que les couteaux de la collection ERGOFORGE sont forgés chacun séparément et en une seule pièce.





CARATTERISTICHE PRINCIPALI
MAIN FEATURES
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Lame

- Elevata durezza.
- Maggior resistenza alla corrosione e alle sollecitazioni.
- Più lunga "tenuta" del filo.
- Lame affilate a mano, una per una.

Blades

- Extremely hard.
- A high degree of corrosion resistance.
- A keen edge that lasts.
- Hand-sharpened blades, one by one.

Lames

- Une dureté exceptionnelle
- Un degré de résistance à la corrosion très élevé
- Un bord tranchant d'une longue durée de vie.
- Chaque couteaux est aiguisé à la main

Manici

- Impugnatura perfettamente aderente alla mano dell'utilizzatore.
- Ottimo bilanciamento nel rapporto manico-lama.
- Guancette in resina acetaleica.
- Rivetti in acciaio inox.

Handles

- A grip that always adheres to the user's hand perfectly.
- Just the right balance between the blade and the handle.
- Stainless steel rivets.
- Acetalic resin handle.

Manches

- Une poignée qui adhère parfaitement et en toute circonstance à la main de l'utilisateur
- Un parfait équilibre entre la lame et le manche
- Parties de la poignée en résine acétalique
- Rivets en acier inox

110915 Disosso
Narrow boning
Désosser fin
Lama/blade/lame
15 cm



107918 Filettare
Fillet
Filet de sole
Lama/blade/lame
18 cm



300922 Arrosto
Roast
Rôti
Lama/blade/lame
22 cm



302922 Pane
Bread
Pain
Lama/blade/lame
22 cm



304927 Prosciutto stretto
Slicing
Saumon
Lama/blade/lame
27 cm



306922 Prosciutto
Ham
Jambon
Lama/blade/lame
22 cm



312916 Cucina
Cook
Cuisine
Lama/blade/lame
16 cm



312920 Cucina
Cook
Cuisine
Lama/blade/lame
20 cm



312925 **Cucina***Cook
Cuisine***Lama/blade/lame**
25 cm313916 **Giapponese***Japanese
Japonais***Lama/blade/lame**
16 cm324910 **Spelucchino***Paring
D'Office***Lama/blade/lame**
10 cm326912 **Costata lama liscia***Steak smooth edge
Bifsteck lame lisse***Lama/blade/lame**
12 cm327912 **Costata lama seghettata***Steak serrated edge
Bifsteck lame dentelée***Lama/blade/lame**
12 cm330907 **Verdura***Vegetable
Légumes***Lama/blade/lame**
7 cm360920 **Acciaino***Sharpening steel
Fusil à aiguiser***Mis/meas/mes**
20 cm364933 **Forchettone***Carving fork
Fourchette de chef***Mis/meas/mes**
33 cm