

The Sanelli logo is a green oval containing the word "Sanelli" in a stylized, rounded font.

CATALOGO
GENERALE

CONOSCERE IL COLTELLO

KNOW THE KNIFE

CONNAÎTRE LE COUTEAU

Manico

Stampato direttamente a caldo sulla parte posteriore della lama, a formare un corpo unico. Il manico della linea Premana Professional, a doppio stampaggio brevettato assicura una presa ergonomica.

Handle

Hot swaged directly on the rear part of the blade to create the uniform body. The handle of Premana Professional line with its patented double forming guarantees the ergonomic holding.

Manche

Embouti directement à chaud sur la partie arrière de la lame, de façon à former un corp unique. Le manche de la ligne Premana Professional, avec double moulage breveté, assure une prise ergonomique.

Marchio a laser

Contiene le seguenti informazioni:

Made in Italy

Marchio di fabbrica:

Sanelli Professional Stainless Steel

Caratteristiche dell'acciaio utilizzato:

X50 CR MO 14 oppure **X60 CR MO V 14**

Numero di lotto, identifica la tracciabilità del prodotto, garanzia di qualità: **lot 23105**

Codice identificativo dell'articolo: **316621** e marchio di certificazione Americana **NSF**

Laser trademark

It contains the following information:

Made in Italy

Factory's trademark:

Sanelli Professional Stainless Steel

Characteristics of used steel:

X50 CR MO 14 or **X60 CR MO V 14**

Lot's number that identifies the product's tracing and its quality guarantee: **lot 23105**

Identification code of the item: **316621** and American certification mark **NSF**

Marquage au laser

Il contient les informations:

Made in Italy

Marque de fabrique:

Sanelli Professional Stainless Steel

Caractéristiques de l'acier utilisé:

X50 CR MO 14 ou **X60 CR MO V 14**

Numéro de lot, identification de traçabilité du produit, garantie de qualité: **lot 23105**

Code d'identification de l'article: **316621** et marque de certification Américaine **NSF**

Costa

Parte superiore e più spessa della lama. A spigolo arrotondato, per una maggiore sicurezza nell'utilizzo.

Spine

The top of the knife and the thickest part of the blade. It has got a rounded edge for better safety in use.

Dos de la lame

Partie supérieure et épaisse de la lame. Avec arête arrondie, pour accroître la sécurité de son utilisation.

Punta

Parte terminale della lama. Appuntita o arrotondata, secondo i modelli.

Point

The end of the blade. Pointed or rounded according to the models.

Pointe

Partie terminale de la lame. Pointue ou arrondie, selon les modèles.

1

Testa del manico

Rigonfiamento posto alla fine del manico, che assicura la presa e impedisce al coltello di scivolare.

Butt or handle head

Swelling part at the end of the handle that guarantees the holding and prevents knife's slipping.

Tête du manche

Gonflement à la fin du manche, qui garantit la prise et empêche au couteau de glisser.

3

Guardia

Parte del manico che impedisce alla mano di scivolare sulla lama.

Guard

The part of the handle that prevents slipping of the hand on the blade.

Garde

Partie du manche qui empêche à la main de glisser sur la lame.

5

Tallone

Parte in coda della lama. A seconda dei modelli può essere sporgente oppure inserita nella guardia.

Heel

The part at the end of the blade. According to the models it can be projecting or integrated in the guard.

Talon

Il commence dans la partie arrière de la lame, selon le modèle il peut être saillant ou inséré dans la garde.

6

Tagliente o bisello

Parte della lama a V. Tutti i coltelli Sanelli hanno il tagliente in forma convessa, ottenuta con affilatura a mano.

Tip or chamfer

The V form of the blade. All Sanelli's knives have got a convex tip thanks to handmade sharpening.

Tranchant ou biseau

Partie de la lame à V. Tous les couteaux Sanelli ont le taillant à forme convexe, obtenu par un aiguisage fait à la main.

7

Filo

La parte più tagliente del bisello.

Edge

The sharpest part of the chamfer.

Fil

La partie plus coupante du biseau.

9

Olivatura

Dove prevista, ha lo scopo di non far aderire la fetta alla lama.

Olive forming

If provided it's destined to avoid slices' sticking to the blade.

Alvéoles

Où ils sont prévus, ils ont le but de ne pas faire adhérer la tranche à la lame.



LINEA
PREMANA
PROFESSIONAL



100616 Francese
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
16 cm



100618 Francese
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
18 cm



100622 Francese
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
22 cm



100627 Francese
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
27 cm



100633 Francese
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
33 cm



103622 Francese seghettato
Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé
Lama/blade/lame
22 cm



103633 Francese seghettato
Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé
Lama/blade/lame
33 cm



101618 Danese
Legging
Dépecer
 Lama/blade/lame
 18 cm



102620 Affettare
Slicing
Trancheur
 Lama/blade/lame
 20 cm



102624 Affettare
Slicing
Trancheur
 Lama/blade/lame
 24 cm



102633 Affettare
Slicing
Trancheur
 Lama/blade/lame
 33 cm



102636 Affettare
Slicing
Trancheur
 Lama/blade/lame
 36 cm



104615 Sventrare curvo
Curved gut
Tripier courbe
 Lama/blade/lame
 15 cm



105615 Sventrare dritto
Straight gut
Tripier droit
 Lama/blade/lame
 15 cm



104622 **Largo**
Pig skinning
Lame large
Lama/blade/lame
22 cm



106614 **Scannare**
Sticking
Saigner / Denerveur
Lama/blade/lame
14 cm



106618 **Scannare**
Sticking
Saigner / Denerveur
Lama/blade/lame
18 cm



106622 **Scannare**
Sticking
Saigner / Denerveur
Lama/blade/lame
22 cm



107616 **Filettare pesce**
Flex. fillet knife
Filet de sole
Lama/blade/lame
16 cm



107618 **Filettare pesce**
Flex. fillet knife
Filet de sole
Lama/blade/lame
18 cm



107622 **Filettare pesce**
Flex. fillet knife
Filet de sole
Lama/blade/lame
22 cm



108616 **Disosso Emilia**
Boning
Désosser
Lama/blade/lame
16 cm



109613 Disosso curvo stretto*Curved boning
Dépouiller***Lama/blade/lame**
13 cm**109615 Disosso curvo stretto***Curved boning
Dépouiller***Lama/blade/lame**
15 cm**109616 Disosso curvo***Curved boning
Dépouiller***Lama/blade/lame**
16 cm**110612 Disosso***Narrow boning
Boucher fin***Lama/blade/lame**
12 cm**110614 Disosso***Narrow boning
Boucher fin***Lama/blade/lame**
14 cm**110616 Disosso***Narrow boning
Boucher fin***Lama/blade/lame**
16 cm**110618 Disosso***Narrow boning
Boucher fin***Lama/blade/lame**
18 cm**111616 Disosso flessibile***Narrow boning flexible
Boucher fin flexible***Lama/blade/lame**
16 cm

112628 Colpo
Heavy knife
Battre poids
Lama/blade/lame
28 cm



113628 Mezzo colpo
Half heavy knife
Demis poids
Lama/blade/lame
28 cm



360622 Acciaino
Sharpening steel
Fusil à aiguiser
Lama/blade/lame
22 cm



114630 Acciaino
Sharpening steel
Fusil à aiguiser
Lama/blade/lame
30 cm



116630 Acciaino ovale
Oval sharpening steel
Fusil à aiguiser oval
Lama/blade/lame
30 cm



126620 Cannula per disossare prosciutto
Ham boner
Désosser jambon
Lama/blade/lame
20 cm



300624 Arrosto
Roast
Rôti
Lama/blade/lame
24 cm



302624 Pane*Bread
Pain*Lama/blade/lame
24 cm**302632** Pane*Bread
Pain*Lama/blade/lame
32 cm**302637** Pane*Bread
Pain*Lama/blade/lame
37 cm**303626** Pasticciere*Pastry
Pâtissier*Lama/blade/lame
26 cm**303623** Scimitarra*Scimitar
Cimeterre*Lama/blade/lame
23 cm**304628** Strettissima*Salmon slicing
Saumon*Lama/blade/lame
28 cm**305631** Salmone olivato*Indented salmon
Saumon alveolé*Lama/blade/lame
31 cm

306624 Prosciutto
Ham
Jambon
Lama/blade/lame
24 cm



306632 Prosciutto
Ham
Jambon
Lama/blade/lame
32 cm



306637 Prosciutto
Ham
Jambon
Lama/blade/lame
37 cm



307625 Cioccolato lama seghettata
Chocolate serrated edge
Chocolat lame dentelée
Lama/blade/lame
25 cm



311630 Cioccolato lama seghettata
Chocolate serrated edge
Chocolat lame dentelée
Lama/blade/lame
30 cm



308625 Pasta
Dough
Pâtes
Lama/blade/lame
25 cm



308641 Salato largo
Wide salami
Charcuterie large
Lama/blade/lame
41 cm



309636 Formaggio 2 manici*Twin-handed cheese
Fromage deux manches***Lama/blade/lame**
36 cm**310630 Salato***Salami slicing
Charcuterie***Lama/blade/lame**
30 cm**310633 Salato***Salami slicing
Charcuterie***Lama/blade/lame**
33 cm**320618 Pesto***Hashing
Hacher***Lama/blade/lame**
18 cm**322616 Falcetta***Kitchen cleaver
Couperet***Lama/blade/lame**
16 cm**364633 Forchettone forgiato***Forged carving fork
Fourchette de chef***Lama/blade/lame**
33 cm**367633 Forchettone curvo***Carving fork
Fourchette de chef courbe***Lama/blade/lame**
33 cm

312618 Cucina
*Cook's
Chef*
Lama/blade/lame
18 cm



312620 Cucina
*Cook's
Chef*
Lama/blade/lame
20 cm



312624 Cucina
*Cook's
Chef*
Lama/blade/lame
24 cm



312630 Cucina
*Cook's
Chef*
Lama/blade/lame
30 cm



312621 Trinciante
*Chef
Chef*
Lama/blade/lame
21 cm



316621 Trinciante olivato
*Indented chef
Chef alveolé*
Lama/blade/lame
21 cm



317621 Trinciante seghettato
*Chef serrated edge
Chef lame dentelé*
Lama/blade/lame
21 cm



312625 Trinciante
Chef
Chef
 Lama/blade/lame
 25 cm



316625 Trinciante olivato
Indented chef
Chef alveolé
 Lama/blade/lame
 25 cm



317625 Trinciante seghettato
Chef serrated edge
Chef lame dentelé
 Lama/blade/lame
 25 cm



314622 Cinese
Wok
Chinois
 Lama/blade/lame
 22 cm



313618 Giapponese
Japanese
Japonais
 Lama/blade/lame
 18 cm



315618 Giapponese olivato
Indented japanese
Japonais alveolé
 Lama/blade/lame
 18 cm



317616 Smile
Smile
Smile
 Lama/blade/lame
 16 cm



381616 Deba

Deba
Deba

Lama/blade/lame
16 cm



382624 Yanagi ba

Yanagi ba
Yanagi ba

Lama/blade/lame
24 cm



383618 Nakiri

Nakiri
Nakiri

Lama/blade/lame
18 cm



380616 Santoku

Santoku
Santoku

Lama/blade/lame
16 cm



385616 Santoku olivato

Indented Santoku
Santoku alveolé

Lama/blade/lame
16 cm



384616 Pizza seghettato

Pizza serrated edge
Pizza dentelé

Lama/blade/lame
16 cm



337608 Pizza*Pizza
Pizza***Lama/blade/lame**
8 cm**432611 Formaggio Pavia***Parmesan cheese
Fromage Parmesan***Lama/blade/lame**
11 cm**442622 Formaggio tenero***Soft cheese
Fromage tendre***Lama/blade/lame**
22 cm**443618 Formaggio zancato***Restaurant cheese
Fromage restaurant***Lama/blade/lame**
18 cm**444618 Formaggio 2 punte***Cheese - two tips
Fromage deux pointes***Lama/blade/lame**
18 cm**388621 Forbice cucina inox***Stainless steel kitchen scissor
Ciseaux cuisine inox***Lama/blade/lame**
21 cm

324607 Spelucchino
Paring
D'Office
Lama/blade/lame
7 cm



324610 Spelucchino
Paring
D'Office
Lama/blade/lame
10 cm



324612 Spelucchino
Paring
D'Office
Lama/blade/lame
12 cm



333608 Petty
Petty
Petty
Lama/blade/lame
8 cm



325610 Petty
Petty
Petty
Lama/blade/lame
10 cm



327612 Costata
Steak
Bifsteck
Lama/blade/lame
12 cm



329612 Pomodoro
Tomato
Tomate
Lama/blade/lame
12 cm



330606 **Verdura**
Vegetable
Légumes
 Lama/blade/lame
 6 cm



331609 **Apriostriche**
Oyster opener
Ouvre Huitres
 Lama/blade/lame
 9 cm



332603 **Castagna**
Chestnut
Châtaigne
 Lama/blade/lame
 3 cm



336612 **Formaggio 2 punte**
Cheese - two tips
Fromage deux pointes
 Lama/blade/lame
 12 cm



339611 **Agrumi**
Citrus
Agrumes
 Lama/blade/lame
 11 cm



341611 **Snack**
Spreading
Snack
 Lama/blade/lame
 11 cm



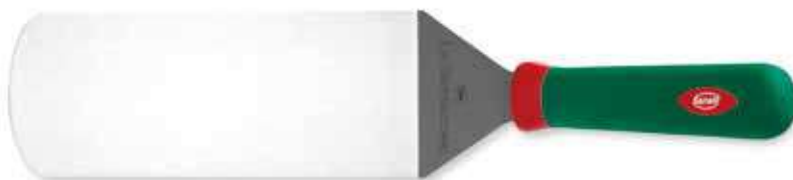
342607 **Pelapatate**
Potato
Éplucheur pommes de terre
 Lama/blade/lame
 7 cm



368626 **Spatola hamburger**

Hamburger spatula
Spatule hamburger

Mis/meas/mes
26 cm



369616 **Spatola fritto stretta**

Frying spatula
Spatule à frit

Mis/meas/mes
16 cm



369617 **Spatola fritto**

Frying spatula
Spatule à frit

Mis/meas/mes
17 cm



370612 **Spatola lasagne**

"Lasagne" spatula
Spatule "lasagne"

Mis/meas/mes
12 cm



370615 **Spatola lasagne**

"Lasagne" spatula
Spatule "lasagne"

Mis/meas/mes
15 cm



371616 **Spatola cucina**

Kitchen spatula
Spatule de cuisine

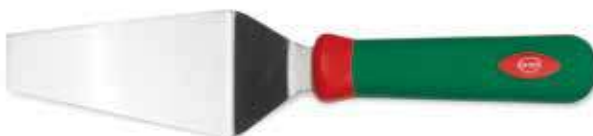
Mis/meas/mes
16 cm



372615 **Spatola torta**

Cake spatula
Spatule à gâteau

Mis/meas/mes
15 cm



372616 **Spatola cheesecake**

Cheesecake spatula
Spatule cheesecake

Mis/meas/mes
16 cm



373622 Spatola cuoco piegata*Offset spatula
Spatule de chef coudée***Mis/meas/mes**
22 cm**373627 Spatola cuoco piegata***Offset spatula
Spatule de chef coudée***Mis/meas/mes**
27 cm**373630 Spatola cuoco piegata***Offset spatula
Spatule de chef coudée***Mis/meas/mes**
30 cm**374618 Spatola cuoco***Sauce spatula
Spatule à sauce***Mis/meas/mes**
18 cm**374622 Spatola cuoco***Sauce spatula
Spatule à sauce***Mis/meas/mes**
22 cm**374627 Spatola cuoco***Sauce spatula
Spatule à sauce***Mis/meas/mes**
27 cm**374630 Spatola cuoco***Sauce spatula
Spatule à sauce***Mis/meas/mes**
30 cm**374635 Spatola cuoco***Sauce spatula
Spatule à sauce***Mis/meas/mes**
35 cm

375610 **Spatola pizza**
Pizza spatula
Spatule "pizza"
Mis/meas/mes
10 cm



375618 **Spatola torta seghettata**
Serrated cake spatula
Spatule gâteau dentelée
Mis/meas/mes
18 cm



376612 **Spatola crema**
Cream spatula
Spatule crème
Mis/meas/mes
12 cm



377630 **Spatola cuoco seghettata**
Serrated cook's spatula
Spatule gâteau dentelée
Mis/meas/mes
30 cm



379614 **Spatola griglia**
Grill spatula
Spatule grill
Mis/meas/mes
14 cm

