



Sanelli



CATALOGO
GENERALE

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI**
MAIN FEATURES
**CARACTÉRISTIQUES
PRINCIPALES**



Lame SKIN

- Acciaio inox Bonpertuis specifico per coltelleria.
- Elevata durezza (54-56 HRC).
- Ottima flessibilità.
- Elevato potere tranciante.
- Filo a profilo convesso, controllato artigianalmente. Particolarmente studiato per uso professionale, garanzia di lunga durata.

SKIN Blades

- *Bonpertuis stainless steel specific for cutlery.*
- *High hardness (54-56 HRC).*
- *Excellent flexibility.*
- *High cutting power.*
- *Convex cutting-edge, hand-checked. Particularly designed for professional use, long life guarantee.*

Lames SKIN

- *Acier inoxydable Bonpertuis spécifique pour coutellerie.*
- *Fermeté résistante (54-56 HRC).*
- *Bonne flexibilité*
- *Un potentiel tranchant élevé.*
- *Forme convexe du fil, à la main. Spécialement conçu pour un usage professionnel, garantie de longue durée.*

Manici SKIN

- Innovativa miscela di polipropilene.
- Design ergonomico esclusivo.
- Texturizzazione superficie a rugosità calibrata per una presa sicura.

SKIN Handles

- *New mix of polypropylene.*
- *Exclusive ergonomic design.*
- *Surface texturization with calibrated roughness for a safe grip.*

Manches SKIN

- *Nouveau mélange de polypropylène.*
- *Design ergonomique exclusif.*
- *Texturation de la surface avec rugosité calibrée pour une prise sûre.*



**348324 Mezzaluna
manico tondo**
*Mincing knife round handle
Hachoir poignée ronde*

Lama/blade/lame
24 cm



**348424 Mezzaluna
manico piatto**
*Mincing knife flat handle
Hachoir poignée plate*

Lama/blade/lame
24 cm

CARNI COTTE E POLLAME

100218.G Francese
*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
18 cm



100222.G Francese
*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
22 cm



100227.G Francese
*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
27 cm



100233.G Francese
*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
33 cm



110214.G Disosso
*Narrow boning
Boucher fin*

Lama/blade/lame
14 cm



110216.G Disosso
*Narrow boning
Boucher fin*

Lama/blade/lame
16 cm



300224.G **Arrosto**

*Roast
Rôti*

Lama/blade/lame
24 cm



306224.G **Prosciutto**

*Ham
Jambon*

Lama/blade/lame
24 cm



306232.G **Prosciutto**

*Ham
Jambon*

Lama/blade/lame
32 cm



CARNI CRUDE

100218.R **Francese**

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
18 cm



100222.R **Francese**

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
22 cm



100227.R **Francese**

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
27 cm



100233.R **Francese**

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
33 cm



102220.R **Affettare**

*Slicing
Trancheur*

Lama/blade/lame
36 cm



106218.R Scannare
Sticking
Saigner / Denerveur
Lama/blade/lame
18 cm



108216.R Disosso Emilia
Boning
Désosser
Lama/blade/lame
16 cm



109213.R Disosso curvo stretto
Curved boning
Dépouiller
Lama/blade/lame
13 cm



109215.R Disosso curvo stretto
Curved boning
Dépouiller
Lama/blade/lame
15 cm



110212.R Disosso
Narrow boning
Boucher fin
Lama/blade/lame
12 cm



110214.R Disosso
Narrow boning
Boucher fin
Lama/blade/lame
14 cm



110216.R Disosso
Narrow boning
Boucher fin
Lama/blade/lame
16 cm



110218.R Disosso
Narrow boning
Boucher fin
Lama/blade/lame
18 cm



300224.R Arrosto

*Roast
Rôti*

Lama/blade/lame
24 cm



304228.R Strettissima

*Salmon slicing
Saumon*

Lama/blade/lame
28 cm



306224.R Prosciutto

*Ham
Jambon*

Lama/blade/lame
24 cm



306232.R Prosciutto

*Ham
Jambon*

Lama/blade/lame
32 cm



FARINACEI E FORMAGGI

302224.B Pane

*Bread
Pain*

Lama/blade/lame
24 cm



302232.B Pane

*Bread
Pain*

Lama/blade/lame
32 cm



302237.B Pane

*Bread
Pain*

Lama/blade/lame
37 cm



310230.B Salato

*Salami slicing
Charcuterie*

Lama/blade/lame
30 cm



107216.A Filettare*Flex. fillet knife
Filet de sole***Lama/blade/lame**
16 cm**107218.A Filettare***Flex. fillet knife
Filet de sole***Lama/blade/lame**
18 cm**107222.A Filettare***Flex. fillet knife
Filet de sole***Lama/blade/lame**
22 cm**305231.A Salmone olivato***Indented salmon
Saumon alveolé***Lama/blade/lame**
31 cm

FRUTTA E VERDURA

315218.V Giapponese olivato*Indented japanese
Japonais alveolé***Lama/blade/lame**
18 cm**324210.V Spelucchino***Paring
D'Office***Lama/blade/lame**
10 cm**329212.V Pomodoro***Tomato
Tomate***Lama/blade/lame**
12 cm**330206.V Verdura***Vegetable
Légumes***Lama/blade/lame**
6 cm

312216.V Cucina

Cook's
Chef

Lama/blade/lame
16 cm



312218.V Cucina

Cook's
Chef

Lama/blade/lame
18 cm



312230.V Cucina

Cook's
Chef

Lama/blade/lame
30 cm



312221.V Trinciante

Chef
Chef

Lama/blade/lame
21 cm



312225.V Trinciante

Chef
Chef

Lama/blade/lame
25 cm



PERSONALIZZAZIONI

PERSONALIZATIONS

PERSONNALISATIONS

Produciamo i coltelli della linea Skin con manico colorato, nelle misure e nelle tipologie più richieste dal mercato.

Su specifica richiesta del cliente, possiamo produrre coltelli personalizzati per colore e per tipologia di lama, nel rispetto dei lotti minimi di produzione.

Nous produisons les couteaux de la série Skin avec des manches colorés, dans les mesures et types les plus courants sur le marché.

Sur demande spécifique du client, nous pouvons produire couteaux personnalisés par couleur et par type de lame, en respectant le lot de production minimum.

We produce the Skin Line knives with colored handle, with the sizes and models most requested on the market.

On specific request, we can produce custom knives with different colored handle and blade, according to the minimum production quantity.



LINEA jolly

Sei modelli di piccoli coltelli versatili, ideati per ogni impiego in cucina. Pratici, maneggevoli, sempre affilati, adatti per un uso amatoriale o professionale.

La lama è caratterizzata da una microseghettatura che conferisce una maggiore facilità di utilizzo e durata nel tempo.

La serie è completata da due coltelli con lama liscia, indispensabili per le operazioni di sbucciatura e incisione di frutta e verdura.

JOLLY LINE

Six different versatile knives, developed for each use in the kitchen.

Practical, handy, always sharp and suitable for an amateur or professional use.

The blade is characterized by a micro-serration that confers a better ease of use and durability.

The series is completed by two smooth knives, indispensable for peeling and carving (incising) fruits and vegetables.

SÉRIE JOLLY

Six modèles de petits couteaux polyvalents, conçus pour chaque utilisation en cuisine.

Pratiques, maniables, toujours aiguës, pour un usage amateur ou professionnel.

La lame se caractérise par une micro-dentelure qui confère une plus grande facilité d'utilisation et durabilité dans le temps.

La série est complétée par deux couteaux à lame lisse, indispensables pour éplucher et graver fruits et légumes.



335211R Spelucchino microseghettato

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm

**335211F Spelucchino microseghettato**

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm

**335211V Spelucchino microseghettato**

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm

**335211B Spelucchino microseghettato**

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm

**335211G Spelucchino microseghettato**

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm

**335211M Spelucchino microseghettato**

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm

**335211C Spelucchino microseghettato**

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm

**335211A Spelucchino microseghettato**

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm

**335211I Spelucchino microseghettato**

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm

