

COLTELLERIA SERIE MAITRE, FORGIATA
MAITRE COLLECTION KNIVES, FORGED

LA PROGETTAZIONE

UN COLTELLO MAÎTRE DURA UNA VITA PERCHÉ È PROGETTATO CON ESTREMA CURA. CODOLO LUNGO, NODO MASSICCIO DI DISEGNO ESCLUSIVO, MANICO IN RESINA INALTERABILE, SISTEMA BREVETTATO DI FISSAGGIO DEL MANICO CON IL CODOLO, TRE RIVETTI DI ELEVATO DIAMETRO: TUTTI QUESTI PARTICOLARI COSTRUTTIVI SONO STATI STUDIATI IN SEDE DI PROGETTAZIONE PER OTTENERE UN COLTELLO ROBUSTISSIMO, BILANCIATO, COMODO DA USARE E SICURO DAL PUNTO DI VISTA DELL'IGIENE.

THE DESIGN

A KNIFE MAÎTRE LASTS FOR A LIFETIME, SINCE IT IS DESIGNED WITH EXTREME CARE. FULL TANG, SOLID BOLSTER OF EXCLUSIVE DESIGN, DURABLE RESIN HANDLE, PATENTED SYSTEM FOR THE FASTENING OF THE HANDLE TO THE TANG, THREE RIVETS OF HIGH DIAMETER: ALL THESE STRUCTURAL DETAILS HAVE BEEN DESIGNED IN ORDER TO OBTAIN A VERY STRONG AND WELL-BALANCED KNIFE, EASY TO BE USED. IT MEETS ALL PRESENT AND FUTURE DEMANDS IN HYGIENE.

LA BILANCIATURA

IL CODOLO LUNGO E IL NODO MASSICCIO CONFERISCONO AL COLTELLO MAÎTRE UNA PERFETTA BILANCIATURA. IMPUGNANDO IL COLTELLO, SI AVVERTE UNA SENSAZIONE DI EQUILIBRIO CHE SI TRADUCE IN ESTREMA MANEGGEVOLEZZA E COMODITÀ, ANCHE NELL'USO PROLUNGATO.

BALANCE

THE FULL TANG AND THE SOLID BOLSTER GIVE THE KNIFE MAÎTRE A PERFECT BALANCE. WHEN HOLDING THE HANDLE, YOU FEEL ITS EXCELLENT BALANCE, WHICH TURNS INTO EXTREME HANDINESS AND COMFORT, EVEN IN PROLONGED USE.

IL TRATTAMENTO TERMICO

RICHIEDE MOLTA CURA AFFINCHÉ DAL MIGLIORE ACCIAIO SI POSSANO OTTENERE LAME DI ALTISSIMA QUALITÀ. IL TRATTAMENTO TERMICO SI SVOLGE IN TRE FASI:

- RISCALDAMENTO A PIÙ DI 1000°C
- RAPIDO RAFFREDDAMENTO
- RINVENIMENTO O DISTENSIONE

LA PERFETTA ESECUZIONE DI QUESTE FASI PRODUTTIVE CONFERISCE ALLE LAME ALTI LIVELLI QUALITATIVI DI SOLIDITÀ, ELASTICITÀ INOSSIDABILITÀ MOLTO ELEVATA E GRANDE RESISTENZA DEL FILO.

HEAT TREATMENT

THIS OPERATION NEEDS UTMOST CARE, IN ORDER TO GET FROM THE BEST STEEL THE HIGHEST QUALITY BLADES. THE HEAT TREATMENT IS CARRIED OUT IN THREE PHASES:

- HEATING AT MORE THAN 1000°C
- QUENCHING
- TEMPERING.

THE PERFECT EXECUTION OF THESE PRODUCTION PHASES GRANTS THE BLADES HIGH QUALITY GRADES OF STRENGTH, ELASTICITY, RUST AND CORROSION IMMUNITY AND GREAT CUTTING EDGE ENDURANCE.

L'ACCIAIO

I COLTELLI DELLA COLLEZIONE MAÎTRE SONO FABBRICATI CON ACCIAIO INOSSIDABILE SPECIALE PRODOTTO DALLE ACCIAIERIE SVEDESI SANDVIK. LA PARTICOLARE COMPOSIZIONE (0,52% DI CARBONIO, 14,50% DI CROMO) PERMETTE DI OTTENERE UN'OTTIMA DUREZZA E RESISTENZA DEL FILO, UNITE AD UN GRADO DI INOSSIDABILITÀ MOLTO ELEVATO.

THE STEEL

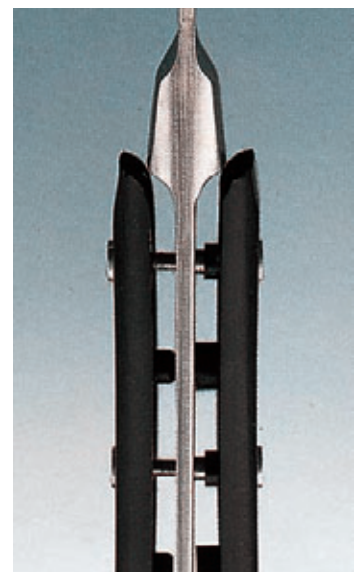
KNIVES OF THE MAÎTRE COLLECTION ARE MADE OF SPECIAL STAINLESS STEEL, MANUFACTURED BY THE SWEDISH STEEL FACTORIES SANDVIK. ITS PARTICULAR COMPOSITION (0,52% CARBON, 14,50% CHROMIUM) ALLOWS TO OBTAIN AN EXCELLENT EDGE HARDNESS AND STRENGTH. IT IS STAIN AND RUST-RESISTANT TO THE ULTIMATE DEGREE.

IL FILO

DOPO UN ACCURATO TRATTAMENTO TERMICO, LA LAMA È ARROTATA IN MODO CHE LE DUE FACCE NON SIANO NÉ PIANE NÉ CONCAVE, MA LEGGERMENTE CONVESSE. ALL'ARROTATURA SEGUE L'AFFILATURA, ESEGUITA A MANO PEZZO PER PEZZO. IL RISULTATO È UNA LAMA SOLIDA, DOTATA DI UN FILO PERFETTAMENTE TAGLIANTE E RESISTENTE NEL TEMPO.

THE EDGE

AFTER AN ACCURATE HEAT TREATMENT, THE BLADE IS GROUND SO THAT ITS TWO SIDES ARE NEITHER FLAT NOR CONCAVE, BUT SLIGHTLY CONVEX. AFTER GRINDING, EVERY PIECE IS HAND-HONED. THE RESULT IS A STRONG BLADE, WITH A PERFECTLY SHARP AND RESISTANT EDGE.



COLTELLO TRINCIANTE
8CA

CARVING KNIFE



ART.	CM.
8CA02	25
8CA03	30
8CA04	35

COLTELLO FRANCESE
8EB

FRENCH KNIFE



ART.	CM.
8EB00	20

COLTELLERIA

SERIE MAITRE FORGIATA

COLTELLO FILETTO 8CE

FILETTING KNIFE



ART.	CM.
8CE00	18

COLTELLO DISSATORE 8CC

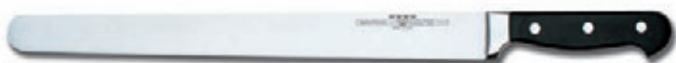
BONING KNIFE



ART.	CM.
8CC00	16

COLTELLO PROSCIUTTO 8EC

HAM KNIFE



ART.	CM.
8EC00	32

COLTELLO SALUMI A PUNTA 8CB

SALAME SLICER



ART.	CM.
8CB00	33

COLTELLO SALMONE 8ED

SALMON KNIFE



ART.	CM.
8ED00	31

COLTELLO ARROSTI 8CD

ROAST KNIFE



ART.	CM.
8CD01	23

COLTELLO PANE 8EE

BREAD KNIFE



ART.	CM.
8EE00	23

ACCIARINO AFFILACOLTELLI 8HG

SHARPENING STEEL



ART.	CM.
8HG00	28

FORCHETTONE ARROSTI 8UD

CHEF'S FORK



ART.	CM.
8UD00	28

SPATOLA CUOCO 8HC

SPATULA



ART.	CM.
8HC00	30

MANARINO PER OSSA 8KK

MEAT CLEAVER



ART.	KG.
8KK00	1,300

VALIGIA CUOCO, 16 PZ. FORGIATI 8EK

CHEF'S SET, FORGED KNIVES, 16 PCS

ART.	PZ./PCS.
8EK16	16

COMPRENDEnte / INCLUDING:

- VERDURA / VEGETABLE
- SPELUCCHINO / PARING
- CUCINA CM. 19 / COOK
- FILETTO / FILLET
- PROSCIUTTO STR. CM. 32 / HAM
- FORCHETTONE / CHEF'S FORK
- SPATOLA / SPATULA
- DISSARE / BONING
- TRINCIANTE CM. 25 / CARVING
- TRINCIANTE CM. 30 / CARVING
- PELAPATATE / POTATO PEELER
- SCAVINO 2 USI / DOUBLE BALLER
- LEVATORSOLI / APPLE CORER
- SBUCIA ARANCE / LEMON DECORATOR
- SET 3 AGHI: PER LARDELLARE, PER CUCIRE MIS. 3 E MIS. 4 / SET 3 NEEDLES
- ACCIAINO / SHARPENING STEEL



COLTELLERIA SERIE PREMANA, MANICO ANTISCIVOLO
PREMANA PROFESSIONAL COLLECTION, NON SLIP HANDLE

I COLTELLI DELLA LINEA "PREMANA PROFESSIONAL" MIGLIORANO IL CONCETTO DI SICUREZZA, AFFIDABILITÀ, IGIENE: SONO INOLTRE BREVETTATI IN EUROPA E NEGLI U.S.A.

PREMANA PROFESSIONAL COLLECTION KNIVES MAKE A DECISIVE CONTRIBUTION TO IMPROVING SAFETY, RELIABILITY AND HYGIENE AT WORK: THEY ARE ALSO COVERED BY EUROPEAN AND U.S. PATENTS.

LAME

- ELEVATA DUREZZA (54-56 HRC).
- BUONA FLESSIBILITÀ.
- ELEVATO POTERE TRACIANTE.
- LUNGA DURATA DEL FILO.
- OTTIMA FACILITÀ DI RIAFFILATURA.
- LA FORMA CONVESSA DELLA LAMA GARANTISCE UN SUPPORTO EFFICACE QUANDO SONO NECESSARI NOTEVOLI SFORZI.

BLADES:

- RESISTANT HARDNESS (54-56 HRC).
- GOOD FLEXIBILITY.
- HIGH CUTTING POWER.
- LONG EDGE LIFE.
- EXCELLENT SHARPENING POTENTIAL.
- THE CONVEX SHAPE OF THE EDGE GUARANTEES AN EFFICIENT SUPPORT WHEN THE USER HAS TO EXERT CONSIDERABLE FORCE.

MANICI

- ESCLUSIVO DESIGN ERGONOMICO DEL MANICO.
- MANICO ANTISCIVOLO: LA SUPERFICIE MORBIDA MA LEGGERMENTE RUGOSA GARANTISCE MAGGIOR SICUREZZA NELL'USO.
- IL MATERIALE USATO È ATOSSICO E CONFORME ALLE NORMATIVE EUROPEE.
- IL MATERIALE IMPIEGATO RESISTE AGLI SBALZI DI TEMPERATURA (-40°C +150°C), AGLI AGENTI CORROSIVI ED AI DETERGENTI ED È QUINDI LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE E STERIZZABILE.
- IL MANICO È PERFETTAMENTE BILANCIATO CON LA LAMA.
- IL COLORE VERDE DEL MANICO PERMETTE DI INDIVIDUARE IMMEDIATAMENTE LA POSIZIONE DEL COLTELLO SUL BANCO DI LAVORO.

HANDLES:

- EXCLUSIVE ERGONOMIC HANDLE DESIGN.
- THE SOFT, BUT SLIGHTLY ROUGH SURFACE MAKES THE HANDLE NON-SLIP AND MUCH SAFER TO USE.
- THE MATERIAL USED IS NON-TOXIC AND COMPLIES WITH THE EUROPEAN RULES.
- THE MATERIAL USED WILL RESIST SUDDEN TEMPERATURE CHANGES (FROM -40°C TO +150°C), CORROSIVE AGENTS AND DETERGENTS, AND CAN BE CLEANED IN A DISHWASHER AND STERILIZED.
- THE HANDLE IS PERFECTLY BALANCED WITH THE BLADE.
- THE HANDLE'S GREEN COLOUR MAKES THE KNIFE IMMEDIATELY VISIBLE ON THE WORK BENCH.

- APPROVATI E CONSIGLIATI DALLA FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
- APPROVED AND RECOMMENDED BY THE ITALIAN NATIONAL BUTCHERS FEDERATION

PATENT/BREVET
ITALY N° 199524
EUROPE N° 0176486
USA N° 4712304



COLTELLO FRANCESE
8DL
FRENCH KNIFE



ART.	CM.
8DL01	18
8DL02	22
8DL03	27

COLTELLO COLPO
8DM
HEAVY KNIFE



ART.	CM.
8DM00	28

COLTELLERIA

SERIE PREMANA PROFESSIONALE

COLTELLO AFFETTARE 8DB SLICING KNIFE



ART.	CM.
8DB01	20
8DB02	36
8DB03	24

COLTELLO DISOSSO EMILIA 8DE BONING KNIFE



ART.	CM.
8DE00	16

COLTELLO MEZZO COLPO 8DH HALF HEAVY KNIFE



ART.	CM.
8DH00	28

ACCIARINO AFFILACOLTELLI 8DI SHARPENING STEEL



ART.	CM.
8DI00	30

COLTELLO SALMONE OLIVATO 8DK INDENTED SALMON KNIFE



ART.	CM.
8DK00	31

COLTELLO FILETTARE 8DD FLEXIBLE FILLET KNIFE



ART.	CM.
8DD01	22

COLTELLO FILETTARE PESCE 8DD FLEXIBLE FILLET FISH KNIFE



ART.	CM.
8DD00	18

COLTELLO SPELUCCHINO 8DA PARING KNIFE



ART.	CM.
8DA00	10

COLTELLO VERDURA 8CZ VEGETABLE KNIFE



ART.	CM.
8CZ00	6

COLTELLO CUCINA 8CT COOK KNIFE



ART.	CM.
8CT01	24
8CT02	30

COLTELLO PANE 8CU BREAD KNIFE



ART.	CM.
8CU00	32

COLTELLO PROSCIUTTO 8CV HAM KNIFE



ART.	CM.
8CV00	32

COLTELLERIA
SERIE PREMANA PROFESSIONALE

**FORCHETTONE FORGIATO
7UD**
CARVING FORK



ART.	CM.
7UD00	33

**SPATOLA LASAGNE
8DC**
LASAGNE SPATULA



ART.	CM.
8DC00	15

**SPATOLA PIZZA
7SS**
PIZZA SPATULA



ART.	CM.
7SS01	10

**SPATOLA FRITTO
7SS**
FRYING SPATULA



ART.	CM.
7SS03	17

**COLTELLO PASTA
8DN**
DOUGH KNIFE



ART.	CM.
8DN00	25

**SPATOLA CUOCO
8DF**
SPATULA



ART.	CM.
8DF00	27

**SPATOLA HAMBURGER
7SS**
HAMBURGER SPATULA



ART.	CM.
7SS02	26

**COLTELLO SALATO
8DP**
SALAMI SLICING KNIFE

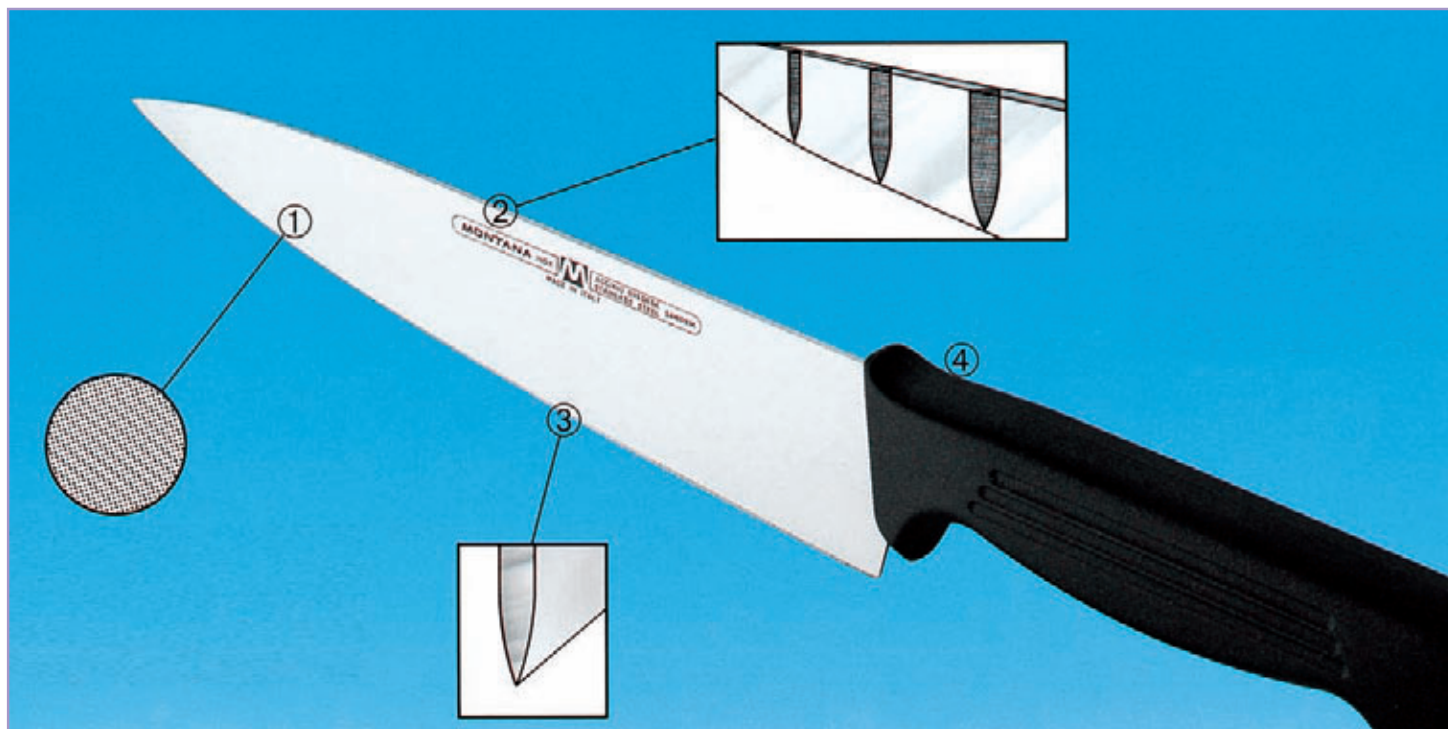


ART.	CM.
8DP00	33

COLTELLERIA

SERIE MANICATA NYLON

COLTELLERIA PROFESSIONALE MANICATA NYLON PROFESSIONAL COLLECTION KNIVES, NYLON HANDLE



1 - ACCIAIO INOSSIDABILE DI PRIMA QUALITÀ, PERFETTAMENTE TRATTATO: MICROSTRUTTURA UNIFORME, MASSIMA ELASTICITÀ, OTTIMA RESISTENZA ALLA CORROSIONE.

HIGHEST GRADE, PERFECTLY HEAT TREATED STAINLESS STEEL: UNIFORM MICROSTRUCTURE, BALANCED, COMFORT AND EFFECTIVENESS.

2 - LAVORAZIONE DELLA LAMA "A SEZIONE DIFFERENZIATA". COMBINA PERFETTAMENTE ROBUSTEZZA E FLESSIBILITÀ.

TAPER GROUND BLADES FOR BETTER BALANCE, COMFORT AND EFFECTIVENESS.

3 - ANGOLO DEL FILO UNIFORME E OTTIMALE (<math><35^\circ</math>), CONTROLLATO CON APPARECCHIATURA LASER.

UNIFORM AND OPTIMAL CUTTING EDGE (<math><35^\circ</math>), TESTED WITH LASER EQUIPMENT.

4 - MANICO IN POLIPROPILENE (PP): ATOSSICO, PERFETTAMENTE IGIENICO, RESISTENTE IN LAVASTOVIGLIE.

HANDLES IN POLYPROPYLENE (PP): NON-TOXIC, ABSOLUTELY HYGIENIC, DISH-WASHER SAFE.

COLTELLO LAMA LARGA 8CM WIDE-BLADED KNIFE



ART.	CM.
8CM02	31

COLTELLO AFFETTARE 8CL SLICING KNIFE



ART.	CM.
8CL02	25
8CL03	31

COLTELLERIA
SERIE MANICATA NYLON

COLTELLO FRANCESE
8CK
FRENCH KNIFE



ART.	CM.
8CK02	18
8CK04	22
8CK05	28

COLTELLO DISSOSSARE
8CN
BONING KNIFE



ART.	CM.
8CNO1	16
8CNO2	18

COLTELLO SALUMI
8CP
SALAME SLICER



ART.	CM.
8CP00	32

COLTELLO SALUMI LAMA STRETTA
8CR
NARROW HAM SLICER



ART.	CM.
8CR00	28

COLTELLO PANE
8CS
BREAD KNIFE



ART.	CM.
8CS00	32

COLTELLO PANE
8EF
BREAD KNIFE



ART.	CM.
8EF00	23

COLTELLO ARROSTI
8EG
ROAST KNIFE



ART.	CM.
8EG00	23

FORCHETTONE ARROSTI
MANICO NYLON
7UE
COOK'S FORK



ART.	CM.
7UE01	28
7UE02	34

COLTELLO SPELUCCHINO
8EH
PARING KNIFE



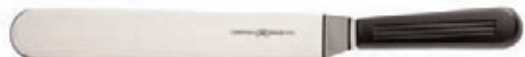
ART.	CM.
8EH00	11

COLTELLINO VERDURA
8EI
VEGETABLE KNIFE



ART.	CM.
8EI00	7

SPATOLA CUOCO
8HA
SPATULA



ART.	CM.
8HA00	24

ACCIAIRINO AFFILACOLTELLI
8HH
SHARPENING STEEL



ART.	CM.
8HH00	28

COLTELLERIA

SERIE MANICATA NYLON

**MEZZALUNA
8HS**
MINCING KNIFE



ART.	CM.
8HS00	25

**MANARINO PER OSSA MANICO PLASTICA
8KI**
MEAT CLEAVER, PLASTIC HANDLE



ART.	CM.	KG.
8KI02	16	0,500
8KI03	20	1

**SPACCAFORMA
8LH**
PROFESSIONAL PARMESAN CHEESE KNIFE



ART.	CM.
8LH00	12

**SPACCAFORMA
8LG**
PROFESSIONAL CHEESE KNIFE



ART.	CM.
8LG00	6

**APRIOSTRICHE, INOX
8CI**
OYSTER KNIFE, S/S



ART.	CM.
8CI00	—

**TOGLISCORZA, INOX
6IT**
LEMON STRIPER



ART.	CM.
6IT01	14,5

**DECORARE LIMONI, INOX
6IT**
CITRUS KNIFE



ART.	CM.
6IT00	—

**COLTELLO SBUCIALIMONI INOX
6IS**
LEMON DECORATOR, S/S



ART.
6IS00

**COLTELLO POMPELMO, INOX
8DG**
GRAPEFRUIT KNIFE



ART.
8DG00

**PELAPATATE, INOX
8KA**
POTATO PEGLER, S/S



ART.	CM.
8KA00	17

**LEVATORSOLI, INOX
8IP**
APPLE CORER, S/S



ART.	CM.
8IP00	17

**ROTELLA PASTA ONDULATA, INOX
8KP**
PASTRY WHEEL, FLUTED



ART.	Ø MM.
8KP00	35

**ARRICCIABURRO
8IT**
BUTTER CURLER



ART.
8IT00

**VALIGETTA CUOCO, 11 PZ
8ET**

CHEF'S SET, FORGET KNIVES, 11 PCS

ART. PZ/PCS
8ET11 11

COMPRENDEnte / INCLUDING:

- AFFETTARE CM. 24 / SLICING
- FRANCESE CM. 24 / FRENCH
- PANE CM. 21 / BREAD
- ARROSTI CM. 18 / ROAST
- DISOSSARE CM. 13 / BONING
- FILETTARE CM. 12 / FILLET
- SPELUCCHINO CM. 8 / PARING
- FORCHETTONE CM. 16 / COOK'S FORK
- MANARINO PER OSSA CM. 17 / MEAT CLEVER
- ACCIARINO / SHARPENING STEEL
- FORBICE CUCINA / KITCHEN SCISSORS



**SQUAMAPESCE, INOX
8DR**

FISH SCALER, S/S

ART.
8DR00



**COLTELLO SURGELATI
8EM**

FROZEN FOOD KNIFE

ART. CM.
8EM00 26



**SCAVINO DOPPIO, INOX
8II**

DOUBLE MELON BALLER, S/S

ART. Ø MM.
8II00 22-25



**COLTELLO SERVIRE FORMAGGIO
8CG**

CHEESE SERVING KNIFE

ART.
8CG00



**COLTELLO FORMAGGIO
8CH**

CHEESE KNIFE

ART. CM.
8CH00 10



**COLTELLO FORMAGGIO/PATÉ
8DS**

CHEESE KNIFE/FOIE GRAS

ART. CM.
8DS00 14



**SPALMABURRO
7SV**

BUTTER KNIFE

ART.
7SV00



**TAGLIA UOVA A FETTE, INOX
8MA**

EGG-SLICER, S/S

ART.
8MA00



**TAGLIA UOVA A SPICCHI, INOX
8MB**

EGG WEDGER, S/S

ART. ØCM. H.CM.
8MB00 6,5 21



**TAGLIA GUSCIO, INOX
8MC**

EGG-SLICER

ART. ØCM. H.CM.
8MC00 21X8 4,5



**FORBICE CUCINA, MANICO VERNICIATO
8HL**

KITCHEN SCISSORS

ART. L.CM.
8HL00 20



**FORBICE PESCE INOX
8HM**

FISH SCISSORS S/S

ART. CM.
8HM00 33



ARTICOLI DA TAGLIO

RUOTA TAGLIAPIZZA, INOX 8KV

PIZZA WHEEL, S/S

ART.	ØCM.	L.	LT.
8KV00	10	23	—



COLTELLO PER PIZZAIOLO, INOX 8EL

PIZZA KNIFE, S/S

ART.	ØCM.	L.	LT.
8EL00	—	22,5	—



TAGLIATARTUFI, INOX 8KF

TRUFFLE-SLICER, S/S

ART.	DIM.CM.	LAMA/BLADE.
8KF00	—	LISCIA



GRATTUGIA A RULLO 8AU

PROFESSIONAL GRATER

ART.	LAMA/BLADE.
8AU00	7



GRATTUGIA, INOX 4 FACCE 8AS

4-WAYS GRATER

ART.	CM.	H.CM.
8AS00	10x8	23



GRATTUGIA MIGNON 8AR

NUTMEG GRATER, S/S

ART.	DIM.CM.
8AR00	—



PELATAPATE 8KB

POTATO PEELER

ART.	DIM.CM.	H.	LT.
8KB00	—	—	—



PINZA TOGLI LISCHE, INOX 8ML

FISH-BONE REMOVER, S/S

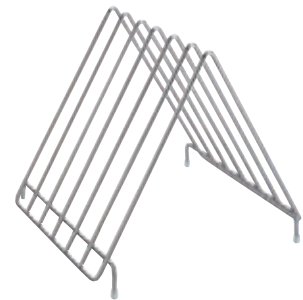
ART.	
8ML01	LISCHE FINI/THIN BONES
8ML02	LISCHE GROSSE/THICK BONES



PORTATAGLIERI IN FILO, INOX 8NR

CUTTING BOARD RACK, STAINLESS STEEL

ART.	DIM.CM.	H.CM.
8NR00	30x26	27,5



HACCP PROGRAM



BIANCO/WHITE
PANE E FORMAGGI
BAKERY AND DAIRY PRODUCTS



GIALLO/YELLOW
CARNI COTTE
COOKED MEATS



MARRONE/BROWN
VERDURE CRUDE
RAW VEGETABLES



ROSSO/RED
CARNI CRUDE
RAW MEAT AND POULTRY



BLU/BLUE
PESCE
RAW FISH



VERDE/GREEN
INSALATA E FRUTTA
SALADS AND FRUITS

TAGLIERE IN POLIETILENE HD, CON FERMI 8NP

CUTTING BOARD WITH STOPPERS, HD POLYETHYLENE






ART.	DIM.CM.	H.CM.
8NP01	40x30	2,7
8NP02	60x40	2,7
8NP03	70x45	2,7



ARTICOLI PER MACELLERIA

TAGLIERE COLORATO IN POLIETILENE HD, CON FERMI 8NP






CUTTING BOARD WITH STOPPERS, HD POLYETHYLENE

ART.	DIM.CM.	H.CM.	
8NP11	40x30	2,7	
8NP21	40x30	2,7	
8NP31	40x30	2,7	
8NP41	40x30	2,7	
8NP51	40x30	2,7	



TAGLIERE COLORATO IN POLIETILENE HD, CON FERMI 8NP

CUTTING BOARD WITH STOPPERS, HD POLYETHYLENE

ART.	DIM.CM.	H.CM.	
8NP12	60x40	2,7	
8NP22	60x40	2,7	
8NP32	60x40	2,7	
8NP42	60x40	2,7	
8NP52	60x40	2,7	



TAGLIERE BAR, POLIETILENE 8NP

CUTTING BOARD, POLYETHYLENE

ART.	DIM.CM.	H.CM.
8NP04	33x24	1,5
8NP05	24x15	1,5



SPAZZOLA PER TAGLIERI, 7RT

BLOCK BRUSH, PLASTIC HANDLE

ART.	L.CM.
7RT00	20



BATTICARNE A PUGNO, INOX, MANICO PLASTICA 8LT

MEAT TENDERIZER, PLASTIC HANDLE

ART.	Ø CM.	H.	KG.
8LT00	—	—	0,7



BATTICARNE A PUGNO, INOX 8LT

MEAT TENDERIZER, S/S

ART.	Ø CM.	H.	KG.
8LT01	—	—	1,5
8LT02	—	—	2,0



BATTICARNE A PALETTA, INOX 8LU

MEAT TENDERIZER, S/S

ART.	Ø CM.	H.	KG.
8LU00	—	—	1



GANCIO GIREVOLE, INOX 8NG

SLIVING MEAT HOOK, S/S

ART.	Ø CM.	L.	LT.
8NG01	0,9	22	—
8NG02	1,0	27	—



GANCIO FISSO, 2 PUNTE, INOX 8NF

MEAT HOOK, 2 PEACKS, S/S

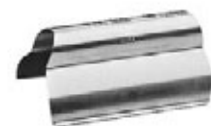
ART.	Ø CM.	L.	LT.
8NF01	0,5	12	—
8NF02	0,6	16	—
8NF05	0,6	18	—
8NF03	0,9	22	—
8NF04	1,2	25	—



PINZA PER AFFETTATI, INOX 8MM

HAM-TONG, S/S

ART.	CM.	H.	LT.
8MM00	11x6	—	—



SPIEDINI, INOX 8BK

SPIT, S/S

ART.	CM.	L.	LT.
8BK01	—	20	—
8BK02	—	25	—
8BK03	—	30	—



ARTICOLI PER MACELLERIA

SEGA PER OSSA, INOX 8MF BONE-SAW, S/S

ART.	CM.	L.	LT.
8MFO0	—	45	—
8MG00	LAMA RICAMBIO	45	—



AGO LARDELLARE, CON BECCO, INOX 8LD LARDING NEEDLE, WITH FLAP, S/S

ART.	L.CM.	Ø MM.
8LD00	20	5



TRINCIAPOLLO, INOX 8IA POULTRY SHEARS, S/S

ART.	CM.	L.CM.	LT.
8IA00	—	25	—



GUANTO IN COTTA DI MAGLIA, CINTURINO NYLON 7ZR CHAINMAIL GLOVE, NYLON STRAP

ART.	T./SIZE	LT.
7ZR01	SMALL	—
7ZR02	MEDIUM	—
7ZR03	LARGE	—



• AMBIDESTRO, IN ACCIAIO INOSSIDABILE AISI 316 L, ANELLI SALDATI, DIAMETRO ESTERNO 4 MM., DIAMETRO DEL FILO MM. 0,5 - FITS EITHER HANDS, MADE OF STAINLESS STEEL AISI 316 L, WELDED RINGS, EXTERNAL DIAMETER OF THE RINGS 4 MM., WIRE DIAMETER 0,5 MM.