



catalogo
coltelli
2007

A		G		S	
Acciaini	10	Ganci per macelleria	19	Sapone antiodori	10
Affilacoltelli	1 0-23	Grembiuli antinfortuni	22	Sbucciastagne	11
Aghi	10	Guanti antinfortuni	22	Sbucciapompelmo	11
Apriostriche	3-15	L		Sbucciaverdure	11
Apriscatole	11	Lama raschiaformaggio	19	Scavini	16
Arricciaburro	16	Lardatoi	10	Scavini decoraverdure	18
Attrezzi Keen Tools	24	Levalische	15	Schiaccianoci	8
B		Levatorsoli	16	Seghe	14
Batticarne	14	M		Sgorbia	10
C		Mannaie	14	Snocciolacilie	17
Cesoie	12	Mezzalune	14	Snocciolaolive	17
Coltelleria Alexander	4-5	P		Spadini	16
Coltelleria Culinar	7	Palette	13	Spalmaburro	13
Coltelleria Montana	6	Pelapatate	11	Spatole e raschie	3 - 5 - 13-19
Coltelleria Supra	1	Pietre affilacoltelli	22	Spelucchini	11
Coltelleria tridente Solingen	7	Pinze per astice	15	Spiedini	16
Coltelleria Victorinox	2-3	Proteggi dita	5	Spremiaglio	17
Coltelleria Wusthof	7	Pungi insaccati	19	Squamapesci	15
Coltelli agrumi	11	R		Svuota ananas	16
Coltelli ceramica e giapponesi	23-24	Reggicoltelli magnetici	10	Svuotazucchine	10
Coltelli da colpo	14	Rigalimoni	18	T	
Coltelli filettapesce	15	Rotelle tagliapasta	20	Tagliafunghi	17
Coltelli monoblocco molibdeno	23	F		Tagliamele	17
Coltelli per costata	21	Falcette	14	Tagliaravioli	20/21
Coltelli per formaggio	19-21	Forbici	12	Tagliauova	17
Coltelli per verdure	18	Forchettine levamidollo	10	Tenaglie per ricci di mare	15
Coltelli Premana professional manico verde	25	Forchettoni	3 - 5 - 12	Trinciapolli	12
Custodie per coltelli	8	V		V	
D		Decoramelone		Valigie portacoltelli	8-9
Decorarapanelli		17		Valigie decorazione	16-18
Disossapolli		11			

K0104

Trinciante da cuoco
cm. 24 - 26 - 30



K0108

Trinciante da cuoco
cm. 16 - 18 - 20



K0112

Coltella stretta liscia
cm. 24 - 28 - 32 - 36



K0116

Coltella strettissima liscia
cm. 28



K0120

Coltella alveolata
per salmone
cm. 28 - 32



K0124

Coltella punta quadra
cm. 26 - 30 - 36 - 42



K0128

Coltella ondulata
cm. 24 - 28 - 32 - 36



K0132

Coltella ondulata
per pane
cm. 21 - 25



K0136

Spelucchino curvo
cm. 7



K0136

K0140

Spelucchino lama liscia
cm. 11



K0140

K0142

Coltello a ginocchio
per formaggio
cm. 22



K0144

Coltello disosso
strettissimo
cm. 14 - 16



K0148

Coltello disosso
stretto
cm. 16 - 18



K0152

Coltello disosso largo
cm. 16 - 18 - 20 - 22



K0156

Coltello francese largo
cm. 26 - 30 - 34



K0160

Coltello da banco
lama larghezza cm. 7
cm. 26 - 30 - 36



K0164

Coltello da banco
lama larghezza cm. 9
cm. 26 - 30



K0166

Coltello colpo
gr. 900 cm. 26;
gr. 1100 cm. 28



K0168

Coltello 1/2 colpo
gr. 750 cm. 28

lame inox al cromo-molibdeno, manici in fibrox antiscivolo sterilizzabili

K0304

Trinciante cuoco
cm. 22 - 25 - 28 - 31



K0336

Coltello alveolato
per salmone
cm. 30



K0308

Trinciante cuoco
cm. 12 - 15 - 19



K0340

Coltello alveolato
salmone manico
palissandro
cm. 30



K0312

Trinciante cuoco
ondulato
cm. 19 - 22 - 25



K0344

Coltello filettare
cm. 16 - 18 - 20



K0316

Coltella liscia
cm. 25 - 30 - 36



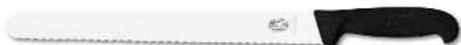
K0349

Coltello filettare
flessibile
manico fibrox
cm. 18



K0320

Coltella ondulata
cm. 25 - 30 - 36



K0352

Spelucchino liscio
cm. 8 - 10



K0326

Coltella liscia a punta
cm. 25



K0356

Spelucchino ondulato
cm. 8 - 10



K0328

Coltello ondulato
per pane
cm. 18 - 21



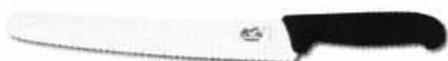
K0360

Spelucchino
lama curva
cm. 6



K0332

Coltello ondulato
per pane
cm. 26



K0364

Spelucchino lama
liscia cm. 8



K0368

Spelucchino ondulato
cm. 8



K0404

Coltello disosso
strettissimo
cm. 12 - 15



K0452

Spatola a ginocchio
manico atossico
cm. 25



K0408

Coltello disosso
stretto
cm. 18 - 20 - 22



K0460

Forchettone forgiato
manico legno
cm. 28 - 30 - 33



K0412

Coltello disosso largo
cm. 16 - 18 - 20
23 - 26 - 28
31 - 36



K0464

Forchettone tranciato
cm. 28



K0424

Coltello scimitarra
cm. 25 - 31 - 36



C5086

Coltello Thai
con lama flessibile
per decorazione



K0432

Coltello da colpo
manico legno
gr. 800 - cm. 33



C5088

Temperino
per decorazione
rapida di verdure



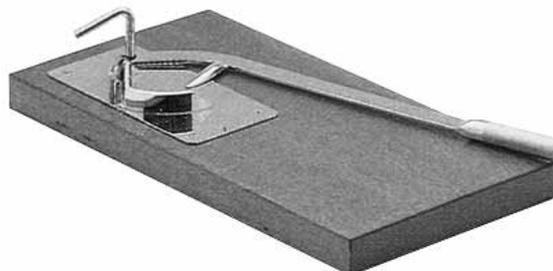
K0436

Coltello da formaggio
cm. 30 - 36



K2220

Aprietriche inox
piano legno
cm. 44 x 24



K0440

Coltello da formaggio
a ginocchio,
lama alveolata
cm. 21



K0444

Spatola flessibile
cm. 10 - 15 - 20
23 - 25 - 31



coltelleria forgiata Alexander Apollo

lame inossidabili temprate a fix-pat, manici in resina acetilica, sterilizzabili

K0504

Trinciante cuoco
cm. 30 - 35



K0536

Coltella punta quadra
cm. 26



K0508

Trinciante cuoco
cm. 26



K0540

Coltello ondulato
per pane
cm. 23



K0512

Trinciante cuoco
cm. 20



K0544

Coltella ondulata
a punta
cm. 25



K0516

Trinciante cuoco
cm. 15



K0548

Coltello da trancio
cm. 20 - 24



K0520

Coltella alveolata
per salmone
cm. 28 - 31



K0552

Coltello filettare
cm. 18



K0524

Coltella liscia
strettissima
cm. 28 - 31



K0556

Coltello disosso
stretto
cm. 15



K0528

Coltella liscia
cm. 25



K0560

Coltello disosso
strettissimo
cm. 14



K0532

Coltella liscia
a punta
cm. 25



K0564

Acciaino
cm. 20



coltelleria forgiata Alexander Apollo d

lame inossidabili temprate a freddo, manici in resina acetalica, sterilizzabili

K0604

Spatola flessibile
cm. 27



K0660

Coltello 2 punte
per formaggio
cm. 11



K0616

Coltello per verdura
cm. 11



K0664

Coltello
per formaggio grana
cm. 6



K0632

Levacapsule
foralattine
cm. 6



K0636

Forchettone
denti curvi
cm. 26 - 30



K0640

Forchettone
denti dritti
cm. 29 - 35



K0644

Spelucchino
lama curva
cm. 8



K0656

Coltello per formaggi
teneri
cm. 11



Digi ♦ class®

K2504

Per dita piccole

K2506

Per dita grandi

Piccolo scudo metallico per proteggere l'estremità delle dita durante il taglio degli ortaggi.



coltelleria forgiata Montana "Maitre"

lame in acciaio inox svedese, manici in resina acetilica, sterilizzabili

K0704

Trinciante cuoco
cm. 35



K0736

Spelucchino
lama curva
cm. 7



K0708

Trinciante cuoco
cm. 30



K0740

Coltello
sbuccia agrumi
cm. 14



K0712

Trinciante cuoco
cm. 20 - 25



K0744

Coltello
disosso stretto
cm. 16



K0716

Trinciante
per verdura
cm. 16 - 19



K0748

Coltello disosso largo
cm. 20



K0720

Coltello filettare
cm. 18



K0752

Coltella liscia
cm. 26



K0724

Coltella ondulata
cm. 32



K0756

Coltella liscia
cm. 32



K0728

Coltello ondulato
per pane
cm. 23



K0760

Coltella liscia stretta
cm. 26



K0732

Coltello alveolato
per salmone
cm. 31



K0764

Coltella liscia
strettissima
cm. 33



K2497

Spelucchino
cm. 8



K2498

Spelucchino curvo
cm. 7



K2493

Spelucchino
cm. 12



K2499

Coltello per agrumi
e pomodori
cm. 14



K2500

Coltello per pane
cm. 20



K2494

Coltello per disossare
cm. 14



K2501

Forchettone denti diritti
cm. 28



K2495

Trinciante stretto
cm. 16 - 20 - 23



K2496

Trinciante cuoco
cm. 16 - 20 - 23



K2502

Acciaio diamantato
cm. 23



coltelli forgiati solingen

K0912

Trinciante
cm. 20 - 26
32 (gr. 650)



K0916

Trinciante stretto
cm. 16 - 20 - 23



K1532

Coltello filettare
cm. 16 - 18



K0932

Coltello disosso
cm. 16



K0936

Coltello prosciutto
cm. 26



K0940

Coltella salmone
cm. 29



coltelleria Tridente Soligen

valige portacoltelli in materiale antiurto • coltelli forgiati Soligen

K0804

Valigia cuoco 23 pezzi tranciati



K0812

Valigia cuoco 14 pezzi tranciati



K0808

Valigia cuoco 23 pezzi tranciati e forgiati



K0925

Valigia per cuoco in alluminio con 17 pezzi forgiati



K0816

Custodia skai Victorinox a rotolo per coltelli, vendita vuota, può contenere da 10 a 20 pezzi coltelleria



K2304

Schiaccianoci inox
cm. 15

K2308

Schiaccianoci inox
cm. 15

K2312

Schiaccianoci extra
cm. 15



coltelleria Tridente Solingen

valige portacoltelli in materiale antiurto • coltelli forgiati Solingen

K0924

Valigia cuoco alluminio 25 pezzi forgiati



K0908

Valigia cuoco 7 pezzi forgiati



K0928

Valigia cuoco 19 pezzi forgiati e tranciati



K0930

Valigia cuoco
14 pezzi inox
tranciati

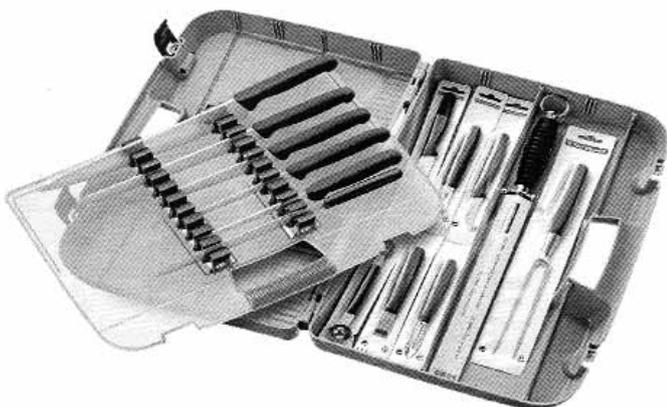
K0931

Valigia cuoco vuota
per 14 pezzi



K0933

Valigia cuoco in polipropilene grigio, fornita senza coltelli.



utensili professionali per cucina cu

acciaini • aghi • lardatoi • sgorbie • calamite portacoltelli

K1004

Acciaino tondo
manico polipropilene
cm. 20



K1008

Acciaino tondo
manico polipropilene
cm. 26



K1012

Acciaino tondo
manico polipropilene
cm. 28



K1016

Acciaino tondo
manico polipropilene
cm. 31



K1020

Acciaino ovale
manico polipropilene
cm. 28



K1024

Acciaino ovale
manico polipropilene
cm. 31



K1028

Acciaino nazionale tondo
cm. 20 - 27 - 30



K1034

Affilacoltelli svizzero
cm. 10



K1036

Ago diritto inossidabile
cm. 15 - 20



K1040

Ago curvo inossidabile
cm. 20



K1044

Ago lardare inox curvo
cm. 20



K1048

Ago lardare inox a molla
cm. 20



K1050

Set di 6 forchettine
levamidollo
cm. 18



K1052

Lardatoio inossidabile
cm. 30



K1056

Svuotazucchine
inossidabile
cm. 15
manico legno



K1060

Sgorbia curva
manico atossico
cm. 20



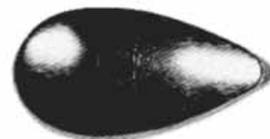
K1064

Reggicoltelli
magnetico
cm. 30 - 45



K1068

Sapone in lega speciale
indistruttibile:
toglie dalle mani odori
persistenti quali
cipolla, pesce ecc.



K0352

Spelucchino liscio
cm. 8 - 10



K0356

Spelucchino ondulato
cm. 8 - 10



K0360

Spelucchino lama curva
cm. 6



K1116

Spelucchino manico legno
cm. 6



K0364

Spelucchino lama liscia
cm. 8



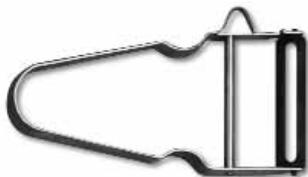
K0140

Spelucchino lama liscia
cm. 11



K1128

Sbucciaverdure
ad archetto



K1132

Sbucciapompelmo
inossidabile



K1136

Sbucciacastagne
inossidabile



K1140

Apriscatole grande



K1144

Apriscatole medio



K1154

Apriscatole a pinza
economico



K1156

Coltello disossapoli
cm. 10



K1160

Pelapatate manico
plastica 2 tagli



K1164

Pelapatate manico
legno 2 tagli



K1168

Pelapatate ad astina



K1172

Coltello inox
per agrumi
cm. 11



K1176

Apriscatole modello
francese



K1180

Apriscatole
a rotella



K1184

Apriscatole
a pinza



forchettoni • forbici • cesoie • trinciapolli

K1204

Forchettone denti diritti
cm. 40 - 57



K1236

Forchettone denti
diritti SAN
cm. 28-30-33



K0464

Forchettone
denti piatti
cm. 24



K0460

Forchettone vict
cm. 28 - 30 - 33



K0636

Forchettone
denti curvi
cm. 26 - 30



K1212

Forbice inox
smontabile
cm. 18



K1248

Trinciapollo inox pesante
cm. 24



K1216

Forbice inox vari usi
cm. 20



K1252

Trinciapollo inox diritto
cm. 24



K1220

Cesoia brunita
manico verniciato
cm. 26



K1256

Forbice inox
manico atossico
cm. 22



K1224

Forbice inox
manico atossico
cm. 14



K1264

Forbice inox
smontabile
cm. 20



K1228

Forbice inox
manico atossico
cm. 22



K1232

Forbice inox
manico atossico
cm. 24



utensili professionali per cucina

spatole flessibili • a ginocchio • forate • raschie • palette

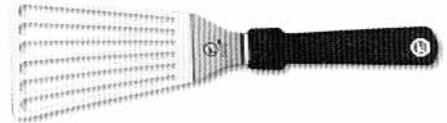
K1304

Spatola inox
manico plastica
cm. 10 - 15 - 20
25 - 30 - 35



K1344

Spatola inox per fritto
manico atossico
cm. 17x9



K1312

Spatola a ginocchio
cm. 24



K1348

Spatola
per fritto nylon
cm. 31



K1316

Spatola a ginocchio
cm. 10x5,5



K1352

Spatola inox a ginocchio
in nylon
cm. 31



K1320

Spatola a ginocchio
flessibile
cm. 13x8,5



K1356

Raschia inox
a triangolo
cm. 6 - 8 - 10 - 12



K1324

Spatola con lati
taglienti
cm. 12x7,5



K1360

Raschia materiale
atossico
cm. 8



K1328

Pala per fritto
nylon
cm. 33



K1364

Spalmaburro inox
manico legno cm. 6

K1366

Spalmaburro inox
manico atossico
cm. 10



K1332

Pala per fritto
nylon
cm. 32



K1372

Paletta doppia
teflonata
cm. 28



K1336

Spatola inox manico
atossico cm. 21x7,5



K1340

Spatola inox manico
atossico forata
cm. 21x7,5



K1378

Pala per fritto
nylon
cm. 31



utensili per cucina e macelleria

coltelli da colpo • mannaie • batticarne • seghe

K0164

Coltello da banco
lama larghezza
cm. 9
cm. 26 - 30



K0166

Coltello colpo
gr. 900 cm. 26
gr. 1100 cm. 28



K0168

Coltello 1/2 colpo
gr. 750 cm. 28

K0432

Coltello da colpo
gr. 800 - cm. 33



K1416

Falcetta inox manico
atossico
cm. 14 - 16 - 18
gr. 400 - 500 - 550



K1420

Mannaietta inox
manico atossico
cm. 20 - 22
gr. 1.100 - 1.300



K1424

Mannaietta inox
manico atossico
cm. 24
gr. 1.500



K1428

Fenditoio da banco
manico atossico
kg. 3



K1432

Mezzaluna inox manici atossici
cm. 25



K1436

Mezzaluna inox manici atossici
cm. 30

K1437

Mezzaluna manico
legno
cm. 15



K1439

Mezzaluna doppia
cm. 15

K1440

Batticarne
paletta inox
kg. 1,1



K1444

Batticarne
2 tagli inox
kg. 1,1



K1448

Batticarne pugno inox
kg. 1,5 - 2 - 2,5



K1452

Batticarne pugno inox
forgiato
kg. 1,5/2,0

K1456

Batticarne a
pugno inox leggero
kg. 0,8 - 1,0



K1460

Batticarne in fusione
d'alluminio



K1464

Sega inox per ossa
cm. 40 - 45



K1468

Lama inox ricambio
segaossa
cm. 40 - 45



utensili per la lavorazione del pesce d

squamapesci • apriostriche • pinze

K1504

Squamapesci
fusione alluminio
cm. 23



K1536

Pinza per astice inox
forgiata dritta



K1508

Squamapesci inox
manico legno
cm. 22



K1540

Pinza per astice inox
forgiata curva



K1512

Squamapesci
con raccogliore
in fusione alluminio
cm. 21



K1544

Pinza per astice
in fusione alluminio



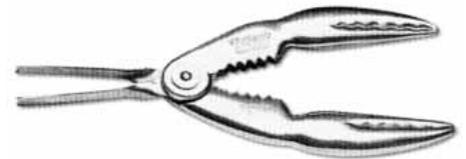
K1516

Squamapesci
fusione alluminio
manico atossico



K1548

Pinza per astice
in fusione alluminio
con molla per
estrarre la polpa



K1522

Molla levalische inox
cm. 14,5



K1525

Molla levalische inox leggero
cm. 13



K0344

Coltello filettare
cm. 16 - 18 - 20



K1552

Apriostriche inox
manico legno
cm. 15



K0349

Coltello filettare
flessibile
manico fibrox
cm. 18



K1556

Apriostriche inox
manico nylon
cm. 15



K1532

Coltello filettare
forgiato
cm. 16 - 18



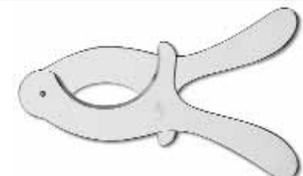
K1558

Pinza inox per
scampi
cm. 17



K1564

Tenaglia inox
per ricci di mare



utensili per la decorazione

scavini • levatorsoli • spiedini • spadini

K1604

Scavino tondo inox
manico atossico
mm. 10 - 12 - 15



K1608

Scavino tondo inox
manico atossico
mm. 20 - 22 - 25
28 - 32



K1612

Scavino ovale
inox liscio
mm. 33 x 19



K1616

Scavino ovale
sagomato
mm. 33 x 19



K1620

Scavino ovale inox
doppio, sagomato
e liscio
mm. 33 x 19



K1624

Scavino tondo doppio
mm. 20/25
22/28



K1628

Levatorsoli inox
manico atossico
mm. 16



K1632

Levatorsoli inox
manico legno
mm. 25



K1636

Svuota ananas
manico atossico



K1640

Arricciaburro inox
manico atossico



K1644

Arricciaburro inox
manico legno



K1648

Spiedino inox
cm. 25 (6 pz)
cm. 30 (6 pz)



K1652

Spiedino inox giglio
cm. 23

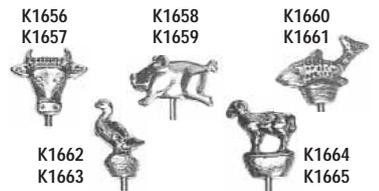


K1653

cm. 29

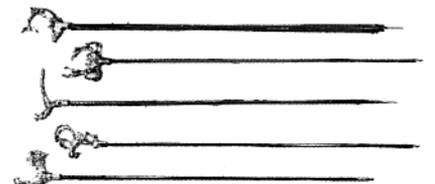
Spiedini inox

K1656 cm. 23 K1661 cm. 29
K1657 cm. 29 K1662 cm. 23
K1658 cm. 23 K1663 cm. 29
K1659 cm. 29 K1664 cm. 23
K1660 cm. 23 K1665 cm. 29



K1673

Set di 6 spiedini inox



K2516

Trousse di 10 articoli
per decorazione



K2528

Scavino
a forma di cuore
ø mm 28



K2520

Taglia verdure
a forma di cuore
mm 28



K2524

Taglia verdure
a forma di cuore
mm 20

K1704

Snocciolacilie



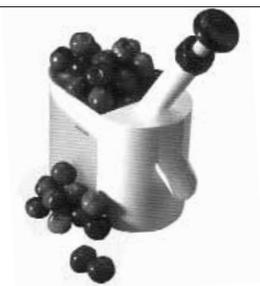
K1728

Snocciolaprugne inox



K1708

Snocciolacilie
con serbatoio



K1732

Tagliauova in ABS
a fette e a spicchi.
Fili taglienti inox



K1712

Snocciolaolive
alluminio a molla



K1736

Decorarapanelli



K1716

Snocciolaolive
alluminio



K1740

Spremiaglio alluminio



K1720

Tagliafunghi
lame inox



K1744

Tagliauova
a fette tonde-ovali



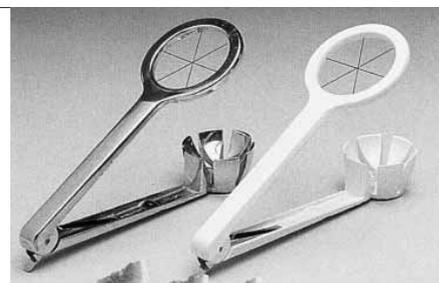
K1724

Tagliamele
in 10 spicchi inox



K1748

Tagliauova a spicchi



utensili per la decorazione

rigalimoni • coltelli per demidoff • scavini per verdure e frutta

K1804

Rigalimoni inox orizzontale
manico nero



K2532

Rigalimoni inox
doppio manico nero



K1808

Rigalimoni inox verticale
manico nero



K1812

Rigalimoni inox
per mancini
manico nero



K1816

Rigalimoni zesteur
manico nero



K1820

Rigalimoni decoro zesteur +
orizzontale



K1824

Rigalimoni zesteur doppio



K1828

Coltello forgiato
per verdure "demidoff"



K1832

Coltello per verdure
"demidoff"



K1836

Decoramelone a "v"
piccolo, manico nero

K1836



K1840

Decoramelone a "v"
grande, manico nero

K1840



K1848

Decoramelone a "w"
manico nero



K1858

Valigetta di attrezzi per intaglio
di frutta e verdura 36 pezzi



K1864

Valigetta di attrezzi per intaglio
di frutta e verdura 22 pezzi



K1852

Set 6 scavini
decoraverdure

K1856

Set 17 scavini
decoraverdure



coltelli per formaggi duri e teneri t

servizio sala • spaccaforme • lame raschiaformaggio • ganci macelleria

K0142

Coltello a ginocchio
per formaggio
cm. 22



K1932

Segnaforma
formaggio grana
cm. 9



K1904

Coltello inox
per formaggio



K1936

Coltello
formaggio grana
cm. 12



K1908

Coltello per formaggio
2 punte
cm. 10



K1940

Coltello lancia
formaggio grana
cm. 15



K2334

Coltello inox
tagliaformaggio



K1944

Coltello formaggio
a campana
cm. 16



K0436

Coltello da formaggio
2 manici
cm. 30 - 36



K1948

Lama inox
raschiaformaggio
cm. 40



K1916

Spatola
tagliaformaggio inox
cm. 16 x 16
22 x 22



K1952

Gancio inox ancora
cm. 12 x 5 - 13 x 7

K1956

Gancio inox a "s"
cm. 10 - 12 - 14 - 16
18 - 20 - 22



K1920

Coltello da tavola
formaggio cm. 8

K1922

Coltello da tavola
formaggio cm. 6

K1924

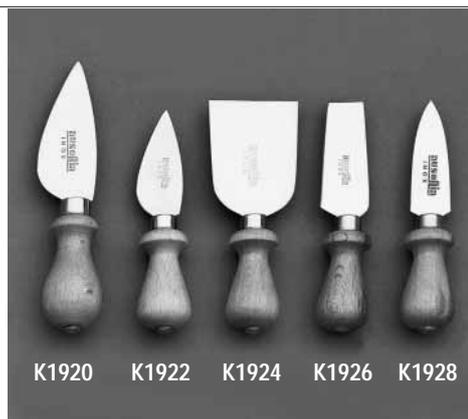
Coltello tavola
formaggio cm. 6,5

K1926

Coltello tavola
formaggio cm. 6,5

K1928

Coltello tavola
formaggio cm. 6,5



K1920 K1922 K1924 K1926 K1928

K1960

Gancio inox girevole
cm. 21 x 9
24 x 10



K1964

Pungi insaccati,
aghi inox



utensili da taglio per pasta fresca

rotelle dentate e lisce • tagliaravioli/tortelli/pizza

K2004

Rotella tagliapasta
nichelata ondulata
Ø mm. 30



K2036

Tagliatortelli inox
manico legno
Ø mm. 50



K2008

Rotella tagliapasta
nichelata ondulata
Ø mm. 40



K2040

Tagliaravioli inox
liscio manico legno
Ø mm. 40 x 40



K2012

Rotella tagliapasta
ottonata ondulata
Ø mm. 40



K2044

Tagliaravioli inox
ondulato manico
legno
Ø mm. 40 x 40



K2016

Rotella tagliapasta
inox liscia
Ø mm. 65 - 100



K2048

Tagliaravioli inox
liscio manico legno
Ø mm. 30 x 30



K2020

Rotella tagliapasta
liscia
Ø mm. 90



K2052

Tagliaravioli inox
liscio manico legno
Ø mm. 60 x 60



K2024

Rotella inox doppia
liscia-ondulata
manico legno
Ø mm. 35



K2056

Tagliaravioli inox
ondulato
manico legno
Ø mm. 60 x 60



K2320

Rotella inox doppia
liscia-ondulata
manico inox
Ø mm. 35



K2060

Tagliapasta inox
strisce 7 tagli
Ø mm. 35



K2032

Tagliatortelli inox
manico legno
Ø mm. 40



K2064

Tagliaravioli
in fusione di alluminio
Ø mm. 36 - 48 - 60



K2100

Tagliaravioli a molla
Ø cm. 3; 3,5



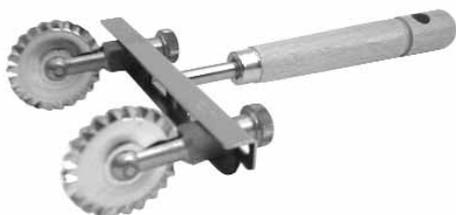
K2102

Tagliaravioli quadrato
cm. 5 x 5; 7 x 7



K2103

Tagliaravioli doppio
regolabile
Ø cm. 3,5



K2104

Coltello bistecca inox
monoblocco
lama cm. 11



K2108

Coltello bistecca inox
lama ondulata a punta
cm. 12



K2113

Coltello bistecca inox
manico plastica lama
ondulata punta tonda
cm. 12



K2120

Coltello bistecca
inox manico gomma
cm. 11,5



K2124

Coltello bistecca inox
manico atossico
lama ondulata
cm. 11



K2128

Coltello bistecca
inox tranciato
manico nero satinato
lama ondulata
cm. 11



K2130

Coltello bistecca inox
forgiato, ondulato
satinato a punta
cm. 11



K2132

Coltello bistecca inox
forgiato lucido lama
ondulata a punta
manico atossico
cm. 11



K0620

Coltello bistecca inox
lama liscia a punta
manico atossico.
Confezione 6 pezzi
cm. 11



K0624

Coltello bistecca inox
lama ondulata
a punta manico
atossico.
Confezione 6 pezzi
cm. 11



Set 5 coltelli inox
per formaggio

tommy

ideale per formaggi a pasta molle



emmy

ideale per formaggi a pasta semidura



formy

ideale per formaggelle



parmy

ideale per formaggi a pasta dura



spalmy

ideale per formaggi cremosi



articoli antinfortunistica • affilacoltelli

V0606

Grebiule a piastrine articolate d'alluminio a norme anti-infortunistiche, lavabile



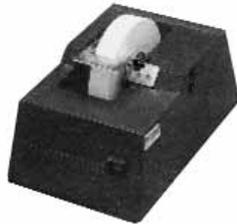
V0612

Guanto 5 dita a piastrine articolate d'alluminio a norme anti-infortunistiche, lavabile



M1724

Affilacoltelli ad acqua, ideale per ristoranti, alberghi, comunità. Mola di cm. 20x40. Termostato di sicurezza 150 Watt, 220 Volt



M1725

Mola ricambio

K2205

Pietra affilare doppia grana confanetto legno cm. 25 x 50 x 20

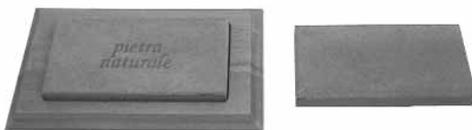


K2206

Pietra affilare base legno cm. 12 x 50 x 100

K2207

Pietra affilare cm. 12 x 50 x 100



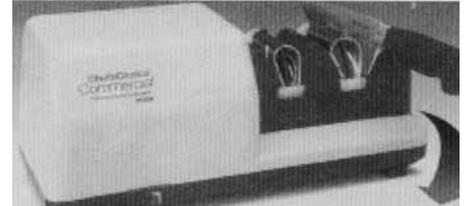
M1726

Affilacoltelli Chef's Choice, dischi diamantati rotanti, facilità d'impiego in 3 fasi: pre-affilatura, affilatura, rifinitura. 220 Volt, 65 W



M1728

Affilacoltelli Chef's Choice professionale 220 Volt, 200 W



M1730

Gruppo lame ricambio per art. M1728

K2212

Affilacoltelli Chef's Choice manuale a dischi diamantati abrasivi rotanti per coltelli a lama liscia



K2216

Affilacoltelli Chef's Choice manuale a dischi diamantati abrasivi rotanti per coltelli a lama ondulata



K2222

Olio per pietre cl. 12,5



K2458

Spelucchino monoblocco
molibdeno cm. 12



K2458

K2456

Spelucchino monoblocco
molibdeno cm. 8



K2456

K2460

Coltello cucina
monoblocco molibdeno
cm. 20



K2466

Acciarino ceramica
cm. 25



K2468

Coltello pane
monoblocco molibdeno
cm. 20



K2462

Coltello filettare
lama flessibile
monoblocco molibdeno
cm. 21



K2470

Coltello prosciutto
lama flessibile
monoblocco molibdeno
cm. 31



K2464

Forchettone monoblocco
molibdeno
cm. 18



K2472

Coltello disosso
monoblocco molibdeno
cm. 16



K2552

Coltello giapponese
cucina
cm. 17,5



K2554

Coltello giapponese
verdura
cm. 17,5



K2558

Coltello giapponese
cucina
cm. 18,5



K2492

Affilacoltelli ceramica
manico ABS
cm. 15



K2560

Coltello giapponese
pesce
cm. 16,5



K2488

Coltello in ceramica
manico ABS
cm. 7,5



K2556

Coltello giapponese
filettare
cm. 21,5



K2488

Coltello in ceramica
manico ABS
cm. 11 - 13 - 14 - 16



coltelli speciali

Coltelli giapponesi kasumi titanium e cera-titan

KASUMI TITANIUM

Lame in acciaio inox al molibdeno-vanadio ricoperte di Titanio, manici in polipropilene

VANTAGGI DELLA LAMA KASUMI durezza del filo, atossicità, igienicità, resistenza alla corrosione, agli agenti chimici e agli acidi.

K2590

Coltello cucina
lama cm. 20



K2586

Coltello arrosto
lama cm. 20



K2588

Coltello cuoco
santoku
cm. 18



CERA-TITAN

Lama composta da tracce di argento e metallo ad elevato contenuto di carbonio mischiate con polveri di titanio. Manici in materiale plastico. Resistenti alla lavastoviglie.

K2570

Coltello cucina
lama cm. 19,5



K2574

Coltello cuoco
santoku
cm. 16



UTENSILI INOX KEEN TOOLS, COLTELLERIA WUSTHOF

K2314 Spalmaburro inox
K2315 Rigalimoni inox
K2316 Apriscatole/
foralattine inox
K2317 Pelapatate lama
oscillante inox
K2318 Rotella pizza inox
K2320 Rotella pizza
doppia liscia/ondulata
inox



K2332 Spatola inox
K2334 Tagliaformaggio
inox
K2336 Spatola inox lato
a sega
K2338 Grattugia inox
K2340 Colino inox



K2322
Scavino inox tondo
K2324
Scavino inox ovale
ondulato
K2326
Arricciaburro inox
K2328
Pelapatate inox
K2330
Levatorsoli inox



K2342
Spatola inox forata
K2344
Frusta inox
K2346
Mestolo inox
K2348
Schiumarola inox



K020421Coltello trinciante
cm. 21**K020425**Coltello trinciante
cm. 25**K020824**Coltello cucina
cm. 24**K020830**Coltello cucina
cm. 30**K021224**Coltello prosciutto
cm. 24**K021232**Coltello prosciutto
cm. 32**K0216**Coltello salmone
olivato
cm. 31**K0220**Coltello giapponese
olivato
cm. 18**K022424**Coltello pane
cm. 24**K022432**Coltello pane
cm. 32**K022814**Coltello disosso
cm. 14**K022816**Coltello disosso
cm. 16**K023216**Coltello filettare pesce
cm. 16**K023222**Coltello filettare pesce
cm. 22**K0236**Coltello colpo
cm. 28**K0240**Spelucchino
cm. 10**K0244**Coltello pomodoro
cm. 12**K0248**Coltello verdura
cm. 6**K0252**Pelapatate
cm. 7**K0256**Spatola fritto
cm. 17**K0260**Spatola lasagne
cm. 15



via Oslavia 17
20134 Milano
tel. +39 02 45485571 r.a.
fax +39 02 91390463

www.medagliani.com
info@medagliani.com

Sede secondaria
via Razza 8
20124 Milano
tel. +39 02 66983073
fax +39 02 91390267