



# SERIE 18100

**COLTELLI FORGIATI**  
FORGED KNIVES



Uno studio approfondito e prove computerizzate di ergonomia, movimento e postura hanno permesso a Paderno di creare una linea di coltelli professionali, sintesi perfetta tra comfort e perfezione del taglio. Manico realizzato in POM, materiale plastico inerte, resistente ed antiscivolo, con inserti in acciaio e logo PADERNO integrato nell'ovale all'estremità. Lama forgiata realizzata in lega di speciale acciaio e carbonio con particolare processo di tempra che garantisce al prodotto un ottimo taglio ed una perfetta e lunga tenuta di filo.

*A deep study and computerised tests of ergonomics, movement and posture have allowed Paderno to create a professional knives line, that is the synthesis of comfort and cutting precision.*

*Handle realised in POM, inert plastic material, resistant and anti-slip, with stainless steel inserts and integrated Paderno Logo in the oval at the extremity.*

*The forged blade realised in special steel and carbon alloy, thanks to a peculiar hardening process, guarantees to the product a perfect cut and a long life of the blade's edge.*



Cottello cucina  
Cook's knife  
Kochmesser  
Couteau cuisine  
Cuchillo de cocinero

art.	dim. cm.
18100-16	16
18100-20	20
18100-24	24
18100-30	30
18100-36	36



Cottello francese  
Butcher's knife  
Kochmesser  
Couteau de chef  
Cuchillo de carnicero

art.	dim. cm.
18102-16	16
18102-20	20
18102-26	26
18102-30	30



Cottello cucina orientale  
Oriental cook's knife  
Japanisches Kochmesser  
Couteau de chef style japonais  
Cuchillo cocinero japonés

art.	dim. cm.
18103-18	18



Cottello cucina orientale, alveolato  
Oriental cook's knife, dimpled ground  
Japanisches Kochmesser mit Kullenschliff  
Couteau de chef style japonais alveolé  
Cuchillo cocinero japonés, con alvéolos

art.	dim. cm.
18104-18	18



Cottello affettare  
Slicer  
Fleischmesser  
Tranchelard  
Cuchillo para filetear

art.	dim. cm.
18106-15	15
18106-20	20
18106-25	25
18106-30	30



Cottello prosciutto  
Ham knife  
Schinkenmesser  
Trancheur à rôti  
Cuchillo para jamón

art.	dim. cm.
18109-26	26
18109-30	30
18109-36	36



Cottello prosciutto, alveolato  
Ham knife, dimpled ground  
Schinkenmesser mit Kullenschliff  
Couteau à rôti alvéolé  
Cuchillo para jamón, con alvéolos

art.	dim. cm.
18110-26	26
18110-30	30
18110-36	36



Cottello salmone  
Salmon knife  
Lachsmesser  
Couteau à saumon  
Cuchillo para salmón

art.	dim. cm.
18111-30	30



Cottello salmone, alveolato  
Salmon knife, dimpled ground  
Lachsmesser mit Kullenschliff  
Couteau à saumon alvéolé  
Cuchillo para salmón, con alvéolos

art.	dim. cm.
18112-30	30



Cottello trinciante  
Carving knife  
Filiermesser  
Couteau à découper  
Cuchillo para trinchar

art.	dim. cm.
18114-20	20



Coltello filettare, flessibile  
 Filletting, flexible  
 Filiermesser, flexibel  
 Filet de sole, flexible  
 Cuchillo para filetear, flexible

art.	dim. cm.
18115-20	20
18115-25	25



Coltello disosso  
 Boning knife  
 Ausbeinmesser  
 Couteau à désosser  
 Cuchillo para deshuesar

art.	dim. cm.
18116-14	14
18116-18	18



Coltello bistecca  
 Steak knife  
 Steakmesser  
 Couteau à steak  
 Cuchillo para steak

art.	dim. cm.
18122-12	12



Spelucchino  
 Paring knife  
 Spickmesser  
 Couteau d'office  
 Cuchillo mondador

art.	dim. cm.
18124-09	9



Spelucchino  
 Paring knife  
 Spickmesser  
 Couteau d'office  
 Cuchillo mondador

art.	dim. cm.
18125-07	7
18125-10	10



Coltello cuoco  
 Bent paring knife  
 Tourniermesser  
 Bec d'oiseau  
 Cuchillo verdura

art.	dim. cm.
18126-07	7



Coltello pane  
 Bread knife  
 Brotmesser  
 Couteau à pain  
 Cuchillo para pan

art.	dim. cm.
18128-20	20



Coltello pane  
 Bread knife  
 Brotmesser mit Wellenschliff  
 Couteau à pain ondulé  
 Cuchillo para pan

art.	dim. cm.
18128-24	24
18128-30	30



Forchettone  
 Meat fork  
 Fleischgabel  
 Fourchette diapason  
 Tenedor para carne

art.	dim. cm.
18230-13	13
18230-17	17



Forchettone curvo  
 Carving fork curved  
 Fleischgabel  
 Fourchette à viande  
 Tenedor curvo para carne

art.	dim. cm.
18231-13	13

**SERIE 18000**COLTELLI SERIE TRANCIATA  
SHEAR KNIVES

La linea di coltelleria professionale "CCS" –Color Coding System riduce i rischi di contaminazione incrociata grazie all'utilizzo di un Sistema di Codifica dei Colori che identifica ogni coltello per un uso specifico e permette di individuare facilmente le diverse aree di lavoro. Gli acciai utilizzati per questa linea di coltelleria presentano un'eccezionale durezza ed elevata resistenza alla corrosione, grazie all'uso del sistema ICE-HARDENING, processo speciale per temprare l'acciaio. Per ogni articolo sono riportati i colori del manico in cui si rende disponibile, nonché le dimensioni delle rispettive lame. Il codice indicato nelle tabelle (es. 18000-16) si riferisce al manico in colore nero. Il codice del manico colorato si ottiene sostituendo il trattino con la lettera corrispondente al colore, da ricercarsi nella legenda. Se ad esempio si vuole ordinare un coltello con il manico rosso, la lettera corrispondente è la "R" e il codice di riferimento il 18000R16.

*The professional cutlery line "Color-Line" helps to reduce the risk of cross contamination using a Colour Coding System which identifies each knife with a specific task: different food processing areas are easily identified.*

*The steel used for this cutlery line has exceptional hardness and very high resistance to corrosion due to ICE-HARDENED system, a special process to harden the steel.*

*The colours of the handle for each article are indicated, as well as the dimensions of the respective blades.*

*The reference in the descriptions (ex. 18000-16) refers to the handle in black colour.*

*The code of the coloured handle is given by replacing the hyphen with the corresponding letter of the colour, please see the key.*

*For instance if you would like to order a knife with the red handle, the corresponding letter is "R" and the reference is 18000R16.*



R = ROSSO / RED  
Carni crude  
Raw meat



M = MARRONE / BROWN  
Verdure  
Vegetables



B = BLU / BLUE  
Pesce  
Raw fish



Y = GIALLO / YELLOW  
Carni cotte, polleria  
Cooked meat, poultry



G = VERDE / GREEN  
Insalate, frutta  
Salad, fruit



W = BIANCO / WHITE  
Latticini, pane  
Dairy products, bakery



Coltello cucina  
Cook's knife  
Kochmesser  
Couteau cuisine  
Cuchillo de cocinero

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18000-16	16	● ● ●
18000-20	20	● ● ●
18000-23	23	● ● ●
18000-26	26	● ● ● ● ● ●
18000-30	30	● ● ● ●
18000-36	36	●



Coltello scimitarra  
Butcher's knife  
Blockmesser  
Couteau à découper  
Cuchillo de carnicero

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18005-22	22	●
18005-27	27	●
18005-32	32	●



Coltello francese  
Butcher's knife  
Schlachtsmesser  
Couteau à découper  
Cuchillo carnicero francés

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18002-18	18	● ● ● ●
18002-20	20	● ● ● ●
18002-22	22	● ● ● ●
18002-26	26	● ● ● ● ● ●
18002-30	30	● ● ● ● ●
18002-36	36	● ● ● ●



Coltello affettare  
Slicer knife  
Wurstmesser  
Couteau à jambon  
Cuchillo para filetear

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18006-25	25	● ● ● ●
18006-30	30	● ● ● ● ● ●
18006-36	36	●



Coltello affettare, dentato  
Slicer knife, wavy blade  
Wurstmesser mit Wellenschliff  
Couteau à jambon ondulé  
Cuchillo para filetear, dentado

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18007-25	25	●
18007-30	30	● ● ●
18007-36	36	●



Coltello cucina  
Cook's knife  
Kochmesser  
Couteau cuisine  
Cuchillo cocina

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18008-20	20	●
18008-26	26	● ● ● ●
18008-30	30	● ● ● ● ● ●
18008-36	36	● ● ● ●



Coltello prosciutto  
Ham knife  
Schinkenmesser  
Trancheur à rôti  
Cuchillo para jamón

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18009-25	25	●●●
18009-30	30	●●●
18009-36	36	●



Coltello salmone  
Salmon knife  
Lachsmesser  
Couteau à saumon  
Cuchillo salmón

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18011-32	32	●



Coltello prosciutto, alveolato  
Ham knife, dimpled ground  
Schinkenmesser mit Kullenschliff  
Couteau à rôti alvéolé  
Cuchillo jamón con alvéolos

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18010-25	25	●
18010-30	30	●●●
18010-36	36	●



Coltello salmone, alveolato  
Salmon knife, dimpled ground  
Lachsmesser mit Kullenschliff  
Couteau à saumon alvéolé  
Cuchillo salmón con alvéolos

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18012-32	32	●●



Coltello salati/Formaggio  
Cheese slicer  
Universalmesser  
Couteau universel  
Cuchillo universal/quesos

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18013-30	30	●●
18013-36	36	●●●



Coltello per filettare  
Filleting knife  
Filiermesser  
Filet de sole  
Cuchillo para filetear

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18015-18	18	●●●
18015-22	22	●●●●
18015-27	27	●●●



Coltello disosso  
Boning knife  
Ausbeinmesser  
Couteau à désosser  
Cuchillo para deshuesar

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18016-14	14	●●●●
18016-16	16	●●●●○



Coltello disosso emilia  
Boning knife  
Ausbeinmesser  
Couteau à désosser  
Cuchillo para deshuesar

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18017-14	14	●
18017-16	16	●●●●●
18017-18	18	●



Coltello scannapoll  
Poultry sticking knife  
Geflügelschlachtmesser  
Couteau à volaille  
Cuchillo para deshuesar

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18018-11	11	●●●



Coltello scannare  
Sticking knife  
Stechmesser  
Couteau à saigner  
Cuchillo para destrozar

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18019-12	12	●●●
18019-14	14	●
18019-16	16	●●●
18019-18	18	●●●
18019-20	20	●●●



Coltello surgelati a doppia lama seghettata  
Frozen food, two serrated edges  
Tiefkühltruhenmesser, Gezahnter Schliff  
Couteau dentelé pour produits surgelés  
Cuchillo para congelados, hoja doble, dentada

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18020-23	23	●●●



Coltello surgelati lama seghettata speciale  
Frozen food special serrated blade  
Tiefkühltruhenmesser, Gezahnter Schliff  
Couteau dentelé pour produits surgelés  
Cuchillo para congelados, dentado especial

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18021-18	18	●●●



Coltello bistecca  
Steak knife  
Steakmesser  
Couteau à steak  
Cuchillo para steak

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18022-12	12	●



Coltello tavola, mezzo dentato  
Table knife, half-waved  
Allzweckmesser  
Couteau universel  
Cuchillo mesa, medio dentado

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18023-11	11	●



Spelucchino  
Paring knife  
Spickmesser  
Couteau d'office  
Cuchillo mondador

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18024-11	11	●●○●●



Coltello cuoco  
Bent paring knife  
Tourniermesser  
Bec d'oiseau  
Cuchillo verdura

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18026-07	7	●●●●●



Coltello pasticceria  
Baker's knife  
Bächrnmesser  
Couteau de pâtissier  
Cuchillo para pastelería

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18029-30	30	●○
18029-36	36	●○ seghettato - wavy



Coltello pane  
Bread knife  
Brotmesser  
Couteau à pain  
Cuchillo para pan

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18028-21	21	●○



Coltello pane  
Bread knife  
Brotmesser  
Couteau à pain  
Cuchillo para pan

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18028-25	25	●○●●
18028-30	30	●○●●
18028-36	36	●○



Coltello dolce  
Cake knife  
Bächrnmesser  
Couteau de pâtissier  
Cuchillo para pastelería

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18030-26	26	●○
18030-31	31	●○
18030-36	36	●○



Falcetta macellaio  
 Meat cleaver  
 Hackmesser  
 Couperet  
 Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18220-18	18	0,55	●



Falcetta macellaio  
 Meat cleaver  
 Hackmesser  
 Couperet  
 Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18220-20	20	1,1	●●
18220-22	22	1,3	●



Falcetta macellaio  
Meat cleaver  
Hackmesser  
Couperet  
Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18220-26	26	1,3	●



Mezzo colpo  
Bone splitter  
Kochschlagmesser  
Couteau de cuisine lourd  
Cuchillo cocina pesado

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18224-28	28	0,75	●●●●



Colpo  
Bone splitter  
Kochschlagmesser  
Couteau de cuisine lourd  
Cuchillo cocina pesado

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18225-28	28	1	●●



Cannula disosso prosciutti  
Ham boner  
Schinkenauslöser  
Gouge à jambons  
Cuchillo deshuesar jamón

art.	dim. cm.
48021-21	21



Grana  
Parmesan knife  
Parmesanmesser  
Couteau à Parmesan  
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18205-10	10
18205-12	12



Coltello segnaforme  
Cheese knife  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18206-09	9



Coltello lancia "Milano"  
Cheese knife  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18207-15	15



**NEW** Coltello apriostriche  
Oyster knife  
Austernmesser  
Couteau à huîtres  
Cuchillo ostras

art.	dim. cm.
18209-06	15



Coltello formaggio  
Cheese knife  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18203-26	26



Coltello formaggio, antiaderente  
Cheese knife, non stick coated blade  
Käsemesser mit Antihalt-Beschichtung  
Couteau à fromage, lame anti-adhésive  
Cuchillo queso, antiadherente

art.	dim. cm.
18204-26	26



Coltello formaggio  
 Cheese knife  
 Käsemesser  
 Couteau à fromage  
 Cuchillo queso

art. dim. cm.  
 18201-36 36



Coltello formaggio, lama antiaderente  
 Cheese knife, non stick coated blade  
 Käsemesser mit Antihaft-Beschichtung  
 Couteau à fromage, lame anti-adhésive  
 Cuchillo queso, antiadherente

art. dim. cm.  
 18202-36 36



Coltello gastronomia  
 Baking pan knife  
 Winkelmesser  
 Couteau à gastronomie  
 Cuchillo gastronomía

art. dim. cm.  
 18215-13 13,5



Coltello gastronomia  
 Baking pan knife  
 Winkelmesser  
 Couteau à gastronomie  
 Cuchillo gastronomía

art. dim. cm.  
 18215-21 21,5



Coltello lasagne  
 Lasagne knife  
 Lasagemesser  
 Couteau à lasagne  
 Cuchillo para lasagna

art. dim. cm.  
 18216-22 16



Coltello torta  
 Pie knife  
 Tortenmesser  
 Couteau à gâteau  
 Cuchillo para tartas

art. dim. cm.  
 18514-18 18



**NEW**  
 Mezzaluna  
 Mincing knife  
 Wiegemesser  
 Hachoir  
 Media luna

art. dim. cm.  
 48017-14 14  
 48017-26 26



**NEW**  
 Mezzaluna, lama doppia  
 Double blade mincing knife  
 Wiegemesser, Doppel-Klinge  
 Hachoir double lame  
 Media luna, doble

art. dim. cm.  
 48215-14 14  
 48215-30 30



**NEW**  
 Coltello bistecca, manico PP  
 Steak knife, PP handle  
 Steakmesser, PP-Heft  
 Couteau à steak, manche PP  
 Cuchillo para steak, mango PP

art. dim. cm. u. pack  
 18217-12 12 6



**NEW**  
 Coltello bistecca/pizza  
 Steak/pizza knife  
 Steak-/Pizzamesser  
 Couteau à steak/pizza  
 Cuchillo para steak/pizza

art. dim. cm. u. pack  
 18218-12 12 6



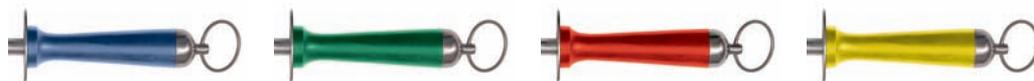
Forchettone  
Meat fork  
Fleischgabel  
Fourchette diapason  
Tenedor para carne



art. dim. cm. colori disponibili / colors available  
18226-17 17 ●●○●●



Acciaio  
Sharpening steel  
Wetzstahl  
Fusil à affûter  
Afilador



art. dim. cm. colori disponibili / colors available  
18235-26 26 ●  
18235-30 30 ●●●●●



Acciaio ovale  
Oval sharpening steel  
Wetzstahl, oval  
Fusil à affûter, ovale  
Afilador ovalado

art. dim. cm.  
18236-30 30



Acciaio diamantato  
Diamond sharpening steel  
Diamant-Wetzstahl  
Fusil à affûter, diamant  
Afilador adiamantado

art. dim. cm.  
18237-26 26



Pietra per affilare  
Sharpening stone  
Abziehstein  
Pierre à aiguiser  
Piedra para afilar

art. dim. cm. h. grit  
18251-01 21x7 3 1000/240



Pietra per affilare  
Sharpening stone  
Abziehstein  
Pierre à aiguiser  
Piedra para afilar

art. dim. cm. h. grit  
18251-02 21x7 3 1000/600

## AFFILATURA

Acciaio e pietra per affilare, due utensili indispensabili per la buona manutenzione dei coltelli. Per ottenere una corretta affilatura, occorre mantenere un angolo costante di 15-20 gradi tra la lama e il mezzo affilante durante l'operazione.

## ACCIAINO

L'acciaio serve a correggere e mantenere l'affilatura dei coltelli. Esso riallinea le molecole che compongono il bordo tagliente, che sono state spostate dagli urti continui, "ripristinando" l'affilatura. L'acciaio tradizionale è di forma tonda, molti chefs usano però un acciaio ovale in quanto la forma più larga permette un movimento di affilatura più ampio ed efficiente. L'acciaio diamantato è invece particolarmente efficace per riaffilare coltelli a lama liscia e può ripristinare un filo di un buon coltello con 6 fino a max. 10 movimenti.

## SHARPENING

Sharpening steel and stone, two indispensable utensils for the knives' good maintenance. To operate a correct sharpening a constant angle of 15°-20° must be kept between the blade and the sharpening utensils during the operation.

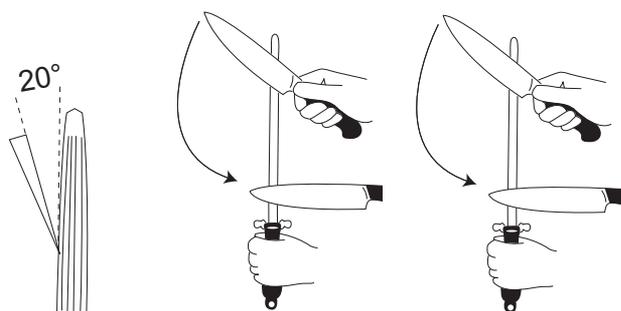
## SHARPENING STEEL

The sharpening steel is useful to correct and maintain the knives sharpening. It readjusts the molecules that are the basis of the cutting edge, that have been shifted by the usage. The traditional sharpening steel is round shaped, lots of chefs use anyway an oval shaped one, because the larger shape enables a wider and more efficient sharpening movement. The diamond sharpening steel is particularly indicated for knives with flat blade and can renew a good knife's edge with just 6 to a maximum of 10 movements.



**VALORI DI INCLINAZIONE**  
**INCLINATION VALUE**

Larghezza lama (l) Width (l)	Altezza inclinazione (h) Height of inclination (h)
2 cm	6 mm
4 cm	12 mm
6 cm	18 mm
8 cm	24 mm
10 cm	30 mm
12 cm	26 mm



**PIETRA ABRASIVA**

L'affilatura vera e propria si esegue con la pietra abrasiva, composta di solito da ossido di alluminio o da carburo di silicio e deve necessariamente essere immersa in acqua prima dell'utilizzo, per garantire la sua lubrificazione durante l'uso. Esistono differenti tipi di pietra, identificate da livelli di grana diversi (grossa, media, fine), da utilizzare in relazione allo stato della lama: una pietra con grana fine (1000 grit) si utilizzerà per perfezionare l'affilatura, la grana grossa (300 grit) per un coltello che abbia perduto completamente il filo.

**Procedimento di affilatura**

Posizionare la pietra abrasiva con il suo supporto in gomma antiscivolo sul piano di appoggio.

Scegliere l'angolo di affilatura (per i coltelli da cucina di uso comune 15-20°)

Applicare un movimento continuo, circolare o alternato alla lama sulla pietra, facendo attenzione a mantenere costante l'angolo di affilatura e a mantenere la lama sempre a contatto con la superficie della pietra.

**ABRASIVE STONE**

*The true sharpening is done using the abrasive stone, usually composed by aluminium oxide or by silicon carbide and must absolutely be rinsed in water before usage in order to guarantee its lubrication during work. There are several types of stone, identified by different grains (coarse, medium, fine) that have to be used according to the blade condition: a stone with fine grain (1000 grit) will be used to improve the sharpening, a coarse grain (300 grit) for a knife that has completely lost the cutting edge.*

**Sharpening procedure**

*Placing the abrasive stone with its no-sliding rubber support on the standing surface*

*Choose the sharpening angle (for commonly used kitchen knives 15°-20°)*

*Move the stone on the blade with a continuous, circular or alternate movement, carefully maintaining the same sharpening angle and always keeping the blade in touch with the stone surface.*



Forbice da cucina, smontabile  
Divisible kitchen scissors  
Küchenschere, teilbar  
Ciseaux cuisine, divisible  
Tijeras de cocina, desmontables

art. dim. cm.  
18271-00 22,6



Forbice multiuso  
Kitchen scissors  
Küchenschere  
Ciseaux cuisine  
Tijeras de cocina, multiuso

art. dim. cm.  
18272-00 18,5



Forbice da cucina, smontabile  
Divisible kitchen scissors  
Universal-Küchenschere, teilbar  
Ciseaux cuisine, divisible  
Tijeras de cocina, desmontables

art. dim. cm.  
18273-00 18



Forbice da cucina, smontabile  
Divisible kitchen scissors  
Küchenschere, teilbar  
Ciseaux cuisine, divisible  
Tijeras de cocina, desmontables

art. dim. cm.  
18274-00 20



Forbice pizza, smontabile  
Divisible pizza scissors  
Pizzaschere, teilbar  
Ciseaux pizza, divisible  
Tijeras para pizza, desmontables

art. dim. cm.  
18276-00 25



Trincipollo, smontabile  
Divisible poultry shears  
Geflügelschere, teilbar  
Coupe volailles, divisible  
Tijeras para aves, desmontables

art. dim. cm.  
18261-00 24



Trincipollo  
Poultry shears  
Geflügelschere  
Coupe volailles  
Tijeras para ave

art. dim. cm.  
18263-00 25



Forbice pollame, smontabile  
Poultry scissors, divisible  
Geflügelschere, teilbar  
Ciseaux à volaille, divisible  
Tijeras para aves, desmontables

art. dim. cm.  
18275-00 26,5

	comprendente/includes	dim. cm.
18099-15:	cucina / cook's knife	26
18000-26	cucina / cook's knife	30
18000-30	francese / butcher's knife	18
18002-18	francese / butcher's knife	26
18002-26	prosciutto / ham knife	30
18009-30	disosso / boning knife	6
18016-16	spelucchino / paring knife	11
18024-11	spelucchino / paring knife	7
18026-07	pane / bread knife	30
18028-30	forchettone / chef's fork	17
18230-17	acciaino / sharpener	30
18235-30	spatola cuoco / cook's spatula	6
18519-26	scavino doppio / melon baller	mm. 22-28
48280-28	pelapatate / potato peeler	
48280-34	forbice pizza / pizza scissors	
18276-00		

Valigia cuoco, 15 pz.  
Chef's set, 15 pieces  
Kochkoffer, 15 Stk.  
Mallette de chef, 15 pièces  
Maleta del Chef, 15 piezas

	comprendente/includes	dim. cm.
18199-19:	cucina / cook's knife	24
18100-24	cucina / cook's knife	30
18100-30	salmone alveolato / salmon knife	30
18112-30	filettare / filleting knife	20
18115-20	disosso / boning knife	14
18116-14	spelucchino / paring knife	10
18125-10	spelucchino / bent paring knife	7
18126-07	pane / bread knife	30
18128-30	forchettone / chef's fork	17
18230-17	acciaino / sharpener	30
18235-30	scavino doppio / melon baller, double	mm. 22-28
48280-28	forbice pizza / pizza scissors	
18276-00	affila coltelli / knife sharpener	
18255-00	levatorsole / apple corer	
48280-25	coltello decorare / decorative knife	
48280-44	pelapatate / potato peeler	
48280-34	apribottiglie / can opener	
48280-02	scavino ovale / oval melon baller	
48280-27	decora limoni / lemon striper	
48280-92		

Valigia cuoco, 19 pz.  
Chef's set, 19 pcs  
Kochkoffer, 19 Stk.,  
Mallette de chef, 19 pcs  
Maleta del Chef, 19 piezas



Rotolo portacoltelli, vuoto  
Knife roll-bag, empty  
Rolltasche, leer  
Rouleau à couteaux, vide  
Bolsa porta cuchillos, vacía

art.  
18190-AA



Rotolo portacoltelli, 9 pz.  
Knife roll-bag, 9 pieces  
Rolltasche, 9-teilig  
Rouleau à couteaux, 9 pièces  
Bolsa porta cuchillos, 9 piezas

art.	comprendente/includes	dim. cm.
18190-09:		
18100-24	cucina / cook's knife	24
18106-25	affettare / slicer	25
18109-26	prosciutto / ham knife	26
18116-14	disosso / boning knife	14
18124-09	spelucchino / paring knife	9
18128-24	pane / bread knife	24
18230-17	forchettone / chef's fork	17
18235-26	acciaino / sharpener	26
18271-00	forbice cucina / kitchen scissors	22,5



Ceppo porta coltelli, inox  
Knife block, stainless steel  
Messerblock, Edelstahl Rostfrei  
Bloc à couteaux, inox  
Bloc porta cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h. cm.
49875-06	26x14	33



Barra magnetica  
Magnetic knife rack  
Magnet-Messerhalter  
Porte-couteaux magnetic  
Barra magnética portas cuchillos

art.	l. cm.
48032-30	30
48032-45	45
48032-60	60



Sterilizzatore ad immersione  
Knife sanitizing system  
Messerentkeimer  
Stérilisateur à couteaux  
Esterilizador a inmersión

art.	dim. cm.	h.
48040-50	45,7x11,5	45,7

Il serbatoio permette la sterilizzazione ad immersione dell'intera lama. Fissaggio al muro stabile e sicuro. Inserti e serbatoio estraibili per una facile pulizia. - *The liquid sanitizing tank allows for submersion of the entire blade. Secure wall mounting. Removable inserts and tank for easy cleaning.*



Porta coltelli, inox  
Knife rack, s/s  
Messeraufhänger, Edelstahl Rostfrei  
Support à couteaux, inox  
Porta cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h.
48040-00	30,5x6,6	30,5
48040-AA	30,5x6,6	





Porta coltelli, inox  
Knife rack, s/s  
Messeraufhänger, Edelstahl Rostfrei  
Support à couteaux, inox  
Porta cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h.
48040-10	30,5x6,6	35,6
48040-AA	30,5x6,6	



Porta coltelli, inox  
Knife rack, stainless steel  
Messeraufhänger, Edelstahl Rostfrei  
Support à couteaux, inox  
Porta cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h.
48039-06	15,2x6,6	30,5

Lavabile in lavastoviglie, può contenere 1 falchetta o 2 coltelli cucina, 3 coltelli affettare, 4 coltelli cuoco e 1 acciaino. - Dishwasher safe. Holds: 1 cleaver or 2 chef knives, 3 slicers, 4 paring knives, 1 steel.



Affilacoltelli manuale  
Manual sharpener  
Messer Schleifapparat  
Affûteur manuel  
Afilador manual

art.
49739-00



Affilacoltelli manuale  
Manual sharpener  
Messer Schleifapparat  
Affûteur manuel  
Afilador manual

art.
18255-00



Affilacoltelli elettrico, inox  
Electric knife sharpener, s/s  
Elektro-Messerschleifapparat, Edelstahl Rostfrei  
Aigiseur électrique, inox  
Afilador eléctrico, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.	rpm	V	W
49872-00	25x10	12	4	1550	230	172



Affilacoltelli elettrico  
Electric knife sharpener  
Elektro-Messerschleifapparat  
Aigiseur électrique  
Afilador eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.	V
49741-07	23x16	16	4,6	220/240
49741-15	23x33	16	6,4	220/240

Guida in ABS estraibile. Motore con dispositivo autobloccante. - ABS knife guide. Pressure sensitive motor shuts down automatically.



Sterilizzatore UV-C per coltelli, inox  
 Electric knife sterilizer, s/s  
 Elektro-Messerentkeimer, Edelstahl Rostfrei  
 Armoire à couteaux, inox  
 Esterilizador para cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.	V
49871-10	51x12	60	9	240

Potenza lampada 15W. Capacità 20 coltelli. Utilizzabile da parete o appoggio su base. Porta in plexiglas mm. 5, timer programmabile 0-120 min, microinterruttore di sicurezza. - 15W bulb. Suitable for 20 knives. Can be both fixed to the wall or used on base. Plexiglas door mm. 5, powered by a 0 min. to 120 min. adjustable timer, door with stop device when opening.



Grebiule di protezione  
 Protective apron  
 Schutzschürze  
 Tablier de protection  
 Mandil de protección

art.	dim. cm.
48501-76	75x55

EN ISO 13998 - Livello/Level 2



Guanto in cotta di maglia  
 Chainmail glove  
 Fingerhandschuhe  
 Gant en cotte de mailles  
 Guante de malla

art.	taglia/size	colore/colour
48505-01	S	bianco/white
48505-02	M	rosso/red
48505-03	L	blu/blue

Ambidestro, in acciaio AISI 316 L, anelli saldati, ø esterno 4 mm. - ø del filo 0,5 mm., cinturino nylon. - Fits either hands, made of stainless steel AISI 316 L, welded rings - external ø of the rings 4 mm. - wire ø 0,5 mm., nylon strap.



Guanto lungo in cotta di maglia  
 Chainmail glove, long  
 Fingerhandschuhe, lang  
 Gant en cotte de mailles, manchette longue  
 Guante largo de malla

art.	taglia/size	colore/colour
48506-01	S	bianco/white
48506-02	M	rosso/red
48506-03	L	blu/blue

Ambidestro, in acciaio AISI 316 L, anelli saldati, ø esterno 4 mm. - ø del filo 0,5 mm., cinturino nylon. - Fits either hands, made of stainless steel AISI 316 L, welded rings - external ø of the rings 4 mm. - wire ø 0,5 mm., nylon strap.



**NEW**



Pungisalame  
Salami pricker  
Salamistachel  
Pique saucisson  
Picadura pra embutido

art.  
42523-00



Ago lardellare, con becco, inox  
Larding needle, with flap, s/s  
Spicknadel, mit Klappe, E.R.  
Lardoire à clapet, inox  
Aguja con clip, inox

art. l. cm. Ø mm.  
42514-20 20 5



Ago da cucina, inox  
Lacing needle, straight, s/s  
Dressiernadel, gerade, E.R.  
Aiguille à brider, droite, inox  
Aguja de cocina, inox

art. l. cm.  
42515-18 18  
42515-20 20



Ago da cucina, curvo, inox  
Lacing needle, bent, s/s  
Dressiernadel, gebogen, E.R.  
Aiguille à brider, courbe, inox  
Aguja de cocina, inox

art. l. cm.  
42516-18 18  
42516-20 20



Set 5 aghi, inox  
Set 5 pcs needles, s/s  
Nadelsatz, 5 Stk., E.R.  
Set 5 aiguilles, inox  
Set 5 agujas, inox

art.  
42517-06



Gruppo sei spiedini, inox  
Set 6 spits, s/s  
Satz 6 Stk. Fleischspieß, E. R.  
Set 6 brochettes, inox  
Set 6 palos para asar, inox

art. l. cm.  
42529-06 30



Spiedini, inox  
Spit, s/s  
Fleischspieß, Edelstahl Rostfrei  
Brochette, inox  
Palos para asar, inox

art. l. cm.  
42511-20 20  
42511-25 25  
42511-30 30



Gancio ad ancora, inox  
Anchor meat hook, s/s  
Anker Fleischhaken, Edelstahl Rostfrei  
Esse à ancre, inox  
Gancho forma ancla, inox

art. Ø cm. l. u. pack  
42507-12 0,7 13 10



Gancio girevole, inox  
Sliving meat hook, s/s  
Fleischdrehhaken, Edelstahl Rostfrei  
Esse-tournante, inox  
Gancho giratorio, inox

art. Ø cm. l. u. pack  
42525-27 1,2 27 10



Gancio fisso, 2 punte, inox  
Meat hook, 2 peacks, s/s  
Fleischhaken, 2 Spitze, E. R.  
Crochet esse, 2 pointes, inox  
Gancho 2 puntas, inox

art.	Ø cm.	l.	u. pack
42524-06	0,3	6	10
42524-08	0,4	8	10
42524-10	0,4	10	10
42524-12	0,5	12	10
42524-14	0,5	14	10
42524-16	0,6	16	10
42524-18	0,6	18	10
42524-20	0,9	20	10
42524-22	0,9	22	10
42524-30	1,2	30	10



Gancio girevole, inox  
Sliving meat hook, s/s  
Fleischdrehhaken, Edelstahl Rostfrei  
Esse-tournante, inox  
Gancho giratorio, inox

art.	Ø cm.	l.
42505-21	0,9	22
42505-24	1,0	26
42505-27	1,2	28
42505-50	1,2	50



Gancio fisso, 1 punta, inox  
Meat hook, 1 peack, s/s  
Fleischhaken, 1 Spitze, E. R.  
Crochet esse, 1 pointe, inox  
Gancho 1 punta, inox

art.	Ø cm.	l.	u. pack
42506-08	0,3	8	10
42506-10	0,4	10	10
42506-12	0,5	12	10
42506-14	0,5	14	10
42506-16	0,6	16	10
42506-18	0,6	18	10



Gancio scorrevole, inox  
Meat hook, s/s  
Fleischhaken, Edelstahl Rostfrei  
Crochet couissant, inox  
Gancho, inox

art.	Ø cm.	l.	u. pack
42526-12	0,9	12	10
42526-14	1,2	14	10



Pinza per affettati, inox  
Ham-tong, s/s  
Schinkenzange, Edelstahl Rostfrei  
Pince à jambon, inox  
Pinza para jamón, inox

art.	cm.
42510-00	11x6



Batticarne a pugno, inox  
Meat tenderizer, s/s  
Kotelettklopfer, Edelstahl Rostfrei  
Aplatisseur, inox  
Ablandador de carne, inox

art.	Kg.
42501-15	1,5
42501-20	2,0



Batticarne a due tagli, inox  
Meat tenderizer, s/s  
Kotelettklopfer, Edelstahl Rostfrei  
Aplatisseur, inox  
Ablandador de carne, inox

art.	Kg.
42502-11	1,1



Batticarne a palette, inox  
Meat tenderizer, s/s  
Kotelettklopfer, Edelstahl Rostfrei  
Aplatisseur, inox  
Ablandador de carne, inox

art.	Kg.
42503-10	1



Batticarne, alluminio  
Steak hammer, aluminium  
Aluminium-Fleischklopfer  
Aplatisseur, alu  
Ablandador de carne, aluminio

art.	l. cm.	Kg.
42508-00	32	0,6



Batticarne, alluminio  
Steak hammer, aluminium  
Aluminium-Fleischklopfer  
Aplatisseur, alu  
Ablandador de carne, aluminio

art.	l. cm.	Kg.
42508-01	25	0,41



Batticarne, alluminio  
Steak hammer, aluminium  
Aluminium-Fleischklopfer  
Aplatisseur, alu  
Ablandador de carne, aluminio

art.	l. cm.	Kg.
42508-02	23	0,22



Sega per ossa, inox  
Bone-saw, s/s  
Knochensäge, Edelstahl Rostfrei  
Scie à os, inox  
Serrucho para huesos, inox

art.	l. cm.
48231-40	40
48231-45	45
48231-50	50



Pressa-hamburger ovale, inox  
Oval hamburger press, s/s  
Hamburgerpresse, oval, E. R.  
Moule à steak, ovale, inox  
Prensa para hamburguesa oval, inox

art.	dim. cm.	l.
42864-00	11x8	36



Pressa-hamburger tondo, inox  
Round hamburger press, s/s  
Hamburgerpresse, rund, E. R.  
Moule à steak, ronde, inox  
Prensa para hamburguesa redondo, inox

art.	Ø cm.	l.
42864-10	10	36



Portaspago, inox  
String holder, s/s  
Schnurrolle-Halter, Edelstahl Rostfrei  
Porte rolls sur socle, inox  
Porta cuerda, inox

art.	dim. cm.	h.
42579-00	19x12	17



**NEW**  
Portaspago, inox  
String holder, s/s  
Schnurrolle-Halter, Edelstahl Rostfrei  
Porte rolls sur socle, inox  
Porta cuerda, inox

art.	dim. cm.	h.
42579-01	17x14,5	20



Ferma prosciutto base legno  
Ham stand on wood  
Schinkenhalter, Holzsockel  
Pince à jambon sur bois  
Sujeta jamones, base madera

art.	dim. cm.	h.	kg.
41582-00	24x45	16	4,5



Ferma prosciutto base marmo  
Ham stand on marble  
Schinkenhalter, Marmorsockel  
Pince à jambon sur marbre  
Sujeta jamones, base mármol

art.	dim. cm.	h.	kg.
41583-00	24x45	15	10,3



Vassoio espositore, inox  
Display tray, s/s  
Ausstellplateau, Edelstahl Rostfrei  
Plateau, inox  
Bandeja expositora, inox

art.	dim. cm.	h.
42532-29	29x21	2
42532-58	58x21	2



Vassoio rettangolare, inox  
Meat pan, s/s  
Fleischblech, Edelstahl Rostfrei  
Plat boucher, inox  
Bandeja rectangular, inox

art.	dim. cm.	h.
42534-26	26x23	2
42534-32	34x21	2
42534-41	45x25	2



Contentitore, inox  
Pan, s/s  
Plateau, Edelstahl Rostfrei  
Plat boucher, inox  
Contenedor, inox

art.	dim. cm.	h.
42530-26	26x23	5,5
42530-32	32x23	5,5
42530-41	41x31	5,5
42530-50	50x35	5,5



Contentitore con griglia, inox  
Pan with grid, s/s  
Plateau mit Siebeinsatz, E. R.  
Plat boucher avec grille, inox  
Contenedor con rejilla, inox

art.	dim. cm.	h.
42531-26	26x23	5,5
42531-32	32x23	5,5
42531-41	41x31	5,5
42531-50	50x35	5,5



Tritacarne elettrico  
Electric meat mincer  
Elektr. Fleischwolf  
Hachoir électrique  
Tritador de carne, eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.
49920-00	18x35	38	3,2

220-240V, 200W. Dotazione: 2 griglie ø 5, 7 mm., 3 imbuti ø 12, 18, 21 mm., accessorio kébbé. - 220-240V, 200W.  
Equipment: 2 plates ø 5, 7 mm., 3 funnels ø 12, 18, 21 mm., kébbé unit.



Tritacarne elettrico  
Electric meat mincer  
Elektr. Fleischwolf  
Hachoir électrique  
Tritador de carne, eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.
49921-00	18x42	43	6

220-240V, 350W. Produzione 60-80 kg/h. Dotazione: 3 griglie ø 3, 5, 8 mm., 3 imbuti ø 12, 18, 21 mm., accessorio kébbé.  
220-240V, 350W. Output 60-80 kg/h. Equipment: 3 plates ø 3, 5, 8 mm., 3 funnels ø 12, 18, 21 mm., kébbé unit.



Accessorio grattugia  
Grater accessory  
Raffel für Fleischwolf  
Accessoire bloc râpeur  
Accesorio ralladora

art. kg.  
49921-10 1,6

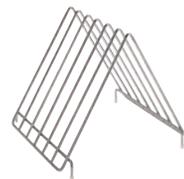
Dotazione 3 cilindri: verdure, parmigiano, gruviera. - *Equipment 3 drums: rawness, parmesan, gruyere.*



Copriceppa in polietilene  
PE butcher table board  
Blockauflage, PE  
Couvre billot, PE  
Cubre cepa, PE

art. dim.cm. h. mm.\*  
42519-01 50x50 4 40

\* Spessore - *Thickness*



Portataglieri in filo, inox  
Cutting board rack, stainless steel  
Tranchierbretter-Träger, E. R.  
Sechoir à plaques à découper, inox  
Porta planchas, inox

art. dim. cm. h.  
42542-00 30x26 27,5



Tagliere bar, PE  
Cutting board, PE  
Tranchierbrett, PE  
Planche à découper, PE  
Plancha para cortar, PE

art. dim. cm. h.  
42521-16 16x24,5 1  
42521-24 24,5x32,5 1



Insacatrice verticale  
Vertical manual sausage filler  
Wurstfüller  
Poussoir manuel vertical  
Enscadora vertical

art. dim. cm. lt. kg.  
49876-03 30x22x47,5 3 6,2

Accessori: 3 imbuto  
*Equipment: 3 funnels*



Raschietto, polietilene  
Board scraper, PE  
Blockschäber, PE  
Racloir à planches, PE  
Rascador, PE

art. dim. cm. h.  
42520-00 17x6 9

\* Lama doppio taglio - *Double cut blade*



Tagliere tondo, PE  
Round cutting board, PE  
Tranchierbrett, rund, PE  
Plache à découper, ronde, PE  
Plancha para cortar redonda, PE

art. dim. cm. h.  
42535-24 24,0 1,0  
42535-32 32,5 1,5  
42535-49 49,0 1,5



Tagliere in polietilene HD  
Cutting board, PE HD  
Tranchierbrett, PE HD  
Planche à découper, PE HD  
Plancha para cortar, PE HD

art. dim. cm. h. GN  
42522-00 32x26,5 2 1/2



Ceppa in polietilene  
PE butchers table  
Hackstock, PE  
Billot, PE  
Cepa en polietileno

art. dim.cm. h. mm.\*  
42518-50 50x50 86 50

\* Spessore - *Thickness*



Spazzola per ceppa  
Block brush, plastic handle  
Blockbürste, Kunststoffgriff  
Brosse à billot, matière plastique  
Cepillo para cepa

art. l. cm.  
42518-01 20



Tagliere con canalina, PE  
Cutting board with groove, PE  
Tranchierbrett, PE  
Planche à découper, PE  
Plancha para cortar, PE

art. dim. cm. h. GN  
○ 42546-00 65x53 2 2/1  
● 42546-01 65x53 2 2/1  
● 42546-02 65x53 2 2/1  
● 42546-03 65x53 2 2/1  
● 42546-04 65x53 2 2/1  
● 42546-05 65x53 2 2/1



Tagliere in polietilene HD  
Cutting board, HD polyethylene  
Tranchierbrett, PE HD  
Planche à découper, PE HD  
Plancha para cortar, PE HD

art. dim. cm. h.  
42537-40 40x30 2  
42537-50 50x30 2  
42537-80 80x40 2



03 = ROSSO / RED  
Carni crude  
Raw meat and poultry  
Rohes Fleisch  
Viande crue  
Carne cruda



02 = MARRONE / BROWN  
Verdure crude  
Raw vegetables  
Rohes Gemüse  
Crudités  
Verduras crudas



04 = BLU / BLUE  
Pesce  
Raw fish  
Fisch  
Poisson  
Pescado



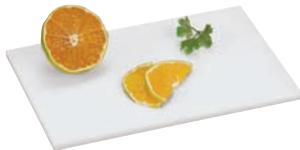
01 = GIALLO / YELLOW  
Carni cotte  
Cooked meats  
Gekochtes Fleisch  
Viande cuite  
Carne cocida



05 = VERDE / GREEN  
Insalata e frutta  
Salads and fruits  
Salat und Früchte  
Salade et fruits  
Ensalada y fruta

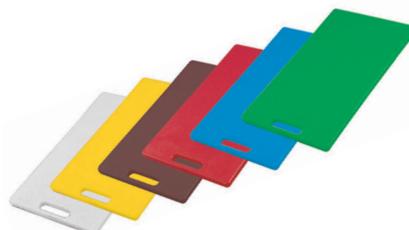


00 = BIANCO / WHITE  
Pane e formaggi  
Bakery and dairy products  
Brot und Käse  
Pain et fromages  
Pan y quesos



Tagliere in polietilene HD, con fermi  
Cutting board with stoppers, HD PE  
Tranchierbrett mit Stiften, PE HD  
Planche à découper avec arrêts, PE HD  
Plancha para cortar con bordes, PE HD

art.	dim. cm.	h.
42540-40	40x30	2
42540-50	50x30	2
42540-80	80x40	2



Set 6 taglieri colorati, polietilene  
Set 6 coloured cutting boards, PE  
6 Stk. Tranchierbretter, Polyäthylen  
6 planches à découper, PE  
Juego 6 planchas para cortar, PE

art.	dim. cm.	h.
42541-06	46x31	1,3



Tagliere in polietilene HD, con fermi  
Cutting board with stoppers, HD PE  
Tranchierbrett mit Stiften, PE HD  
Planche à découper avec arrêts, PE HD  
Plancha para cortar con bordes, PE HD

art.	dim. cm.	h.
○42544-00	60x40	2
●42544-01	60x40	2
●42544-02	60x40	2
●42544-03	60x40	2
●42544-04	60x40	2
●42544-05	60x40	2



Tagliere in polietilene HD  
Cutting board, HD polyethylene  
Tranchierbrett, PE HD  
Planche à découper, PE HD  
Plancha para cortar, PE HD

art.	dim. cm.	h.
○42539-00	60x40	2
●42539-01	60x40	2
●42539-02	60x40	2
●42539-03	60x40	2
●42539-04	60x40	2
●42539-05	60x40	2



Tagliere in polietilene HD  
Cutting board, HD polyethylene  
Tranchierbrett, PE HD  
Planche à découper, PE HD  
Plancha para cortar, PE HD

art.	dim. cm.	h.	GN
○42538-00	53x32,5	2	1/1
●42538-01	53x32,5	2	1/1
●42538-02	53x32,5	2	1/1
●42538-03	53x32,5	2	1/1
●42538-04	53x32,5	2	1/1
●42538-05	53x32,5	2	1/1



Tagliere in PE HD, con fermi  
Cutting board with stoppers, HD PE  
Tranchierbrett mit Stiften, PE HD  
Planche à découper avec arrêts, PE HD  
Plancha para cortar con bordes, PE HD

art.	dim. cm.	h.	GN
○42543-00	53x32,5	2	1/1
●42543-01	53x32,5	2	1/1
●42543-02	53x32,5	2	1/1
●42543-03	53x32,5	2	1/1
●42543-04	53x32,5	2	1/1
●42543-05	53x32,5	2	1/1



Tagliere pane, legno  
Bread cutting board, wood  
Brotschneidbrett, Naturholz  
Planche à découper en bois  
Plancha para cortar, madera

art.	dim. cm.	h.	GN
42964-53	53x32,5	2	1/1
42964-60	60x40	2	



Plancha salmone, legno  
Salmon cutting board, wood  
Lachsbrett, Holz  
Plaque à saumon, bois  
Plancha para salmón, madera

art.	dim. cm.	h.
41657-76	76x20	2



Tagliere in legno  
Cutting board, wood  
Schneidebrett, Naturholz  
Planche à découper en bois  
Plancha para cortar, madera

art.	Ø cm.	h.
41658-40	40	2

**NEW**

**NEW** **ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE**  
**PROFESSIONAL CLOTHES**





Giacca cuoco, maniche corte  
 Chef jacket, short sleeve  
 Chef Jacke, kurz Ärmel  
 Veste de chef, manche courte  
 Chaqueta chef, manga corta

Giacca cuoco, maniche lunghe  
 Chef jacket, long sleeve  
 Chef Jacke, lange Ärmel  
 Veste de chef, manche longue  
 Chaqueta chef, manga larga

Cappello cuoco  
 Chef hat  
 Chef-Kochmütze  
 Chapeau de chef  
 Gorro de papel pastel-cocinero

art.	Taglia/Size
48530-01	S
48530-02	M
48530-03	L
48530-04	XL
48530-05	XXL

art.	Taglia/Size
48531-01	S
48531-02	M
48531-03	L
48531-04	XL
48531-05	XXL

art.  
 48540-00

100% cotone - cotton - 185 g/mq

100% cotone - cotton - 185 g/mq

100% cotone - cotton - 185 g/mq  
 Incl. fazzolletto collo + set bottoni neri di ricambio. - With neckcloth + one set black spare knops.



Grebiule cuoco  
 Chef apron  
 Chef Schurz  
 Grebuile du chef  
 Delantal chef

Grebiule barman  
 Barman apron  
 Barman Schurz  
 Grebuile barman  
 Delantal barman

Grebiule barman  
 Barman apron  
 Barman Schurz  
 Grebuile barman  
 Delantal barman

art.	dim.cm
48541-00	70x46 h.

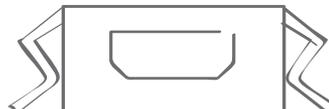
art.	dim.cm
48543-01	70x40 h.

art.	dim.cm
48543-02	70x40 h.

100% cotone - cotton - 185 g/mq

65% poliestere - polyester  
 35% cotone - cotton - 195 g/mq

65% poliestere - polyester  
 35% cotone - cotton - 195 g/mq





Pantaloni cuoco  
 Chef trousers  
 Chef Hosen  
 Pantalon du chef  
 Pantalones chef

Grembiule sommelier  
 Sommelier apron  
 Sommelier Schurz  
 Grembuile sommelier  
 Delantal sommelier

Grembiule cameriere  
 Waiter apron  
 Ober Schurz  
 Grembuile garçon  
 Delantal camarero

art.	Taglia/Size
48536-01	42
48536-02	44
48536-03	46
48536-04	48
48536-05	50
48536-06	52
48536-07	54
48536-08	56
48536-09	58

art.	dim.cm
48542-01	94x100 h.
65% poliestere - <i>polyester</i> 35% cotone - <i>cotton</i> - 195 g/mq	

art.	dim.cm
48544-02	90x110 h.
100% cotone - <i>cotton</i> - 140 g/mq	

100% cotone - *cotton* - 185 g/mq  
 Incl. torcione - *With dish cloth*

