



Coltelleria
Knives
Kochmesser
Coutellerie
Cuchilleria

P 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 speciale materiale plastico sviluppato per il settore alimentare, design ergonomico con bordi arrotondati, presa perfetta per garantire un taglio di precisione. Lama forgiata realizzata in lega di speciale acciaio, molibdeno e vanadio 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 made of plastic specially developed for the food processing sector, ergonomic design with soft edges, perfect grip to ensure precise guidance. The forged blade realised in special steel and molybdenum/vanadium, 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

COLTELLERIA KNIVES



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 tavola
 Table knife
 Allzweckmesser
 Couteau bout rond cranté
 Cuchillo para mesa

art.	dim. cm.
18123-11	11



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

art.	dim. cm.
18128-20	20
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 P

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 Color 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 colors 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 color.

The code of the colored handle is given by replacing the hyphen with the corresponding letter of the color, 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.

COLTELLERIA KNIVES



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
18006-20	20	●●●●●●
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	●●



Cottello 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	●



Cottello salmone
Salmon knife
Lachsmesser
Couteau à saumon
Cuchillo salmón

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



Cottello 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	●



Cottello 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	●●



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

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



Cottello per filettare
Filletting knife
Filiermesser
Filet de sole
Cuchillo para filetear

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



Cottello disosso
Boning knife
Ausbeinmesser
Couteau à désosser
Cuchillo para deshuesar

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



Cottello 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	●



Cottello scannapolli
Poultry sticking knife
Geflügelschlachtmesser
Couteau à volaille
Cuchillo para deshuesar

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



Cottello 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	●●

COLTELLERIA KNIVES



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
18024-08	8	●○●●●●●
18024-11	11	●○●●●●●



Spelucchino
Bent paring knife
Tourniermesser
Bec d'oiseau
Cuchillo verdura

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



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

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

PEZZI SPECIALI P

SPECIAL ITEMS


N

Coltello universale, seghettato
 Universal knife, wavy edge
 Universalmesser mit Wellenschliff
 Couteau universel, lame dentelée
 Cuchillo universal serrado

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18029-25	25	●○


N

Falcetta cinese
 Slicer, chinese style
 Kochmesser, chinesische Form
 Couteau de cuisine, style chinois
 Cuchillo cocina, estilo chino

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18221-17	17	●●●●●●●●
18221-19	19	●●●●●●●●
18221-21	21	●●●●●●●●



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	●●●●

COLTELLERIA KNIVES



Colpo
Bone splitter
Kochschlagmesser
Couteau de cuisine lourd
Cuchillo cocina pesado

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



Grana
Parmesan knife
Parmesanmesser
Couteau à Parmesan
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18205-10	10



Grana
Parmesan knife
Parmesanmesser
Couteau à Parmesan
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
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



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 queso

art.	dim. cm.
18201-36	36



Coltello verdure
Vegetables knife
Gemusemesser
Couteau à crudités
Cuchillo verduras

art.	dim. cm.
18222-18	18

Santoku è un coltello di origine giapponese tra il trinciante (coltello da cuoco) ed il coltello da verdure. La parola Santoku significa "tre virtù", infatti si adatta benissimo a tre tipi di alimenti da tagliare: carne, pesce e verdure, questa caratteristica lo rende in assoluto il coltello più universale in cucina. Le speciali scanalature e la dentellatura sottile sul retro della lama conferiscono al coltello una perfetta e più lunga tenuta di filo ed un'ottima ventilazione durante il taglio. La lama può essere riaffilata normalmente mantenendo le caratteristiche conferite dalle scanalature.

The Santoku knife is a general-purpose kitchen knife originating in Japan. The word santoku loosely translates as 'three virtues' or 'three uses', a reference to the three cutting tasks the knife performs well: slicing, dicing, and mincing. The special grooves and slim serration on the back side of blade make this knife very sharp and easy to cut and allow good ventilation while slicing (non-stick). The knife can be sharpened on both sides, retaining serration and more efficient long lasting sharpness.



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

art.	dim. cm.
48021-21	21



Cottello formaggio
Cheese knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18203-26	26



Cottello gastronomia
Baking pan knife
Winkelmesser
Couteau à gastronomie
Cuchillo gastronomia

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



Cottello gastronomia
Baking pan knife
Winkelmesser
Couteau à gastronomie
Cuchillo gastronomia

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



Cottello lasagne
Lasagne knife
Lasagnemesser
Couteau à lasagne
Cuchillo para lasagna

art.	dim. cm.
18216-22	22



Cottello torta
Pie knife
Tortenmesser
Couteau à gâteau
Cuchillo para tartas

art.	dim. cm.
18514-18	18



Mezzaluna
Mincing knife
Wiegemesser
Hachoir
Media luna

art.	dim. cm.
48017-14	14
48017-25	26



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



Cottello 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



Cottello bistecca/pizza
Steak/pizza knife
Steak-/Pizzamesser
Couteau à steak/pizza
Cuchillo para steak/pizza

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

COLTELLERIA KNIVES



Forchettone
Meat fork
Fleischgabel
Fourchette diapason
Tenedor para carne

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



Affilatoio diamantato
Diamond stone sharpener
Profi-Schleifgerät mit diamantenstein
Aiguiseur, pierre diamant
Afilador piedra diamante

art.
48286-09



Acciaino
Sharpening steel
Wetzstahl
Fusil à affûter
Afilador

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



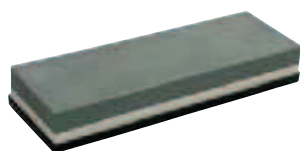
Acciaino ovale
Oval sharpening steel
Wetzstahl, oval
Fusil à affûter, ovale
Afilador ovalado

art. dim. cm.
18236-30 30



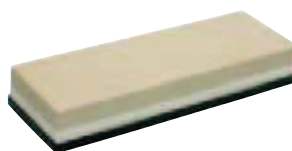
Acciaino diamantato
Diamond sharpening steel
Diamant-Wetzstahl
Fusil à affûter, diamant
Afilador adiamantado

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

Acciaino 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'acciaino 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'acciaino 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'acciaino 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.

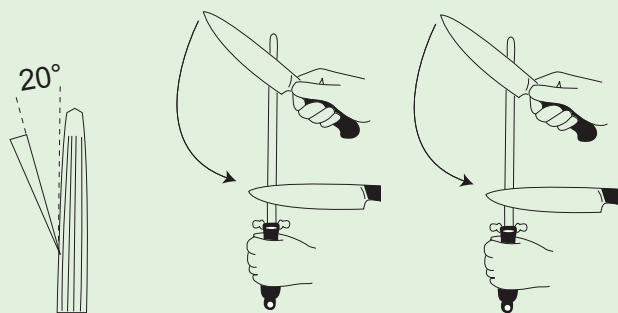
SHARPENING STEEL

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 per erbe, 5 lame
Herb scissors
Kräuterschere
Ciseaux à herbes
Tijeras hierbas

art.	dim. cm.
18277-00	10



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



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

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

18099-15:	comprendente/includes	dim. cm.	18199-19:	comprendente/includes	dim. cm.
18000-26	cucina / cook's knife	26	18100-24	cucina / cook's knife	24
18000-30	cucina / cook's knife	30	18100-30	cucina / cook's knife	30
18002-18	francese / butcher's knife	18	18112-30	salmon alveolato / salmon knife	30
18002-26	francese / butcher's knife	26	18115-20	filettare / filleting knife	20
18009-30	prosciutto / ham knife	30	18116-14	disosso / boning knife	14
18016-16	disosso / boning knife	6	18125-10	spelucchino / paring knife	10
18024-11	spelucchino / paring knife	11	18126-07	spelucchino / bent paring knife	7
18026-07	spelucchino / paring knife	7	18128-30	pane / bread knife	30
18028-30	pane / bread knife	30	18230-17	forchettone / chef's fork	17
18230-17	forchettone / chef's fork	17	18235-30	acciaino / sharpener	30
18235-30	acciaino / sharpener	30	48280-28	scavino doppio / melon baller, double	mm 22-28
18519-26	spatola cuoco / cook's spatula	26	18276-00	forbice pizza / pizza scissors	
48280-28	scavino doppio / melon baller	mm 22-28	18255-00	affila coltelli / knife sharpener	
48280-34	pelapatate / potato peeler		48280-25	levatorsoli / apple corer	
18276-00	forbice pizza / pizza scissors		48280-44	coltello decorare / decorating knife	
			48280-34	pelapatate / potato peeler	
			48280-02	apribottiglie / can opener	
			48280-27	scavino ovale / oval melon baller	
			48280-92	decora limoni / lemon stripper	

COLTELLERIA KNIVES



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

art.
18190-AA



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

art.
18190-09



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

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

Comprendente/Includes:
cucina/cook's knife cm 24 - affettatore/slicer cm 25 - prosciutto/ham knife cm 26 - disosso/boning knife cm 14 - spelucchino/paring knife cm 9 - pane/ bread knife cm 24 - forchettone/chef's fork - acciaino/sharpener - forbice cucina/kitchen scissors.



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



Ceppo porta coltelli, silicone
Knife block, silicone
Messerblock, Silikon
Bloc à couteaux, silicone
Bloc porta cuchillos, silicona

art.	ø cm.	h.
18191-22	10,5	22,5



Ceppo porta coltelli legno, set 9 pz
Wood knife block, 9 pcs set
Holz-Messerblock, 9-tlg.
Bloc à couteaux en bois, set 9 pièces
Bloc porta cuchillos de madera, 9 piezas

art.
18192-09

Comprendente/Includes:
cucina/cook's knife cm 20 - affettatore/slicer cm 20 - spelucchino/paring knife cm 9 - pane/ bread knife cm 20 - forchettone/chef's fork - acciaino/sharpener - forbice cucina/kitchen scissors - francese/butcher's knife cm 16 - cuoco/paring knife cm 7.



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	



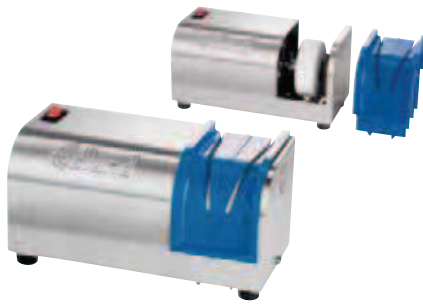
Porta coltelli, inox
Knife rack, s/s
Messeraufhänger, Edelstahl Rostfrei
Support à couteaux, inox
Porta cuchillos, inox

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

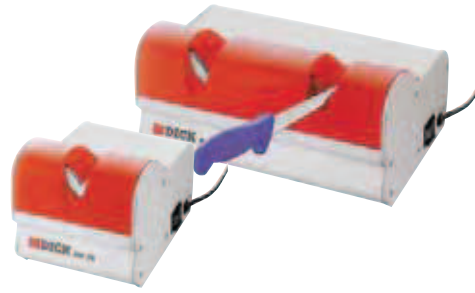
art.	dim. cm.	h.
48039-06	15,2x6,6	30,5



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

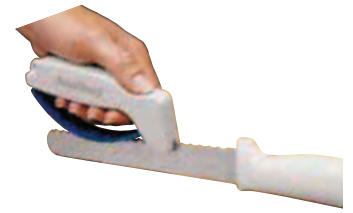
art.	dim. cm.	h.	kg.
49872-00	25x10	12	4

230V-172W, Rpm 1550 - Guida in ABS estraibile. Motore con dispositivo auto-bloccante. - ABS knife guide. Pressure sensitive motor shuts down automatically.



Affilcoltelli elettrico
Electric knife sharpener
Elektro-Messerschleifapparat
Aiguiseur 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



Affilcoltelli manuale
Manual sharpener
Messer Schleifapparat
Affûteur manuel
Afilador manual

art.
49739-00

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.



P

Affilcoltelli manuale
Manual sharpener
Messer Schleifapparat
Affûteur manuel
Afilador manual

art.
18255-00



N

Pulisci coltelli
Knife cleaner
Messerabstreicher
Nettoyeur à couteaux
Limpiador de cuchillos

art.
18255-00



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

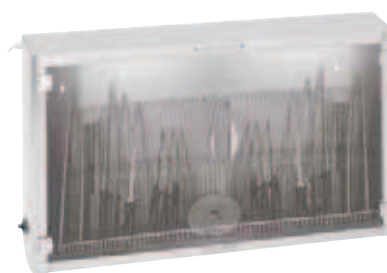
art.	dim. cm.	h.
48040-50	45,7x11,5	45,7



Sterilizzatore 20 coltelli ad 1 porta, inox
Knife sterilizer for 20 pcs, s/s
Elektro-Messerentkeimer, Edelstahl Rostfrei
Armoire de stérilisation, inox
Esterilizador para cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W
49871-10	57,5x17	60	230	15

Costruzione in acciaio inox, porta in plexiglas, chiusura magnetica. Pulsante posizionato sulla parte inferiore. Programmabile da 0 a 2 ore. Dispositivo d'arresto all'apertura porta. Indice di protezione IP 24. Stainless steel construction, plexiglas door, magnetic lock. Switch positioned on the lower part. Timer setting from 0 up to 2 hours. Door with stop device when opening. Protection IP 24.



N

Sterilizzatore 40 coltelli ad 1 porta, inox
Knife sterilizer for 40 pcs, s/s
Elektro-Messerentkeimer, Edelstahl Rostfrei
Armoire de stérilisation, inox
Esterilizador para cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W
49871-20	103x17	60	230	30



N

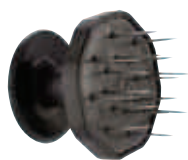
Lavamani autonomo, inox
Autonomous hand wash basin, s/s
Mobiles Handwaschbecken
Lave-mains autonome, inox
Lavamanos portátil autónomo

art.	dim. cm.	h.
49873-26	41,5x34,5	120

Costruzione in acciaio inox, 2 ruote fisse e impugnatura per il trasporto. Vasca profondità mm 115. Comando a pedale. Il vano posteriore accoglie 2 taniche da 13 lt (1 per l'acqua pulita, 1 per l'acqua sporca).

Completo di distributore sapone e getta-carte agganciabile. Funzionamento con pompa elettrica con 2 batterie da 6 V fornite. - Stainless steel construction, 2 fixed casters and carrying handle. Bath depth 115 mm. Pedal control. The rear compartment accommodates 2 tanks of 13 liters (1 for clean water, 1 for dirty water). Complete with soap dispenser and bin. Electric pump operated with 2 6V batteries.

COLTELLERIA KNIVES



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



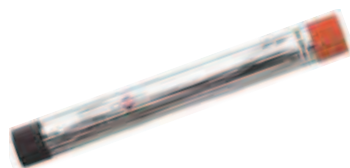
Ago da cucina, inox
Lacing needle, straight, s/s
Dressiernadel, gerade, E.R.
Aiguille à brider, droite, inox
Aguja de cocina, inox

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



Taglia spiedini, inox
Kebabs preparation appliance, stainless steel
Spießbratenschneider, Edelstahl Rostfrei
Coupe-brochettes rapides, inox
Cortador para pinchos, inox

art. dim. cm. h. kg.
49877-12 16,5x12 28,5 2,2

Fornito con 12 spiedini. - Supplied with 12 skewer picks.



Laccetti da cucina, set 3 pezzi
Kitchen strings, 3 pcs set
Küche-Gurte, Satz 3 Stk.
Sangles, set 3 pcs.
Correas, juego 3 pz.

art. Ø mm. l.
42580-03 20-160 550

Laccetto da cucina in alternativa allo spago da cucina per chiudere o avvolgere pesce, arrostiti, omelette, rotoli di carne o verdure. Realizzato in silicone alimentare al 100%, resiste a temperature comprese tra -60°C e +230°C, adattandosi pertanto al freezer, al forno tradizionale, al microonde come all'immersione in acqua bollente. Per preparare involtini di verdure o di carne da cucinare direttamente in padella. Facile da usare, resistente ed igienico. Non trasmette né assorbe odori e si lava comodamente anche in lavastoviglie. Il laccetto in silicone platinico alimentare al 100% è conforme alle normative FDA e CE, H.A.C.C.P. Ideali anche per chiudere i sacchetti alimentari!
Kitchen strings an innovative way instead of using twine or wrap fish, roasts, omelets, rolls of meat or vegetables. Made of 100% food-grade silicone, withstands temperatures from -60 °C to +230 °C, thus adapting to the freezer, traditional oven, microwave as well as to immersion in boiling water. To prepare rolls of vegetables or meat to be cooked directly in the pan. Easy to use, durable and hygienic. It does not transmit or absorb odors and is easily washed in the dishwasher. The platinum silicone string 100% food complies with FDA and CE, HACCP. Also ideal to close food bags!



Laccetti da cucina, set 6 pezzi
Kitchen strings, 6 pcs set
Küche-Gurte, Satz 6 Stk.
Sangles, set 6 pcs.
Correas, juego 6 pz.

art. Ø mm. l.
42580-06 10-65 250



N

Spade, 18/8
Swords, 18/8
Schwerter, 18/8
Epées, 18/8
Espadas, 18/8

art.	dim. mm.
42511-60	600x15x3
42511-70	700x15x3



Spiedini piatti, 18/8
Skewers, 18/8
Fleischspieß, 18/8
Brochettes, 18/8
Palos para asar, 18/8

art.	dim. mm.
42511-20	200x3
42511-25	250x3
42511-30	300x3
42511-35	350x3
42511-40	400x3
42511-56	560x5



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



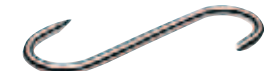
Gancio girevole, inox
Sliving meat hook, s/s
Fleischdrehhaken, Edelstahl Rostfrei
Esse-tournante, inox
Gancho giratorio, inox

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

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



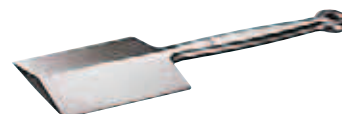
Pinza per affettati, inox
Ham-tong, s/s
Schinkenzange, Edelstahl Rostfrei
Pince à jambon, inox
Pinza para jamón, inox

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 paletta, inox
Meat tenderizer, s/s
Kotelettklopfer, Edelstahl Rostfrei
Aplatisseur, inox
Ablandador de carne, inox

art.	Kg.
42503-10	1

COLTELLERIA KNIVES



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

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



P

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

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



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, inox
Hamburger press, s/s
Hamburgerpresse, Edelstahl Rostfrei
Moule à steak, inox
Prensa para hamburguesa, inox

art.	dim. cm.	l.	
42864-00	11x8	36	oval
42864-10	10	36	round



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



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 maderá

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



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

art.	dim. cm.	h.
42530-26	24,4x21,6	5,5
42530-32	32x23	5,5
42530-41	41x31	5,5
42530-50	50x35	5,5



Contenitore 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	24,4x21,6	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 imbusti 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 imbusti 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.



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

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

Accessori: 3 imbusti.
Equipment: 3 funnels.



42518-50

42519-01

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

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

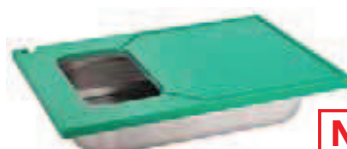
* Spessore. - Thickness.
Copriceppa/Table board

42519-01	50x50	4	40
----------	-------	---	----



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

art.	l. cm.
42518-01	20



Tagliere per GN 1/1, PE
Cutting board for GN 1/1 pan, PE
Tranchierbrett für GN 1/1-Blech, PE
Planche à découper pour bac GN 1/1, PE
Plancha para cortar para cubeta GN 1/1, PE

art.
42536-11



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

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



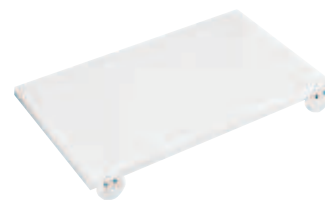
Tagliere tondo, PE
Round cutting board, PE
Tranchierbrett, rund, PE
Planche à découper, ronde, PE
Plancha para cortar redonda, PE

art.	ø 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, 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



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



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	



Plancia 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

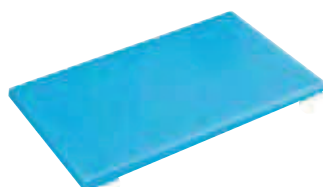


03 = ROSSO / RED	02 = MARRONE / BROWN	04 = BLU / BLUE	01 = GIALLO / YELLOW	05 = VERDE / GREEN	00 = BIANCO / WHITE
Carni crude	Verdure crude	Pesce	Carni cotte	Insalata e frutta	Pane e formaggi
Raw meat and poultry	Raw vegetables	Raw fish	Cooked meats	Salads and fruits	Bakery and dairy products
Rohes Fleisch	Rohes Gemüse	Fisch	Gekochtes Fleisch	Salat und Früchte	Brot und Käse
Viande crue	Crudités	Poisson	Viande cuite	Salade et fruits	Pain et fromages
Carne cruda	Verduras crudas	Pescado	Carne cocida	Ensalada y fruta	Pan y quesos



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
●42522-01	32x26,5	2	1/2
●42522-02	32x26,5	2	1/2
●42522-03	32x26,5	2	1/2
●42522-04	32x26,5	2	1/2
●42522-05	32x26,5	2	1/2
●42522-09	32x26,5	2	1/2



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
●42538-09	53x32,5	2	1/1



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.
○42539-00	60x40	2
●42539-01	60x40	2
●42539-02	60x40	2
●42539-03	60x40	2
●42539-04	60x40	2
●42539-05	60x40	2
●42539-09	60x40	2



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 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 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



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

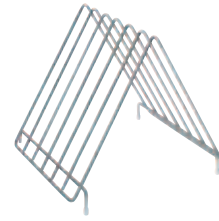
art.	dim. cm.	h.
42541-06	46x31	1,3



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.



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

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



ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE TESSILE, MONOUSO, PROTETTIVO

PROFESSIONAL WORK CLOTHING TEXTILE, DISPOSABLE, PROTECTIVE



Grembiule cuoco
Chef apron
Chef Schurz
Tablier du chef
Mandil chef



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

100% cotone. - Cotton. - 185 g/mq.



Grembiule barman
Barman apron
Barman Schurz
Tablier barman
Mandil barman



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

65% poliestere. - Polyester.
35% cotone. - Cotton. - 195 g/mq.



Grembiule barman
Barman apron
Barman Schurz
Tablier barman
Mandil barman



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

65% poliestere. - Polyester.
35% cotone. - Cotton. - 195 g/mq.



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



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

100% cotone. - Cotton. - 185 g/mq.



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



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

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

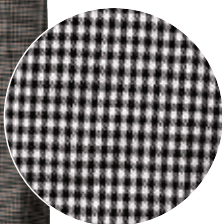


Cappello cuoco
 Chef hat
 Chef-Kochmütze
 Chapeau de chef
 Gorro de papel pastel-cocinero



art.
48540-00

100% cotone. - Cotton. - 185 g/mq.



Pantaloni cuoco
 Chef trousers
 Chef Hosen
 Pantalon du chef
 Pantalones chef

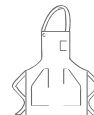


art.	Taglia/Size
48536-01	42
48536-02	44
48536-03	46
48536-04	48
48536-05	50
48536-06	52
48536-07	54
48536-08	56
48536-09	58

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



Grembiule sommelier
 Sommelier apron
 Sommelier Schurz
 Tablier sommelier
 Delantal sommelier



art.	dim.cm
48542-01	94x100 h.

65% poliestere. - Polyester.
 35% cotone. - Cotton. - 195 g/mq.



Grembiule cameriere
 Waiter apron
 Ober Schurz
 Tablier garçon
 Delantal camarero



art.	dim.cm
48544-02	90x110 h.

100% cotone. - Cotton. - 140 g/mq.

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



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

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

Ambidestro, in acciaio AISI 316 L, anelli saldati, \varnothing esterno 4 mm - \varnothing del filo 0,5 mm, cinturino nylon.
Fits either hands, made of stainless steel AISI 316 L, welded rings - external \varnothing of the rings 4 mm - wire \varnothing 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	Col.
48506-01	S	bianco/white
48506-02	M	rosso/red
48506-03	L	blu/blue



Grembiule di protezione
Protective apron
Schutzschürze
Tablier de protection
Delantal de protección

art.	dim. cm.
48501-76	75x55

EN ISO 13998 - Livello/Level 2
Costituito da piastrine in alluminio di dimensioni 20x19x0,8 mm collegate da anelli in acciaio inossidabile \varnothing 1 mm. Dotato di bretelle regolabili e staccabili.
Made with aluminum plates dimensions 20x19x0,8 mm Stainless steel ring links \varnothing 1 mm. Belt fastening with textile adjustable and detachable straps.



N

Guanto anti taglio
Cut resistant glove
Schnittschutz-Handschuh
Gant anti-coupures
Guantes protectores

art.	taglia/size
48523-01	S
48523-02	M
48523-03	L
48523-04	XL

Guanto in fibra spectra in maglina a trama fine, resistenza al taglio livello massimo (EN388: livello 5), lavabile fino a 95°C, ambidestro. - *Spectra fiber glove, fine weave knit, cut resistance maximum level (EN388: level 5), washable up to 95 °C, ambidextrous.*



Guanti anticalore a 3 dita (paio)
Oven mitts, 3 fingers
Backhandschuhe, 3 Finger
Moufles protection thermique, 3 doigts
Guantes de protección

art.	l. cm.
48517-03	15

Resistente al calore per contatto per 4/5 minuti in continua a + 100°C e 20 secondi in continua a + 360°C. - *Contact heat resistant for 4/5 min. at +100°C and 20 sec. to a temperature of 360°C.*



Guanti da forno (paio)
Oven mitts
Backhandschuhe
Moufles de défournement
Guantes de protección

art.	dim. cm.	gr.
48513-02	26x14,5	170

Esecuzione normale, materiale speciale in cotone, senza amianto, colore panna, esecuzione rinforzata sulla parte interna e pollice. - *Standard execution, special cotton fabric, no asbestos, beige colour, reinforced palm and thumb.*



P

Guanto da forno, antiaderente (1 pz.)
Oven mitt, non-stick coating
Ofenhandschuh mit Antihafbeschichtung
Moufle, revêtement anti-adhésif
Manopla de protección, anti-adherente

art.	l. cm.
48510-00	27,5



Guanti da forno (paio)
Oven mitts
Backhandschuhe
Moufles de défournement
Guantes de protección

art.	dim. cm.	gr.
48511-02	31x14	330

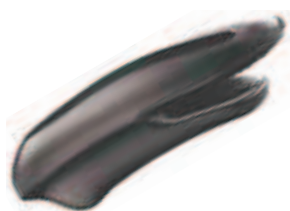
Materiale speciale in cotone, senza amianto, colore panna, esecuzione multirinforzata sulla parte interna e pollice, testato con successo fino a 240°C. *Special cotton fabric, no asbestos, beige colour, multi reinforced palm and thumb, successfully tested up to 240°C.*



Guanti da forno (paio)
Oven mitts
Backhandschuhe
Moufles de défournement
Guantes de protección

art.	dim. cm.	gr.
48512-02	27x15	230

Esecuzione pesante, materiale speciale in cotone, senza amianto, colore panna, esecuzione rinforzata sulla parte interna e pollice. - *Reinforced execution, special cotton fabric, no asbestos, beige colour, reinforced palm and thumb.*



Guanto da forno, silicone (1 pz.)
 Oven mitt, silicon
 Backhandschuhe, Silikon
 Gant de protection, silicone
 Manopla de protecci3n, silicona

art.

48514-00

Ambidestro. Protegge le Vostre mani dal contatto con fiamme e teglie fino a 300°C, antiscivolo, stagno all'acqua e agli oli bollenti, lavabile in lavastoviglie.
 Ambidextrous. Protects your hands from direct contact with flame and pans up to 300°C, non-slip, water and oil thight, dishwasher safe.



PATATE: Il guanto per patate è il piú popolare. In taglia unica è ideale per pulire, lavare le patate in genere, come pure molte altre verdure.

VERDURE: Il guanto per verdure è un guanto universale. In taglia unica è ideale per pulire, lavare patate, radici, bietole, funghi, zucche/zucchine, mais e quant'altro.

PESCE: Il guanto per pesce è un nuovo arrivato. E' ideale per impugnare saldamente, pulire e strofinare frutti di mare e pesce. Il guanto include un innovativo inserto desquamante.

POTATO: The potato glove is the most popular scrubbing glove. The glove is a one size fits all and ideal to scrub, rinse and clean new potatoes, baked potatoes and many other vegetables.

VEGGIE: The veggio glove is the universal vegetable glove. The glove is a one size fits all and ideal to scrub, rinse and clean potatoes, beet roots, radices, leaks, mushrooms, gourds, corn, and many more.

FISH: The fish glove is the new comer in the scrubbing glove family. This glove is the perfect aid to hold, clean and scrub seafood and fish without getting smelly fingers. The glove includes the new and innovative de-scaling patch.



N

Guanti scrub (1 paio)
 Scrubbing gloves
 Schrubben Handschuhe
 Gants à scrubbing
 Guantes para fregar

art. taglia/size
 48518-01 unica/one size



N

Guanti scrub (1 paio)
 Scrubbing gloves
 Schrubben Handschuhe
 Gants à scrubbing
 Guantes para fregar

art. taglia/size
 48518-02 unica/one size



N

Guanti scrub (1 paio)
 Scrubbing gloves
 Schrubben Handschuhe
 Gants à scrubbing
 Guantes para fregar

art. taglia/size
 48518-03 unica/one size





Guanti in lattice (paio)
Sugar gloves
Zucker-Handschuhe
Gants à tirer le sucre
Guantes de látex

Guanti blu, nitrile
Blue gloves, nitrile
Blau-Handschuhe, Nitril
Gants en nitrile, bleu
Guantes azules, nitrile

N

Guanti in polietilene HD
Gloves, HD polyethylene
HD Polyethylen Handschuhe
Gants en polyéthylène HD
Guantes de polietileno HD

N

art.	T./size
48516-07	7 - 7 1/2
48516-08	8 - 8 1/2
48516-09	9 - 9 1/2

art.	T./size	u. pack
48519-01	S	100
48519-02	M	100
48519-03	L	100
48519-04	XL	100

art.	l. cm	u. pack
48522-24	24	500

Taglia unica, finitura palmo e dita microgrip. - One size, palm and fingers microgrip finishing.





Grembiule LDPE
 Apron, LDPE
 Schurz, LDPE
 Tablier, LDPE
 Delantal, LDPE

art.	dim. cm	u. pack
48524-75	75x120	50 15gr/m ²



Cappello Grand Chef, carta
 Paper Chef's hat
 Kochmütze, Papier
 Toque papier
 Tocado, papel

art.	h. cm	u. pack
48520-20	20	20



Cappello Grand Chef, carta
 Paper Chef's hat
 Kochmütze, Papier
 Toque papier
 Tocado, papel

art.	h. cm	u. pack
48520-23	23	20

Carta crespata doppia lavorazione, fascia assorbi sudore, adesivo regolabile, areato. - *Double crepe paper processing, absorbent, adjustable size, ventilated.*



Cappello Grand Chef, carta
 Paper Chef's hat
 Kochmütze, Papier
 Toque papier
 Tocado, papel

art.	h. cm	u. pack
48520-30	30	20

Carta crespata doppia lavorazione, fascia assorbi sudore, adesivo regolabile, areato. - *Double crepe paper processing, absorbent, adjustable size, ventilated.*



Cappello Monsieur Chef, TNT
 Chef's hat, TNT
 Chef-Kochmütze, tnt
 Toque plissée chef, TNT
 Gorro Chef, TNT

art.	u. pack
48529-00	20

Plissettato, regolabile.
Pleated, adjustable size.



Bustina carta
 Paper cap
 Papier-Mütze
 Calot papier
 Barco papel

art.	u. pack
48528-00	100

Carta doppia lavorazione, fascia assorbi sudore, adesivo regolabile, aerata. - *Double paper processing, absorbent, adjustable size, ventilated.*



Cuffia, TNT
 Cap, TNT
 Haarkappe, TNT
 Charlotte, TNT
 Red cabello, TNT

art.	u. pack
48527-00	100

Cuffia plissettata TNT 16gr/m², molto leggera, morbido elastico, ø 50 cm.
Pleated cap, TNT 16gr/m², very light, soft elastic, ø 50 cm.



Kit visitatore, TNT
 Visitor kit, TNT
 Besucher-Kits, TNT
 Kit visiteur, TNT
 Conjunto visitador, TNT

art.
48525-03

Composta da 1 camice e cuffia in TNT e 1 set copriscarpe CPE. - *Composed: 1 TNT overall and cap, 1 CPE overshoes.*



Copriscarpe, PE
 Overshoes, PE
 Überschuh, PE
 Sur-chaussures, PE
 Cubrezapatos, PE

art.	l. cm	u. pack
48526-44	44	110

PE doppio spessore, impermeabili, elastico alla caviglia, fondo gofrato. - *PE double-thickness, waterproof, elastic ankle, embossed bottom.*