



# **COLTELLERIA & UTENSILI DA TAGLIO**

# COLTELLERIA PROFESSIONALE FORGIATA



Trinciante

Art.	cm.
<b>M.120738.20</b>	20
<b>M.120738.25</b>	25



Trinciante

Art.	cm.
<b>M.120738.30</b>	30
<b>M.120738.35</b>	35



Cucina

Art.	cm.
<b>M.120706.16</b>	16
<b>M.120706.19</b>	19



Francese

Art.	cm.
<b>M.120736.20</b>	20



Disossare

Art.	cm.
<b>M.120734.16</b>	16



Filettare

Art.	cm.
<b>M.120712.18</b>	18



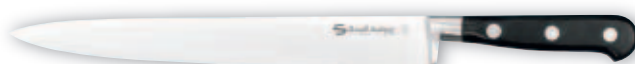
Arrosto  
Art. cm.  
**M.120708.23** 23



Prosciutto  
Art. cm.  
**M.120716.26** 26



Prosciutto stretto  
Art. cm.  
**M.120714.26** 26  
**M.120714.33** 33



Affettare  
Art. cm.  
**SAP.3345.025** 25



Salumi  
Art. cm.  
**M.120718.23** 23



Pane  
Art. cm.  
**M.120710.23** 23  
**M.120728.32** 32



Salmone  
Art. cm.  
**M.120726.31** 31



Giapponese alveolato  
Art. cm.  
**SAP.3350.018** 18



Mezzaluna  
Art. cm.  
**M.120723.26** 26



Falcetta  
Art. cm.  
**M.120720.15** 15



Agrumi  
Art. cm.  
**M.120704.14** 14



Costata  
Art. cm.  
**M.120703.12** 12



Tavola  
Art. cm.  
**M.120702.12** 12



Spelucchino  
Art. cm.  
**M.120700.11** 11



Spelucchino curvo  
Art. cm.  
**M.120696.07** 7



Spelucchino curvo deluxe  
Art. cm.  
**SAP5392.007** 7



Spelucchino  
Art. cm.  
**SAP5382.012** 10



Forchettone curvo  
Art. cm.  
**PD.8231.13** 13



Acciaino  
Art. cm.  
**M.120746.28** 20



Forchettone  
Art. cm.  
**VITT.030** 30  
**VITT.033** 33





# COLTELLERIA PROFESSIONALE SANELLI PREMANA



Francese

Art.	cm.
<b>SS.1006.16</b>	16
<b>SS.1006.18</b>	18
<b>SS.1006.22</b>	22



Francese

Art.	cm.
<b>SS.1006.27</b>	27
<b>SS.1006.33</b>	33



Affettare

Art.	cm.
<b>SS.1026.20</b>	20
<b>SS.1026.24</b>	24



Affettare

Art.	cm.
<b>SS.1026.33</b>	33
<b>SS.1026.36</b>	36



Colpo

Art.	cm.
<b>SS.1126.28</b>	28



Mezzo colpo

Art.	cm.
<b>SS.1136.28</b>	28



Largo  
Art. cm.  
**SS.1046.22** 22



Pesto  
Art. cm.  
**SS.3206.18** 18



Trinciante  
Art. cm.  
**SS.3126.18** 18  
**SS.3126.20** 20



Trinciante  
Art. cm.  
**SS.3126.24** 24  
**SS.3126.30** 30



Francese seghettato  
Art. cm.  
**SS.1036.33** 33



Prosciutto  
Art. cm.  
**SS.3066.24** 24  
**SS.3066.32** 32



Prosciutto strettissimo  
Art. cm.  
**SS.3046.28** 28



Salmonе alveolato  
Art. cm.  
**SS.3056.31** 31



Pane  
Art. cm.  
**SS.3026.24** 24  
**SS.3026.32** 32



Salato  
Art. cm.  
**SS.3106.30** 30  
**SS.3106.33** 33



Pasta  
Art. cm.  
**SS.3086.25** 25



Salato largo  
Art. cm.  
**SS.3086.41** 41



Scannare  
Art. cm.  
**SS.1066.14** 14  
**SS.1066.18** 18



Disosso Emilia  
Art. cm.  
**SS.1086.16** 16



Disosso  
Art. cm.  
**SS.1106.14** 14  
**SS.1106.16** 16



Disosso curvo  
Art. cm.  
**SS.1096.16** 16



Danese  
Art. cm.  
**SS.1016.18** 19



Filettare pesce  
Art. cm.  
**SS.1076.16** 16  
**SS.1076.18** 18



Filettare  
Art. cm.  
**SS.1076.22** 22



Arrosto  
Art. cm.  
**SS.3006.24** 24



Pasticciere

Art. cm.  
**SS.3036.26** 26



Giapponese

Art. cm.  
**SS.3136.18** 18



Cinese

Art. cm.  
**SS.3146.22** 22



Santoku

Art. cm.  
**SS.380616** 16



Deba

Art. cm.  
**SS.381616** 16



Yanagi ba

Art. cm.  
**SS.382624** 24



Nakiri

Art. cm.  
**SS.383618** 18



Cannula disosso prosciutto

Art. cm.  
**SS.1266.20** 20



Falcetta

Art. cm.  
**SS.3226.16** 16



Formaggio zancato

Art. cm.  
**SS.443618** 18





Acciaino  
Art. cm.  
**SS.1146.30** 30  
**SS.3606.22** 22



Acciaino ovale  
Art. cm.  
**SS.1166.30** 30



Spelucchino  
Art. cm.  
**SS.3246.10** 10



Spelucchino verdura curvo  
Art. cm.  
**SS.3306.06** 6



Costata  
Art. cm.  
**SS.3276.12** 12



Petty  
Art. cm.  
**SS.333608** 8



Pelapatate  
Art. cm.  
**SS.3426.07** 7



Formaggio Pavia  
Art. cm.  
**SS.4326.11** 11



Apriostriche  
Art. cm.  
**SS.3316.09** 9



Pomodoro  
Art. cm.  
**SS.3296.09** 12



Shack  
Art. cm.  
**SS.3416.11** 11



Forchettone  
Art. cm.  
**SS.3646.33** 33



Forchettone curvo  
Art. cm.  
**SS.3676.33** 33



Spatola cuoco  
Art. cm.  
**SS.3746.27** 27



Spatola cuoco con scalino  
Art. cm.  
**SS.3736.27** 27



Spatola salsa  
Art. cm.  
**SS.3746.18** 18



Spatola hamburger  
Art. cm.  
**SS.3686.26** 26



Spatola lasagne  
Art. cm.  
**SS.3706.15** 15



Spatola pizza triangolare  
Art. cm.  
**SS.3756.10** 10



Spatola fritto  
Art. cm.  
**SS.3696.17** 17

# COLTELLERIA PROFESSIONALE SANELLI SUPRA



Trinciante

Art.	cm.
<b>SAP.5349.016</b>	16
<b>SAP.5349.018</b>	18
<b>SAP.5349.020</b>	20



Trinciante

Art.	cm.
<b>SAP.5349.024</b>	24
<b>SAP.5349.026</b>	26
<b>SAP.5349.030</b>	30



Prosciutto

Art.	cm.
<b>SAP.5358.024</b>	24
<b>SAP.5358.028</b>	28



Salumiere

Art.	cm.
<b>SAP.5358.032</b>	32
<b>SAP.5358.036</b>	36
<b>SAP.5358.040</b>	40



Prosciutto stretto

Art.	cm.
<b>SAP.5357.028</b>	28



Prosciutto strettissimo

Art.	cm.
<b>SAP.5360.028</b>	28



Salmone alveolato

Art.	cm.
<b>SAP.5356.028</b>	28
<b>SAP.5356.032</b>	32



Arrosto

Art.	cm.
<b>SAP.5370.023</b>	23
<b>SAP.5370.033</b>	33



Cannula disosso prosciutto

Art.	cm.
<b>SAP.5009.000</b>	21



Pane

Art.	cm.
<b>SAP.5363.024</b>	24
<b>SAP.5363.028</b>	28



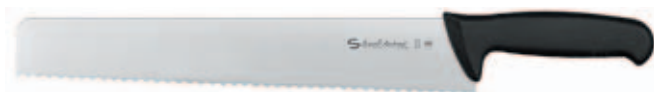
Pane

Art.	cm.
<b>SAP.5363.032</b>	32
<b>SAP.5363.036</b>	36
<b>SAP.5363.042</b>	42



Pane

Art.	cm.
<b>SAP.5365.021</b>	21



Pane lama larga

Art.	cm.
<b>SAP.5369.032</b>	32



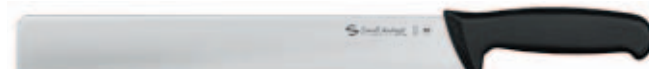
Pane ondulato

Art.	cm.
<b>SAP.5368.025</b>	25
<b>SAP.5368.035</b>	35



Salato

Art.	cm.
<b>SAP.5344.022</b>	22
<b>SAP.5344.026</b>	26



Salato

Art.	cm.
<b>SAP.5344.030</b>	30
<b>SAP.5344.032</b>	32
<b>SAP.5344.036</b>	36



Salato pesante

Art.	cm.
<b>SAP.5344.041</b>	42



Pasta

Art.	cm.
<b>SAP.5352.025</b>	25



Filettare flessibile

Art.	cm.
<b>SAP.5366.022</b>	22



Filettare flessibile

Art.	cm.
<b>SAP.5351.018</b>	18



Disosso

Art.	cm.
<b>SAP.5307.012</b>	12
<b>SAP.5307.014</b>	14
<b>SAP.5307.016</b>	16



Disosso Emilia

Art.	cm.
<b>SAP.5312.012</b>	12
<b>SAP.5312.014</b>	14
<b>SAP.5312.016</b>	16
<b>SAP.5312.018</b>	18



Macellaio Emilia

Art.	cm.
<b>SAP.5314.018</b>	18



Scannare

Art.	cm.
<b>SAP.5315.014</b>	14
<b>SAP.5315.016</b>	16
<b>SAP.5315.018</b>	18
<b>SAP.5315.020</b>	20
<b>SAP.5315.022</b>	22



Francese

Art.	cm.
<b>SAP.5309.016</b>	16
<b>SAP.5309.018</b>	18
<b>SAP.5309.020</b>	20
<b>SAP.5309.022</b>	22



Francese

Art.	cm.
<b>SAP.5309.024</b>	24
<b>SAP.5309.026</b>	26
<b>SAP.5309.030</b>	30
<b>SAP.5309.034</b>	34





Francese macellaio

Art.	cm.
<b>SAP.5309.036</b>	36



Lama larga

Art.	cm.
<b>SAP.5304.020</b>	20
<b>SAP.5304.026</b>	26
<b>SAP.5304.030</b>	30



Affettare

Art.	cm.
<b>SAP.5310.020</b>	20
<b>SAP.5310.026</b>	26
<b>SAP.5310.030</b>	30



Affettare

Art.	cm.
<b>SAP.5310.033</b>	33
<b>SAP.5310.036</b>	36



Affettare pesante

Art.	Kg.	cm.
<b>SAP.5325.032</b>	0,6	32



Mezzo colpo

Art.	Kg.	cm.
<b>SAP.5303.028</b>	0,75	28



Colpo

Art.	Kg.	cm.
<b>SAP.5305.026</b>	0,9	26
<b>SAP.5305.028</b>	1,0	28
<b>SAP.5305.030</b>	1,1	30



Falcetta

Art.	Kg.	cm.
<b>SAP.5334.020</b>	1,1	20
<b>SAP.5334.022</b>	1,3	22
<b>SAP.5334.024</b>	1,5	24



Falcetta

Art.	Kg.	cm.
<b>SAP.5335.026</b>	1,3	26



Falcetta

Art.	cm.
<b>SAP.5337.014</b>	14
<b>SAP.5337.016</b>	16
<b>SAP.5337.018</b>	18



Acciaino  
Art. cm.  
**SAP.5316.020** 20  
**SAP.5316.030** 30



Acciaino cromato  
Art. cm.  
**SAP.5318.020** 20  
**SAP.5318.027** 27  
**SAP.5318.030** 30



Acciaino cromato ovale  
Art. cm.  
**SAP.5061.027** 27  
**SAP.5061.030** 30



Acciaino cromato piatto  
Art. cm.  
**SAP.5060.028** 28



Mezzaluna  
Art. cm.  
**SAP.5361.025** 25  
**SAP.5361.030** 30



Pesto  
Art. cm.  
**SAP.5354.018** 18



Formaggio  
Art. cm.  
**SAP.5245.022** 22



Formaggio 2 manici  
Art. cm.  
**SAP.5244.036** 36



Scimitarra  
Art. cm.  
**SAP.5308.020** 20  
**SAP.5308.026** 26  
**SAP.5308.030** 30



Santoku  
Art. cm.  
**SAP.5350.018** 18



Surgelati  
Art. cm.  
**SAP.5355.026** 26



Spelucchino cuoco curvo  
Art. cm.  
**SAP.5391.007** 7



Spelucchino  
Art. cm.  
**SAP.5382.011** 11



Spelucchino basic economico  
Art. cm.  
**SAP.5383.012** 6



Tavola liscio  
Art. cm.  
**SAP.5384.011** 11



Tavola mezzo dentato  
Art. cm.  
**SAP.5471.011** 11



Tavola dentato  
Art. cm.  
**SAP.5472.011** 11



Bistecca  
Art. cm.  
**SAP.5387.012** 12



Bistecca  
Art. cm.  
**SAP.5385.012** 12



Grana Pavia  
Art. cm.  
**SAP.5202.010** 10  
**SAP.5202.012** 12



Grana Premana  
Art. cm.  
**SAP.5224.016** 16



Grana a cuore  
Art. cm.  
**SAP.5204.012** 12



Segnaforme  
Art. cm.  
**SAP.5228.009** 9



Lancia dentato  
Art. cm.  
**SAP.5210.015** 15



Lancia Milano  
Art. cm.  
**SAP.5206.015** 15



Vercelli  
Art. cm.  
**SAP.5220.015** 15



Veneto  
Art. cm.  
**SAP.5214.015** 15



Campana  
Art. cm.  
**SAP.5216.016** 16



Forchettone  
Art. cm.  
**SAP.5374.030** 30



Forchettone  
Art. cm.  
**VITT.030** 30  
**VITT.033** 33



Spatola  
 Art. cm.  
**SAP.5372.012** 12  
**SAP.5372.020** 20  
**SAP.5372.027** 27  
**SAP.5372.035** 35



Spatola cucina  
 Art. cm.  
**SAP.5371.016** 16x6



Spatola pasticciera  
 Art. cm.  
**SAP.5379.024** 24x6



Spatola hamburger  
 Art. cm.  
**SAP.5075.025** 25x8



Spatola lasagne  
 Art. cm.  
**SAP.5373.012** 12x8  
**SAP.5373.015** 15x9



Spatola cuoco con scalino  
 Art. cm.  
**PD.8518.22** 22x3,4  
**PD.8518.26** 25x3,7  
**PD.8518.30** 30x4,3



Spatola triangolare  
 Art. cm.  
**SAP.5819.012** 12x11



Spatola fritto  
 Art. cm.  
**SAP.5378.017** 17x9

## SU RICHIESTA MANICO COLORATO







## COLTELLERIA PROFESSIONALE CERAMICA GIAPPONESE



Spelucchino

Art. cm.  
**SOR.075** 7,5



Frutta e verdura

Art. cm.  
**SOR.110** 11



Frutta e verdura

Art. cm.  
**SOR.125** 12,5



Multiuso

Art. cm.  
**SOR.130** 13



Chef

Art. cm.  
**SOR.140** 14



Chef

Art. cm.  
**SOR.160** 16



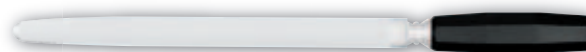
Chef  
Art. cm.  
**SOR.180** 18



Nakiri  
Art. cm.  
**SOR.150** 15



Confezione regalo 2 coltelli (spelucchino + chef)  
Art. cm.  
**SOR.SETFK2** 14-7,5



Affilacoltelli  
Art. cm.  
**SOR.01** 23



## COLTELLERIA PROFESSIONALE ARGENTO-TITANIO



Chef  
Art. cm.  
**SOR.13** 13



Chef  
Art. cm.  
**SOR.16** 16  
**SOR.18** 18





## COLTELLERIA PROFESSIONALE GIAPPONESE MIYABI 600S



Kudamono  
Art.  
**ZW.34471.091**

cm.  
9



Shotoh  
Art.  
**ZW.34472.121**

cm.  
12



Shotoh  
Art.  
**ZW.34472.151**

cm.  
15



Santoku  
Art.  
**ZW.34472.181**

cm.  
18



Gyutoh  
Art. cm.  
**ZW.34473.211** 21  
**ZW.34473.241** 24



Gyutoh  
Art. cm.  
**ZW.34473.271** 27



Sujihiki  
Art. cm.  
**ZW.34478.241** 24



Sujihiki  
Art. cm.  
**ZW.34478.271** 27





# COLTELLERIA PROFESSIONALE GIAPPONESE MIYABI 7000D DAMASCO



Kudamono

Art. cm.  
**ZW.34541** 9



Shotoh

Art. cm.  
**ZW.34542.131** 13



Shotoh

Art. cm.  
**ZW.34542.161** 16



Gyutoh

Art. cm.  
**ZW.34543.201** 20  
**ZW.34543.241** 24



Santoku

Art. cm.  
**ZW.34544.181** 18



Santoku

Art. cm.  
**ZW.35544.151** 15





## COLTELLERIA PROFESSIONALE GIAPPONESE MU BAMBÙ



Paring

Art. cm.  
**PZ.800000** 8



Utility

Art. cm.  
**PZ.800005** 12



Santoku

Art. cm.  
**PZ.800010** 16,7



Chef

Art. cm.  
**PZ.800015** 20



Usuba

Art. cm.  
**PZ.800036** 16,7



Deba

Art. cm.  
**PZ.800041** 16,5



Sashimi  
Art. cm.  
**PZ.800020** 21



Bread  
Art. cm.  
**PZ.800025** 22



Slicer  
Art. cm.  
**PZ.800030** 25



Sashimi lungo  
Art. cm.  
**PZ.800046** 27



Sterilizzatore per coltelli, inox  
Art. cm. Kg. H cm.  
**PD.9871.00** 52X15 8 67

Sterilizzatore elettrico 220V-240V, utilizzabile da parete o da appoggio  
Capacità 20 coltelli di diverse forme  
Timer programmabile 0-120 min.



Valigia cuoco similpelle, 13 pz.  
Art. cm. Kg.  
**SAP3085.014** 39x49 5

- n.1 santoku cm. 18
- n.1 trinciante cm. 25
- n.1 trinciante cm. 30
- n.1 pinza chef cm. 30
- n.1 filettare cm. 20
- n.1 pane cm. 30
- n.1 disosso cm. 13
- n.1 prosciutto cm. 30
- n.1 salmone cm. 30
- n.1 forchettone cm. 33
- n.1 scavino doppio
- n.1 spelucchino cm. 11
- n.1 acciaio cm. 27,5



Portacoltelli, inox  
Art. cm. Kg. H cm.  
**PD.8040.00** 31x31 30 9



Rotolo porta coltelli  
Art. cm. Kg.  
**SAP508900**

contiene n. 10 pezzi



Affilacoltelli elettrico

Art. cm.  
**PD.9870.00** 10x12x25



Affilacoltelli elettrico

Art. cm.  
**TH.310**



Affilacoltelli manuale

Art. cm.  
**PD.8255.00**



Affilacoltelli manuale

Art. cm.  
**PD.9739.00**



Sega macello, inox

Art. cm.  
**SS.1462.45** 45



Appendicoltelli magnetico

Art.	cm.
<b>SS.371030</b>	30
<b>SS.371045</b>	45
<b>PD.8032.60</b>	60

Lama ricambio, inox

Art. cm.  
**SS.1560.45** 45



Batticarne, inox

Art.	kg.
<b>SAP.1060.08</b>	0,8
<b>SAP.1060.10</b>	1
<b>SAP.1060.15</b>	1,5
<b>SAP.1060.20</b>	2



Gancio ad esse, inox

Art.	cm.	Art.	cm.
<b>SS.206100</b>	10	<b>SS.206160</b>	16x6
<b>SS.206120</b>	12	<b>SS.206180.5</b>	18x6
<b>SS.206140</b>	14	<b>SS.206180.8</b>	18x8



Rotella taglia pizza

Art. cm.  
**KA.40754** 24,5x10



Sbuccia melone

Art. cm.  
**PD.8280.62** 10,5  
**PD.8280.63** 12



Rotella taglia pasta ondulata

Art. cm.  
**PD.8280.32** 24



Rotella taglia pasta doppia

Art. cm.  
**PD.8280.39** 18



Spelucchino

Art. cm.  
**PD.8280.55** 21



Coltello verdure

Art. cm.  
**PD.8280.48** 19



Coltello verdure seghettato

Art. cm.  
**PD.8280.51** 24



Coltello pomodori-limoni seghettato

Art. cm.  
**PD.8280.58** 23,5



Coltello apristriche-cozze

Art. cm.  
**PD.8280.05** 20,5



Coltello apristriche

Art. cm.  
**PD.8280.04** 20



Squamapesce

Art. cm.  
**PD.8280.38** 24



Squamapesce doppio

Art. cm.  
**PD.8280.37** 22,5





Coltello pizza  
Art. cm.  
**PD.8280.45** 23,5



Falcetta prezzemolo  
Art. cm.  
**PD.8280.20** 17



Coltello castagne  
Art. cm.  
**PD.8280.21** 16



Coltello tortiera  
Art. cm.  
**PD.8280.22** 21



Mannaietta formaggio  
Art. cm.  
**PD.8280.49** 23,5



Coltello parmigiano  
Art. cm.  
**PD.8280.46** 24



Coltello formaggi duri  
Art. cm.  
**PD.8280.56** 23,5



Coltello formaggi morbidi  
Art. cm.  
**PD.8280.59** 29



Affetta formaggio  
Art. cm.  
**PD.8280.41** 25



Affetta formaggio tenero  
Art. cm.  
**PD.8280.42** 20,5



Pela pomodori

Art. cm.  
**PD.8280.08** 18,5



Sbucciatore a Y

Art. cm.  
**PD.8280.53** 18,5



Pennello in silicone setole nere

Art. cm.  
**PD.8280.09** 20



Pennello setole bianche

Art. cm.  
**PD.8280.94** 20



Tagliacetrioli

Art. cm.  
**PD.8280.57** 22,5



Forchettina 3 punte

Art. cm.  
**PD.8280.17** 17,5



Pelapatate

Art. cm.  
**PD.8280.34** 20



Pelapatate lama mobile

Art. cm.  
**PD.8280.52** 21



Pelasparagi

Art. cm.  
**PD.8280.85** 24



Pelarance

Art. cm.  
**PD.8280.96** 20



Coltello pompelmo

Art. cm.  
**PD.8280.47** 23



Cucchiaio pompelmo

Art. cm.  
**PD.8280.16** 21



Coltello patè  
Art. \_\_\_\_\_ cm.  
**PD.8280.43** 25,5



Scavazucchine seghettato  
Art. \_\_\_\_\_ cm.  
**PD.8280.54** 24



Decoratore  
Art. \_\_\_\_\_ cm.  
**PD.8280.95** 16,5



Decoratore per mancini  
Art. \_\_\_\_\_ cm.  
**PD.8280.93** 16,5



Rigalimoni  
Art. \_\_\_\_\_ cm.  
**PD.8280.90** 17



Decora limoni  
Art. \_\_\_\_\_ cm.  
**PD.8280.92** 17



Coltello decora frutta  
Art. \_\_\_\_\_ cm.  
**PD.8280.91** 23



Coltello decorare  
Art. \_\_\_\_\_ cm.  
**PD.8280.44** 22,5



Decoratore triangolo  
Art. \_\_\_\_\_ cm.  
**PD.8280.50** 16



Arriccia burro  
Art. \_\_\_\_\_ cm.  
**PD.8280.11** 21,5



Scavino

Art.	Ø cm.	cm.
<b>PD.8280.24</b>	1	19
<b>PD.8280.30</b>	1,5	19



Scavino

Art.	Ø cm.	cm.
<b>PD.8280.31</b>	2	19
<b>PD.8280.35</b>	2,5	19,5
<b>PD.8280.36</b>	3	19,5



Scavino doppio

Art.	Ø cm.	cm.
<b>PD.8280.29</b>	1,2-1,8	17



Scavino doppio

Art.	Ø cm.	cm.
<b>PD.8280.28</b>	2,2-2,8	19



Scavino ovale

Art.	cm.
<b>PD.8280.26</b>	20



Scavino ovale festonato

Art.	cm.
<b>PD.8280.27</b>	20



Scavino cuore

Art.	cm.
<b>PD.8280.70</b>	19,5



Levator solo a cuore piccolo

Art.	cm.
<b>PD.8280.18</b>	24



Levator solo a cuore grande

Art.	cm.
<b>PD.8280.19</b>	24



Levator solo

Art.	cm.
<b>PZ.8244</b>	21



Scavino pomodori

Art.	cm.
<b>PD.8280.80</b>	18



Pelapatate ad arco

Art.	cm.
<b>SS.346100</b>	18





Turn'up, inox

Art.	Ø cm.	H. cm.	gr.
<b>PD.8285.04</b>	4	14,5	440
<b>PD.8285.05</b>	5	14,5	480



Temperino per verdure Large

Art.	cm.
<b>PD.8280.12</b>	4,5
<b>PD.8280.13</b>	7,1



Tagliaverdure ondulato

Art.	cm.
<b>PD.8280.23</b>	11,5



Stiletto thailandese

Art.	cm.
<b>PD.8286.08</b>	17



Colla per decori non commestibile

Art.
<b>PD.8286.07</b>



Kit attrezzi decoro

Art.	pz.
<b>PD.8286.03</b>	18



Kit attrezzi decoro con custodia

Art.	pz.
<b>PD.8286.13</b>	22



Pelalegumi

Art.	cm.
<b>KA.41344</b>	20



Tagliatartufi, palissandro

Art.	cm.
<b>08576</b>	12



Tagliatartufi, inox

Art.	cm.
<b>08574</b>	12



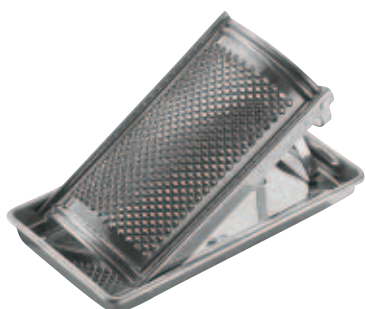
Grattugia 4 tagli, inox

Art. **08482** cm. 23



Grattugia 4 tagli, manico plastica

Art. **IL.1246.24** cm. 24



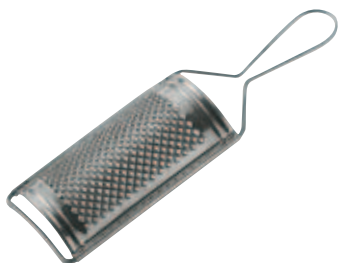
Grattugia con bacinella, inox

Art. **08486** cm. 22



Grattugia con manico in plastica

Art. **08488** cm. 20



Grattugia mignon per noce moscata, inox

Art. **08500** cm. 18



Grattugia agrumi piccola

Art. **PD.8280.07** cm. 24



Grattugia micro-tech lama fine, inox

Art. **IL.1236** cm. 33



Grattugia micro-tech lama doppia, inox

Art. **IL.1238** cm. 33



Grattugia micro-tech lama fine, inox con manico in polipropilene  
 Art. cm.  
**IL.1267** 34



Grattugia micro-tech lama spessa, inox con manico in polipropilene  
 Art. cm.  
**IL.1268** 34



Grattugia micro-tech lama extra spessa, inox con manico in polipropilene  
 Art. cm.  
**IL.1269** 34



Grattugia micro-tech lama fine, inox con manico in polipropilene  
 Art. cm.  
**IL.1270** 28



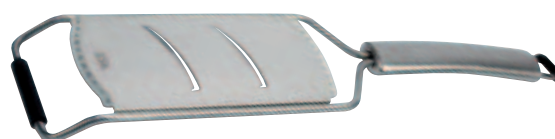
Grattugia micro-tech lama spessa, inox con manico in polipropilene  
 Art. cm.  
**IL.1271** 28



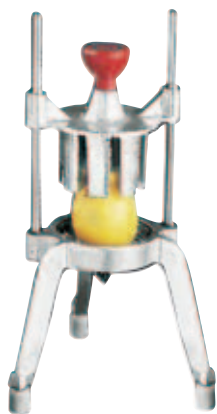
Grattugia micro-tech lama affettatutto, inox con manico in polipropilene  
 Art. cm.  
**IL.1272** 28



Grattugia micro-tech lama parmigiano, inox con manico in polipropilene  
 Art. cm.  
**IL.1273** 28



Grattugia micro-tech lama affettatutto, inox  
 Art. cm.  
**IL.1261** 31



Trancia spicchi 8 sezioni, inox

Art.	cm.	h. cm.	kg.
<b>PD.9826.08</b>	46x46	48	2,2

Set ricambio 8 lame, inox

Art.  
**PD.9826.99**



Affetta pomodori, inox

Art.	cm.	h. cm.	kg.
<b>PD.9820.11</b>	24x50	25	6,8

Set ricambio 11 lame, inox

Art.  
**PD.9820.96**



Affetta pomodori Prince Castle, inox

Art.  
**PD.9825.10**

Set ricambio 10 lame, inox

Art.  
**PD.9825.R**



Affetta pomodori economico, abs

Art.	cm.	h. cm.	kg.
<b>PD. 9837.01</b>	28,5x13	16	0,8



Affettaverdure lame dentellate, inox

Art.	cm.	h. cm.	kg.
<b>BRC.01</b>	23x42	15	6,3



Taglia legumi, inox

Art.	cm.	h. cm.	kg.
<b>PD. 9827.00</b>	13,5x36	24,3	2,4





Mandolina con carrello di protezione, inox

Art.	cm.	H. cm.	kg.
<b>PD.9830.60</b>	40x12	28	1,6

Completo di carrello di protezione e coltello a 38 lame, 10 mm.



Mandolina chef, inox

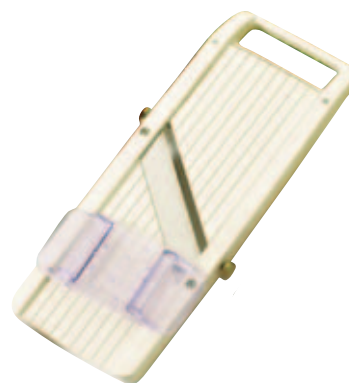
Art.	cm.	H. cm.	kg.
<b>PD.9829.00</b>	40x13,5	28	1,6

Completo di protezione salva dita e set 4 lame (2, 4, 7 e 10 ml.)



Mandolina chef economico, abs

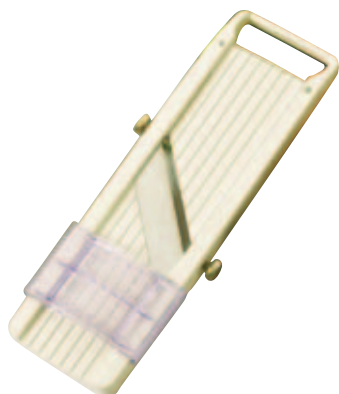
Art.	cm.	h. cm.	kg.
<b>LAC.60338</b>	40x12	28	0,7



Mandolina giapponese, abs

Art.	cm.	H. cm.	kg.
<b>PD.9753.06</b>	11x31,5	3	0,3

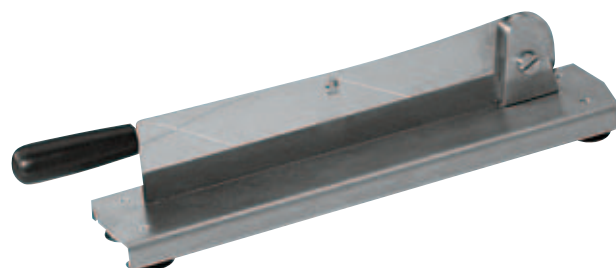
Completo di protezione salva dita e set 1 lama liscia e 3 lame seghettate (1, 2, 3 mm.)



Mandolina giapponese, abs

Art.	cm.	h. cm.	kg.
<b>PD.9753.09</b>	15x35	3,3	0,5

Completo di protezione salva dita e set 1 lama liscia e 3 lame seghettate (1, 2, 3 mm.)



Otagiapane con base, inox

Art.	cm.	H. cm.	kg.
<b>PD.9833.35</b>	38x12	10	1,7



Tagliapatate, inox

Art.	cm.	h. cm.	kg.
<b>PD.9832.10</b>	24x44	34	11

Pressatore ricambio

Art.	mm.	Lame ricambio	Art.	mm.
<b>PD.9832.86</b>	6	<b>PD.9832.96</b>		6
<b>PD.9832.88</b>	8	<b>PD.9832.98</b>		8
		<b>PD.9832.90</b>		10



Schiacciapatate, inox

Art.
<b>KA.21605</b>



Schiacciapatate con appoggia pentola, inox

Art.
<b>CN.100</b>



Schiacciapassatelli, inox

Art.
<b>KA.21609</b>



Grattugia per spatze professionale, inox

Art.	cm.	kg.
<b>PD.9844.00</b>	65,5x14	1,6



Grattugia per spatze, inox

Art.	cm.
<b>PD.9844.01</b>	31x10,5



Pressapolipo professionale, inox

Art.

**PD.9760.00**

- n. 2 tubi in acciaio inox, h. 20,5 cm.
- n. 2 dischetti in acciaio inox (inferiori), Ø 10,5 cm.
- n. 2 dischetti con foro in acciaio inox (superiori), Ø 10,5 cm.
- n. 2 chiavi fermadischi
- n. 1 vite con volantino



Apristriche da banco, inox

Art.

**PD.1590.00**

Ø cm.	H. cm.
22x15	8



Pelamele professionale manuale, inox

Art.

**PD.9834.00**

cm.	H. cm.	kg.
34x10	11	2,5



Motore per pelamele, inox

Art.

**PD.9834.10**

Volt.
3,6

Set ricambio lame, inox

Art.

**PD.9834.R**

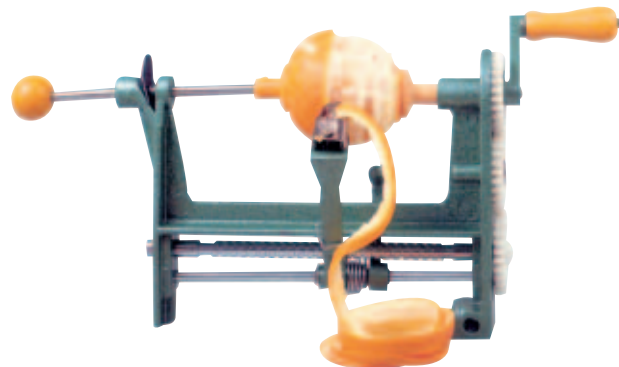


Pelamele, ABS

Art.

**PD.8295.07**

cm.	h. cm.
24x11	17,5



Pela arance con morsetto, inox

Art.

**PD.9817**



Tagliere con fermo, polietilene

Art.	cm.	H. cm	Colore
<b>09070.40.V</b>	40x30	2	verde
<b>09070.40.R</b>	40x30	2	rosso
<b>09070.40</b>	40x30	2	bianco
<b>09070.40.B</b>	40x30	2	blu
<b>09070.40.G</b>	40x30	2	giallo



Tagliere con fermo, polietilene

Art.	cm.	H. cm.	Colore
<b>09070.50.V</b>	50x30	2	verde
<b>09070.50.R</b>	50x30	2	rosso
<b>09070.50</b>	50x30	2	bianco
<b>09070.50.B</b>	50x30	2	blu
<b>09070.50.G</b>	50x30	2	giallo



Tagliere con fermo, polietilene

Art.	cm.	H. cm.	Colore
<b>09070.60.V</b>	60x40	2	verde
<b>09070.60.R</b>	60x40	2	rosso
<b>09070.60</b>	60x40	2	bianco
<b>09070.60.B</b>	60x40	2	blu
<b>09070.60.G</b>	60x40	2	giallo



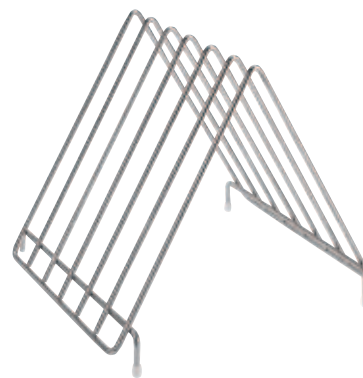
Tagliere con fermo, polietilene

Art.	cm.	H. cm.	Colore
<b>09070.70.V</b>	70x40	2	verde
<b>09070.70.R</b>	70x40	2	rosso
<b>09070.70</b>	70x40	2	bianco
<b>09070.70.B</b>	70x40	2	blu
<b>09070.70.G</b>	70x40	2	giallo



Tagliere 6 strati, polietilene

Art.	cm.	H. cm.
<b>09071.40</b>	40x30	4



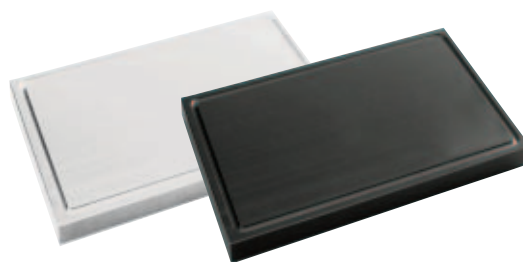
Portataglieri in filo, inox

Art.	cm.	H. cm.
<b>PD.2542.00</b>	30x26	27,5



Tagliere bar, polietilene

Art.	cm.	H. cm.	Colore
<b>09080</b>	30x20	1,5	bianco
<b>09080.N</b>	30x20	1,5	nero



Tagliere bar con canalina, polietilene

Art.	cm.	H. cm.	Colore
<b>09081</b>	35x25	1,5	bianco
<b>09081.N</b>	35x25	1,5	nero



Tagliere con canalina, polietilene

Art.	Ø cm.	H. cm.
<b>09084.B</b>	27	1,5
<b>09084.B.33</b>	33	1,5
<b>09084.B.40</b>	40	1,5



Tagliere rotondo, legno

Art.	Ø cm.
<b>KA.43303</b>	25
<b>KA.43304</b>	30





Tagliere rettangolare con canalina, legno

Art. cm.  
**KA.43346** 40x26



Tagliere rettangolare con manico, resina

Art. cm.  
**TC.7501** 18x23  
**E.55117** 16x33



Tagliere multistrato con manico, faggio lamellare

Art. Ø cm.  
**BER.06** 35  
**BER.07** 40  
**BER.08** 45  
**BER.09** 50



Tagliere multistrato, faggio lamellare

Art. Ø cm.  
**BER.02** 35  
**BER.03** 40  
**BER.04** 45  
**BER.05** 50



Tagliere multistrato, faggio lamellare

Art. cm.  
**BER.01** 80x30

**SU RICHIESTA DISPONIBILI ALTRE MISURE**



Tagliere corteccia, legno

Art. cm.  
**KA.43447** 49x17  
**KA.43448** 59x20  
**KA.43449** 69x21



Tagliere rotondo, legno atossico con vetro temperato

Art.	Ø cm.
<b>BI.35925</b>	25
<b>BI.35930</b>	30
<b>BI.35935</b>	35



Tagliere rettangolare, legno atossico con vetro temperato

Art.	cm.
<b>BI.3601</b>	24x36
<b>BI.3602</b>	26x41
<b>BI.3603</b>	30x46



Tagliere rettangolare, legno atossico con vetro temperato

Art.	cm.
<b>BI.3605</b>	24x36
<b>BI.3606</b>	26x41
<b>BI.3607</b>	30x46



Tagliere pane buffet, legno

Art.	cm.
<b>PD.2964.53</b>	53x32,5



Ceppaia, legno

Art.	cm.	H. cm.
<b>09282.40</b>	40x40x20	90
<b>09282.45</b>	45x45x20	90
<b>09282.50</b>	50x50x20	90



Copriceppo, polietilene

Art.	cm.	H. cm.
<b>09083.40</b>	40x40	3
<b>09083.45</b>	45x45	3
<b>09083.50</b>	50x50	3