



Articoli Professionali da Taglio
Cut Professional Items



I NUOVI COLORI D'EUROPA



In accordo con la nuova normativa HACCP*, tramite la codifica a mezzo colori, si elimina la migrazione batteriologica tra i vari alimenti.

In agreement with the new HACCP rules, cross contamination in food preparation can be controlled by using the right coloured knife.*

LM00515 **016** CODICE LAIKA / LAIKA CODE

Per ordinare la nuova serie **COLORCUT** sostituire alla posizione evidenziata il numero del colore desiderato.

*To order the new collection **COLORCUT** enter the number of the desired colour in the marked position.*

- | | | |
|----------|---|---|
| 1 |  | bianco - pane e formaggi
white - dairy / bakery |
| 2 |  | blu - pesce
blue - raw fish |
| 3 |  | verde - frutta e verdura
green - salad / fruit |
| 4 |  | rosso - macelleria
red - raw meat |
| 5 |  | giallo - carne e alimenti cotti
yellow - cooked meat |

* Hazard and Analysis
Critical Control Point-concept

COLORCUT SERIES

**BG01165020**

Affilatoio cucina cm. 20

BG01195025

Affilatoio cucina cm. 25

**BG0C290030**

Affilatoio professionale tondo cm. 30

**BG0L290030**

Affilatoio professionale ovale cm. 30

**BG0N233330**

Affilatoio serie Ideal tondo cm. 30

**BG0I233330**

Affilatoio serie Ideal ovale cm. 30

**BG0W632627**

Affilatoio professionale Diamantato ovale cm. 27

LM00553013Scuolo per ovini cm. 13
Sheep skinning knife**LM00512012**Disosso curvo cm. 12
Boning knife, curved blade**LM00512015**Disosso curvo cm. 15
Boning knife, curved blade

MEGOL

SERIES

**LM00510014**

Coltello disosso stretto cm. 14
Boning knife

**LM00510016**

Coltello disosso stretto cm. 16
Boning knife

**LM00515016**

Coltello disosso largo cm. 16
Boning knife

**LM00515018**

Coltello disosso largo cm. 18
Boning knife

**LM00520016**

Coltello disosso tipo Emilia cm. 16
Boning knife

**LM00540016**

Coltello macellaio cm. 16
Butcher's knife

**LM00540018**

Coltello macellaio cm. 18
Butcher's knife

**LM00540020**

Coltello macellaio cm. 20
Butcher's knife

**LM00540022**

Coltello macellaio cm. 22
Butcher's knife

**LM00540026**

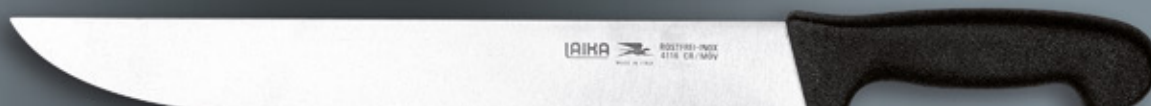
Coltello macellaio cm. 26
Butcher's knife

**LM00540030**

Coltello macellaio cm. 30
Butcher's knife

**LM00540034**

Coltello macellaio cm. 34
Butcher's knife



Lame in acciaio
inossidabile al
cromo - molibdeno -
vanadio.
Manico in plastica
semirigida
antiscivolo (Megol),
resistente da
-20° a +140°

Chromium
molybdenum
vanadium
stainless steel
blades.
No-slip semirigid
plastic handle
(Megol), resisting
the temperature
from -20° to +140°

TOGEM
MEGOL
SERIES



Lame in acciaio
inossidabile al
cromo - molibdeno -
vanadio.
Manico in plastica
semirigida
antiscivolo (Megol),
resistente da
-20° a +140°

Chromium
molybdenum
vanadium
stainless steel
blades.
No-slip semirigid
plastic handle
(Megol), resisting
the temperature
from -20° to +140°

LM00545018

Coltello macellaio mezzo largo cm. 18
Wide blade butcher's knife



LM00545020

Coltello macellaio mezzo largo cm. 20
Wide blade butcher's knife



LM00545022

Coltello macellaio mezzo largo cm. 22
Wide blade butcher's knife



LM00545030

Coltello macellaio mezzo largo cm. 30
Wide blade butcher's knife



LM00545034

Coltello macellaio mezzo largo cm. 34
Wide blade butcher's knife



LM00548016

Coltello macellaio largo cm. 16
Wide blade butcher's knife



LM00548018

Coltello macellaio largo cm. 18
Wide blade butcher's knife



LM00548020

Coltello macellaio largo cm. 20
Wide blade butcher's knife



LM00548034

Coltello macellaio largo cm. 34
Wide blade butcher's knife



TOGEM MEGOL SERIES



Lame in acciaio
inossidabile al
cromo - molibdeno -
vanadio.
Manico in plastica
semirigida
antiscivolo (Megol),
resistente da
-20° a +140°

Chromium
molybdenum
vanadium
stainless steel
blades.
No-slip semirigid
plastic handle
(Megol), resisting
the temperature
from -20° to +140°

LM00619030

Coltello prosciutto stretto cm. 30
Ham slicer


LM00620030

Coltello salmone cm. 30
Ham slicer scalloped edge


LM00618030

Coltello prosciutto largo cm. 30
Ham slicer


LM00618036

Coltello prosciutto largo cm. 36
Ham slicer


LM00615030

Coltello pane cm. 30
Ham slicer wavy edge


LM00630036

Coltello porchetta cm. 36
Ham slicer


LM00633020

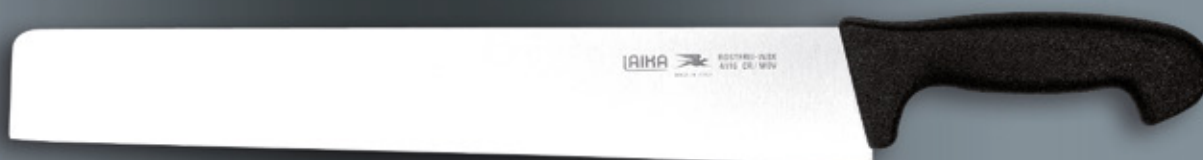
Sgorbia prosciutto curva cm. 20
Ham boner


LM00610026

Coltello salato cm. 26
Cheese knife


LM00610032

Coltello salato cm. 32
Cheese knife


LM00610036

Coltello salato - Cheese knife cm. 36

MEGOL
SERIES



Lame in acciaio
inossidabile al
cromo - molibdeno -
vanadio.
Manico in plastica
semirigida
antiscivolo (Megol),
resistente da
-20° a +140°

Chromium
molybdenum
vanadium
stainless steel
blades.
No-slip semirigid
plastic handle
(Megol), resisting
the temperature
from -20° to +140°

LM00560014

Coltello scanno cm. 14
Sticking knife



LM00560016

Coltello scanno cm. 16
Sticking knife



LM00560018

Coltello scanno cm. 18
Sticking knife



LM00560020

Coltello scanno cm. 20
Sticking knife



LM00710025

Coltello cuoco cm. 25
Cook's knife



LM00710027

Coltello cuoco cm. 27
Cook's knife



LM00710030

Coltello cuoco cm. 30
Cook's knife



LM00917017

Coltello flessibile per filettare - Fillet knife cm. 17



LM00551015

Coltello scuoiare cm. 15
Beef skinner knife



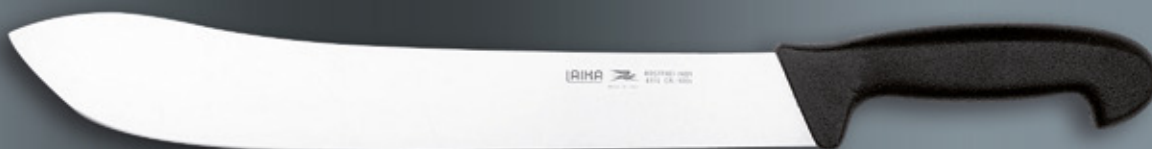
LM00552027

Coltello scimitarra cm. 27
Scimitar steak knife



LM00552032

Coltello scimitarra cm. 32
Scimitar steak knife



TO
ME
GOL
SERIES



Lame in acciaio
inossidabile al
cromo - molibdeno -
vanadio.
Manico in plastica
semirigida
antiscivolo (Isoflex),
resistente in
lavastoviglie

Chromium
molybdenum
vanadium
stainless steel
blades.
No-slip semirigid
plastic handle
(Isoflex), dish-washer
machine resistant

LE00905007
Coltello verdura - *Peeling knife* cm. 7

LE00907010
Coltello cucina - *Office knife* cm. 10

LE00910011
Coltello tavola - *Universal knife* cm. 11

LE00912011
Coltello costata - *Steak knife* cm. 11

LE00915011
Coltello agrumi - *Tomato knife* cm. 11

LE00916017
Coltello formaggio - *Cheese knife* cm. 17

LE00920016
Coltello cucina - *Kitchen knife* cm. 16

LE00920018
Coltello cucina - *Kitchen knife* cm. 18

LE00920020
Coltello cucina - *Kitchen knife* cm. 20

LE00922018
Coltello santoku - *Santoku knife* cm. 18

LE00925023
Coltello arrosto - *Carving knife* cm. 21

LE00930022
Coltello pane - *Bread knife* cm. 21

LE00935024
Coltello prosciutto - *Ham slicer* cm. 22

LE00938026
Coltello salmone - *Ham slicer with scalloped edge* cm. 26

LE00940024
Coltello da salato - *Cheese knife* cm. 24

LE00945017
Forchettone - *Kitchen fork* cm. 17

EUROPA
SERIES

**LE00950024**

Mezzaluna - Mincing knife cm. 24

**LE00955018**Coltello pesto cm. 18
Cleaver**LE00958014**

Mannaretta - Cleaver cm. 14

LE00958016

Mannaretta - Cleaver cm. 16

LE00958020

Mannaretta - Cleaver cm. 20

LE00890110Spatola inox per pizza cm. 10
Triangular spatula**LE00894000**

Spatola inox lama dritta - Palette cm. 16 • 22 • 27 • 30 • 35 •

**LE00895030**

Spatola inox lama piegata - Spatola offset blade cm. 30

**LE00896015**

Spatola inox lama piegata - Turner cm. 15 x 9

LE00896016

Spatola inox lama piegata - Turner cm. 16 x 10

**LE00898017**Spatola inox per fritti cm. 17x9
Turner

Lame in acciaio
inossidabile al
cromo - molibdeno -
vanadio.
Manico in plastica
semirigida
antiscivolo (Isoflex),
resistente in
lavastoviglie

Chromium
molybdenum
vanadium
stainless steel
blades.
No-slip semirigid
plastic handle
(Isoflex), dish-washer
machine resistant

- I codici dei pesi
e delle misure
alternative li
troverete sul
listino prezzi.

Weight and
measure code
numbers are
available on the
price list.

EUROPA SERIES

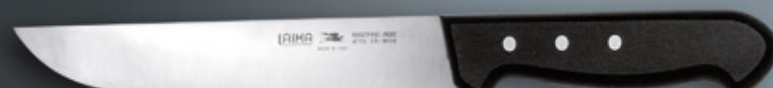
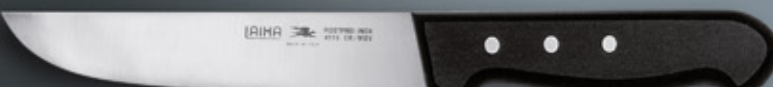
**LP00905007**Coltello verdura - *Peeling knife* cm. 7**LP00907010**Coltello cucina - *Office knife* cm. 10**LP00910011**Coltello tavola - *Universal knife* cm. 11**LP00912011**Coltello costata - *Steak knife* cm. 11**LP00915011**Coltello agrumi - *Tomato knife* cm. 11**LP00916017**Coltello formaggio cm. 17
Cheese knife**LP00920016**Coltello cucina cm. 16
Kitchen knife**LP00920018**Coltello cucina cm. 18
Kitchen knife**LP00920020**Coltello cucina cm. 20
Kitchen knife**LP00925023**Coltello arrosto cm. 21
Carving knife**LP00930022**Coltello pane cm. 21
Bread knife**LP00935024**Coltello prosciutto cm. 22
Ham slicer**LP00937026**Coltello prosciutto stetto - *Ham slicer* cm. 26**LP00938026**Coltello salmone cm. 26
Ham slicer with scalloped edge**LP00940024**Coltello da salato cm. 24
Cheese knife**LP00945017**Forchettone cm. 17
Kitchen fork**LP00955018**Coltello pesto cm. 18
Cleaver**LP00958014**Mannaretta cm. 14
Cleaver

Lame in acciaio
inossidabile al
cromo - molibdeno -
vanadio.
Manico in resina
acetica (Pom),
con rivetti passanti e
rifinito a mano,
resistente in
lavastoviglie
fino a 110°.

Chromium
molybdenum
vanadium
stainless steel
blades.
Acetal copolymers
(Pom) handle with
crossing rivets and
finished by hand,
dish-washer machine
resistant to a
maximum of 110°.

ELEGANCE

SERIES

**LP00922014**Coltello santoku - *Santoku knife* cm. 14**LP00922018**Coltello santoku - *Santoku knife* cm. 18**LP00917017**Coltello flessibile per filettare - *Fillet knife* cm. 17**LP00510016**Coltello disosso stretto - *Boning knife* cm. 16**LP00540018**Coltello macellaio - *Butcher's knife* cm. 18**LP00540020**Coltello macellaio - *Butcher's knife* cm. 20**LP00540022**Coltello macellaio - *Butcher's knife* cm. 22**LW00903002**Coltello castagna cm. 2,5
Chestnut knife**LW00920000**Coltello cucina cm. 16 - 18 - 20 - *Kitchen knife***LW00925023**Coltello arrosto cm. 23 - *Carving knife***LW00935024**Coltello prosciutto cm. 24 - *Ham slicer***LW00945017**Forchettone cm. 17 - *Kitchen fork***LW00958014**Mannaretta cm. 14 - *Cleaver***LW00955018**Coltello pesto cm. 18 - *Cleaver*

Lame in acciaio
inossidabile al
cromo - molibdeno -
vanadio.
Manico in resina
acetale (Pom) o
Palissandro, con rivetti
passanti e rifinito
a mano, resistente
in lavastoviglie
fino a 110°.

*Chromium
molybdenum
vanadium
stainless steel
blades.
Acetal copolymers
(Pom) or Rosewood
handle with crossing
rivets and finished
by hand, dish-washer
machine resistant to
a maximum of 110°.*

ELEGANCE SERIES

L000815005
Coltello assaggio cm. 5



L000815007
Coltello assaggio cm. 7



L000820010
Coltello tipo Pavia, manico plastica cm. 10



L000820012
Coltello tipo Pavia, manico plastica cm. 12



L000825010
Coltello ad uncino, manico plastica cm. 10



L000830014
Coltello tipo Milano, manico plastica cm. 14



L000840014
Coltello tipo Bergamo, manico plastica cm. 14



L000835014
Coltello doppia sega, manico plastica cm. 14



L000880015
Tassello per assaggio, inox, cm. 15



L000845014
Coltello tipo Roma, manico plastica cm. 14



L000850016
Coltello tipo Premana, manico plastica cm. 16



L000855015
Coltello tipo Vercelli, manico plastica cm. 15



L000860014
Coltello tipo Veneto, manico plastica cm. 14x10



L000860016
Coltello tipo Veneto, manico plastica cm. 16x12



L000865013
Coltello tipo Quadro, manico plastica cm. 13x7



L000865017
Coltello tipo Quadro, manico plastica cm. 17x9



PROFESSIONAL
SERIES

L000800055

Taglia formaggio inox cm. 55x42

**L052085027**

Taglia formaggio con base in polietilene alimentare H 36 cm x 27 cm

L000805000

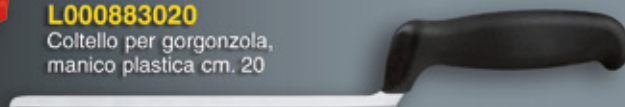
Confezione da 5 colt. assaggio

**L000882013**

Arco a filo cm. 13

**L000883020**

Coltello per gorgonzola, manico plastica cm. 20

**L000810000**

Confezione da 2 colt. assaggio

**L000868017**

Coltello emmenthal manico plastica cm. 17x17

L000868020

Coltello emmenthal manico plastica cm. 20x20

L000868025

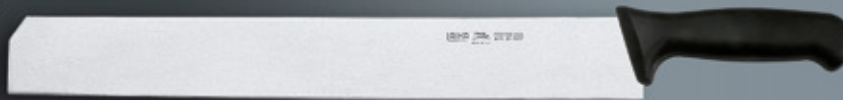
Coltello emmenthal, manico plastica cm. 25x20

**L000881130**

Filo da taglio c/manici cm. 130

**L00885040**

Coltello formaggio, manico plastica cm. 40

**L000886040**

Coltello a due mani, manico plastica cm. 40

**L000886050**

Coltello a due mani, manico plastica cm. 50





André Verdier
COUTELIER FABRICANT
MAISON FONDÉE EN 1859
100% FRANCE



Coltelli costata Laguiole Andre Verdier
Lama in acciaio inox X46Cr13 con finitura a specchio
Spessore mm. 2,5 in pezzo unico
Manico in acrilico assemblato con 3 rivetti
Finitura a mano

A VE60625AUCB Serie Automne
B VE60625BRICB Serie Bright



VEESL195813992CB
Serie con legni assortiti
Olivo, Quercia, Noce, Sapelli,
Wenge e Ebano

Coltelli costata Laguiole Andre Verdier
Lama in acciaio inox X46Cr13 con finitura satinata
Spessore mm. 2,5 in pezzo unico
Manico in legno pregiato assemblato con 3 rivetti
Finitura a mano



C003108001
Taglia tartufi inox lama retta

C003108003
Taglia tartufi in olivo e lama inox retta

C003108004
Taglia tartufi in olivo e lama inox ondulata

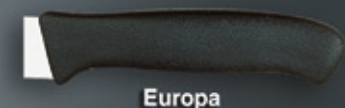


C003108002
Taglia tartufi inox lama ondulata



C003108005
Set per tartufo

L003069002 serie Elegance
L003069003 serie Europa
Ceppo colt. 13 Pz.
Knife logs 13 Pcs.





Lame in acciaio inossidabile MBS-26 ad alto tenore di carbonio, prodotto in esclusiva per Masahiro - Trattamento di tempra criogenica in azoto liquido, durezza 58-59 HRC - Affilatura asimmetrica - Manico in POM con aggiunta di antibatterico.



NON METTERE
IN LAVASTOVIGLIE

14901
Coltello Cucina cm. 9



14902
Coltello Petty/Cucina cm. 12



14904
Coltello Petty/Cucina cm. 15



14923
Coltello Santoku cm. 17,5



14910
Coltello Gyuto/Chef cm. 18



14936
Coltello Bunka cm. 16,5



14911
Coltello Gyuto/Chef cm. 21



14912
Coltello Gyuto/Chef cm. 24



14913
Coltello Gyuto/Chef
cm. 27



14914
Coltello Gyuto/Chef cm. 30



14917
Coltello sujihiki/Slicer
cm. 24



14918
Coltello sujihiki/Slicer cm. 27



SEKI-JAPAN
正広
MASAHIRO

MV-H
SERIES



Lame in acciaio inossidabile MBS-26 ad alto tenore di carbonio, prodotto in esclusiva per Masahiro - Trattamento di tempra criogenica in azoto liquido, durezza 58-59 HRC - Affilatura asimmetrica - Manico in POM con aggiunta di antibatterico.



NON METTERE
IN LAVASTOVIGLIE

14993
Coltello Santoku con alveoli cm. 17,5



14980
Coltello Gyuto/chef con alveoli cm. 18



14981
Coltello Gyuto/chef con alveoli cm. 21



14982
Coltello Gyuto/chef
con alveoli cm. 24



14983
Coltello Gyuto/chef
con alveoli cm. 27



14906
Coltello Honesuki per disosso cm. 14,5



14951
Coltello Pane cm. 24



14961
Coltello Arrosto cm. 20



14962
Coltello Arrosto flessibile cm. 20



14971
Coltello Disosso cm. 16



14972
Coltello Disosso flessibile cm. 16



SEKI-JAPAN
正広
MASAHIRO

MV-H
SERIES



Lame in acciaio inossidabile MBS-26 ad alto tenore di carbonio, prodotto in esclusiva per Masahiro - Trattamento di tempra criogenica in azoto liquido, durezza 58-59 HRC - Affilatura asimmetrica - Manico in pakkawood con aggiunta di antibatterico.



NON METTERE
IN LAVASTOVIGLIE

14000
Coltello Verdura cm. 6



14001
Coltello Cucina cm. 9



14002
Coltello Petty/Cucina cm. 12



14004
Coltello Petty/Cucina cm. 15



14035
Coltello Nakiri per verdure cm. 16,5



14023
Coltello Santoku cm. 17,5



14010
Coltello Gyuto/Chef cm. 18



14011
Coltello Gyuto/Chef cm. 21



14012
Coltello Gyuto/Chef cm. 24



14013
Coltello Gyuto/Chef cm. 27



14014
Coltello Gyuto/Chef cm. 30



14015
Coltello Gyuto/Chef cm. 33



SEKI-JAPAN
正広
MASAHIRO

BWH
SERIES



Lame in acciaio inossidabile MBS-26 ad alto tenore di carbonio, prodotto in esclusiva per Masahiro - Trattamento di tempra criogenica in azoto liquido, durezza 58-59 HRC - Affilatura asimmetrica - Manico in pakkawood con aggiunta di antibatterico.



**NON METTERE
IN LAVASTOVIGLIE**

14008
Coltello Hankotsu per disosso cm. 14,5



14006
Coltello Honesuki per disosso cm. 14,5



14071
Coltello Disosso cm. 16



14072
Coltello Disosso flessibile cm. 16



14061
Coltello Arrosto cm. 20



14062
Coltello Arrosto
flessibile cm. 20



14017
Coltello Sujihiki/Slicer cm. 24



14018
Coltello Sujihiki/Slicer cm. 27



14039
Coltello Santoku dentato cm. 17,5



14040
Coltello Gyuto/Chef dentato cm. 18



14041
Coltello Gyuto/Chef dentato
cm. 21



14042
Coltello Gyuto/Chef dentato cm. 24



14043
Coltello Gyuto/Chef dentato cm. 27



SEKI - JAPAN
正 龍 MASAHIRO

BWH
SERIES



Lame in acciaio inossidabile MBS-26 ad alto tenore di carbonio, prodotto in esclusiva per Masahiro - Trattamento di tempra criogenica in azoto liquido, durezza 58-59 HRC - Affilatura asimmetrica - Manico in pakkawood con aggiunta di antibatterico.



NON METTERE
IN LAVASTOVIGLIE

14079

Coltello Santoku con alveoli cm. 17,5



14080

Coltello Gyuto/Chef con alveoli cm. 18



14081

Coltello Gyuto/Chef con alveoli cm. 21



14020

Coltello Chef Deba, spessore lama mm. 4, cm. 21



14021

Coltello Chef Deba, spessore lama mm. 4, cm. 24



14022

Coltello Chef Deba, spessore lama mm. 4, cm. 27



14091

Mannaretta cm. 12



14092

Mannaretta cm. 15



14093

Mannaretta cm. 18



SEKI-JAPAN
正徳
MASAHIRO

BWH
SERIES



Lame in acciaio inossidabile MBS-26 ad alto tenore di carbonio, prodotto in esclusiva per Masahiro - Trattamento di tempra criogenica in azoto liquido, durezza 58-59 HRC - Affilatura asimmetrica da un solo lato (sistema tradizionale Giapponese) - Manico in pakkawood con aggiunta di antibatterico.



NON METTERE
IN LAVASTOVIGLIE

10646

Coltello Ajikiri cm. 10,5



10603

Coltello Deba cm. 12



10604

Coltello Deba cm. 13,5



10605

Coltello Deba cm. 15



10606

Coltello Deba cm. 16,5



10607

Coltello Deba cm. 18



10609

Coltello Deba cm. 21



SEKI-JAPAN
正広
MASAHIRO

TRADITIONAL
SERIES



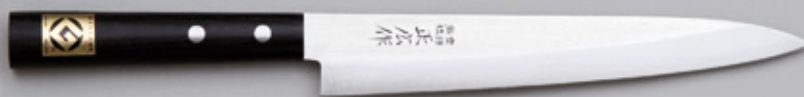
Lame in acciaio inossidabile MBS-26 ad alto tenore di carbonio, prodotto in esclusiva per Masahiro - Trattamento di tempra criogenica in azoto liquido, durezza 58-59 HRC - Affilatura asimmetrica da un solo lato (sistema tradizionale Giapponese) - Manico in pakkawood con aggiunta di antibatterico.



**NON METTERE
IN LAVASTOVIGLIE**

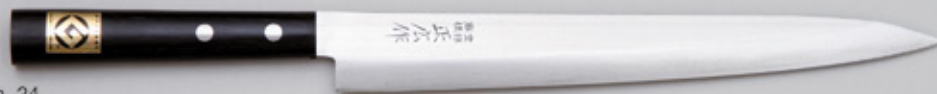
10612

Coltello Yanagiba cm. 20



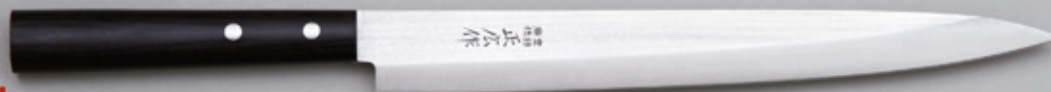
10613

Coltello Yanagiba cm. 24



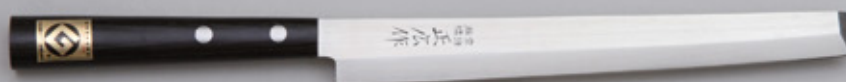
10614

Coltello Yanagiba cm. 27



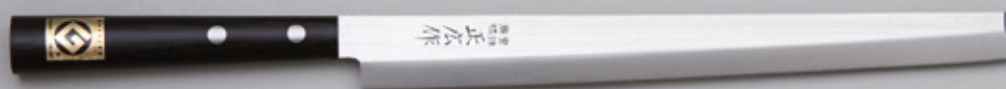
10622

Coltello Takohiki cm. 20



10623

Coltello Takohiki cm. 23



10632

Coltello Usuba cm. 16,5



10635

Coltello Menkiri cm. 24



SEKI-JAPAN
正広
MASAHIRO

TRADITIONAL
SERIES

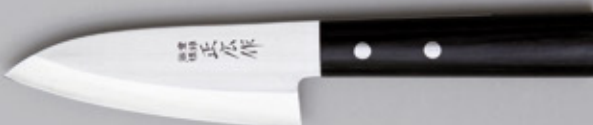


Lame in acciaio inossidabile MBS-26 ad alto tenore di carbonio, prodotto in esclusiva per Masahiro - Trattamento di tempra criogenica in azoto liquido, durezza 58-59 HRC - Affilatura asimmetrica da un solo lato (sistema tradizionale Giapponese) - Manico in pakkawood con aggiunta di antibatterico.

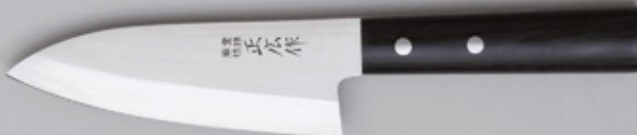


NON METTERE
IN LAVASTOVIGLIE

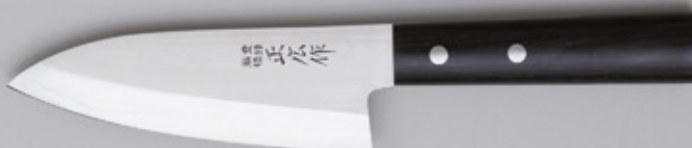
10653
Coltello Deba per mancini cm. 12



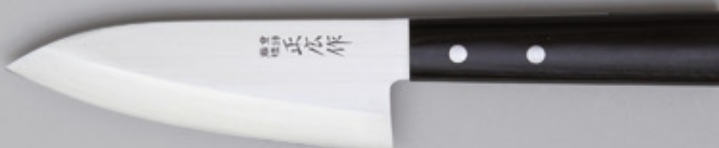
10654
Coltello Deba per mancini cm. 13,5



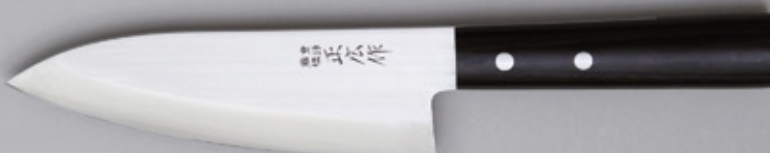
10655
Coltello Deba per mancini cm. 15



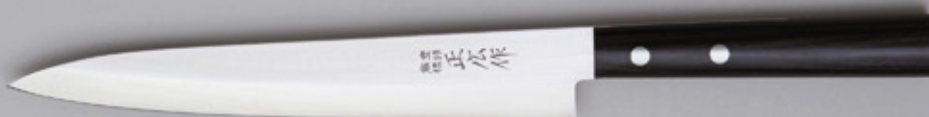
10656
Coltello Deba per mancini cm. 16,5



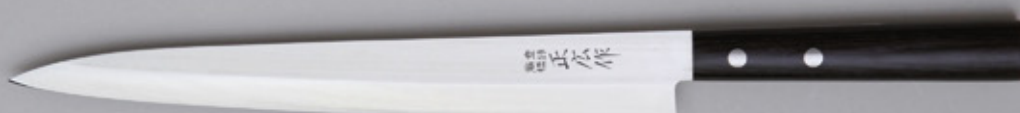
10657
Coltello Deba per mancini cm. 18



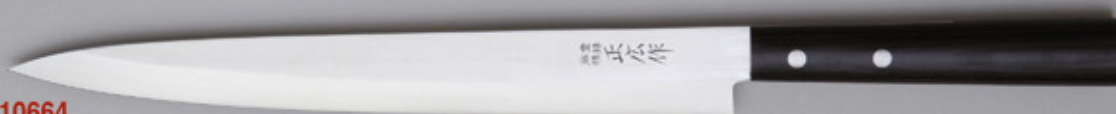
10662
Coltello Yanagiba per mancini cm. 20



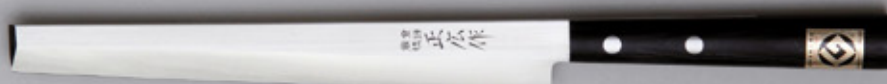
10663
Coltello Yanagiba per mancini cm. 24



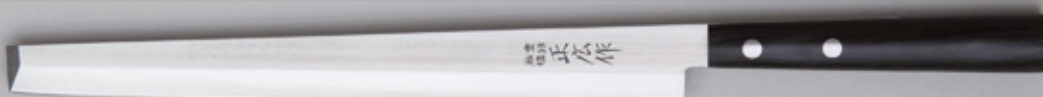
10664
Coltello Yanagiba per mancini cm. 27



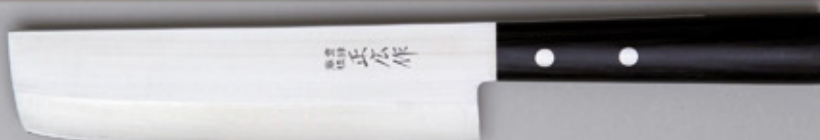
10672
Coltello Takohiki per mancini cm. 20



10673
Coltello Takohiki per mancini cm. 24



10682
Coltello Usuba
per mancini cm. 16,5



SEKI-JAPAN
正広
MASAHIRO

TRADITIONAL
SERIES



NON METTERE
IN LAVASTOVIGLIE

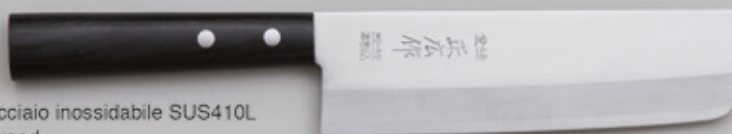
MC10301

Coltello Santoku cm. 16,5
Serie MC-80 con lama trilaminata,
cuore in acciaio Shiro-gami n° 2 e ai lati acciaio inossidabile SUS410L
durezza circa 60 HRC – manico in pakkawood.



MC10302

Coltello Usuba cm. 16
Serie MC-80 con lama trilaminata,
cuore in acciaio Shiro-gami n° 2 e ai lati acciaio inossidabile SUS410L
durezza circa 60 HRC – manico in pakkawood.



MC10303

Coltello Bunka cm. 16,5
Serie MC-80 con lama trilaminata,
cuore in acciaio Shiro-gami n° 2 e ai lati acciaio inossidabile SUS410L
durezza circa 60 HRC – manico in pakkawood.



MC10305

Coltello Gyuto/Chef cm. 18
Serie MC-80 con lama trilaminata,
cuore in acciaio Shiro-gami n° 2 e ai lati acciaio inossidabile SUS410L
durezza circa 60 HRC – manico in pakkawood.



NEO10501

Coltello Santoku cm. 16,5
Serie NEO con lama trilaminata,
cuore in acciaio sinterizzato SGP2 e ai lati acciaio inossidabile SUS410L
durezza circa 62 HRC – manico in pakkawood.



NEO10502

Coltello Gyuto/Chef cm. 18
Serie NEO con lama trilaminata,
cuore in acciaio sinterizzato SGP2 e ai lati acciaio inossidabile SUS410L
durezza circa 62 HRC – manico in pakkawood.



SCS125U

Coltello Petty/Utility cm. 12,5
Serie Kasane prodotta da Sumikama (Seki Japan),
lama in acciaio inossidabile ad alto tenore di carbonio
Affilatura "ZERO EDGE" – Manico in legno di ciliegio originario della zona di Seki.



SCS135B

Coltello Bunka cm. 13,5
Serie Kasane prodotta da Sumikama (Seki Japan),
lama in acciaio inossidabile ad alto tenore di carbonio
Affilatura "ZERO EDGE" – Manico in legno di ciliegio originario della zona di Seki.



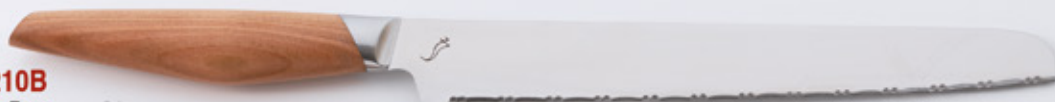
SCS165B

Coltello Bunka cm. 16,5
Serie Kasane prodotta da Sumikama (Seki Japan),
lama in acciaio inossidabile ad alto tenore di carbonio
Affilatura "ZERO EDGE" – Manico in legno di ciliegio originario della zona di Seki.



SCS210B

Coltello Pane cm. 21
Serie Kasane prodotta da Sumikama (Seki Japan), lama in acciaio inossidabile ad alto tenore di carbonio
Affilatura "ZERO EDGE" – Manico in legno di ciliegio originario della zona di Seki.



SEKI-JAPAN
正広
MASAHIRO

**HKB05**

Ko-yanagi cm. 10,5

**HKB06**

Ko-yanagi cm. 13,5

**HKB07**

Ko-yanagi cm. 16,5

**HKB08**

Gyuto Chef cm. 21

**HKB09**

Yanagiba cm. 21

**HKRR01**

Utility cm. 12,5

**HKRR02**

Honesuki cm. 14,5

**HKRR03**

Santoku cm. 18

**HKRR04**

Chef cm. 21

**HKRR05**

Carving cm. 20

**HKK100**Olio di Camelia puro al 92,6%
confezione da 100 ml**HKK90**Gomma abrasiva anti ossidante
mm. 60x40x9

Serie di coltelli artigianali in "bruts de forge" con lame in acciaio Aogami #2 (carbonio 1,2%). Impugnatura in legno Hinoki tinto di nero, con ghiera in metallo e perno in metallo. Questi coltelli sono forgiati completamente a mano quindi il loro spessore è variabile e la loro durezza è di 62 HRC. L'affilatura è di 15° per lato. Prodotti nell'isola di Tosa in Giappone.



Ryoma
RAINBOW

Serie di coltelli con lame in acciaio damascato martellato a 67 strati, cuore in acciaio AUS-10 (carbonio 1%) e una durezza di 60 HRC. L'aggiunta di rame e ottone all'acciaio crea una iridescenza con un sorprendente effetto visivo che cambia a seconda della luce e dell'orientamento. Impugnatura ottagonale in legno di palissandro. L'affilatura è di 15° per lato.



Ryoma
Made by Haiku Intl.

Serie di coltelli artigianali in "bruts de forge" con lame in acciaio al carbonio (0,8%) e una durezza di 59 HRC. Impugnatura in legno Hinoki, con ghiera in plastica. L'affilatura è di 15° per lato. Prodotto nell'isola di Tosa in Giappone.

HKRS04

Ko-yanagi cm. 13,5



HKRS02

Santoku cm. 16,5



HKRS01

Nakiri cm. 16,5



KS9000

Coltello Paring cm. 9



KS9001

Coltello Utility cm. 12



KS9002

Coltello Utility cm. 15



KS9003

Coltello Santoku cm. 17



KS9005

Coltello Chef cm. 20



KS9006

Coltello Chef cm. 23



KS9009

Coltello Slicing cm. 21



関兼次
SEKIKANETSUGU since 1918



Seki Knatsugu Knife Co. è un'azienda giapponese storica fondata nel 1918.

La serie Saiun ha come caratteristica principale la lama integrale (un solo pezzo) in acciaio damasco a 32 strati e anima centrale in VG-10 – la durezza è di 61 HRC grazie alla tempra sotto zero e ha una stupenda affilatura "Hama-guri-ha" (convex) come le spade giapponesi. L'impugnatura è in micarta.



SERIE A-30

Lame in acciaio
trilaminato con cuore in
AUS-10, durezza 60 HRC,
spessore delle lame
mm. 2,0 e impugnature in
Noce americano.

RY0905

Paring cm. 10,5



RY0903

Utility cm. 12,7



RY0909

Carving cm. 20,5



RY0902

Santoku cm. 18



RY0901

Chef cm. 20,5



RY0904

Nakiri cm. 18



RY0505

Paring cm. 10,5



RY0503

Utility cm. 12,7



RY0509

Carving cm. 20,5



RY0501

Chef cm. 20,5



RY0601

Legacy Chef cm. 20,5



reddot winner 2024

RY
RYDA KNIVES
DAMASKUS KNIVES

SERIE A-73

Lame in acciaio damasco
San Mai a 73 strati con
cuore in acciaio
sinterizzato ST650,
durezza 63 HRC,
spessore delle lame
cm. 2,2 e impugnature
in Olivo francese.

SERIES

**RY0705**

Paring cm. 9,20

**RY0703**

Utility cm. 13,4

**RY0702**

Santoku cm. 18

**RY0701**

Chef cm. 21

**RY0704**

Nakiri cm. 18

**RY0708**

Bread cm. 23

**RY0337**Set 2 coltelli serie A-30
RY0901 + RY0903**RY0803**arra magnetica in Noce americano,
dimensioni cm. 40x6,5, completa
di accessori per il fissaggio.**RY0331**Set 3 coltelli serie A-30
RY0901 + RY0903 + RY0905**RY0342**Set 2 coltelli serie ST650
RY0701 + RY0703**RY0341**Set 3 coltelli serie ST650
RY0701 + RY0703 + 0708**SERIE ST650**

Lame in acciaio damasco
a 73 strati con cuore in
acciaio sinterizzato ST650,
durezza 63 HRC,
spessore delle lame
cm. 2,3 e impugnature
in Olivo francese.

RY
RYDA KNIVES
DAMASKUS KNIVES

**SERIES**

FU687129

Coltello cucina cm. 9

**FU687148**

Coltello mod. "Asian" con alveoli cm. 12

**FU687126**

Coltello cucina cm. 15

**FU687121**

Coltello cucina cm. 20

**FU687146**

Coltello cucina cm. 23

**FU687124**

Coltello East/west Santoku con alveoli cm. 17

**FU687122**

Coltello pane cm. 25

**FU687145**

Coltello mod. "Asian Vegetable Chopper" con alveoli cm. 15

**FU687125**

Forchettone cm. 18





I coltelli della serie Stern convincono per il loro design e la loro maneggevolezza. Perfettamente bilanciati e molto resistenti. Le lame sono in acciaio di alta qualità X50CrMoV15 con una durezza HRC 56 e i manici sono in POM.

STERN SERIES



Carl Schmidt Sohn

I coltelli della serie Konstanz sono fatti in acciaio inox damascato a 67 strati con una durezza di HRC 60. Manico ergonomico in legno. Non mettere in lavastoviglie.

KONSTANZ SERIES

CS064211075

Coltello verdura cm. 7,5



CS064013090

Coltello cucina cm. 9



CS063986130

Coltello cucina cm. 13



CS063894200

Coltello arrosto cm. 20



CS063863200

Coltello chef cm. 20



CS063955180

Coltello Santoku cm. 18



CS063924200

Coltello pane cm. 20



CS071349090

Coltello cucina cm. 9



CS09003600

Set coltelli Konstanz

CS071257180

Coltello arrosto cm. 18



CS071288180

Coltello Santoku cm. 18



CS071318125

Coltello Santoku cm. 12,5



CS071226180

Coltello pane cm. 18



CS071196200

Coltello chef cm. 20





I coltelli della serie **Herne** sono prodotti in acciaio di alta qualità (420J2). Il disegno ergonomico del manico garantisce un'ottima presa.

HERNE SERIES



Carl Schmidt Sohn

I coltelli della serie **Shikoku** sono prodotti in acciaio di alta qualità al cromo-molibdeno-vanadio (8Cr13Mov) per una maggiore resistenza alla corrosione. Dotati di un manico con rivestimento in gomma antiscivolo e lame con alveoli per una grande facilità di taglio. Ideali per aspiranti chef!

SHIKOKU SERIES

CS03808307

Coltello verdura cm. 7



CS03802109

Coltello cucina cm. 9



CS03799414

Coltello disosso cm. 14



CS03805213

Coltello cucina cm. 13



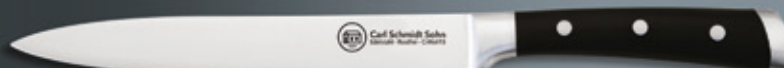
CS03796315

Coltello santoku cm. 15



CS03790120

Coltello arrosto cm. 20



CS03787120

Coltello cucina cm. 20



CS03793221

Coltello pane cm. 21



CS02005709

Coltello cucina cm. 9



CS02008813

Coltello santoku cm. 13



CS02011818

Coltello Tepanyaki cm. 18



CS03924016

Mannaretta cm. 16



CS02002617

Coltello santoku cm. 17



CS02076720

Coltello pane cm. 20



CS01999020

Coltello arrosto cm. 20



**EX00413008**

Coltello verdura cm. 8

**EX00411009**

Coltello cucina cm. 9

**EX00411012**

Coltello cucina cm. 12

**EX00415011**

Coltello tavola cm. 11

**EX00414011**

Coltello costata cm. 12

**EX00412013**

Coltello pomodoro cm. 13

**EX00417018**

Forchettone cm. 18

**EX00421015**

Coltello santoku cm. 17

**EX00411020**

Coltello cucina cm. 20

**EX00418022**

Coltello pane cm. 21

**EX00419023**

Coltello arrosto cm. 20



Coltelli forgiati in acciaio inossidabile 420J2. Manico in resina acetica (Pom), con rivetti passanti e resistente in lavastoviglie fino a 110°.

CHEF'S

SERIES

**KIQ50902**

Affilatrice a nastro Smith's per coltelli e forbici, cordless

**FU687134**

Affilatoio diamantato
Furi ripiegabile

KIQ51050

Nastri di ricambio gr. 80 – Pz. 3

KIQ51051

Nastri di ricambio gr. 240 – Pz. 3

KIQ51052

Nastri di ricambio gr. 600 – Pz. 3

**TG0826**

Affilatoio diamantato cm. 30

**TG1031**

Affilatrice elettrica semiprofessionale 220V

**TG1093**

Testina ricambio per
affilatrice elettrica

TY1708

Affilatoio per coltelli

**KIQ50825**

Affilatoio per coltelli da posizionare sul bordo dei piani di lavoro con inserti diamantati

**TG2017**

Affilatoio da cucina per coltelli e forbici

**TG1091**

Guida per affilatura

**TDS011**

Supporto pietra
per affilare mm. 300x65x35

**TG2013**

Set per affilatura GR. 240/1000/3000

**TG2014**

Set per affilatura GR. 2000/6000/10000

**TG6310**Pietra per affilare GR. 1000/3000
mm. 180x60x28**TG6830**Pietra per affilare GR. 3000/8000
mm. 180x60x28**TG6124**Pietra per affilare GR. 240/1000
mm. 180x60x28**TG6260**Pietra per affilare GR. 600/2000
mm. 180x60x28**TP2016**Pietra per affilare GR. 10000
mm. 200x70x18**TP2017**Pietra per affilare GR. 15000
mm. 200x70x18**TP2307**Affilatoio orbitale con 4 angoli
di affilatura. Completo di disco
in ceramica (600#) e
diamantato (360#)**TG2309**Affilatoio orbitale con 4 angoli
di affilatura. Completo di disco
in ceramica (600#) e
diamantato (360#). In aggiunta dischi:
corundum grigio 1000#, corundum giallo 3000#,
corundum bianco 6000#

AFFILATURA

SERIES

**BG00150300**

Valigetta chef in materiale plastico (VUOTA)
misure interne cm. 48 x 30 x 9,5

**FX00800305**

Borsa per chef in cordura con tracolla

**BG00178006**

Valigetta chef 6 posti cm. 48x23

**BG00179016**

Valigetta chef 16 posti a doppio scomparto cm. 48x28

**FX00900313**

Trousse per cuochi a 13 posti

L003064004

Ceppo portacoltelli magnetico
mod. "Verona" in faggio verniciato
naturale con foro per acciaio
cm. 20x12.5x25.5
lunghezza massima lama cm. 25

**L003064005**

Ceppo portacoltelli magnetico
mod. "Venezia", composto da 4 elementi
in faggio verniciato naturale
cm. 20x12.5x26
lunghezza massima lama cm. 28

SB03968013

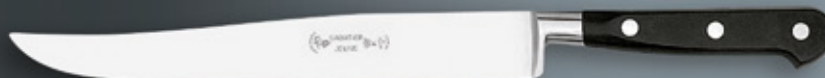
Coltello disosso cm. 13

**SB02970017** Coltello filettare cm. 15 - **SB02970020** Coltello filettare cm. 20**SB02935020**

Coltello pane cm. 20

**SB00421020**

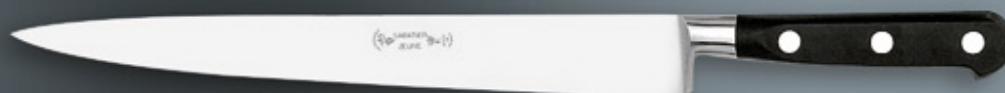
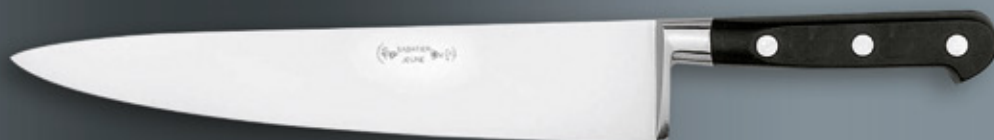
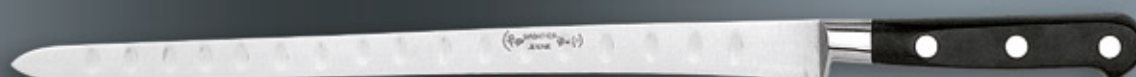
Coltello arrosto cm. 20

**SB00503017**

Forchettone cm. 17

**SB00501020**

Affilatoio cm. 20

**SB02968020** Coltello trinciante cm. 20 - **SB02968025** Coltello trinciante cm. 25**SB00968010** Coltello cucina cm. 10 - **SB00968015** Coltello cuoco cm. 15**SB00968020** Coltello cuoco cm. 20 - **SB00968025** Coltello cuoco cm. 25**SB00968030** Coltello cuoco cm. 30 - **SB00968035** Coltello cuoco cm. 35**SB01237030**

Coltello salmone cm. 30

**BG01025013**

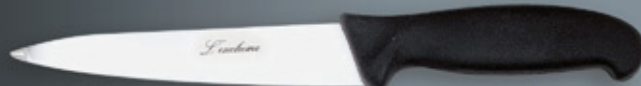
Coltello disossare cm. 13

**BG01025016**

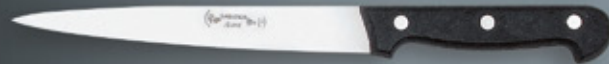
Coltello disossare cm. 16

**BG01024017**

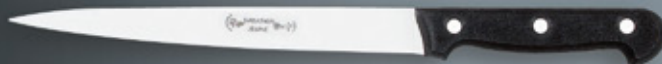
Coltello per trippa cm. 17

**BG00246017**

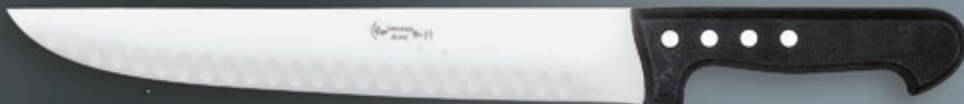
Coltello filettare cm. 17

**BG00246020**

Coltello filettare cm. 20

**BG00610030**

Coltello macellaio con alveoli cm. 30

**BG00413035**Coltello per pesce,
dentato cm. 35**BG00413042**Coltello per pesce,
dentato cm. 42

BG00455250Ago per carne inox,
diritto cm. 25**BG00456510**Ago per carne inox,
curvo cm. 20**VE203**

Coltello per ostriche Verdier con m/co in legno

**BG00610024**

Trincapollo inox cm. 24

**BG00641000**

Squamatore

**BG00659028**

Forbice pesce cm. 28

**BG00380500**

Pinza spina pesce cm. 11

**BG02318009**

Squamatore inox cm. 9

**BG00490028**

Taglia ricci, lame inox cm. 28

**BG00412016**

Squamatore professionale inox cm. 16

BG00293025

Lardellatore inox cm. 25

**BG04003047**

Barra magnetica cm. 47

BG04003034

Barra magnetica cm. 34

VR4057B50

Coltello costata m/co ABS,
lama cm. 11 microdentata - box 50 pezzi

**VR4123NB50**

Coltello tavola m/co ABS,
lama cm. 11,5 microdentata - box 50 pezzi

**VR110**

Coltello costata Laguiole,
tutto inox, lama cm. 11,5 microdentata - box 12 pezzi

**VE706WF/BBP****VE706PR/BBP****VE706TR/BBP**

Ceppi in legno
con 6 steak Laguiole,
m/co ABS,
lama cm. 11,5 microdentata

**VE660060 / BBP**

Ceppo in legno con 6 steak
Laguiole, m/co Ulivo,
lama cm. 11,5 microdentata

**VE7061 / BBP**

Ceppo in legno con 6 steak
Laguiole, m/co ABS OFF WHITE,
lama cm. 11,5 microdentata

**VE66006M / BBP**

Ceppo in legno con 6 steak
Laguiole, m/co il legni assortiti,
lama cm. 11,5 microdentata

**VE6600102090**

Set 3 pezzi per formaggio m/co Ulivo

**VE6500102**

Set 2 pezzi per formaggio mod. HAVANE



André Verdier
COUTELIER FABRICANT
MAISON FONDÉE EN 1859
100% FRANCE

**SPT2468190**

40x165 mm.

SPT2458190

50x85 mm.

SPT2448190

28x110 mm.

SPT2438190

23x90 mm.

Spatole professionali in acciaio temperato in un solo pezzo, finitura professionale, facili da pulire.
Disegnate in collaborazione con la famosa chef Anne-Sophie PIC (unica chef donna con 3 stelle Michelin in Francia).

**ECKBC23081**

Set professionale da decoro, lame in acciaio inox temperato, finitura professionale, affilatura tecnica, impugnatura lunga, manico in quercia con trattamento Ecoprocess per resistere all'acqua e all'umidità. Disegnate in collaborazione con la famosa chef Anne-Sophie PIC (unica chef donna con 3 stelle Michelin in Francia).

**7051CD**

Coltello pane con lama cm. 17,5 m/co abs OFF WHITE

**60050CD**

Coltello pane con lama cm. 17,5 m/co in Ulivo

**Laguiole sommeliers CEPAGE PRESTIGE**

Molla finemente incisa, doppia testina in acciaio inox ricavata dal pieno.

CEP15299313 manico Cervo**CEP15299316** manico Corno Biondo**CEP15299301** manico Ulivo**CEP15299311** manico Ebano**Laguiole somelliers CEPAGE PRESTIGE**

Molla finemente incisa, testina singola in acciaio inox ricavata dal pieno.

CEP115299313 manico Cervo**CEP115299316** manico Corno Biondo**CEP115299301** manico Ulivo**CEP115299308** manico Amourette**Laguiole PRESTIGE FORGE'**

Lama in acciaio inox Sandvick da 3 mm. di spessore, molla e mosca forgiati, dorso e mosca incisi, testina in acciaio inox ricavata dal pieno, finitura a mano, misura da chiuso 12 cm. 100% made in France.

825112COB manico Corno Biondo**825112G** manico Ginepro**825112E** manico Ebano**825112A** manico Amourette**825112O** manico Ulivo**Laguiole PRESTIGE FORGE' con cavatappi****825212COB** manico Corno Biondo**825212G** manico Ginepro**825212E** manico Ebano**825212A** manico Amourette**825212O** manico Ulivo

André Verdier
COUTELIER FABRICANT
MAISON FONDÉE EN 1849
100% FRANCE



C003108100

Sbuccia ananas "Ananissimo" ø mm. 85



C003179000

Forbice pesce cm. 19,5



C003109001

Pressa hamburger in alluminio ø mm. 90

L002331090

Dischi per hamburger ø mm. 90 confezione da Kg. 1

L002331100

Dischi per hamburger ø mm. 100 confezione da Kg. 1

L002331110

Dischi per hamburger ø mm. 110 confezione da Kg. 1



C003169000

Forbice cucina inox smontabile



C003169002

Forbice cucina inox smontabile, tranciata e sabbiata



C003160000 - Pinza per aragosta inox

Lobster pincer, stainless steel



C003163000 - Forbici per crostacei inox

Lobster shear, stainless steel



C003165000 - Forbici cucina inox smontabile

Fish shear, disassembled, stainless steel



C003167000 - Forbici cucina inox m/co verniciata

Kitchen shear, stainless steel



C003175000 - Trinciapollo gazzella cromato

Poultry shear, chrome plated

C003176000

inox - stainless steel

C003186000 - Rompinoci inox

Nutcracker, stainless steel



C003180000 - Masticatore curvo cromato

Chewer, chrome plated

C003181000 - Masticatore curvo inox

Chewer, stainless steel



C003185000

Rompinoci inox forma moderna
Nutcracker, stainless steel

GOURMET
SERIES

**T700151000**

Scavino ø mm. 10

**T700190000**

Scavino ovale

**T700151800**

Scavino ø mm. 18

**T700180000**

Scavino ovale

**T700152500**

Scavino ø mm. 25

**T700900400**

Riga limone

**T700153000**

Scavino ø mm. 30

**T700950400**

Decoratore

**T10020300**

Scavino doppio ø mm. 22/30

**T700250600**

Coltello per arancia

**T700051600**

Levator solo

**T700850300**

Forchetta per patate

**T700400600**

Pelapatate

**T100550500**

Leva capsule

**T101871100**

Pela asparagi

**T700520800**

Pelapatate

**T701100800**

Arricciaburro

**T700301000**

Coltello per pompelmo

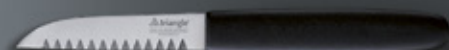
**T700121000**

Decoratore per frutta

**T504861302**

Pinza spina pesce inox mm. 130

**T705230900** Spatola piegata cm. 9**T705191200** Spatola dritta cm. 12



T101830900
Coltello decoratore



T700960300
Coltello decoratore



T101840900
Coltello decoratore

FX00506900

Pela pomodoro "Castor",
lama micro dentata



T700700500
Rotella tagliapasta
ø mm. 50



FX00505901

Taglia julienne ad archetto
inox "Castor"



FX00505900 Pelapatate
ad archetto inox "Castor"

FX00505902 Pelapatate
ad archetto inox "Castor"
e lama inox



T700700700
Rotella tagliapasta
ø mm. 70



T500540000

Pelapatate ad archetto
ABS



T505771007
Rotella tagliapizza
ø mm. 100



T701250900

Frusta mm. 85

T701411502
Taglia tartufo



T701281300

Frusta mm. 130



T701281700

Frusta mm. 170



T701341800

Paletta per antiaderente
mm. 180



T422111402
Mezzaluna mm. 140

T422211802
Mezzaluna mm. 180

T422312302
Mezzaluna mm. 230

T422121402
Mezzaluna doppia mm. 140

T422221802
Mezzaluna doppia mm. 180

T422322302
Mezzaluna doppia mm. 230



T504702400

Pinza inox per cucina cm. 24

T504703800

Pinza inox per cucina cm. 38

T704811202

Squamatore con lama intercambiabile



T504911102

Forbice per pizza smontabile



T701191100

Affetta formaggio



T700931202

Coltello per Julienne



T758455000

Coltello decoratore



T700940302

Set per julienne
completo di 3 lame
mm. 3-6-45



T504300002

Radish curler

T501000502

Spiral cutter



T504362200 Potato spiral



T501861802

Pela asparagi

T542040700
Coltello per ostriche



T542010600
Coltello per ostriche
m/co legno



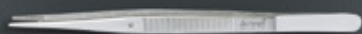
T542020002
Coltello per ostriche
m/co ABS



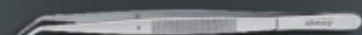
T542000102
Coltello per ostriche m/co POM



T504871500
Pinza dritta cm. 15



T504881500
Pinza becchi piegati cm. 15



T504981400
Pinza a ginocchio cm. 14



T504982000
Pinza a ginocchio cm. 20



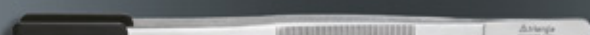
T504872000
Pinza dritta cm. 20



T504873000
Pinza dritta cm. 30



T504883500
Pinza becchi piegati cm. 35



T50487300S
Pinza dritta cm. 30 con puntali in silicone, resistente fino a 220 °C



T504931700
Pinza dritta con cucchiaio per assaggio cm. 17



T504780902
Forbici per erbe



T501996502
Sfilettatore per
piccoli pesci



T501500202
Mandolina a
lama fissa, taglio
mm. 2



T501433002
Mandolina con 3 differenti spessori di taglio
mm. 1/3/5 e julienne mm. 4x4



T582500202 Trita erbe aromatiche

T720170400
Coltello decoratore



T720924502
Svuota verdure



T258115000
Decoratore



T258105000
Decoratore



T258135000
Decoratore



T258145000
Decoratore



T258125000
Decoratore



T256605000
Coltello per intagliare



T266610202
Coltello thai 2 lame

T266625002
Coltello thai lama fissa

T258154600
Scavino



T258174500
Affilatoio ceramico



T909050602 Set decoro 6 pezzi
"Villafane studios"



T908440802 Set decoro 8 pezzi



T908582002
Set decoro 20 pezzi



T908180802
Set per decorare, completo di 8 pezzi



4100CLR Rouet Gourmet

Taglia vegetali e frutti in sottili strisce o fette in continuo. Struttura in acciaio inossidabile con 4 piedini a ventosa. Inclusi 3 set di lame.



100RP Grattugia per Muesli

Interamente in acciaio inox. La sicurezza delle dita è garantita dalla speciale affilatura degli incavi. Dimensioni mm. 280x120x15

TU01 Turn'up

Coppette di verdura in pochi minuti! Struttura in fibra e lame, smontabili, in acciaio inox. Diametro lama cm. 5



BREZ01

Set per raclette con supporto per formaggio amovibile e lavabile in lavastoviglie 230 V - 1000 W



300RP Grattugia Fine

Per grattugiare finemente patate fresche, parmigiano, limoni, aglio, mele, ecc. La sicurezza delle dita è garantita dalla speciale affilatura degli incavi. Grande struttura in acciaio inox con piedini antiscivolo. Dimensioni mm. 135x400x240



BRONCP01

Mandolina "Luis Tellier" leggera e compatta, larghezza taglio mm. 95 altezza taglio regolabile da mm. 0,5 a 10, in dotazione due lame julienne da mm. 4 e 10.



15000

Mandolina inox originale "Bron-coucke", completa di 4 blocchi di lame intercambiabili da mm. 2 / 4 / 7 / 10. Dimensioni mm. 115x400x40 / 1,500 Kg.



8486JAPP - 8485JAPGN

Mandolina giapponese originale Benriner® 8486JAPP larghezza mm 65 8485JAPG larghezza mm 95 incluse 3 lame intercambiabili



N4292

Mandolina inox completa di 3 lame per julienne, Dimensioni mm. 33,8x9,8x3,8



120JB

Mandolina giapponese Benriner Larghezza lama mm. 120



Tutti gli articoli
Gastromax®
resistono a
temperature
fino a 265°C ove
diversamente
indicatedo

GS00313100

Sbattitore



GS00341000

Spalmaburro



GS00319000

Raschietto



GS00340100

Porzionatore per gelato



GS00319800

Leccapentole 125°



GS00669000

Sminuzza cipolle,
aglio, chilli etc...

GS00668500

Tagliaverdure



GS00476300

"Pot Clip" reggi mestolo
silicone/acciaio inox
Resistente fino a 315° C
Espositore 12 pezzi



GS00675200

Termometro con clip



GS00675300

Set termometri per carne



GS00675100

Termometro per cottura

ORIGINAL
GastromaxTM



Tutti gli articoli
Gastromax®
resistono a
temperature
fino a 265°C ove
diversamente
indicato

GS00364000

Coltello per dolci



GS00314100

Cucchiaino 1/2 dl



GS00320100

Schiumarola



GS00316200

Cucchiaino per spaghetti



GS00318600

Mestolo 1 dl



GS00345100

Coltello per formaggio



GS00682300

Cucchiaino professionale da chef, lunghezza cm. 34



GS00652600

Paletta per fritti



GS00681400

Paletta professionale da chef, lunghezza cm. 34



GS00681600

Frusta professionale



GS00314700

Pinza da portata mm. 183



GS00681200

Schiumarola professionale da chef, lunghezza cm. 36,5



GS00653500

Pinza per cucina a becchi larghi mm. 280



GS00682000

Pinza professionale da chef,
lunghezza cm. 31 ideale per cibi molto delicati



GS00682400

Set da servizio professionale



ORIGINAL
GastroMax™

GS00653700Pennello in silicone
larghezza mm. 45**GS00317200**Pennello per griglia
mm. 40 - 170°**GS00653800**Pennello in silicone
larghezza mm. 20**GS00317600**Pennello per pasticceria
mm. 20 - 170°**GS00848266**Display utensili professionali
da cucina 48 pezzi

I taglieri della linea Lubeck sono in legno pressato prodotti con una tecnologia d'avanguardia e rispettosi dell'ambiente. Materiale made in USA Antibatterico e antimuffa Antiscivolo Resistenti fino 180 °C Lavabili in lavastoviglie BPA free

01. CS082253

cm. 20,3x15x0,6

02. CS082260

cm. 37x27x0,6

03. CS084981

cm. 44x32,5x0,6

**TG09135**

Tagliere per pane in acacia cm. 36x25,5x2

**TG10942**

Tagliere in acacia cm. 38x26x4

**TG10943**

Tagliere in acacia cm. 45x30x4

**TG09123**

Tagliere in acacia cm. 42x28x3

**TG09129**

Tagliere in acacia cm. 45x33x1,5

**TG09127**Tagliere in acacia
cm. 41x15x1,5**TG09128**

Tagliere in acacia cm. 43x25x1,5

**TG10489**Mani in acacia
per mescolare l'insalata cm. 15**TG09303**

Set per insalata in acacia cm. 29

48



Carl Schmidt Sohn





T&G utilizza per i suoi prodotti i meccanismi in ceramica della Danese CrushGrind, probabilmente tra i migliori al mondo. Le macine sono completamente regolabili dal fine al grossolano con oltre 12 posizioni fisse. Facili da riempire grazie all'assenza del perno centrale.



H. 155 mm

TG11678(P) • TG11679(S)Opera pepe e sale in faggio anticato
Scatola regalo

H. 240 mm

TG11682(P) • TG11683(S)Opera pepe e sale in faggio anticato
Scatola regalo

H. 150 mm

TG11350(P) • TG11351(S)

Copenhagen pepe e sale faggio



H. 205 mm

TG11654(P) • TG11655(S)

Oblique pepe e sale noce



H. 150 mm

TG11370(P) • TG11371(S)

Copenhagen pepe e sale faggio scuro



H. 150 mm

TG11526(P) • TG11527(S)

Classic pepe e sale



H. 200 mm

TG11530(P) • TG11531(S)

Stockholm pepe e sale



H. 200 mm

TG11744(P) • TG11745(S)

Stockholm pepe e sale acrilico/inox



H. 150 mm

TG11715(P) • TG11716(S)

Apollo inox satinato



H. 150 mm

TG11717(P) • TG11718(S)

Apollo acrilico/inox satinato



H. 200 mm

TG11726(P) • TG11727(S)

Sorcerers acrilico/inox satinato

CrushGrind®
The World's **BEST** Mills!





TG11300(P) • TG11301(S)
Luna pepe e sale



TG11302(P) • TG11303(S)
Luna pepe e sale



TG11304(P) • TG11305(S)
Luna pepe e sale



TG11306(P) • TG11307(S)
Luna pepe e sale



TG11120(P) • TG11121(S)
Sole pepe e sale



TG11122(P)
Sole pepe



TG11124(P)
Sole pepe



TG11126(P) • TG11127(S)
Sole pepe e sale



TG11094(P) • TG11095(S)
Tip Top pepe e sale vetro/inox



TG11090(P) • TG11091(S)
Tip Top pepe e sale vetro



TG11950
Tip Top set regalo sale/pepe



TG11951
Tip Top set regalo sale/pepe



TG27050
Cassetta porta pepe e sale in acacia
160x90x50 mm.

CrushGrind®
The World's *BEST* Mills!



**TG11200**

Display Trita spezie 6+6 pezzi

**TG11203**

Display Trita spezie 6+6 pezzi

**TG11100**

Trita spezie

**TG11102**

Trita spezie



H. 125 mm

**TG11083 • TG11087**

Trita spezie



H. 410 mm

**TG11642(P)**

Capstan pepe H 410 mm.



H. 395 mm

TG11684(P)

Opera pepe in faggio anticato H 395



H. 405 mm



H. 510 mm

TG12311(P) • TG11610(P)

Capstan pepe



CrushGrind®
The World's **BEST** Mills!





TG12902(P) • TG12903(S)
Globe small pepe e sale in acrilico / rame
H. 150 mm



TG12303(P) • TG12304(S)
Capstan pepe e sale in Hevea
H. 150 mm



TG12922(P) • TG12923(S)
Pebble pepe e sale in acrilico / faggio
H. 180 mm



TG12651(P) • TG12652(S)
Capstan pepe e sale in acrilico
H. 100 mm



TG12607(P) • TG12608(S)
Capstan pepe e sale in acrilico
H. 145 mm



TG12648
Belled combi 2 in 1 - pepe e sale in acrilico
H. 140 mm



TG13502
Contenitore sale e pepe
in vetro e acciaio inox
H. 92 mm



TG13122
Contenitore sale e pepe
in vetro e finiture rame
H. 96 mm



TG12660
Macina noce moscata
H. 120 mm



TG12700
Dispaly con 12 basi per macina
sale e pepe in acrilico 155x88x12 mm.



TG12701
Dispaly con 12 basi per macina
sale e pepe in hevea 160x90x15 mm.



TG12702
Dispaly con 12 basi per macina
sale e pepe in acacia 160x90x15 mm.

Classic
Mills!



**C003142000**

Apriscatole da banco
lunghezza asta cm 50
Table mounted
can opener

**C003100000**

Levatappi automatico
da parete
Wall mounted
cork screw

**C003105000**

Levatappi automatico
da banco con morsetto
Table mounted
cork screw

C003091002

Morsa per mortadella Bologna in acciaio inox - base marmo
Mortadella press, stainless steel, marble base

**C003090003**

Morsa per prosciutto in acciaio inox,
modello lux base in polietilene
Ham press, stainless steel with polyethylene base

C003090000

Morsa per prosciutto in acciaio inox, modello lux
Ham press, stainless steel

**C003085000**

Apriostriche inox, con base in legno
Oyster opener, stainless steel

C003090002
Morsa per prosciutto in acciaio inox, modello lux, base marmo
Ham press, stainless steel, marble base



PROFESSIONAL
SERIES



L002059003 - Fenditoio a due mani, inox, m/co ABS
Cleaver, stainless steel

Peso medio / Medium weight: kg. 3,400



L002055003 - Mannaia tipo Emilia, inox, m/co ABS
Cleaver, stainless steel

Peso medio / Medium weight: kg. 2,500



L002058003 - Mannaia tipo Genova, inox, m/co ABS
Cleaver, stainless steel

Peso medio / Medium weight: kg. 3,000



L002060003 - Spadino Roma a due mani, inox, m/co ABS
Cleaver, stainless steel

Peso medio / Medium weight: kg. 2,700

PROFESSIONAL
 SERIES

**L002064003**

Falcetta genovese,
inox, m/co ABS
Cleaver, stainless steel

Peso medio
Medium weight: kg. 1,500

**L002066003**

Spadino tipo Roma,
inox, m/co ABS
Cleaver, stainless steel

Peso medio
Medium weight: kg. 1,300

**L002069023**

Falcetta macello,
inox, m/co ABS cm. 23
Cleaver, stainless steel

L002069026

Falcetta macello,
inox, m/co ABS cm. 26
Cleaver, stainless steel

**L002070000**

Falcetta milanese,
inox, m/co ABS
disponibile in cm. 20 • - 22 • - 25 •
Cleaver, stainless steel

**L002072001**

Coltello mezzo colpo,
m/co plastica cm. 28 - kg. 0,800
Cleaver, stainless steel

L002072002

Coltello colpo,
m/co plastica cm. 28 - kg. 1,100
Cleaver, stainless steel



• I codici dei pesi
e delle misure
alternative li
troverete sul
listino prezzi.

Weight and
measure code
numbers are
available on the
price list.

PROFESSIONAL
SERIES

**L002076000**

Gancio inox portasalsiccie
mm. 320 x 6
*Revoling sausage-hanger,
stainless steel*

**L002074120**

Batticarne inox forgiato
disponibile in Kg. 1,750
Forged tenderizer, stainless steel

**L002078000**

Gancio inox girevole
a una punta
mm. 220 x 9 •
mm. 240 x 10 •
mm. 280 x 12 •
*Revoling hooks
stainless steel*

**L002074200**

Batticarne inox
disponibile in kg. 1 • - 1,5 • - 2 •
Tenderizer, stainless steel

**L002080000**

Gancio inox portapancetta
mm. 240 x 6
*Bacon hooks,
stainless steel*

**L002081000**

Pinza inox per affettati
Tongs for sliced charcuterie, stainless steel

**L002082000**

Gancio inox
a esse una punta
mm. 60 x 3 •
mm. 80 x 4 •
mm. 100 x 4 •
mm. 120 x 5 •
mm. 140 x 6 •
mm. 160 x 6 •
mm. 180 x 6 •
mm. 200 x 9 •
*One point
fixed hooks,
stainless steel*

**L002075100**

Batticarne inox forgiato a paletta kg. 1,100
Forged cutlet bat, stainless steel

**L002084000**

Gancio inox ad ancora
a una punta
mm. 120 x 6 •
mm. 130 x 7 •
*One point
anchor hooks,
stainless steel*

**L002075200**

Batticarne inox forgiato a doppio taglio kg. 1,100
Forged cutlet bat, stainless steel

**1 L021310000**

Anelli segaossa, dentatura spaziata, punte temperate, altezza mm. 20
Blades for endless saw with spaced tooth pattern, hardened tips width mm. 20

2 L021311000

Anelli segaossa, dentatura spaziata, punte temperate, altezza mm. 16
Blades for endless saw with spaced tooth pattern, hardened tips width mm. 16

3 L002134000

Anelli segaossa, dentatura alternata, punte temperate, altezza mm. 20
Blade for endless saw with alternate tooth pattern, hardened tips, Width mm. 20

4 L002134100

Anelli segaossa, dentatura alternata, punte temperate, altezza mm. 16
Blade for endless saw with alternate tooth pattern, hardened tips, Width mm. 16

5 L021321000

Anelli segaossa, speciale per surgelati, dentatura spaziata, punte temperate, altezza mm. 16
Blades for endless saw with spaced tooth pattern, hardened tips width mm. 16

6 L021330000

Anelli segaossa, in acciaio inox, dentatura spaziata, altezza mm. 20
Stainless steel blades for endless saw with spaced tooth pattern, width mm. 20

7 L021331000

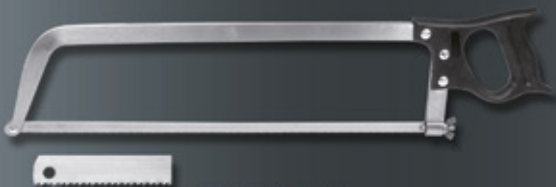
Anelli segaossa, in acciaio inox, dentatura spaziata, altezza mm. 16
Stainless steel blades for endless saw with spaced tooth pattern, width mm. 16

• I codici dei pesi e delle misure alternative li troverete sul listino prezzi.

Weight and measure code numbers are available on the price list.

L002135000

Sega da macellaio in acciaio comune, lama inox
Butcher's saw, carbon steel, stainless steel blade disponibili in cm. 45 • - 50 • - 60 •

**L002141000**

Lame ricambio in acciaio comune
Spare blade, carbon steel disponibili in cm. 40 • - 45 • - 50 • - 60 •

L002138000

Sega da macellaio in acciaio inox, a carica rapida,
Butcher's saw, rapid clamping, stainless steel disponibile in cm. 45 • - 50 •

**L002142000**

Lame ricambio in acciaio inox, a carica rapida
Spare blade, stainless steel disponibili in cm. 45 • - 50 •

L002136000

Sega da macellaio in acciaio inox
Butcher's saw, stainless steel disponibili in cm. 40 • - 45 • - 50 •

**L002140000**

Lame ricambio in acciaio inox
Spare blade, stainless steel disponibili in cm. 40 • - 45 • - 50 • - 60 •

L002139000

Sega da macellaio in acciaio inox, a carica rapida, da cm. 50
Butcher's saw, rapid clamping, stainless steel



PROFESSIONAL
SERIES

L216000000

Piastre per tritacarne inox
mod. 5 • 8 • 12 • 22 • 32 • 42 •
fori da mm. 2 > 20

Plates for meat mincer, stainless steel

L216100000

Coltelli per tritacarne inox
mod. 5 • 8 • 12 • 22 • 32 • 42 •

Knives for meat mincer, stainless steel



• I codici dei pesi e delle misure alternative li troverete sul listino prezzi.

Weight and measure code numbers are available on the price list.

L216000300

Piastre per tritacarne inox a tre fori
mod. 22 • 32 • 42 •

Plates for meat mincer, stainless steel

**L216200000**

Piastre per tritacarne in acciaio al carbonio
mod. 8 • 12 • 22 • 32 • 42 •

fori da mm. 2 > 20

Plates for meat mincer, carbon steel

L216300000

Coltelli per tritacarne in acciaio al carbonio
mod. 8 • 12 • 22 • 32 • 42 •

Knives for meat mincer, carbon steel

**L002097000**

Pungisalame m/co plastica,
punte inox

*Sausage prickers,
plastic handle,
stainless steel points*

**BG00288051**

Inteneritrice manuale
51 lame

**L002098000**

Abbatibuoai bicalibro 22/380
Knocker double caliber

**L002275028**

Sterilizzatore per
coltelli a norme CE
mm. 280x120 h. 400
*Knife steriliser,
CE approved*

**L002275128**

Sterilizzatore per
coltelli, coibentato,
a norme CE
mm. 280x120 h. 400
*Knife steriliser with
isolated body,
CE approved*

L002275240

Sterilizzatore per
coltelli a raggi
ultravioletti UVC
germicida a
norme CE mm.
400x140 h. 620 -
n°1 lampada UVC
16W - capacità 14
coltelli.
*Knife steriliser at
UVC ultraviolet
rays, CE
approved.*



PROFESSIONAL
SERIES

**TS01854400**

Inteneritrice idraulica
con struttura in acciaio inox.
Blocco lame composto da 544 punte,
massimo spessore della carne da intenerire
cm. 12,5 e una larghezza di cm. 30.
Colpi al minuto 55 - trifase 380V

**TS01554500**

Inteneritrice manuale da tavolo
con struttura in acciaio inox.
Blocco lame composto da 544 punte.
Spessore massimo della carne
da intenerire cm. 12,5 ed
una larghezza di cm 30.

**TS01554501**

Inteneritrice manuale da pavimento
con struttura in acciaio inox.
Blocco lame composto da 544 punte.
Spessore massimo della carne
da intenerire cm. 12,5 ed
una larghezza di cm 30.

**TS01954000**

Inteneritrice elettrica semiautomatica
con struttura in acciaio inox.
Blocco lame composto da 540 punte.
Dimensione massima della carne da intenerire
cm. 50 x 40 ed uno spessore massimo di cm. 14.
Trifase 380V

L00663322

Segaossa elettrico
corpo e piano appoggio
in acciaio inox - lama mm. 1720
motore HP 1,5 - monofase 220V
altezza taglio mm. 250 - a norme CE

**L00663312**

Segaossa elettrico
corpo e piano appoggio
in acciaio inox - lama mm. 1400
motore HP 1,5 - monofase 220V
altezza taglio mm. 230 - a norme CE

Tender Star
Made in Belgium

**L002270000**

Mototritacarne elettrico mod. 22
monofase 220 V 0,80 HP- produzione oraria
130/150 kg. - a norme CE. *Electric meat mincer*

L002271000

Mototritacarne elettrico mod. 32
monofase 220 V 1,5 HP
produzione oraria 160/180 kg.
a norme CE
Electric meat mincer

**L002272001**

Mototritacarne elettrico mod. 32 - tramoggia inox
corpo tritacarne in ghisa motore HP 1,5
monofase 220 V - produzione oraria 400 kg. a norme CE.
Electric meat mincer all stainless steel

L002272002

Mototritacarne elettrico mod. 32
tramoggia inox - corpo tritacarne
in acciaio inox - motore HP 1,5
monofase 220 V - produzione oraria
400 kg - a norme CE.
Electric meat mincer all stainless steel

**L002272003**

Mototritacarne elettrico
mod. 32 - tramoggia e carenatura
motore in acciaio inox - corpo tritacarne in acciaio inox - motore
HP 1,5 - monofase 220 V - produzione oraria 400 kg. - a norme CE
Electric meat mincer all stainless steel

L002283015

Grattugia elettrica in alluminio estruso anodizzato
per alimenti, W 230
dimensioni cm. 19,5x23,5xH25
Peso kg. 5,6 - monofase 220V
a norme CE domestico

**L002281160**

Segaossa elettrico mod. Professional - corpo in alluminio
anodizzato - piano di appoggio in acciaio inox - lama
mm. 1550 - motore HP 1 - monofase 220 V - altezza taglio
mm. 260 - a norme CE
Electric bone saw

**L002282160**

Segaossa elettrico mod. Export - corpo in alluminio
tropicalizzato - piano di appoggio in acciaio inox - lama
mm. 1550 - motore HP 1 - monofase 220 V - altezza taglio
mm. 260 - solo per esportazione in Paesi extra CE
Electric bone saw

L002281184

Segaossa elettrico mod. Professional - corpo in alluminio
anodizzato - piano di appoggio in acciaio inox - lama
mm. 1830 - motore HP 1 - monofase 220 V - altezza taglio
mm. 320 - a norme CE
Electric bone saw

L002282184

Segaossa elettrico mod. Export - corpo in alluminio
tropicalizzato - piano di appoggio in acciaio inox - lama
mm. 1840 - motore HP 1 - monofase 220 V - altezza taglio
mm. 320 - solo per esportazione in Paesi extra CE
Electric bone saw

L006651150

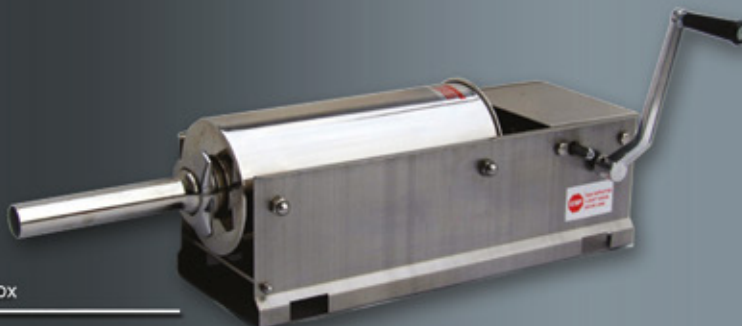
Insaccatrice litri 3 fiancate verniciate
2 velocità - Set imbusti in plastica

**L006651250**

Insaccatrice litri 5 fiancate verniciate
2 velocità - Set imbusti in plastica

**L006651700**

Insaccatrice litri 5 inox
2 velocità - Set imbusti inox

**L006651800**

Insaccatrice litri 7 inox
2 velocità - Set imbusti inox

**L006650300**

Insaccatrice verticale litri 10 inox
2 velocità - Set imbusti inox

**L006650500**

Insaccatrice verticale litri 15 inox
2 velocità - Set imbusti inox

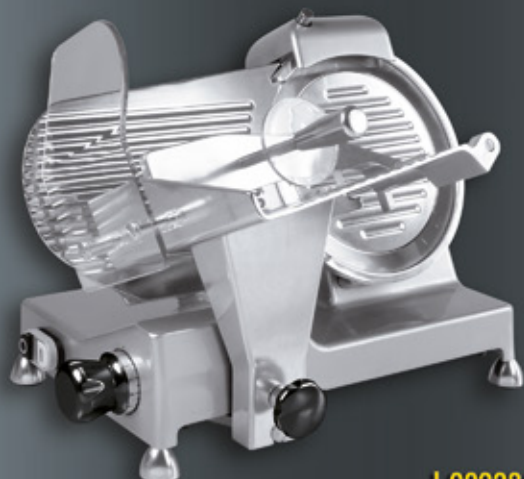


PROFESSIONAL

SERIES

• I codici dei pesi e delle misure alternative li troverete sul listino prezzi.

Weight and measure code numbers are available on the price list.



L00225000
Hamburgatrice manuale
o 100mm. • - 130mm. •



L002284022

Affettatrice elettrica in alluminio pressofuso verniciato
lama mm. 220 - monofase 220V - CE Professionale

L002284025

Affettatrice elettrica in alluminio pressofuso verniciato
lama mm. 250 - monofase 220V - CE Professionale

W9750

Westmark No. 5

W9752

Westmark No. 8

W9754

Westmark No. 10



Coltelli Westmark in carbonio per tritacarne:

W1485

Mod. 5

W1486

Mod. 8

W1487

Mod. 10



Piastre Westmark in carbonio per tritacarne:

W1476

5 foro 4,5

W1479

5 foro 6

W1482

5 foro 8

W1477

8 foro 4,5

W1480

8 foro 6

W1483

8 foro 8

W1478

10 foro 4,5

W1481

10 foro 6

W1484

10 foro 8



P003295080

Gabbia in acciaio inox
per lavaggio coltelli
A 8 posti + 1 affilatoio



Serie imbusti Westmark:

W1493

Mod. 5

W1494

Mod. 8

W1495

Mod. 10



P003295512

Gabbia in acciaio inox
per lavaggio coltelli
A 12 posti + 2 affilatoi

PROFESSIONAL
SERIES

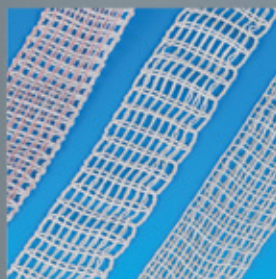
**L002310000**

Tubi completi di ogiva per
caricamento rete.
Diametro mm. 86-96-110-125-140

L002315000
Rete per salumi quadri 10-12-14-16-18

L002316000
Rete per arrostiti quadri 10-12-14-16-18

L002317000
Rete pesante per salumi
bianca/rossa quadri 14-16-18-20-22

**L002321085**

Spago per arrostiti
da 2.4, in rotoli da 85g.
Confezione 10 pezzi

**C006820025**

Confezionatrice sottovuoto mod. "S250 Basic"
corpo in ABS rinforzato con filtro di protezione
liquidi - capacità di aspirazione 15 lt/m - monofase 220W
barra saldante cm. 25 - a norma CE

**C006851530**

Buste goffrate per sottovuoto mm. 150x300

C006852030

Buste goffrate per sottovuoto mm. 200x300

C006852535

Buste goffrate per sottovuoto mm. 250x350

C006853040

Buste goffrate per sottovuoto mm. 300x400

C006850200

Rotoli goffrati mm. 200 lunghezza mt. 6

C006850300

Rotoli goffrati mm. 300 lunghezza mt. 6

**C006830046**

Confezionatrice sottovuoto mod. "S460"
corpo in alluminio e acciaio inox - con filtro di protezione
liquidi - capacità di aspirazione 27 Lt/Min
trippla barra saldante da cm. 46 - a norme CE

**C006840033**

Confezionatrice sottovuoto mod. "Jolly steel"
corpo in acciaio inox - capacità di aspirazione 15 Lt/Min
barra saldante cm. 33 - a norme CE

**L002320045**

Perdis 18, dispenser manuale a freddo per
bobine da 1500 mt, con dispositivo taglio film,
larghezza max bobina 500 mm.

L002325045

Pellicola da 1500 mt,
larghezza 450 mm.

**L002329030**

Alluminio per alimenti in scatola
dispenser 150 mt, larghezza 300 mm.

**L002318030**

Dispenser Vitafilm in metallo per pellicole
da 300 mt e larghezza di 300 mm.

L002322030

Pellicola da 300 mt, larghezza 300 mm.



AC30350290

Ravvivamole Sievert lunghezza mm. 290

Grinding - wheel dresser

AC30351290

Rotelle di ricambio per ravvivamole Sievert

Spare part

**AC30340300**

Pietra MAB 300 x 30 x 80 gr. 400

Whet stone

AC30310250 - 250 x 40 x 30**AC30310300** - 300 x 40 x 30**AC30310400** - 400 x 40 x 30

Mola in corrodane per lucidatura gr. 60 rinforzate

Grinding wheel

**AC30320300** - 300 x 40 x 50**AC30320355** - 355 x 40 x 50**AC30320406** - 406 x 40 x 50**AC30320508** - 508 x 40 x 50**AC30320610** - 610 x 40 x 50**AC30320710** - 710 x 40 x 50

Mole originali MAB in alundum vetrificato per affilatura gr. 90

Grinding wheel

**L002285000**

Affilatrice elettrica semiprofessionale per coltelli DMS, mola in ceramica brevettata, corpo in acciaio inox made in Germany

**L002278000**

Affilatoio professionale diamantato "RedSteel II" con supporto inox per fissaggio al tavolo di lavoro

**L002276000**Affilatrice elettrica, con spazzola abrasiva lamellare e feltro, 600 W
Sharpening machine**L002277000**Affilatrice elettrica, con nastro abrasivo a secco e feltro, 600 W
Sharpening machine

PROFESSIONAL

SERIES

**P003626115**

Grembiule in PE 25 my
cm. 115x76

P003626145

Grembiule in PE 35 my
cm. 130x76

P003627130

Grembiule in PE 55 my
cm. 130x76

P004626115 - BLU

Grembiule in PE 25 my
cm. 115x76

P004626145 - BLU

Grembiule in PE 35 my
cm. 130x76

P004627130 - BLU

Grembiule in PE 55 my
cm. 130x76

**P00364300**

Copriscarpe in PE Blu

**P003541000**

Mascherina monouso

**P004591000 - BLU**

Guanti monouso in Vinile/Nitrile
Senza polvere
Tg. S - M - L - XL

**P005591000 - NERI**

Guanti monouso in Vinile
Senza polvere
Tg. S - M - L - XL

**P003593000**

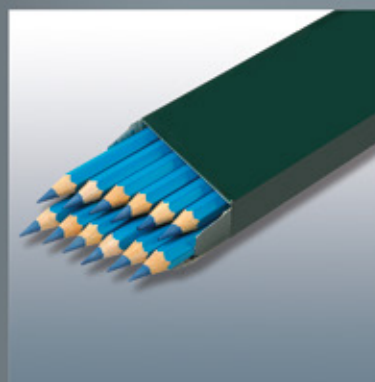
Guanto PE monouso

**P003534000**

Elastici in poliuretano
per guanti in acciaio

P004534000 - BLU

Elastici in poliuretano
per guanti in acciaio

**P003539094**

Matita per carne,
colore blu

ARTICOLI MONOUSO

SERIES



- Extra small
- Small
- Medium
- Large
- Extra large

**P003528000**

Guanti Niroflex, a norme CE
5 dita reversibile mis. XS - S - M - L - XL •

P003533000

Guanto Niroflex, a norme CE
5 dita reversibile con manicotto cm 15
mis. XS - S - M - L •

**P003579000**

Guanti antitaglio Niroflex BlueCut advanced X
sviluppati appositamente per l'uso nell'industria alimentare
certificati secondo la norma EN388:2016 - senza fibra di vetro
Certificati per il contatto con alimenti. TG. 7 / 8 / 9 / 10

**P003595000**

Sottoganti in cotone con polsino

**P003537000**

Portacoltelli in plastica
bianca, composto di
cintura e gancio
per affilatoio

**P003583000**

Guanti Ansell Edmont, duzmor 45,
a norme CE, per alimenti
in lattice naturale taglia 8 1/2 - 9 1/2

**P003538000**

portacoltello da cintura
a 1 posto in plastica bianca

**P003596000**

Sottoganto in cotone extra, lunghezza cm. 31

**P003535000**

Manicotto in policarbonato
mis. L - XL •

**P003586010**

Guanto anticalore in tessuto cotone-poliestere
rivestito in nitrile resistente fino a 250°
lunghezza 35 cm. a norme CE taglia 10

**P003669000**

Levigatore per taglieri in plastica

P003669001

Lama di ricambio per levigatore

SICUREZZA

SERIES

• I codici
delle misure
alternative li
troverete sul
listino prezzi.

*Measure code
numbers are
available on the
price list.*

**KCL0754000**

Guanti KCL mod. "VeroChem"
in nitrile - spessore mm. 0,28.
Estremamente soffici ed elastici,
ottima flessibilità ed elevata calzabilità.
Esente da sostanze allergizzanti.
Certificati per il contatto
con sostanze alimentari
Made in Germany.
TG. 7 - 8 - 9 - 10

**P0053C0010**

Guanto anticalore in fibra aramidica,
lunghezza cm. 38
Ottimo isolamento termico fino a 350 °C
Alta resistenza al taglio.
TG 10

**P00CS72000**

Guanti Showa CS720 rivestiti in nitrile
a doppia immersione.
Eccellente grip con prodotti bagnati.
Ideali per il settore ittico e la lavorazione
di frutta e verdura.
Certificati per il contatto con
sostanze alimentari
TG 7 - 8 - 9 - 10

**P00SH28210**

Guanti termici Showa Temres 282.
Mantengono le mani calde, asciutte
e ben protette nei climi freddi,
fornendo confort e prestazioni ottimali.
Resistenti al freddo da contatto fino a -50 °C
TG 10

P003587000

Guanti in maglia termoisolanti
Niroflex BlueShell Ice Dot
Manipolazione sicura di prodotti refrigerati
e surgelati.
Resistenti al freddo da contatto fino a -20 °C
Palmi puntinati in PVC
per una maggiore aderenza
Certificati per il contatto con sostanze alimentari
TG 7 - 8 - 9 - 10

**P003510060**

Corpetto Manulutex, Flexinox
placche di acciaio inox, reversibile
a norme CE - Misure cm. 72x45

P003512076

Corpetto Manulutex, Flexinox
placche di acciaio inox, reversibile
a norme CE - Misure cm. 80x55

**P003514076**

Corpetto Niroflex
in maglia di acciaio inox,
a norme CE - Misure cm. 75x45

P003514080

Corpetto Niroflex
in maglia di acciaio inox,
a norme CE - Misure cm. 80x55

**P003620115**

Grembiule in poliuretano bianco
a norme CE - mis. 90 x 115

P003625110

Grembiule in PVC bianco
mis. 75 x 100

SICUREZZA

P003642000

Scarpa di sicurezza con tomaia in microtech,
suola in PU monodensità antiscivolo,
a norme CE con puntale in acciaio mis. 36 ÷ 47 •



• I codici
delle misure
alternative li
troverete sul
listino prezzi.

*Measure code
numbers are
available on the
price list.*

P003646000

Sabot di sicurezza con tomaia in pelle Fly forata,
suola in PU monodensità antiscivolo,
a norme CE con puntale in acciaio mis. 35 ÷ 47 •

**P003640000**

Stivale in PVC/nitrile bianco,
a norme CE mis. 37 ÷ 46 •

**P003641000**

Stivale in PVC/nitrile bianco,
con puntale in acciaio, a norme CE mis. 37 ÷ 46 •

SICUREZZA

SICUREZZA

SERIES

**P003765040**

Spazzola Hygenia, sterilizzabile
mm. 400 x 48

P003760027

Spazzola Hygenia, sterilizzabile
mm. 270 x 70

P003765028

Spazzola Hygenia, sterilizzabile
mm. 280 x 50

**P003700019**

Spazzola per ceppo Hygenia
con lamelle in acciaio zincato

**P003750020**

Spazzola Hygenia, sterilizzabile
mm. 206 x 70

P003755018

Spazzola Hygenia, sterilizzabile
mm. 184 x 64

**P003668060**

Spingiacqua Hygenia, sterilizzabile cm 60

P003665040

Spingiacqua Hygenia, sterilizzabile cm 40

**P003772040**

Spazzola Hygenia sterilizzabile
mm. 400 x 60 x 65

P003770030

Spazzola Hygenia sterilizzabile
mm. 280 x 50 x 26

P003780014

Manico per spazzole e spingiacqua
Hygenia in alluminio rivestito cm. 140

**P006155055**

Spingiacqua in polipropilene cm 55

P006520014

Manico in alluminio per spingiacqua cm. 140

SI CURA LA SICUREZZA



SG00102500

Apriscatole "Columbus"



SG00944200

Apriscatole "Sieger bravo"



SG00602700

Cavatappi "Bardolino"



SG00603100

Cavatappi "Sieger Teleskop"



SG00948100

Rompinoci "Nussprofi"



SG00200100

Apriscatole "Sieger boy"

LT000XV550

Apriscatole da banco "Luis Tellier"
in acciaio inox, asta cm. 55

SG00030100

Apriscatole da banco "Clou 30"



SG00122400

Apriscatole professionale
"Monopol Titan"



SG00614100

"Avanti"



SG00611100

"Avanti"



SG00610100

"Avanti"

SIEGER®

MONOPOL®

WESTMARK®


SG00616000

 Cavatappi "Monopol Fino"
finitura satinata

SG00626000

 Cavatappi
"Monopol Barolo"
finitura satinata

SG00114300

 Pela mela "Westmark" con morsetto
per fissaggio al tavolo,
ideale anche per le patate.

BR00597000

Apriostriche Birambeau ariane


C003120000

Cavatappi cameriere


C003184000

Rompinoci cromato


C003114000

 Cavatappi gigante "Impero"
altezza totale cm. 33,5

C003119000

Cavatappi "Tavernello"


C003117000

Cavatappi "Skylab"


C003115000

Cavatappi "Sultano"

SIEGER®

MONOPOL®

WESTMARK®

B002445055

Poche monouso cm. 55

**B002450051**Serie assortita di 10 punte
per poche in policarbonato**B002475011**Raschietto inox
lama tonda cm. 11**B002476011**Raschietto inox
lama retta cm. 11**B002423030**

Pennello in plastica alimentare cm. 30

**B002433040**

Pennello in plastica alimentare cm. 40

**B007845100**Set coppapasta rigato
11 pezzi, Ø cm. 2 a cm. 9**B007845700**Set coppapasta lisci
11 pezzi, Ø cm. 2 a cm. 9**B002478025**

Spatola maryse cm. 25

**B002473025**

Spatola melamina cm. 30

**B002474030**

Spatola melamina cm. 35

**B000799016**

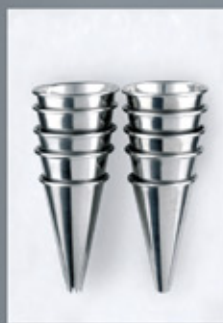
Raschietto in plastica cm. 16

**B002438035**

Poche nylon cm. 40

B002438040

Poche nylon cm. 50

B002454055Serie assortita di 10 punte
per poche in acciaio inox**T000643025**Termometro a penna,
inox -40 + 40 °C**T000519064**Termometro a gancio
-40 + 40 °C diam. mm. 64**T000518064**Termometro con supporto inox
-40 + 40 °C diam. mm. 64

**AG02182021**

Cesoia per potare a doppio taglio, mm. 210

**AG02189019**

Cesoia per potare a battente, lama teflonata, mod. Patin 4, mm. 190

**AG02183020**

Cesoia per potare a doppio taglio con fulcro disassato, mm. 200

**AG02184022**

Cesoia per potare a lame intercambiabili, mm. 220

**AG01112021**

Cesoia professionale a cuneo lama dritta cm. 21

**AG02187021**

Cesoia per giardino, manico in nylon, mm. 210

**AG01612021**

Cesoia professionale a cuneo lama curva cm. 21

**AG02186000**

Cesoia per potare forgiata, con fermadado, cm. 19•21•23

**AG02112021**

Cesoia professionale a by-pass cm. 21

**AG02228011**

Coltello innesto, cassa ottone, lama curva, mm. 55

**AG02226011**

Coltello innesto, manico abs, lama curva, mm. 55

**AG02230065**

Coltello innesto professionale con paletta, manico legno, lama mm. 65

**AG02227065**

Coltello innesto professionale, manico legno, lama mm. 65

**AG02229065**

Coltello innesto professionale, manico ABS, lama mm. 65,

**AG02231070**

Roncola professionale, manico legno, lama mm. 70

AG02179080

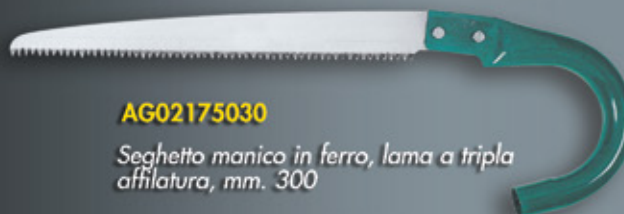
Tagliarami a battente, lama curva,
mm. 800

**AG02175035**

Seghetto manico in ferro, lama a tripla
affilatura, mm. 350

**AG02175030**

Seghetto manico in ferro, lama a tripla
affilatura, mm. 300

**AG02177020**

Seghetto chiudibile manico in plastica,
lama a tripla affilatura, mm. 200

**AG02176030**

Seghetto manico in plastica,
lama a tripla affilatura, mm. 300

**AG02176025**

Seghetto manico in plastica,
lama a tripla affilatura, mm. 250

**AG02180080**

Tagliarami a battente, lama retta,
mm. 800

**AG07522075**

Forbice tagliasiepe professionale
cm. 75

AG06022060

Forbice tagliasiepe professionale
cm. 60

**AG02196025**

Forbice da potatura elettrica
con tecnologia cordless
potenza 260W – peso gr. 850
taglio massimo mm. 25
autonomia 3 ore
fornita con 2 batterie



AGRICOLTURA

**MA40220012**

Espositore 12 pz. cesoie
serie giardino:
MA30160016 - pz. 4
MA30190019 - pz. 4
MA31190019 - pz. 4

**MA30230012**

Espositore 12 pz. cesoie
serie professional:
MA36210021 - pz. 4
MA35210021 - pz. 4
MA30190019 - pz. 4

**MA35210021**

Cesoia vendemmia, tipo pesante,
lame inox cm. 21

**MA36210021**

Cesoia vendemmia, m/co alluminio,
tipo pesante, lama inox cm. 21

**MA31190019**

Cesoia giardino/potare, lame inox cm. 19

**MA33195019**

Cesoia cogliuva cm. 19

**MA30160016**

Cesoia giardino/cogliuva, lame inox cm. 16

**MA33194016**

Cesoia cogliuva/agrumi cm. 16

**MA30190019**

Cesoia giardino/cogliuva, lame inox cm. 19

**MA11180018**

Espositore 18 pz. forbici serie titanium ultra

5" - pz. 6

7" - pz. 6

8" - pz. 6

**MA11175050**

Forbici lavoro inox titanium coated 5"

**MA11171070**

Forbici lavoro inox titanium coated 7"

**MA11173080**

Forbici sartina inox titanium coated 8"

**MA11174090**

Forbici sartina inox titanium coated 9"



**P230/312**

Pelle moderne 3 1/2"

**U350/312**

Unghie moderne 3 1/2" microdentata

**P235/312**

Pelle moderne punta lancia 3 1/2"

**U355/312**

Unghie moderne punta lancia 3 1/2" microdentata

**P210/312**

Pelle gambi esagonali 3 1/2"

**U355/400**

Unghie moderne punta lancia 4" microdentata

**P210/400**

Pelle gambi esagonali 4"

**U310/312**

Unghie gambi esagonali 3 1/2" microdentata

**P215/312**

Pelle esagonali punta lancia 3 1/2"

**U310R/312**

Unghie gambi esagonali punte rette 3 1/2" microdentata

**T400/414**

Pedicure mezza tonda 4 1/4"

**U340/312**

Unghie francesi pesanti 3 1/2" microdentata

U340/400

Unghie francesi pesanti 4" microdentata



F.lli POMONI
Forbici di
Alta Qualità

Made in



**R140/312**

Ricamo fiorato manico dorato 3 1/2"

**B610/312**

Baby moderna 3 1/2"

**R150/312**

Ricamo coda leone manico dorato 3 1/2"

**N520/312**

Pelinaso pallino 3 1/2"

**RCP/312**

Ricamo cicogna dorata ala nichelata 3 1/2"

RCP/414 4 1/4" **RCP/612** 6 1/2"**N520/400**

Pelinaso 4"

**S700/400**

Silhouette 4"

**R100/312**

Ricamo retto 3 1/2"

R100/400 Ricamo retto 4"**BFF/412**

Baffi 4 1/2" microdentata

**R120/400**

Ricamo anelli larghi 4"

R120/412 Ricamo anelli larghi 4 1/2"**UF100/800** Ufficio 8"**UF100/900** Ufficio 9" **UF100/1000** Ufficio 10"


F.lli POMONI
Forbici di
Alta Qualità

Made in



**M100/500** Merciaio 5"**M100/512** Merciaio 5 1/2" **M100/600** Merciaio 6"**SI100/600** Sartina 6"**SI100/700** Sartina 7" **SI100/800** Sartina 8"**L100/400** Lavoro 4"**L100/412** 4 1/2" **L100/500** 5" **L100/512** 5 1/2"**L100/600** 6" **L100/612** 6 1/2" **L100/700** 7"**W100/600** Forbice microdentata 6"**W100/700** 7" **W100/800** 8" **W100/900** 9"**LD200/600X**

Lavoro inox M/CO nylon 6"

**W200/800**

Forbice cromata qualità extra 8"

**SID200/700X** Sartina inox M/CO nylon 7"**SID200/800X** Sartina inox M/CO nylon 8"**W300/800**

Forbice cromata con molla qualità extra 8"

**SD100/900X** Sarto inox M/CO nylon 9"**SD100/1000X** Sarto inox M/CO nylon 10"**SD100/1100X** Sarto inox M/CO nylon 11"**SID210/800X** Sartina inox M/CO nylon 8" per mancini**S100/800** Sarto cromato qualità extra 8"**S100/900** Sarto cromato qualità extra 9" **S100/1000** Sarto cromato qualità extra 10"

SID400/800X

Sartina inox M/CO nylon 8"

Lame in acciaio ad alto tenore di carbonio, HRC 57

**SD400/900X**

Sarto inox M/CO nylon 9"

Lame in acciaio ad alto tenore di carbonio, HRC 57

**SD400/1000X**

Sarto inox M/CO nylon 10"

Lame in acciaio ad alto tenore di carbonio, HRC 57

**RD500/600X**

Ricamo inox M/CO nylon 6" speciale per fibre composite (kevlar, carbonio)

Lame microdentate in acciaio ad alto tenore di carbonio, HRC 62

**MD500/650X**

Multiuso inox M/CO nylon 6,5" speciale per fibre composite (kevlar, carbonio)

Lame microdentate in acciaio ad alto tenore di carbonio, HRC 62

**SD500/900X**

Sarto inox M/CO nylon 9" speciale per fibre composite (kevlar, carbonio)

Lame microdentate in acciaio ad alto tenore di carbonio, HRC 62




F.lli POMONI
Forbici di
Alta Qualità

Made in



**U350/312X**

Unghie moderne inox 3 1/2" microdentata

**P230/312X**

Pelle moderne inox 3 1/2"

**U340/312X**

Unghie francesi pesanti inox 3 1/2" microdentata

U340/400X

Unghie francesi pesanti inox 4" microdentata

**P235/312X**

Pelle moderne inox punta lancia 3 1/2"

**U355/312X**

Unghie moderne inox punta lancia 3 1/2" microdentata

**U355/400X**

Unghie moderne inox punte lancia 4" microdentata

**N520/400X**

Pelinaso inox 4"

**T400/414X**

Pedicure mezza tonda inox 4 1/4"

**BFF/412X**

Baffi inox 4 1/2" microdentata

**L100/500X** Lavoro inox 5"**L100/600X** Lavoro inox 6"**L100/700X** Lavoro inox 7"**SI100/700X**

Sartina inox 7"



F.lli POMONI
Forbici di
Alta Qualità

Made in



**PRS100/512X**

Forbice sfoltire inox 5,5"

**PRS200/512X**

Forbice sfoltire doppia dentatura inox 5,5"

**PR100/512X**

Forbice parrucchiere inox 5,5" microdentata

**PR100/600X**

Forbice parrucchiere inox 6" microdentata

**PR100/612X**

Forbice parrucchiere inox 6,5" microdentata

**E500/14**

Espositore completo 144 pezzi

**E400/36X**

Espositore 36 pezzi inox

**E300/12X**

Espositore 12 pezzi inox

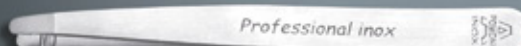
POMONI
F.lli POMONI
Forbici di
Alta Qualità

Made in

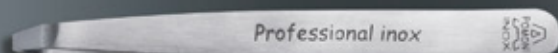


**PN110X**

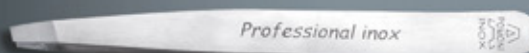
Pinzetta INOX obliqua cm. 8

**PN300X**

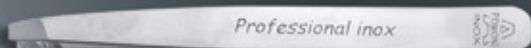
Pinzetta INOX tonda cm. 9,5

**PN500X**

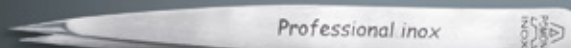
Pinzetta INOX granchio cm. 9,5

**PN100X**

Pinzetta INOX obliqua cm. 9,5

**PN200X**

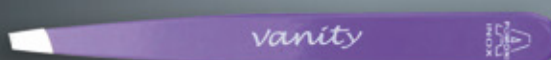
Pinzetta INOX retta cm. 9,5

**PN400X**

Pinzetta INOX a punta cm. 9,5

**PN100XFS**

Pinzetta INOX obliqua cm. 9,5 Sublimate Fantasy

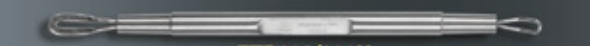
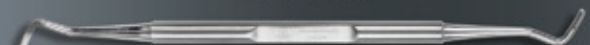
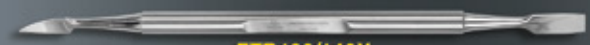
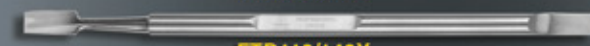
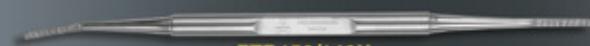
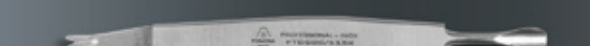
**PN100X - 4005**

Pinzetta INOX obliqua cm. 9,5 Vari Colori

1016	1003	2004	3013	4005
				
5002	6038	3011	4010	3033
				

**PN100X 24**

Espositore 24 Pinzette INOX oblique Colori Assortiti

**FTD600/120X****FTD140/140X****FTD130/140X****FTD100/120X****FTD120/140X****FTD160/140X****FTD110/140X****FTD150/140X****FTD100/140X****FTD500/115X****TU150/8MX**

Tagliaunghie inox per mani mod. giapponese

**TU150/8PX**

Tagliaunghie inox per piedi mod. giapponese

**TU160/64X**

Tagliaunghie inox per mani mod. confort

**TU160/85X**

Tagliaunghie inox per piedi mod. confort

**TU100/90X**

Tagliaunghie inox per piedi

**TU100/60X**

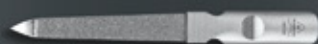
Tagliaunghie inox per mani

**TU200/63X**

Tagliaunghie inox modello slim

LM100/95X

Limetta diamantata manico INOX cm. 9,5

**LM100/110X**

Limetta diamantata manico INOX cm. 11

**LM100/130X**

Limetta diamantata manico INOX cm. 13

**LM100/150X**

Limetta diamantata manico INOX cm. 15

**LM100/180X**

Limetta diamantata manico INOX cm. 18

**LM200/115**

Limetta diamantata manico NYLON cm. 11,5

**LM200/155**

Limetta diamantata manico NYLON cm. 15,5

**LM200/175**

Limetta diamantata manico NYLON cm. 17,5

**LMCL4G/180**

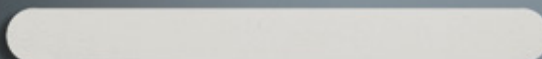
Limetta Mary lucidaunghie cm. 18 4 grane

**LMC100/180**

Limetta Mary cm. 18 grana 100

**LMC120/180**

Limetta Mary cm. 18 grana 120

**LMC150/180**

Limetta Mary cm. 18 grana 150

**LMC180/180**

Limetta Mary cm. 18 grana 180

**LMC240/180**

Limetta Mary cm. 18 grana 240

**TU100/15X**

Display tagliaunghie 15 pezzi

**EDOL100/12**Display dosatori olio tecnico,
speciale per forbici e rasoi, con pennello applicatore



TR100/110-5X
TR100/110-7X

Tronchese pelle inox
incassato cm. 11 taglio 5 o 7



TR110/120-5XK
TR110/120-7XK

Tronchese pelle inox cobalto
sovrapposto cm. 12 taglio 5 o 7



TR200/100X

Tronchese unghia inox
cm. 10



TR200/110X

Tronchese unghia inox
cm. 11



TR200/120X

Tronchese unghia inox
cm. 12



TR200/130X

Tronchese unghia inox
cm. 13



TR200/140X

Tronchese unghia inox
cm. 14



TR300/110X

Tronchese unghia inox
cm. 11



TR300/140X

Tronchese unghia inox
cm. 14



TR400/110X

Tronchese unghia incarnita
inox cm. 11



TR400/140X

Tronchese unghia incarnita
inox cm. 14



TR500/150X

Tronchese taglio frontale
inox cm. 15

**AS 310/3RO**

Astuccio manicure in vera pelle
con 3 pezzi inox - colore rosso

**ASN 300/4**

Astuccio manicure in vera pelle
con 4 pezzi inox - colore nero

**ASN 210/7**

Astuccio manicure in vera pelle con 7 pezzi inox - colore nero

ASB 210/7

Astuccio manicure in vera pelle con 7 pezzi inox - colore bordeaux

**ASN 100/5**

Astuccio manicure in vera pelle
con 5 pezzi inox - colore nero

ASB 100/5

Astuccio manicure in vera pelle
con 5 pezzi inox - colore bordeaux

**ASN 200/5**

Astuccio manicure in vera pelle
con 5 pezzi inox - colore nero

ASB 200/5

Astuccio manicure in vera pelle
con 5 pezzi inox - colore bordeaux

**ASN 120/9**

Astuccio manicure in vera pelle
con 9 pezzi inox - colore nero

ASB 120/9

Astuccio manicure in vera pelle
con 9 pezzi inox - colore bordeaux

**ASN 110/8**

Astuccio manicure in vera pelle
con 8 pezzi inox - colore nero

ASB 110/8

Astuccio manicure in vera pelle
con 8 pezzi inox - colore bordeaux



F.lli POMONI
Forbici di
Alta Qualità



NP556 Display 24 pezzi tagliaunghie inox mani e piedi con raccogli unghie.

NP556B Ricambio tagliaunghie per mani - box da 12 pezzi

NP557B Ricambio tagliaunghie per piedi - box da 12 pezzi



NP123 Display 24 pezzi tagliaunghie inox extra slim



NP129 Display 24 pezzi pinze inox taglia cuticole



NP760 Display 30 pezzi lime in vetro (brevettate)

NP760E Ricambio lime in vetro cm. 9 - box da 15 pezzi

NP750E Ricambio lime in vetro cm. 14 - box da 15 pezzi



NP83 Display 24 pezzi pinze inox rimuovi zecche



NP57 Display 20 pezzi pinze in plastica rimuovi zecche



NP500 Display 12 pezzi card rimuovi zecche



**F001134120**

Forbice per modellisti 12"

**F001137070**

Forbice orefice 7"

**F001136090**

Forbice per cuoio con molla 9"

**F001138070**

Forbice orefice 7"

**F001135080**

Forbice per gomma doppia curva 8"

**F001132080**

Forbice per cuoio, lama dentata 8"

**F001133070**

Forbice per gomma, lama curva 7"

**F001132100**

Forbice per cuoio, lama dentata 10"

**F001139000**Forbice modello scarperia 5" • 6" • 7"
manici verniciati

EXCELLENT

SERIES

**F001151010**

Tronchese orig. solingen per pelle, incassato cm. 10

**F001155013**

Tronchese orig. Solingen per unghie cm. 13

**F001153010**

Tronchese orig. solingen per pelle, sovrapposto cm. 10

F011153010

Tronchese orig. solingen inox per pelle, sovrapposto cm. 10

**F001157011**

Tronchese orig. solingen per unghie cm. 11,5

F011157011

Tronchese orig. solingen inox per unghie cm. 11,5

**F001152010**

Tronchese orig. solingen per unghie cm. 10

**F001156014**

Tronchese orig. solingen per unghie, cm. 14,5

**F001152011**

Tronchese orig. solingen per unghie cm. 11

**F001058065**

Forbice tagliacampioni, ghisa 6 1/2

**F001059080**

Forbice tagliacampioni, acciaio 8"

**F001065075**

Forbice tagliacampioni, acciaio 7 1/2

**F001052080**

Forbice casa inox, manico plastica 8"

**F001152013**

Tronchese orig. solingen per unghie cm. 13

EXCELLENT

SERIES



WP92005050
Forbice ricamo inox 5"



WP92006060
Forbice lavoro inox 6"

WP92007070
Forbice sarto inox 7"



WP92008080
Forbice sarto inox 8"



WP92010100
Forbice sarto inox 10"



WP92100100
Forbice sarto inox mod. pesante 10"



WP80000080
Forbice cucina inox 8"



PERFECTION
SERIES





WI08206565

Forbice parrucchiere cobalto inox 6 1/2"



WI08206060

Forbice parrucchiere inox 6"



WI08135555

Forbice parrucchiere inox 5 1/2"



WI08135050

Forbice parrucchiere inox 5"



WI08249060

Forbice parrucchiere per
sfoltire inox, a due lame dentate 6"



WI08135355

Forbice parrucchiere per
sfoltire inox, a una lama dentata 5 1/2"



MILLENNIUM - ROSE-LINE
SERIES®



**WP00650065**

Forbice parrucchiere inox 6 1/2"

**WP00555055**

Forbice parrucchiere inox 5 1/2"

**WP00600060**

Forbice parrucchiere inox 6"

**WP0000550055**

Forbice parrucchiere inox 5 1/2"

**WN01550055**

Forbice parrucchiere inox 5 1/2"

**WN01500050**

Forbice parrucchiere inox 5"

**WI00100KIO**Rasoio mezza lama originale Kismet
completo di 6 lame ricambio**WI00CNCTR0**

Rasoio "click-n-cut"

completo di lama liscia + lama modellante

ONLINE PROFESSIONAL SERIES



DISTRIBUTORI ESCLUSIVI



Alla kan fiska.



LAIKA COLTELLERIE srl

Via Figino 46/R - 20016 Pero MI

Tel 02.3539424, Fax 02.33910397

www.laikacoltellerie.com - info@laikacoltellerie.com