

Linea Taglio

Art. 10



Disosso stretto

Narrow boning knife

Couteau à desosser étroit

Mis.	Col.				
13	4.10.13	1.10.13	7.10.13	3.10.13	6.10.13
15	4.10.15	1.10.15	7.10.15	3.10.15	6.10.15
18				3.10.18	6.10.18

Art. 15



Scannare 2 tagli

Double cut sticking knife

Couteau à saigner à 2 tranchants

Mis.	Col.
20	4.15.20
22	4.15.22
24	4.15.24

Art. 11



Disosso largo

Wide boning knife

Couteau à desosser large

Mis.	Col.				
13	4.11.13	1.11.13	7.11.13	3.11.13	6.11.13
16	4.11.16	1.11.16	7.11.16	3.11.16	6.11.16
18	4.11.18	1.11.18	7.11.18	3.11.18	6.11.18
20	4.11.20				
26	4.11.26				

Art. 16



Coltello francese

Butcher knife

Couteau de boucher

Mis.	Col.				
16	4.16.16				
18	4.16.18	1.16.18	7.16.18	3.16.18	6.16.18
20	4.16.20	1.16.20	7.16.20	3.16.20	6.16.20
22	4.16.22	1.16.22	7.16.22	3.16.22	6.16.22
24	4.16.24	1.16.24	7.16.24	3.16.24	6.16.24
26	4.16.26	1.16.26	7.16.26	3.16.26	6.16.26
28	4.16.28	1.16.28	7.16.28		
31	4.16.31	1.16.31	7.16.31	3.16.31	6.16.31
36	4.16.36	1.16.36	7.16.36		

Art. 12



Disosso americano

American boning knife

Couteau à désosser américain

Mis.	Col.
13	4.12.13
15	4.12.15

Art. 17



Coltello Emilia

Butcher knife "Emilia" model

Couteau modèle "Emilia"

Mis.	Col.
16	4.17.16
17	4.17.17
19	4.17.19

Art. 13



Disosso americano flex

Flex American boning knife

Couteau à desosser américain flexible

Mis.	Col.
13	4.13.13
15	4.13.15

Art. 18



Coltello pelare

Trimming knife

Couteau à peler

Mis.	Col.
16	4.18.16
18	4.18.18

Art. 14



Scannare

Sticking knife

Couteau à saigner

Mis.	Col.		
14	4.14.13		
16		1.14.16	7.14.16
18		1.14.18	7.14.18
20	4.20.13		

Art. 19



Coltello scuoiare

Skinning knife

Couteau à éventrer

Mis.	Col.
16	4.19.16
18	4.19.18

Linea Taglio

Art. 20



Scimitarra americana

American butcher knife

	Mis.	Col.
Couteau "cimenterre"	25	4.20.25
	30	4.20.30

Art. 25



Mannaretta

Cleaver

	Mis.	Col.
Couperet	16	4.25.16
	18	4.25.18
	20	4.25.20

Art. 21



Coltello scimitarra

Butcher knife

	Mis.	Col.
Couteau "cimenterre"	26	4.21.26
	30	4.21.30

Art. 26



Coltello prosciutto

Ham-slicer knife

	Mis.	Col.
Couteau pour jambon	24	4.26.24
	27	4.26.27
	30	4.26.30

Art. 22



Coltello banco

Slicing knife

	Mis.	Col.
Couteau de boucher large	20	4.22.20
	23	4.22.23
	26	4.22.26
	29	4.22.29
	32	4.22.32
	36	4.22.36

Art. 27



Coltello salato

Slicing knife

	Mis.	Col.
Couteau à saucisson	24	4.27.24
	28	4.27.28
	30	4.27.30
	33	4.27.33
	36	4.27.36

Art. 23

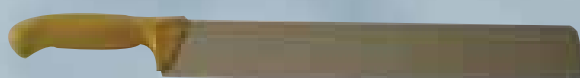


Mezzo colpo 5 mm.

Half-heavy knife

	Mis.	Col.
Couteau de boucher demi feuille	29	4.23.29
	32	4.23.32 1.23.32 7.23.32
	36	4.23.36

Art. 28



Coltello formaggio

Knife for cheese

	Mis.	Col.
Couteau à fromage	34	4.27.24
	42	4.27.42

Art. 24



Colpo 5 mm.

Heavy knife

	Mis.	Col.
Feuille à fendre	28	4.24.28 1.24.28 7.24.28

Art. 29



Coltello pane

Knife for bread

	Mis.	Col.
Couteau à pain	28	4.29.28
	30	4.29.30
	33	4.29.33
	36	4.29.36

Linea Taglio

Art. 30



Coltello pasticcere

Knife for pastry

Mis.	Col.
25	4.30.25

Couteau à pâtisserie

Art. 35



Coltello tavola dentato

Dented knife

Mis.	Col.
7	4.35.7 1.35.7 7.35.7

Couteau de table à dents

Art. 31



Coltello cuoco largo

Wide cook's knife

Mis.	Col.
20	4.31.20
25	4.31.25
30	4.31.30

Couteau chef large

Art. 36



Coltello per bistecca

Knife for steak

Mis.	Col.
7	4.36.7 1.36.7 7.36.7

Couteau à steak

Art. 32



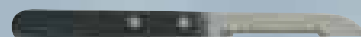
Coltello filettare

Fish filleting knife

Mis.	Col.
18	4.32.18
22	4.32.22

Couteau à fileter

Art. 37



Pelapatate ad astina

Potato peeler

Mis.	Col.
8	1.37.8

Eplucheur économe

Art. 33



Coltello cuoco curvo

Knife for vegetables

Mis.	Col.
7	4.33.7 1.33.7 7.33.7

Couteau à éplucher courbe

Art. 38



Acciaino tondo professionale

Round sharpening steel

Mis.	Col.
20	1.38.20
25	1.38.25
30	1.38.30

Fusil de boucher rond professionnel

Art. 34



Spelucchino

Paring knife

Mis.	Col.
7	4.34.7 1.34.7 7.34.7

Couteau à éplucher

Art. 39



Acciaino ovale

Oval sharpening steel

Mis.	Col.
25	1.39.25
30	1.39.30

Fusil de boucher oval

Linea Taglio

Art. 40



Acciaino piatto

Flat sharpening steel

Fusil de boucher plat

Mis. Col.
28 cod. 1

Art. 45



Barra magnetica

Black magnetic board

Barre magnétique

Art. 41



Guanto inox 5 dita con gancetto

Inox glove, 5 fingers with hook

Gant en inox, 5 doigts avec crochet

■	Marrone	XXS
■	Verde	XS
■	Bianco	S
■	Rosso	M
■	Blu	L
■	Giallo	XL

Art. 46



Forbici inox da cucina

Inox scissors for kitchen

Ciseaux en inox

Art. 42

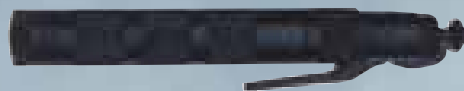


Guanto inox 5 dita con avambraccio e gancetto

Inox glove, 5 fingers with forearm and hook

Gant en inox, 5 doigts avec avant-bras et crochet

Art. 47

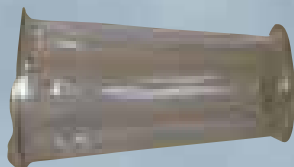


Abbattibuoi calibro 9

9-gauge gun to kill oxen

Pistole à abattre calibre 9

Art. 43



Avambraccio in plexiglas

Plexiglas forearm

Avant-bras en plexiglas

M - L - XL

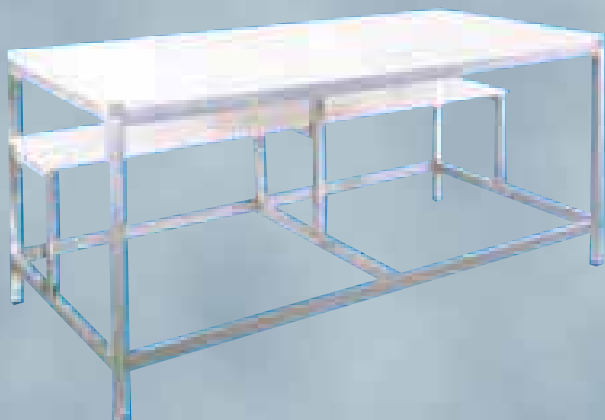
Art. 94

Tavolo inox 18/10 da lavoro con plasticone o piano inox misure a richiesta

Inox 18/10 working table with cover in polyethylene or inox plane, sizes on request

Table de travail en inox 18/10 recouvert avec polyéthylène ou plan en inox, mesures sur demande

mq. 1
sm. 1
mc. 1



Art. 44



Grembiule inox

Inox apron

Tablier en inox

60x55
70x55

Linea Taglio

Art. 107

Pungisalame con spilli inox

Salami-pricker with inox needles

Pique saucisson à épingles en inox



Art. 109

Coltelli inox autoaffilanti per tritacarne

Inox self-sharpening knives for mincers

Couteaux autoaffilants en inox pour hachoir

- mod. 8
- mod. 12
- mod. 22
- mod. 32
- mod. 42

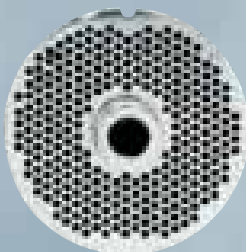


Art. 109/A

Piastra per tritacarne inox

Inox mincer plates

Grille en inox pour hachoir



Mod. 5	Mod. 8	Mod. 12	Mod. 22	Mod. 32	Mod. 42
foro ø 2	foro ø 2	foro ø 2	foro ø 2	foro ø 2	foro ø 2
foro ø 3	foro ø 3	foro ø 3	foro ø 3	foro ø 3	foro ø 3
foro ø 3.5	foro ø 3.5	foro ø 3.5	foro ø 3.5	foro ø 3.5	foro ø 3.5
foro ø 4.5	foro ø 4.5	foro ø 4	foro ø 4	foro ø 4	foro ø 4
foro ø 6	foro ø 6	foro ø 4.5	foro ø 4.5	foro ø 4.5	foro ø 4.5
foro ø 8	foro ø 8	foro ø 6	foro ø 5	foro ø 5	foro ø 5
	foro ø 10	foro ø 7	foro ø 6	foro ø 6	foro ø 6
	foro ø 12	foro ø 8	foro ø 7	foro ø 7	foro ø 7
	foro ø 14	foro ø 10	foro ø 8	foro ø 8	foro ø 8
	foro ø 16	foro ø 12	foro ø 10	foro ø 10	foro ø 10
		foro ø 14	foro ø 12	foro ø 12	foro ø 12
		foro ø 16	foro ø 14	foro ø 14	foro ø 14
		foro ø 18	foro ø 16	foro ø 16	foro ø 16
		3 fori	foro ø 18	foro ø 18	foro ø 18
			foro ø 20	foro ø 20	foro ø 20
			3 fori	3 fori	3 fori

Art. 106

Porta spago inox 18/10
rinversato per salumi,
misura standard

*Reversed inox 18/10
string-holder for cold
cuts, standard size*

Porte-ficelle en inox
18/10 inversée pour
charcuterie, mesure
standard



Art. 106/A

Porta spago inox 18/10
da banco con
tagliaspago incorporato
misura standard

*Inox 18/10 string-
holder with built-in
string cutter for
counter, standard size*

Porte-ficelle en inox
18/10 avec coupe-
ficelle incorporée pour
comptoir, mesure
standard



Art. 106/B

Porta spago inox 18/10
normale per salumi misura
standard

*Standard inox 18/10 stain-
less steel salami string
holder, standard size*

Porte-ficelle en inox
18/10 pour charcuterie,
mesure standard



Linea Taglio

Art. 110

Ceppo inox 18/10 con polietilene

Inox 18/10 chopping table with polyethylene

Billot en inox 18/10 avec polyéthylène

mm. 500x500x900



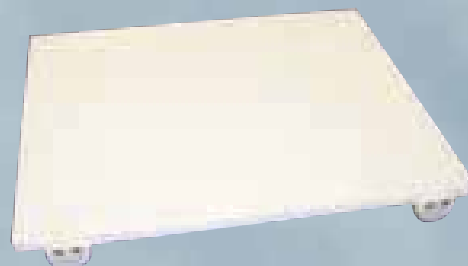
Art. 140

Tagliere in polietilene con fermi

Chopping board in polyethylene with latches

Hachoir en polyéthylène avec arrêts

cm. 40x30x2
cm. 50x30x2
cm. 50x35x2
cm. 50x40x2
cm. 60x40x2
cm. 70x40x2
cm. 80x40x2



Art. 150

Affettatrice a gravità mono o trifase

Mono/three-phase gravity slicer

Coupe-jambon à gravité mono/triphasé

mod. 250
mod. 250 CE
mod. 275
mod. 275 CE
mod. 300
mod 300 CE
mod. 350 CE



Art. 160

Affettatrice verticale per salumi mono o trifase

Mono/three-phase vertical slicing machine

Coupe-jambon vertical à gravité mono/triphasé (pour charcuterie)

mod. 350

Art. 165

Affettacarne verticale mono o trifase

Mono/three-phase vertical meat slicing machine

Coupe-viande vertical à gravité mono/triphasé

mod. 350

