

COLTELLERIA



Chef

Coltelli professionali ACCIAIO ALL'OZONO E MANICO NERO TPE



Linea di coltelleria forgiata che coniuga nel migliore dei modi la grande tradizione con la più moderna tecnologia: ogni coltello è forgiato in un unico pezzo ed è controllato e rifinito con la più scrupolosa cura. La lama in acciaio inox speciale per coltelleria, ha elevata durezza ed ottima resistenza alla corrosione; l'ottima bilanciatura ne ottimizza l'utilizzo, anche prolungato. Il manico in resina acetica, è resistente al lavaggio in lavastoviglie e soddisfa le più recenti disposizioni di legge in materia di igiene alimentare.



COLTELLO TRINCIANTE CUOCO



CHEF COLTELLO TRINCIANTE CUOCO 15 CM 07614

CHEF COLTELLO TRINCIANTE CUOCO 20 CM 07615

CHEF COLTELLO TRINCIANTE CUOCO 25 CM 07616

COLTELLO AFFETTARE



COLTELLO CHEF AFFETTARE 20 CM 07617

COLTELLO SANTOKU



COLTELLO CHEF SANTOKU 18 CM 07618

COLTELLO PANE



COLTELLO CHEF PANE 20 CM 07619

COLTELLO CHEF PROSCIUTTO



COLTELLO CHEF PROSCIUTTO 25 CM 07620



Coltelli professionali con manico antiscivolo in doppio materiale



Nuova linea di coltelleria professionale con manico a doppio stampaggio e lame in acciaio inossidabile al cromo, molibdeno e vanadio X50CrMoV15. Il manico è costituito da un'anima interna in materiale plastico rigido ed indeformabile, unito con la massima sicurezza al codolo di acciaio, e da un rivestimento esterno più morbido in gomma termoplastica. I due materiali aderiscono perfettamente in modo da formare un corpo unico al tatto. La parte più esterna, di colore grigio, è inoltre stata progettata con micro-sfere che ne esaltano l'ergonomia, limitando la scivolosità e favorendo il comfort. Tutti i materiali utilizzati sono atossici, sterilizzabili, adatti al lavaggio in lavastoviglie, resistenti alle alte e basse temperature e conformi alle normative vigenti in tema di igiene e sicurezza alimentare.



COLTELLO DISSOSSO STRETTO



TECNA COLTELLO DISSOSSO STRETTO CM.16 **07564**

COLTELLO MEZZO COLPO



TECNA COLTELLO MEZZO COLPO 28 CM **07575**

COLTELLO SCANNARE



TECNA COLTELLO SCANNARE 18 CM **07565**

COLTELLI AFFETTARE



TECNA COLTELLO AFFETTARE 20 CM **07572**

TECNA COLTELLO AFFETTARE 26 CM **07573**

TECNA COLTELLO AFFETTARE 30 CM **07574**

FALCETTA



TECNA FALCETTA 18 CM **07566**

COLTELLI FRANCESI



TECNA COLTELLO FRANCESE 22 CM **07568**

TECNA COLTELLO FRANCESE 24 CM **07569**

TECNA COLTELLO FRANCESE 28 CM **07570**

TECNA COLTELLO FRANCESE 30 CM **07571**

ACCIAINO



TECNA ACCIAINO CROMIZZATO TONDO 30 CM **07567**

COLTELLO PROSCIUTTO



TECNA COLTELLO PROSCIUTTO 32 CM **07587**



AFFILACOLTELLI MANUALE

AFFILACOLTELLI MANUALE **05744**

COLTELLO COLPO



TECNA COLTELLO COLPO 28 CM

07576

FORCHETTONE



TECNA FORCHETTONE FORGIATO 34 CM

07592

COLTELLO FORMAGGIO



TECNA COLT. FORMAGGIO PUNTA QUADRA 26 CM

07577

COLTELLO CUOCO-VERDURA



TECNA COLTELLO CUOCO-VERDURA 7 CM

07593

COLTELLO ARROSTO



TECNA COLTELLO ARROSTO 23 CM

07584

COLTELLO SPELUCCHINO



TECNA COLTELLO SPELUCCHINO 11 CM

07594

COLTELLO SANTOKU



TECNA COLTELLO SANTOKU 18 CM

07582

COLTELLI TRINCIANTI



TECNA COLTELLO TRINCIANTE 20 CM

07578

TECNA COLTELLO TRINCIANTE 24 CM

07579

TECNA COLTELLO TRINCIANTE 28 CM

07580

TECNA COLTELLO TRINCIANTE 30 CM

07581

COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE



TECNA COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE CM.18

07585

COLTELLO PASTA



TECNA COLTELLO PASTA 25 CM

07590

COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO



TECNA COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO 26 CM **07586**

COLTELLO PIZZA



TECNA COLTELLO PIZZA 16 CM **07591**

COLTELLO PANE



TECNA COLTELLO PANE 21 CM **07588**

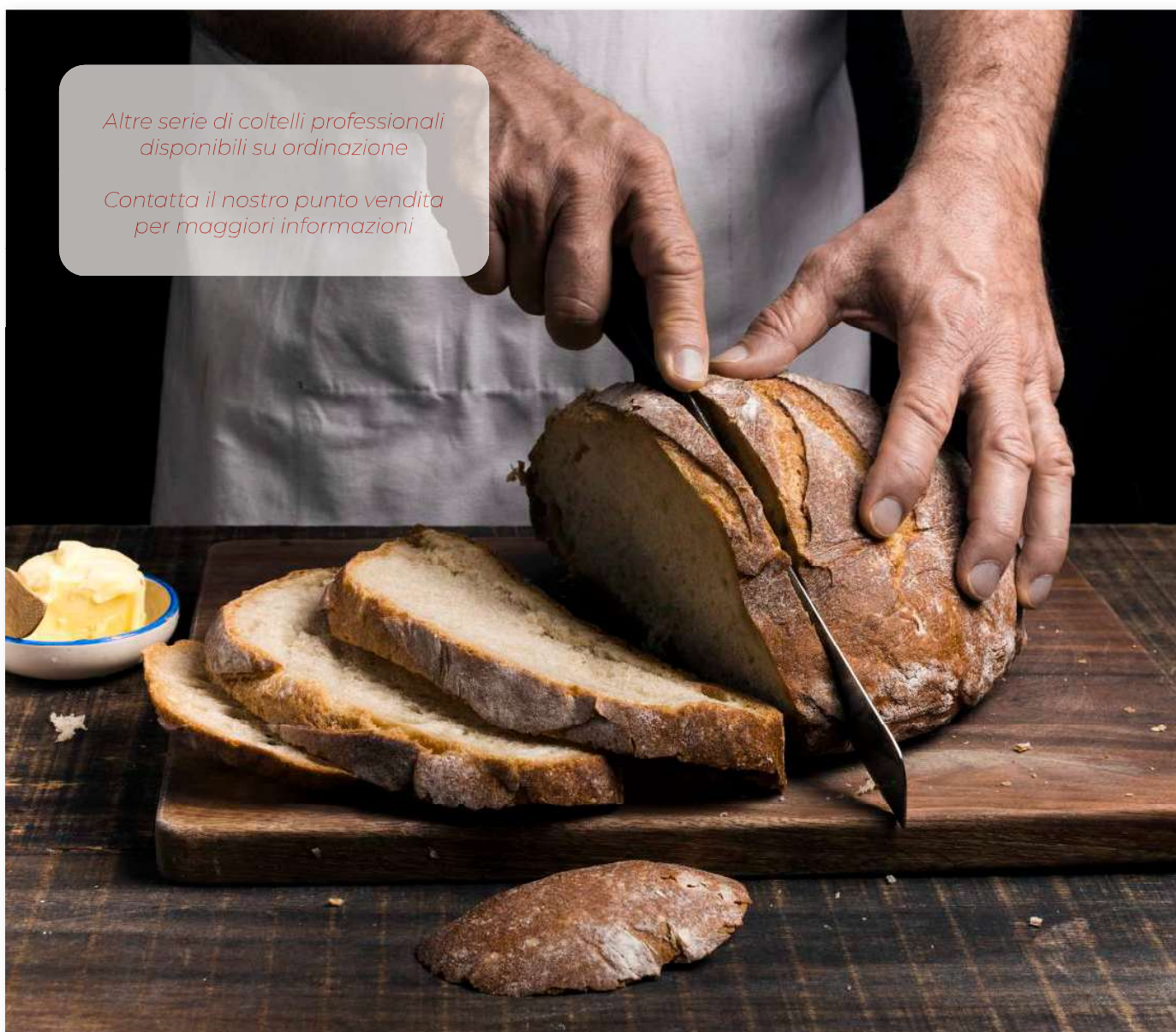
COLTELLO PANETTIERE



TECNA COLTELLO PANETTIERE 28 CM **07589**

*Altre serie di coltelli professionali
disponibili su ordinazione*

*Contatta il nostro punto vendita
per maggiori informazioni*



SUPRA

Coltelli professionali ACCIAIO ALL'OZONO E MANICO NERO TPE



Linea di coltelleria espressamente studiata per l'utilizzo professionale: alla consueta elevata qualità delle lame, prodotte con i migliori acciai Bonpertuis® specifici per coltelleria, abbina impugnature ergonomiche in polipropilene (PP) e gomma termoplastica. I materiali utilizzati sono sterilizzabili, resistenti alla corrosione ed alle elevate temperature, e sono conformi alle normative vigenti in tema di igiene e sicurezza alimentare. Vastità di assortimento, sicurezza d'uso, funzionalità delle forme e ottimo rapporto qualità prezzo, fanno dei coltelli della Linea Supra degli insostituibili strumenti di lavoro per gli operatori professionali.

I coltelli professionali della Linea Supra sono disponibili su ordinazione.

Contatta il nostro punto vendita per maggiori info.



GRANA A CUORE



SUPRA COLTELLO GRANA A CUORE 12 CM **07595**

COLTELLO SCALINO



SUPRA COLTELLO A SCALINO 22 CM **07597**

COLTELLO VENETO



SUPRA COLTELLO VENETO 15 CM **07596**

SPATOLA HAMBURGER



SUPRA SPATOLA HAMBURGER 25 CM **07601**

SPATOLA CUOCO DRITTA



SUPRA SPATOLA CUOCO DRITTA 20X3,2 CM **07598**

SUPRA SPATOLA CUOCO DRITTA 27X3,6 CM **07599**

SUPRA SPATOLA CUOCO DRITTA 35X3,6 CM **07600**

SPATOLA A SCALINO



SUORA SPATOLA CUOCO A SCALINO 22 CM **07602**

SUORA SPATOLA CUOCO A SCALINO 26 CM **07603**

SUORA SPATOLA CUOCO A SCALINO 30 CM **07604**



hasaki

Coltelli professionali in stile asiatico



Le lame dei coltelli Hasaki sono prodotte con **acciaio speciale all'azoto NITRO-B (1.4916)**, che permette di ottenere una microstruttura uniforme con **eccellente resistenza alla corrosione** ed una durezza finale dopo i trattamenti termici fino pari a 57-59 HRC. Come da tradizione giapponese, **l'affilatura è realizzata su un solo lato della lama**. Grazie a questa caratteristica il materiale tagliato viene a contatto con la lama solo per breve tempo e l'attrito del materiale tagliato è così ridotto al minimo. **Questa tipologia di filo è ideale per realizzare un taglio lungo e progressivo, per affettare finemente e filettare il pesce**. Si ritiene che una lama affilata solo da un lato tagli meglio e in modo più netto, ma richiede più abilità nel suo uso rispetto ad una lama affilata su ambo i lati. Il manico è realizzato in resina acetale (POM) e rende il **coltello confortevole e perfettamente bilanciato durante il taglio**.



COLTELLO USABA



HASAKI COLTELLO USABA 16 CM

07621

COLTELLI YANAGI - SASHIMI



HASAKI COLTELLO YANAGI - SASHIMI 21 CM

07625

HASAKI COLTELLO YANAGI - SASHIMI 27 CM

07626

COLTELLO CHEF



HASAKI COLTELLO CHEF 16 CM

07622

HASAKI COLTELLO CHEF 20 CM

07623

COLTELLO SANTOKU



HASAKI COLTELLO SANTOKU 16 CM

07627

COLTELLO DEBA



HASAKI COLTELLO DEBA 16 CM

07624

COLTELLO SPELUCCHINO



HASAKI COLTELLO SPELUCCHINO 10 CM

07628

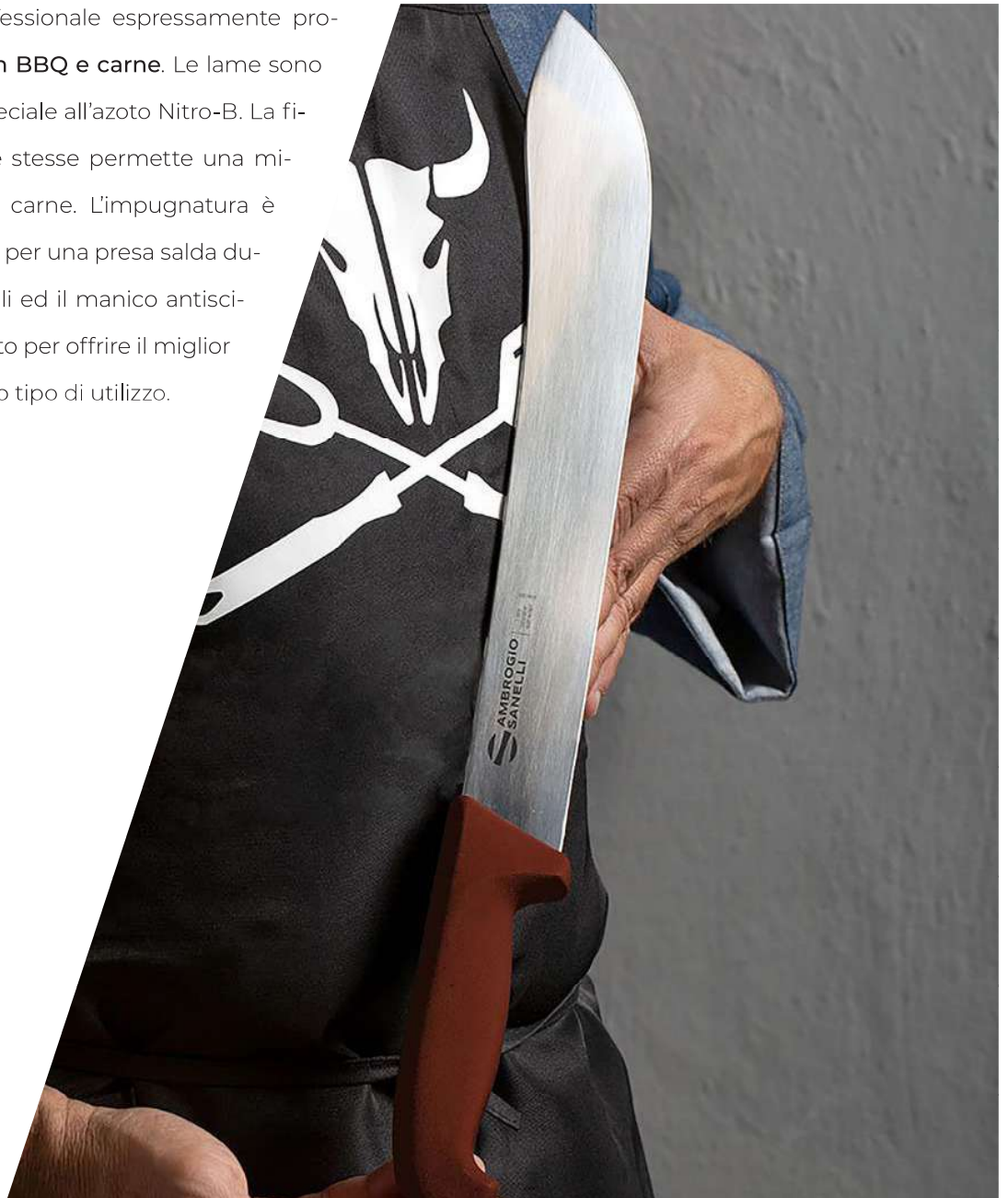


BBQ

Coltelli professionali da bbq acciaio all'azoto manico antiscivolo



Linea di coltelleria professionale espressamente progettata per l'utilizzo con **BBQ e carne**. Le lame sono prodotte con acciaio speciale all'azoto Nitro-B. La finitura lucida delle lame stesse permette una migliore lavorazione della carne. L'impugnatura è espressamente studiata per una presa salda durante questo tipo di tagli ed il manico antiscivolo in PP è stato studiato per offrire il miglior grip specifico per questo tipo di utilizzo.



COLTELLO CHURRASCO



COLTELLO BBQ CHURRASCO 20 CM

08868

COLTELLO AFFETTARE LATERALE



COLTELLO BBQ AFFETTARE LATERALE 25 CM

08869

COLTELLO SANTOKU



COLTELLO BBQ SANTOKU 18 CM

08870

COLTELLO TRINCIANTE



COLTELLO BBQ TRINCIANTE 25 CM

08871

COLTELLO TRINCIANTE DENTATO



COLTELLO BBQ TRINCIANTE DENTATO 20 CM

08872



COLTELLO DIOSO



COLTELLO BBQ DIOSO 16 CM

08874

COLTELLO SCIMITARRA AMERICANA LARGA



BBQ SCIMITARRA AMERICANA LARGA 26 CM

08879

BBQ SCIMITARRA AMERICANA LARGA 31 CM

08880

COLTELLO DIOSO CURVO



COLTELLO BBQ DIOSO CURVO 13 CM

08875

COLTELLO SCIMITARRA AMERICANA STRETTA



BBQ SCIMITARRA AMERICANA STRETTA 21 CM

08881

BBQ SCIMITARRA AMERICANA STRETTA 26 CM

08882

COLTELLO DIOSO CURVO FLEX



COLTELLO BBQ DIOSO CURVO FLEX 15 CM

08876

COLTELLO RIFINITORE



COLTELLO BBQ RIFINITORE 15 CM

08877

COLTELLO SCIMITARRA



COLTELLO BBQ SCIMITARRA 26 CM

08878

