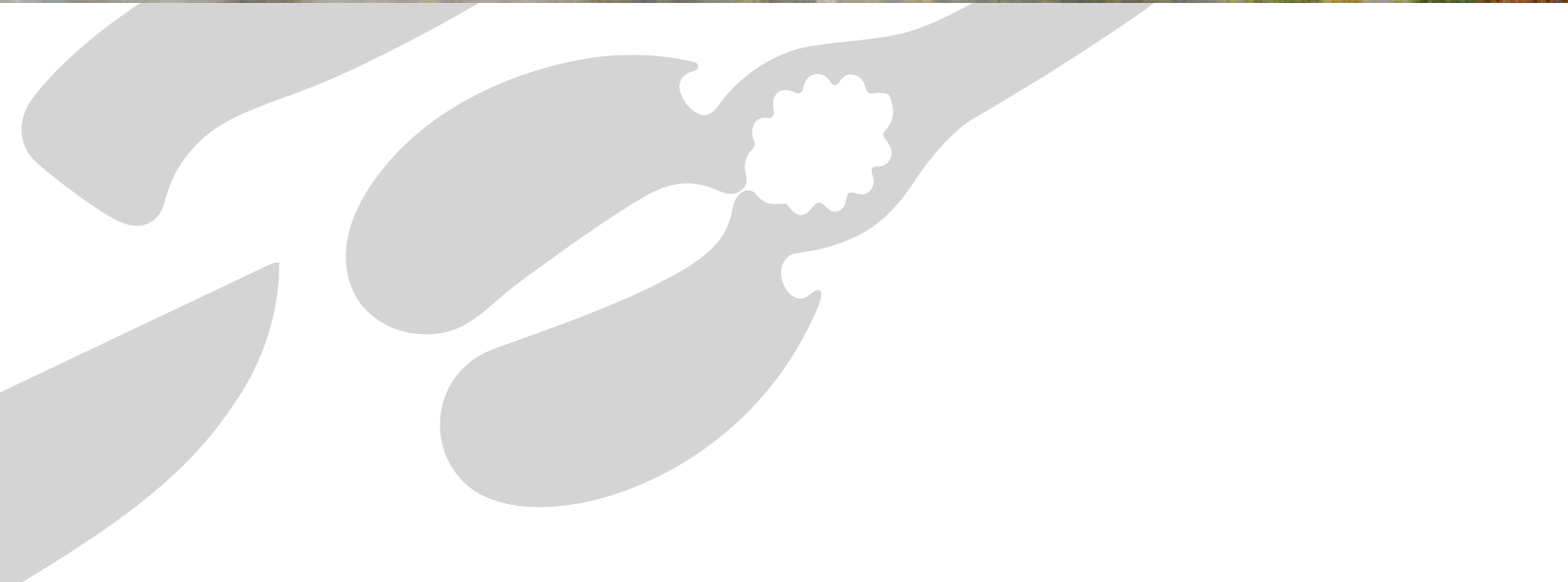




CATALOGO
GENERALE



LA NOSTRA STORIA, IL NOSTRO FUTURO



Siamo nati qui, più di 150 anni fa. Qui produciamo e continueremo a fabbricare i nostri prodotti.

A Premana, la produzione di articoli da taglio ha raggiunto livelli di eccellenza, grazie all'evoluzione tecnologica affiancata alla cura artigianale maturata nel tempo.

Materiali di qualità, tecnologie all'avanguardia, esperienza centenaria, ci consentono di fabbricare prodotti unici e di pregio, sicuri, maneggevoli, destinati a durare.

Apprezzati dai professionisti più esigenti e da tutti gli appassionati di cucina, i prodotti Sanelli sono sinonimo di qualità in tutto il mondo.



CATALOGO
GENERALE

Our history, our future

We were born here over 150 years ago. Here we produce and we will continue to manufacture our products. In Premana the production of cutting articles has reached levels of excellence thanks to the technological evolution added to the craftsmanship gained over time.

Quality materials, cutting-edge technology and centennial experience, enable us to manufacture safe, easy to handle, unique and valuable products designed to last in time. Appreciated by the most demanding professionals and all cooking fans, Sanelli products are synonymous with quality all over the world.

Notre histoire, notre avenir.

Nous sommes nés ici, depuis plus de 150 ans. Ici nous produisons et continuerons à fabriquer nos produits. À Premana, la production d'articles tranchants a atteint des niveaux d'excellence, grâce à l'évolution technologique et au soin artisanal acquis au fil du temps.

Matériaux de qualité, technologies à l'avant-garde, expérience centenaire, nous permettent de fabriquer des produits uniques et précieux, sûrs, faciles à manipuler, destinés à durer. Appréciés par les professionnels les plus exigeants et par tous les passionnés de cuisine, les produits Sanelli sont synonymes de qualité partout dans le monde.

SOMMARIO

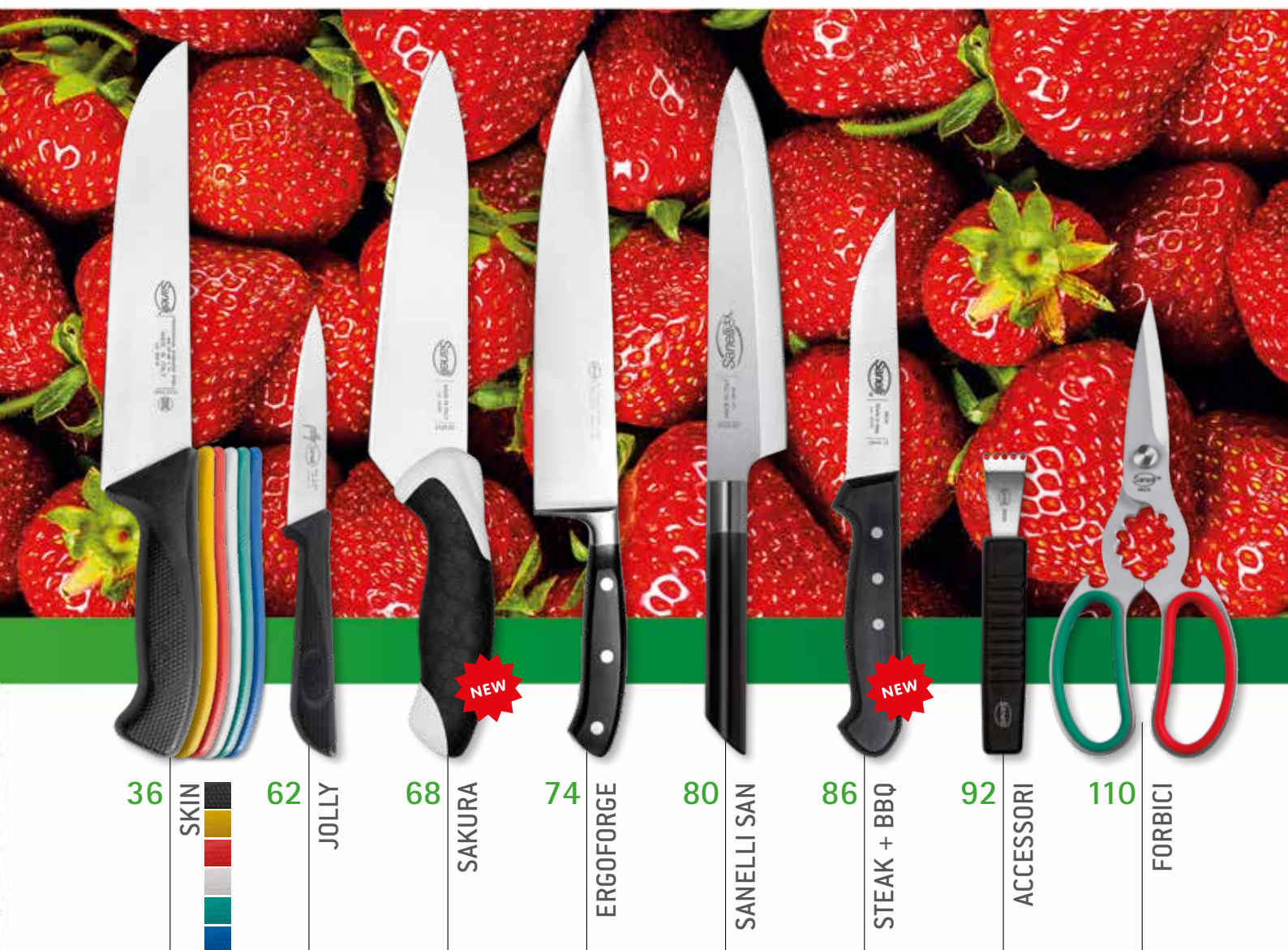


LE LINEE

12

PREMANA
PROFESSIONAL

Forma e funzione	4
Collaborazioni	6
Certificazioni / Made in Italy	8
Materiali / Uso e manutenzione	10
Linee	12
Ceppi + confezioni	120
Lame industriali	140



CONOSCERE IL COLTELLO

KNOW THE KNIFE

CONNAÎTRE LE COUTEAU

Manico
Stampato direttamente a caldo sulla parte posteriore della lama, a formare un corpo unico. Il manico della linea Premana Professional, a doppio stampaggio brevettato assicura una presa ergonomica.

Handle
Hot swaged directly on the rear part of the blade to create the uniform body. The handle of Premana Professional line with its patented double forming guarantees the ergonomic holding.

Manche
Embouti directement à chaud sur la partie arrière de la lame, de façon à former un corp unique. Le manche de la ligne Premana Professional, avec double moulage breveté, assure une prise ergonomique.

Marchio a laser
Contiene le seguenti informazioni:

Made in Italy

Marchio di fabbrica:

Sanelli Professional Stainless Steel

Caratteristiche dell'acciaio utilizzato:

X50 CR MO 14 oppure **X60 CR MO V 14**

Numero di lotto, identifica la tracciabilità del prodotto, garanzia di qualità: **lot 23105**

Codice identificativo dell'articolo: **316621**

e marchio di certificazione Americana **NSF**

Laser trademark

It contains the following information:

Made in Italy

Factory's trademark:

Sanelli Professional Stainless Steel

Characteristics of used steel:

X50 CR MO 14 or **X60 CR MO V 14**

Lot's number that identifies the product's tracing and its quality guarantee: **lot 23105**

Identification code of the item: **316621**

and American certification mark **NSF**

Marquage au laser

Il contient les informations:

Made in Italy

Marque de fabrique:

Sanelli Professional Stainless Steel

Caractéristiques de l'acier utilisé:

X50 CR MO 14 ou **X60 CR MO V 14**

Numéro de lot, identification de traçabilité du produit, garantie de qualité: **lot 23105**

Code d'identification de l'article: **316621**

et marque de certification Américaine **NSF**

Costa

Parte superiore e più spessa della lama. A spigolo arrotondato, per una maggiore sicurezza nell'utilizzo.

Spine

The top of the knife and the thickest part of the blade. It has got a rounded edge for better safety in use.

Dos de la lame

Partie supérieure et épaisse de la lame.

Avec arête arrondie, pour accroître la sécurité de son utilisation.

Punta

Parte terminale della lama. Appuntita o arrotondata, secondo i modelli.

Point

The end of the blade. Pointed or rounded according to the models.

Pointe

Partie terminale de la lame. Pointue ou arrondie, selon les modèles.

1 Testa del manico

Rigonfiamento posto alla fine del manico, che assicura la presa e impedisce al coltello di scivolare.

Butt or handle head

Swelling part at the end of the handle that guarantees the holding and prevents knife's slipping.

Tête du manche

Gonflement à la fin du manche, qui garantit la prise et empêche au couteau de glisser.

3 Guardia

Parte del manico che impedisce alla mano di scivolare sulla lama.

Guard

The part of the handle that prevents slipping of the hand on the blade.

Garde

Partie du manche qui empêche à la main de glisser sur la lame.

5 Tallone

Parte in coda della lama. A seconda dei modelli può essere sporgente oppure inserita nella guardia.

Heel

The part at the end of the blade. According to the models it can be projecting or integrated in the guard.

Talon

Il commence dans la partie arrière de la lame, selon le modèle il peut être saillant ou inséré dans la garde.

6 Tagliente o bisello

Parte della lama a V. Tutti i coltelli Sanelli hanno il tagliente in forma convessa, ottenuta con affilatura a mano.

Tip or chamfer

The V form of the blade. All Sanelli's knives have got a convex tip thanks to handmade sharpening.

Tranchant ou biseau

Partie de la lame à V. Tous les couteaux Sanelli ont le taillant à forme convexe, obtenu par un aiguisage fait à la main.

7 Filo

La parte più tagliente del bisello.

Edge

The sharpest part of the chamfer.

Fil

La partie plus coupante du biseau.

9 Olivatura

Dove prevista, ha lo scopo di non far aderire la fetta alla lama.

Olive forming

If provided it's destined to avoid slices' sticking to the blade.

Alvéoles

Où ils sont prévus, ils ont le but de ne pas faire adhérer la tranche à la lame.

FORMA E FUNZIONE

La vasta produzione di articoli da taglio e accessori si rivolge ai professionisti che operano nella ristorazione nell'industria alimentare fino al tessile e all'arredamento. Con la stessa cura e con gli stessi standard qualitativi vengono prodotti anche numerosi articoli destinati all'uso domestico. Come per una ricetta è fondamentale una scelta sapiente degli ingredienti, così per la sua preparazione è indispensabile utilizzare gli strumenti giusti. Nella gamma di prodotti Sanelli ogni professionista, ogni appassionato, ogni amatore, può trovare il prodotto più consono alle proprie esigenze. Trinciare, filettare, tritare, farcire, spalmare, ritagliare: tutto è possibile con i coltelli, le spatole, le forbici e gli accessori che Sanelli ha creato e crea ogni giorno, cercando di interpretare il gusto e i desideri di chi pretende il meglio dai propri strumenti. Oltre alla coltelleria che può contare su oltre 100 tipi di lame, Sanelli produce forbici, accessori professionali e da cucina, e presenta una vasta serie di articoli a completamento della gamma.

FORM AND FUNCTION

The large production of articles by cutting and accessories is aimed at professionals working in catering, food industry up to the textile and furnishing. With the same care, and the same quality standards, are also produced several tools for domestic use. As for a basic recipe is fundamental the wise choice of ingredients, so for its preparation is essential to use the right tools. In the range of Sanelli products every professional, every fan, every amateur, can find the product that best suits its needs.

To carve, fillet, chop, stuff, spread, crop: everything is possible with knives, spatulas, scissors and accessories that Sanelli created and produce every day, trying to interpret the taste and desires of those who expect the best from their instruments.

In addition to the cutlery with a workforce of over 100 kinds of knives, Sanelli produces scissors, professional kitchen accessories and has a wide range of supplies to complete every professional requirement.

FORME ET FONCTION

La vaste production d'articles de découpage et d'accessoires s'adresse aux professionnels qui opèrent dans la restauration, dans l'industrie alimentaire pour aboutir au secteur textile et du meuble. Avec le même soin, les mêmes standard de qualité, nous produisons nombreux articles pour l'usage domestique. Comme cela arrive pour les recettes le bon choix des ingrédients est fondamentale, de même pour sa préparation il est indispensable l'utilisation de bons outils. Dans la gamme de produits Sanelli, professionnels, passionnés, amateurs peuvent trouver le produit le plus approprié à leurs propres besoins. Trancher, fileter, hacher, fourrer, étaler, découper: tout est possible avec les couteaux, les spatules, les ciseaux et les accessoires que Sanelli crée tous les jours, en essayant d'interpréter le goût et les désirs de ceux qui exigent le maximum de ses propres utensiles. Au-delà de la coutellerie où l'on peut compter sur plus de 100 types de lames, Sanelli produit ciseaux, accessoires professionnels et pour la cuisine, et présente une vaste série d'articles en complément de la gamme.

Siamo presenti come collaboratori e partner in molte scuole alberghiere. Crediamo nel valore della formazione, e ci impegniamo affinché i protagonisti della cucina di domani abbiano basi solide, per continuare la tradizione Italiana di ambasciatori del gusto in tutto il mondo.



COLLABORAZIONI

COLLABORATIONS

We are also partners of many hotel schools. We believe in the value of training, and we are committed to ensuring that the protagonists of tomorrow's cuisine have solid foundations, to continue the Italian tradition of taste ambassadors all over the world.

COLLABORATIONS

Nous sommes présents en tant que collaborateurs et partenaires dans nombreuses écoles hôtelières. Nous croyons dans la valeur de la formation et nous nous engageons afin que les protagonistes de la cuisine de demain aient des bases solides, pour perpétuer la tradition italienne des ambassadeurs du goût dans le monde entier



F.I.C. Federazione Italiana Cuochi
La FIC è l'associazione nazionale dei Cuochi e di coloro che si dedicano all'attività culinaria professionale. Tutti i nostri prodotti hanno ottenuto l'approvazione della Federazione Italiana Cuochi. Il marchio "APPROVATO DALLA F.I.C." è riservato ai produttori di prodotti alimentari, attrezzature e per la ristorazione ed è concesso alle aziende che sottopongono un prodotto o una linea di prodotti all'analisi e controllo da parte di un'apposita Commissione.

F.I.C. Italian Federation of Chefs
FIC is the national association of chefs and those dedicated to professional culinary activity. All our products have reached the approval of the Italian federation of chefs. The "APPROVED BY FIC" trademark is reserved for producers of food products and quality tools and equipment for catering and is given to companies that request it and products to the analysis and control of a special commission.

F.I.C. Fédération Italienne des Chefs
Fic est l'association nationale des Chefs et de ceux qui ont une activité culinaire professionnelle. Tous nos produits sont approuvés par la Fédération Italienne des Chefs. La marque "APPROUVÉ PAR FIC" est réservée aux fabricants de produits alimentaires, équipements et ustensiles pour la restauration et est accordée aux entreprises qui soumettent un produit ou une gamme de produits à l'analyse et au contrôle d'une commission spéciale.



N.I.C. Nazionale Italiana Cuochi
NIC è l'organo rappresentativo della FIC, ed è l'ambasciatrice dei cuochi e della cucina italiana in ogni competizione, in Italia e all'estero.

N.I.C. Italian National Chef team
NIC is the representative body of FIC and it is the ambassador of Italian chefs and cuisine in every competition: in Italy and abroad.

N.I.C. Equipe nationale des chef
NIC est l'organisme ambassadeur des chefs italiens à toutes les compétitions de cuisine en Italie et à l'étranger.



F.I.C. D.S.E. Federazione Italiana Cuochi Dipartimento solidarietà emergenze
Si occupa di pianificare e realizzare attività di ristorazione in località che si trovano in situazioni emergenziali.

F.I.C. D.S.E. Italian Federation of Chefs Emergency Solidarity Department
Is responsible for planning and implementing catering services in emergency situations.

F.I.C. D.S.E. Fédération italienne des Chefs Département solidarité et urgences
S'occupe de la planification et de la mise en œuvre des activités de restauration dans les lieux en situation d'urgence



EURO-TOQUES ITALIA
La comunità europea dei cuochi. Nella guida EuroToques Italia, sono presentati i più importanti Cuochi italiani attraverso le loro esperienze personali e i loro piatti. Euro Toques è l'unica associazione riconosciuta dalla commissione europea per la difesa della qualità degli alimenti.

EURO-TOQUES ITALIA
The European community of chefs. In the Euro Toques guide the most important Italian chef are presented through their personal experiences and their own dishes. Euro Toques is the only association acknowledged by the European commission for the defence of food quality.

EURO-TOQUES ITALIA
La communauté des chefs européens. Dans le guide EuroToques Italia, les chefs italiens les plus importants sont présentés à travers leurs expériences personnelles et leurs plats. Euro Toques est la seule association reconnue par la Commission européenne pour la défense de la qualité des aliments.



METRO ACADEMY
Una piazza interattiva, sia fisica che digitale, per arricchire le competenze dei professionisti dell'Ho.re.ca., in cui si realizzano diverse attività: show cooking con top Chef, cocktail session con illustri Bartender e masterclass con i METRO Academy Chef.

METRO ACADEMY
An interactive square, both physical and digital, to improve the skills of Ho.re.ca. professionals, where different activities are performed: show cookings with top chefs, cocktail sessions with distinguished bartenders and master classes with METRO Academy Chefs.

METRO ACADEMY
Un lieu interactif, à la fois physique et numérique, pour enrichir les compétences des Professionnels Ho.re. ca., par différentes activités: "show cooking" avec les meilleurs chefs, "cocktails session" avec barmans distingués et master classes avec les Chefs METRO Academy".



ACADEMIA BARILLA
Il centro d'eccellenza dedicato alla diffusione della Cultura Gastronomica Italiana, dove la Pasta è il principale ingrediente. Luogo di incontro per chef stellati e appassionati di cucina, in grado di offrire formazione, servizi ed organizzazione di eventi dedicati alla gastronomia.

ACADEMIA BARILLA
The center of excellence dedicated to the diffusion of Italian Gastronomic Culture, where Pasta is the main ingredient. A meeting place for starred chefs and cooking enthusiasts, capable of offering training, services and organization of gastronomic events.

ACADEMIA BARILLA
Le centre d'excellence dédié à la diffusion de la Culture Gastronomique Italienne, où les pâtes sont l'ingrédient principal. Lieu de rencontre des chefs étoilés et des passionnés de cuisine, capables de proposer formation, services et organisation d'événements dédiés à la gastronomie.

CERTIFICAZIONI

Il nostro impegno è quello di avere un livello qualitativo all'altezza dei migliori professionisti. Riteniamo fondamentale lavorare per il conseguimento ed il mantenimento delle certificazioni di prodotto e di processo.

CERTIFICATION

Our goal is to bring our quality level always up to the expectations of the best professionals. We consider it fundamental to work for the achievement and maintenance of product and process certifications.

CERTIFICATIONS

Notre engagement est d'avoir un niveau de qualité à la hauteur des meilleurs professionnels. Il est essentiel pour nous de travailler pour obtenir et maintenir les certifications de produit et de processus.

MADE IN ITALY

La produzione e il controllo di tutte le fasi produttive, sono uno dei nostri punti di forza: tutti gli articoli a marchio Sanelli sono prodotti a Premana, affiancando alle più moderne tecnologie l'esperienza centenaria degli artigiani locali. Il rispetto delle direttive imposte dal disciplinare del marchio "made in Premana" è un'ulteriore garanzia della qualità dei prodotti.

MADE IN ITALY

The Control of all the production phases is our strength: all Sanelli branded articles are produced in Premana, combining the centennial experience of local craftsmen with the latest technologies. Compliance with the directives imposed by the regulation of the "made in Premana" trademark is a further guarantee of product quality.

MADE IN ITALY

La production et le contrôle de toutes les phases de production sont l'une de nos forces: tous les articles de la marque Sanelli sont fabriqués à Premana, aux côtés des technologies les plus modernes avec l'expérience centenaire des artisans locaux. Le respect des directives imposées par la discipline de la marque «made in Premana» est une garantie supplémentaire de la qualité des produits.



NSF International

National Science Foundation (NSF), è un ente americano di certificazione che verifica e certifica i prodotti per soddisfare precisi standard di salute pubblica e sicurezza.

Il conferimento della prestigiosa certificazione NSF garantisce a pieno titolo, e con validità mondiale che tutti i prodotti contrassegnati hanno superato le severissime norme USA in materia di contatto con le sostanze alimentari.

Per il conferimento della certificazione NSF, Sanelli ha aderito ad un programma che prevede prove, test e audits, dimostrando la capacità di realizzare prodotti in conformità a standards riconosciuti in relazione ai materiali, al design, e al processo di costruzione del prodotto.

NSF International

National Science Foundation (NSF) is an American certification body that verifies and certifies products to meet precise health and safety standards.

The achievement of the prestigious NSF certification guarantees with worldwide validity that all the marked products comply with the strict USA regulations regarding food contact.

To reach the target of the NSF certification Sanelli has joined a program that includes tests and audits demonstrating the ability to manufacture products in compliance with recognised standards regarding materials, design and production.

NSF International

National Science Foundation (NSF) est un organisme de certification américain qui vérifie et certifie les produits pour satisfaire précises normes de santé et de sécurité publiques.

L'attribution de la prestigieuse certification NSF garantit pleinement et avec une validité mondiale que tous les produits marqués ont passé les strictes normes des États-Unis concernant le contact avec les substances alimentaires.

Pour l'attribution de la certification NSF, Sanelli a adhéré au programme qui comprend des tests et audits, démontrant la capacité de fabriquer des produits conformément aux normes reconnues en matière de matériaux, de conception et de processus de construction du produit.



ISO 22000

ISO 22000

Lo standard UNI EN ISO 22000 è applicato su base volontaria dagli operatori del settore alimentare in materia di sicurezza alimentare e analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP).

Tale standard può essere adottato da tutti gli operatori della filiera alimentare, non solo direttamente coinvolti nel processo di produzione degli alimenti, ma anche indirettamente coinvolti. Esso si pone come punto di riferimento per gli operatori, permettendo l'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di igiene e sicurezza alimentare.

ISO 22000

UNI EN ISO 22000 standard is applied on a voluntary basis by food sector operators in the field of food safety, hazard analysis and critical control points (HACCP).

This standard can be adopted by all operators in the food supply chain, not only the ones directly involved in the food production process, but also the ones who are involved indirectly. It acts as a reference point for operators, allowing the application of Community regulations on hygiene and food safety.

ISO 22000

La norme UNI EN ISO 22000 est appliquée sur une base volontaire par les opérateurs du secteur alimentaire dans le domaine de la sécurité alimentaire et de l'analyse des risques et du contrôle des points critiques (HACCP).

Cette norme peut être adoptée par tous les opérateurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, non seulement directement impliqués dans le processus de production alimentaire, mais également indirectement impliqués. Il sert de point de référence aux opérateurs, permettant l'application de la réglementation communautaire en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.



ISO 9001

ISO 9001

La certificazione ISO 9001:2015 è la norma internazionale per i Sistemi di Gestione per la Qualità. Essa conferisce alla società che la consegue un valore aggiunto in termini di miglioramento continuo delle proprie prestazioni, offrendo a clienti e fornitori la garanzia di affidarsi ad un'impresa solida ed efficiente.

ISO 9001

ISO 9001:2015 certification is the international regulation for Quality Management Systems, it gives the company that achieves it an added value in terms of continuous improvement of its performance, offering customers and suppliers the certainty of relying on a solid and efficient company.

ISO 9001

La certification ISO 9001: 2015 est la norme internationale pour les systèmes de gestion de la qualité. elle donne à l'entreprise qui l'atteint une valeur ajoutée en termes d'amélioration continue de ses performances, offrant aux clients et fournisseurs la garantie de s'appuyer sur une entreprise solide et efficace.

MATERIALI

Il processo produttivo dei nostri coltelli è un mix perfetto di alta tecnologia e abilità manuale.

Le oltre 30 fasi di lavorazione sono controllate e codificate singolarmente.

L'intero processo produttivo viene costantemente verificato, per conservare le caratteristiche richieste dalla certificazione di prodotto.

In questo modo possiamo garantire eccellenti standard per tutti i nostri prodotti.

ACCIAI

Impieghiamo solo acciai inossidabili specifici per coltelleria, laminati a caldo, in bisello semplice, dell'acciaieria francese Bonpertuis. Ciascuno degli elementi presenti nelle leghe conferisce alle lame caratteristiche particolari: **Carbonio (0,50% - 0,60%)**: Aumenta la durezza dell'acciaio in fase di tempra: valori intorno a 57° HRC assicurano alla lama un maggiore potere di taglio e una migliore tenuta del filo.

Azoto: L'introduzione di Azoto durante la colata permette di ottenere una maggiore durezza senza aumentare la percentuale di carbonio, migliorando la resistenza alla corrosione.

Cromo: Elemento indispensabile per conferire caratteristiche di inossidabilità.

Molibdeno: Migliora la temperabilità dell'acciaio contribuendo a scongiurare i difetti strutturali.

Vanadio: Conferisce all'acciaio una maggiore tenacità e rigidità.

MATERIALS

The production process of our knives is a perfect mix of high technology and manual skill.

The more than 30 processing stages are individually controlled and coded.

The entire process is constantly checked to ensure the standards required by the product certification. This way we can guarantee excellent standards for all our products.

STEELS

We employ only special stainless steels for cutlery, hot-rolled, in a simple bevel, from the Bonpertuis French steelworks.

Each of the elements present in the alloy gives the blade special features: Carbon (0.50% - 0.60%): It increases the hardness of steel during quenching: values around 57 ° HRC provide to the blade more power cutting and better edge retention.

Nitrogen: The introduction of Nitrogen during casting allows to obtain a greater hardness without increasing the percentage of Carbon while improving corrosion resistance. Chrome: indispensable element to confer characteristics of rust resistance.

Molybdenum: It improves the temperability of steel helping to avoid structural flaws.

Vanadium: It gives the steel greater toughness and strength.

MATERIELS

Le processus de production de nos couteaux est un mélange parfait de haute technologie et de compétence manuelle. Les plus de 30 phase de traitement sont contrôlées et codées individuellement. L'ensemble du processus est constamment contrôlé pour garantir les normes requises par la certification du produit. De cette façon, nous pouvons garantir d'excellentes normes pour tous nos produits.

ACIERS

Nous utilisons uniquement des aciers inoxydables spécifiques pour la coutellerie, laminés à chaud, simple biseau, provenant de l'aciérie française Bonpertuis. Chaque élément présent dans l'alliage donne aux lames des caractéristiques particulières: Carbone (0,50% - 0,60%): Il augmente la résistance de l'acier dans la phase de trempe: valeurs d'environ 57 ° HRC qui assure à la lame un pouvoir majeur de coupe et une meilleure tenue du fil. Azote: L'introduction d'azote lors de la coulée permet d'obtenir une plus grande dureté sans augmenter le pourcentage de carbone, améliorant la résistance à la corrosion. Chrome: Élément indispensable pour conférer les caractéristiques d'inoxidabilité. Molybdène: Il améliore la tempérabilité de l'acier en aidant à éviter les défauts structuraux. Vanadium: Il donne à l'acier une ténacité et rigidité optimale.

MATERIE PLASTICHE

I manici dei nostri coltelli sono costruiti nel rispetto delle normative igieniche europee per il contatto con gli alimenti. Le materie plastiche che utilizziamo sono certificate e provengono da fornitori qualificati.

PLASTIC RAW MATERIALS

The handles of our knives are manufactured in compliance with European hygiene regulations for food contact.

The plastics we use are certified and come from qualified suppliers.

MATIERES PLASTIQUES

Les manches de nos couteaux sont fabriqués dans le respect des normes d'hygiène européennes pour le contact avec les substances alimentaires. Les matières plastiques que nous utilisons sont certifiées et proviennent de fournisseurs qualifiés.

USO E MANUTENZIONE

UTILIZZO Ogni utensile è costruito per un uso specifico. Non utilizzare per altre lavorazioni. Evitare l'utilizzo come leva, o per qualsiasi uso non culinario. Evitare in particolare l'uso per il taglio di materiali inappropriati quali legno, filo di ferro, alluminio. Lavare prima dell'uso.

PULIZIA E' consigliabile il lavaggio a mano, con i normali detergenti domestici, avendo cura di togliere tutti i residui che facilmente rimangono sulla lama in prossimità del manico. Bisogna prestare particolare attenzione alla pulizia dopo l'utilizzo con sostanze corrosive (es. cloruro di sodio). In generale tutti i liquidi organici possono diventare dannosi se il contatto si prolunga per molte ore.

AFFILATURA DEI COLTELLI I coltelli in acciaio al cromo-molibdeno si mantengono affilati a lungo. Tuttavia si consiglia di eseguire periodicamente l'affilatura con l'acciaino: passare l'acciaino sul filo del coltello mantenendo un angolo di incidenza non superiore a 20°. Tutti gli affilatoi sono magnetizzati per trattenere il materiale risultante dall'affilatura ed evitare che contaminino i prodotti alimentari.

USE AND MAINTENANCE

USE: each model of tool is made for a specific purpose. Do not use for anything else than food. Different uses may cause injury. In particular, do not use them to cut hard materials such as wood, metal wire, aluminium. Wash before use.

CLEANING: we suggest you to handwash this tool with ordinary household detergents. Make sure that you remove all the debris that easily accumulates on the blade in the area near the handle: take special care to clean your tool well after using them in contact with corrosive substances (sodium chloride). In general, all organic liquids are potentially harmful if left in contact with the blade for many hours.

SHARPENING: steel knives with chrome-molybdenum keep their sharpness for a long period of time. Nevertheless it is advisable to sharpen them periodically: rub the cutting edge with a sharpener, with an angle of incidence of 20° maximum. All knife sharpeners are magnetized in order to retain sharpening particles and avoiding contamination of food.

UTILISATION ET ENTRETIEN

USAGE: chaque outil est adapté à un usage spécifique. Ne pas utiliser pour d'autres travaux. Ne pas utiliser comme levier, ou pour toute autre utilisation non culinaire (en particulier pour couper des matériaux durs, bois, fil de fer, aluminium, etc). Laver avant utilisation.

NETTOYAGE: lavage à la main recommandé. Retirer tous les déchets qui restent sur la lame à proximité du manche. Faire attention en particulier au nettoyage après l'usage de substances corrosives (chlorure de sodium). En général, tous les liquides organiques peuvent devenir nocifs si le contact dure plusieurs heures.

AIGUISAGE: les couteaux en acier au chrome-molybdène restent affûtés pendant longtemps. Toutefois, on recommande de les affûter périodiquement avec le fusil à aiguiser: passer le fusil sur le fil de la lame avec un angle d'incidence non supérieur à 20 °. Tous les fusils à aiguiser sont magnétisés afin de retenir la matière résultante de l'affûtage et, ainsi, empêcher la contamination des produits alimentaires.



LINEA
PREMANA
PROFESSIONAL



LINEA PREMANA PROFESSIONAL

La linea Premana Professional di Sanelli è stata realizzata analizzando e risolvendo, in ogni minimo dettaglio, i problemi che si presentano a chi usa quotidianamente questi strumenti di lavoro. Sicurezza, affidabilità e igiene sono stati notevolmente migliorati, ponendo attenzione non soltanto a durezza, flessibilità e potere tranciante delle lame, ma anche alla forma ergonomica del manico. I coltelli della linea "Premana Professional" sono brevettati in Europa e negli U.S.A.

PREMANA PROFESSIONAL LINE

Premana Professional collection was made by first analysing, then solving every tiny detail of the problems that beset people who have to use knives every day in their line of work. Improving the products' safety, reliability and hygiene, the focus was not only on the blades' hardness, flexibility and cutting power, but also on the ergonomic form of the knife handles. The knives in the Premana Professional collection are patented in Europe and the U.S.A.

SÉRIE PREMANA PROFESSIONAL

La gamme "Premana Professional" a été réalisée par Sanelli en analysant et en résolvant les problèmes rencontrés par le professionnel qui utilise ces outils de travail tous les jours. Sécurité, fiabilité ainsi que hygiène ont été considérablement améliorés, en accordant attention non seulement à dureté, flexibilité et potentiel tranchant des lames, mais également à la forme ergonomique de la poignée. Les couteaux de la ligne "Premana Professional" sont brevetés en Europe et aux U.S.A.





CARATTERISTICHE PRINCIPALI

MAIN FEATURES

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



Lame

- Elevata durezza (54-56 HRC).
- Buona flessibilità.
- Elevato potere tranciante.
- Ogni lama è affilata a mano.
- Filo a profilo convesso, particolarmente studiato per uso professionale, garanzia di lunga durata.

Blades

- Resistant hardness (54-56 HRC).
- Good flexibility.
- High cutting power.
- Each blade is sharpened by hand.
- Convex edge shape, especially designed for professional use, warranty of long edge life.

Lames

- Fermeté résistante (54-56 HRC).
- Bonne flexibilité.
- Un potentiel tranchant élevé.
- Chaque lame est aiguisée à la main.
- Forme convexe du fil, conçu spécialement pour une utilisation à caractère professionnel, garantie de longue durée.

Manici

Design ergonomico esclusivo del manico. Frutto di particolari studi effettuati presso qualificati Istituti Universitari (unità di ricerca denominata EPM: Ergonomia della Postura e del Movimento presso il Politecnico di Milano) e convalidati da prove sperimentali computerizzate.

Handles

Exclusive ergonomic handle design, result of special studies carried out at qualified University Institutes (a research unit named EPM: Ergonomics of Posture and Movement at the Milan Polytechnic) and tested by computerized experimental tests.

Manches

Design ergonomique et exclusif du manche. Résultat d'études spécifiques menées par des Instituts Universitaires qualifiés (un équipe de recherches qui s'appelle EPM: Ergonomie de la Posture et du Mouvement du Centre Polytechnique de Milan) et des tests expérimentaux faits à l'ordinateur.

BIOMASTER

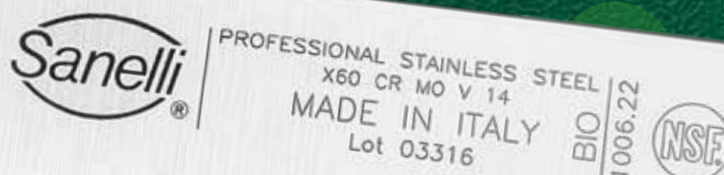
PROTEZIONE ANTIBATTERICA

SAFE SICURA

ANTIBACTERIAL PROTECTION

PROTECTION ANTIBACTÉRIENNE SECURITAIRE

Sanelli e Biomaster, hanno sviluppato una protezione antibatterica permanente per i manici dei coltelli della linea Premana, mediante l'impiego di ioni d'argento.



- Biomaster è un additivo a base di ioni d'argento, inorganico, idoneo per il conferimento di caratteristiche antibatteriche alle materie plastiche.
- L'additivo Biomaster, fornisce un rilascio di ioni d'argento, che inibisce in modo sicuro la crescita microbica già dai primi minuti, arrivando ad una inibizione pressoché totale nelle 24 ore. Una volta incorporato in un prodotto, Biomaster ne diventa parte integrante fornendo una protezione antimicrobica sicura, efficace ed inesauribile.
- Gli ioni d'argento inibiscono la crescita dei batteri nocivi bloccandone la replicazione attraverso meccanismi battericidi.
- Biomaster è incredibilmente resistente, di lunga durata ed eccezionalmente attivo.
- Biomaster è efficace in tutte le applicazioni, ed è aggiunto direttamente nella miscela plastica del TPE nella fase del processo produttivo, offrendo efficacia antibatterica permanente per tutta la vita del manico del coltello.

- Gli ioni d'argento sono una sostanza inorganica, non subiscono alcuna diluizione o perdita di attività col passare del tempo, rimanendo sempre attivi all'interno del prodotto nel quale sono stati inseriti. Pertanto l'azione di rilascio del suo principio attivo, garantisce la massima efficacia per tutta la vita del prodotto (manico).
- Test di laboratorio hanno dimostrato che Biomaster, inserito nei manici dei coltelli Sanelli Linea Premana Professional, è efficace nella eradicazione microbiologica permanente di Escherichia Coli e Staphylococcus Aureus (MRSA) in misura del 99,7% ottenendo la certificazione ISO22196:2011.



BIOMASTER

Sanelli and Biomaster, have developed permanent antibacterial protection for Premana line knives handles, using silver ions.

- Biomaster is an additive based on silver ions, inorganic, suitable for the provision of antibacterial characteristics to plastics.
- Biomaster additive, provides a release of silver ions, which inhibits securely microbial growth since the early minutes, reaching a nearly complete inhibition in 24 hours. Once incorporated into a product, Biomaster becomes an integral part of providing a safe antimicrobial protection, efficient and inexhaustible.
- Silver ions inhibit the growth of harmful bacteria by blocking replication through bactericidal mechanisms.

BIOMASTER

Sanelli et Biomaster, ont développé une protection antibactérienne permanente pour les poignées des Couteaux de la série Premana, en utilisant des ions d'argent.

- Biomaster est un additif à base d'ions argent, inorganique, adapté à l'attribution des caractéristiques antibactériennes aux plastiques.
- L'additif Biomaster, fournit une libération de ions d'argent, qui inhibent la croissance des bactéries depuis les premières minutes, atteignant une inhibition presque complète en 24 heures. Une fois qu'il est incorporé dans un produit, Biomaster en devient partie intégrante, donnant une protection antimicrobienne sûre, efficace et inépuisable.
- Les ions argent inhibent la croissance des bactéries nocives en bloquant leur réplication à travers mécanismes bactéricides.



- Biomaster is incredibly durable, long-lasting and exceptionally active.
- Biomaster is effective in all applications, and is directly added to the TPE plastic mix in the production process phase, offering permanent antibacterial effectiveness throughout the life of the knife handle.
- Silver ions are an inorganic substance, they do not undergo any dilution or loss of activity over time, while remaining active in the product in which they are inserted. Therefore, the release action of its active ingredient guarantees maximum effectiveness throughout the life of the product (handle).
- Laboratory tests proved that Biomaster, inserted in the Sanelli handles of the Premana Professional Line knives, is effective in permanent microbiological eradication of *Escherichia coli* and *Staphylococcus Aureus* (MRSA) to > 99.7% obtaining the ISO22196:2011 certification.

- Biomaster est incroyablement résistant, durable et exceptionnellement actif.
- Biomaster est efficace dans toutes les applications, et il est directement ajouté au mélange plastique du TPE dans la phase du processus de production, offrant une efficacité antibactérienne tout au long de la vie de la poignée du couteau.
- Les ions argent sont une substance inorganique, ils ne subissent aucune dilution ou perte d'activité dans le temps, tout en restant actif dans le produit où ils sont insérés. Par conséquent, l'action de son principe actif garantit efficacité maximale tout au long de la vie du produit (poignée).
- Les tests de laboratoire ont prouvé que Biomaster, inséré dans les poignées des couteaux Sanelli Premana Professional, est efficace pour éradication microbiologique permanente de *Escherichia Coli* et *Staphylococcus Aureus* (SARM) en mesure du 99,7% obtenant la Certification ISO22196:2011.

100616 **Francese**
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
16 cm



100618 **Francese**
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
18 cm



100622 **Francese**
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
22 cm



100627 **Francese**
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
27 cm



100633 **Francese**
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
33 cm



103622 **Francese seghettato**
Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé
Lama/blade/lame
22 cm



103633 **Francese seghettato**
Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé
Lama/blade/lame
33 cm



101618 Danese
Legging
Dépecer
 Lama/blade/lame
 18 cm



102620 Affettare
Slicing
Trancheur
 Lama/blade/lame
 20 cm



102624 Affettare
Slicing
Trancheur
 Lama/blade/lame
 24 cm



102633 Affettare
Slicing
Trancheur
 Lama/blade/lame
 33 cm



102636 Affettare
Slicing
Trancheur
 Lama/blade/lame
 36 cm



104615 Sventrare curvo
Curved gut
Tripier courbe
 Lama/blade/lame
 15 cm



105615 Sventrare dritto
Straight gut
Tripier droit
 Lama/blade/lame
 15 cm



104622 Largo
Pig skinning
Lame large
Lama/blade/lame
 22 cm



106614 Scannare
Sticking
Saigner / Denerveur
Lama/blade/lame
 14 cm



106618 Scannare
Sticking
Saigner / Denerveur
Lama/blade/lame
 18 cm



106622 Scannare
Sticking
Saigner / Denerveur
Lama/blade/lame
 22 cm



107616 Filettare pesce
Flex. fillet knife
Filet de sole
Lama/blade/lame
 16 cm



107618 Filettare pesce
Flex. fillet knife
Filet de sole
Lama/blade/lame
 18 cm



107622 Filettare pesce
Flex. fillet knife
Filet de sole
Lama/blade/lame
 22 cm



108616 Disosso Emilia
Boning
Désosser
Lama/blade/lame
 16 cm



109613 Disosso curvo stretto



*Curved boning
Dépouiller*

Lama/blade/lame
13 cm



109615 Disosso curvo stretto



*Curved boning
Dépouiller*

Lama/blade/lame
15 cm



109616 Disosso curvo

*Curved boning
Dépouiller*

Lama/blade/lame
16 cm



110612 Disosso

*Narrow boning
Boucher fin*

Lama/blade/lame
12 cm



110614 Disosso

*Narrow boning
Boucher fin*

Lama/blade/lame
14 cm



110616 Disosso

*Narrow boning
Boucher fin*

Lama/blade/lame
16 cm



110618 Disosso

*Narrow boning
Boucher fin*

Lama/blade/lame
18 cm



111616 Disosso flessibile

*Narrow boning flexible
Boucher fin flexible*

Lama/blade/lame
16 cm



112628

Colpo

Heavy knife
Battre poids

Lama/blade/lame
28 cm



113628

Mezzo colpo

Half heavy knife
Demis poids

Lama/blade/lame
28 cm



360622

Acciaino

Sharpening steel
Fusil à aiguiser

Lama/blade/lame
22 cm



114630

Acciaino

Sharpening steel
Fusil à aiguiser

Lama/blade/lame
30 cm



116630

Acciaino ovale

Oval sharpening steel
Fusil à aiguiser oval

Lama/blade/lame
30 cm



126620

Cannula per disossare prosciutto

Ham boner
Désosser jambon

Lama/blade/lame
20 cm



300624

Arrosto

Roast
Rôti

Lama/blade/lame
24 cm



302624 Pane
Bread
Pain
Lama/blade/lame
24 cm



302632 Pane
Bread
Pain
Lama/blade/lame
32 cm



302637 Pane
Bread
Pain
Lama/blade/lame
37 cm



303626 Pasticciere
Pastry
Pâtissier
Lama/blade/lame
26 cm



303623 Scimitarra
Scimitar
Cimeterre
Lama/blade/lame
23 cm



304628 Strettissima
Salmon slicing
Saumon
Lama/blade/lame
28 cm



305631 Salmone olivato
Indented salmon
Saumon alveolé
Lama/blade/lame
31 cm



306624 Prosciutto
Ham
Jambon
Lama/blade/lame
24 cm



306632 Prosciutto
Ham
Jambon
Lama/blade/lame
32 cm



306637 Prosciutto
Ham
Jambon
Lama/blade/lame
37 cm



307625 Cioccolato lama seghettata
Chocolate serrated edge
Chocolat lame dentelée
Lama/blade/lame
25 cm



311630 Cioccolato lama seghettata
Chocolate serrated edge
Chocolat lame dentelée
Lama/blade/lame
30 cm



308625 Pasta
Dough
Pâtes
Lama/blade/lame
25 cm



308641 Salato largo
Wide salami
Charcuterie large
Lama/blade/lame
41 cm



309636 **Formaggio 2 manici**
Twin-handled cheese
Fromage deux manches
Lama/blade/lame
 36 cm



310630 **Salato**
Salami slicing
Charcuterie
Lama/blade/lame
 30 cm



310633 **Salato**
Salami slicing
Charcuterie
Lama/blade/lame
 33 cm



320618 **Pesto**
Hashing
Hacher
Lama/blade/lame
 18 cm



322616 **Falcetta**
Kitchen cleaver
Couperet
Lama/blade/lame
 16 cm



364633 **Forchettone forgiato**
Forged carving fork
Fourchette de chef
Lama/blade/lame
 33 cm



367633 **Forchettone curvo**
Carving fork
Fourchette de chef courbe
Lama/blade/lame
 33 cm



312618 **Cucina**
Cook's
Chef
Lama/blade/lame
18 cm



312620 **Cucina**
Cook's
Chef
Lama/blade/lame
20 cm



312624 **Cucina**
Cook's
Chef
Lama/blade/lame
24 cm



312630 **Cucina**
Cook's
Chef
Lama/blade/lame
30 cm



312621 **Trinciante**
Chef
Chef
Lama/blade/lame
21 cm



316621 **Trinciante olivato**
Indented chef
Chef alveolé
Lama/blade/lame
21 cm



317621 **Trinciante seghettato**
Chef serrated edge
Chef lame dentelé
Lama/blade/lame
21 cm



312625 **Trinciante**
Chef
Chef
Lama/blade/lame
 25 cm



316625 **Trinciante olivato**
Indented chef
Chef alveolé
Lama/blade/lame
 25 cm



317625 **Trinciante seghettato**
Chef serrated edge
Chef lame dentelé
Lama/blade/lame
 25 cm



314622 **Cinese**
Wok
Chinois
Lama/blade/lame
 22 cm



313618 **Giapponese**
Japanese
Japonais
Lama/blade/lame
 18 cm



315618 **Giapponese olivato**
Indented japanese
Japonais alveolé
Lama/blade/lame
 18 cm



317616 **Smile**
Smile
Smile
Lama/blade/lame
 16 cm



381616

Deba

Deba

Deba

Lama/blade/lame

16 cm



382624

Yanagi ba

Yanagi ba

Yanagi ba

Lama/blade/lame

24 cm



383618

Nakiri

Nakiri

Nakiri

Lama/blade/lame

18 cm



380616

Santoku

Santoku

Santoku

Lama/blade/lame

16 cm



385616

Santoku olivato

Indented Santoku

Santoku alveolé

Lama/blade/lame

16 cm



384616

Pizza seghettato

Pizza serrated edge

Pizza dentelé

Lama/blade/lame

16 cm



337608 Pizza

Pizza
Pizza

Lama/blade/lame
8 cm



432611 Formaggio Pavia

Parmesan cheese
Fromage Parmesan

Lama/blade/lame
11 cm



442622 Formaggio tenero

Soft cheese
Fromage tendre

Lama/blade/lame
22 cm



443618 Formaggio zancato

Restaurant cheese
Fromage restaurant

Lama/blade/lame
18 cm



444618 Formaggio 2 punte

Cheese - two tips
Fromage deux pointes

Lama/blade/lame
18 cm



388621 Forbice cucina inox

Stainless steel kitchen scissor
Ciseaux cuisine inox

Lama/blade/lame
21 cm



324607 Spelucchino
Paring
D'Office
Lama/blade/lame
 7 cm



324610 Spelucchino
Paring
D'Office
Lama/blade/lame
 10 cm



324612 Spelucchino
Paring
D'Office
Lama/blade/lame
 12 cm



333608 Petty
Petty
Petty
Lama/blade/lame
 8 cm



325610 Petty
Petty
Petty
Lama/blade/lame
 10 cm



327612 Costata
Steak
Bifsteck
Lama/blade/lame
 12 cm



329612 Pomodoro
Tomato
Tomate
Lama/blade/lame
 12 cm



330606 **Verdura**
Vegetable
Légumes
Lama/blade/lame
6 cm



331609 **Apriostriche**
Oyster opener
Ouvre Huitres
Lama/blade/lame
9 cm



332603 **Castagna**
Chestnut
Châtaigne
Lama/blade/lame
3 cm



336612 **Formaggio 2 punte**
Cheese - two tips
Fromage deux pointes
Lama/blade/lame
12 cm



339611 **Agrumi**
Citrus
Agrumes
Lama/blade/lame
11 cm



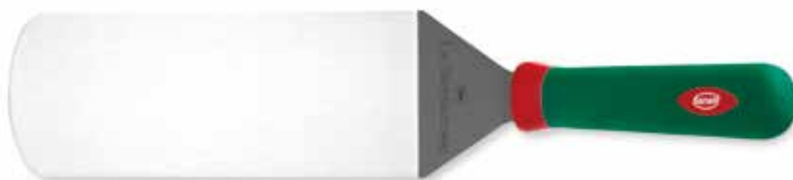
341611 **Snack**
Spreading
Snack
Lama/blade/lame
11 cm



342607 **Pelapatate**
Potato
Éplucheur pommes de terre
Lama/blade/lame
7 cm



368626 **Spatola hamburger**
Hamburger spatula
Spatule hamburger
 Mis/meas/mes
 26 cm



369616 **Spatola fritto stretta**
Frying spatula
Spatule à frit
 Mis/meas/mes
 16 cm



369617 **Spatola fritto**
Frying spatula
Spatule à frit
 Mis/meas/mes
 17 cm



370612 **Spatola lasagne**
"Lasagne" spatula
Spatule "lasagne"
 Mis/meas/mes
 12 cm



370615 **Spatola lasagne**
"Lasagne" spatula
Spatule "lasagne"
 Mis/meas/mes
 15 cm



371616 **Spatola cucina**
Kitchen spatula
Spatule de cuisine
 Mis/meas/mes
 16 cm



372615 **Spatola torta**
Cake spatula
Spatule à gâteau
 Mis/meas/mes
 15 cm



372616 **Spatola cheesecake**
Cheesecake spatula
Spatule cheesecake
 Mis/meas/mes
 16 cm



373622 Spatola cuoco piegata

*Offset spatula
Spatule de chef coudée*

Mis/meas/mes
22 cm



373627 Spatola cuoco piegata

*Offset spatula
Spatule de chef coudée*

Mis/meas/mes
27 cm



373630 Spatola cuoco piegata

*Offset spatula
Spatule de chef coudée*

Mis/meas/mes
30 cm



374618 Spatola cuoco

*Sauce spatula
Spatule à sauce*

Mis/meas/mes
18 cm



374622 Spatola cuoco

*Sauce spatula
Spatule à sauce*

Mis/meas/mes
22 cm



374627 Spatola cuoco

*Sauce spatula
Spatule à sauce*

Mis/meas/mes
27 cm



374630 Spatola cuoco

*Sauce spatula
Spatule à sauce*

Mis/meas/mes
30 cm



374635 Spatola cuoco

*Sauce spatula
Spatule à sauce*

Mis/meas/mes
35 cm



375610 **Spatola pizza**
Pizza spatula
Spatule "pizza"
 Mis/meas/mes
 10 cm



375618 **Spatola torta seghettata**
Serrated cake spatula
Spatule gâteau dentelée
 Mis/meas/mes
 18 cm



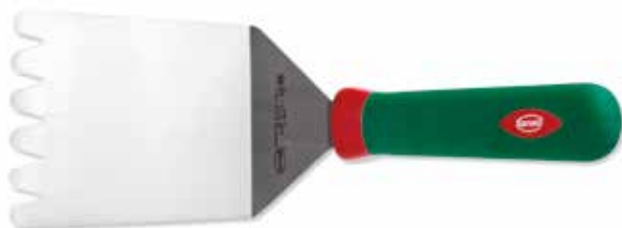
376612 **Spatola crema**
Cream spatula
Spatule crème
 Mis/meas/mes
 12 cm



377630 **Spatola cuoco seghettata**
Serrated cook's spatula
Spatule gâteau dentelée
 Mis/meas/mes
 30 cm



379614 **Spatola griglia**
Grill spatula
Spatule grill
 Mis/meas/mes
 14 cm



600602 Verdura / Spelucchino
Vegetable / Paring
Légumes / D'Office



601602 Verdura / Agrumi
Vegetable / Citrus
Légumes / Agrumes



602602 Pomodoro / Spelucchino
Tomato / Paring
Tomate / D'Office



603602 Pomodoro / Spelucchino
Citrus / Paring
Agrumes / D'Office





Sanelli®

PROFESSIONAL STAINLESS STEEL
X50 CR MO 14
MADE IN ITALY
Lot 14618

3242.10.N



LINEA
SKIN

LINEA **SKIN**

La nuova linea Skin abbina la comprovata alta qualità delle lame Sanelli ad un manico completamente nuovo. Grazie all'impiego di una tecnologia innovativa per la "texturizzazione", la superficie del manico SKIN differisce da qualsiasi altro e offre una presa sicura e confortevole, annullando la sensazione di rigidità. La forma ergonomica è garanzia di sicurezza. Il materiale utilizzato risponde alle severe normative igieniche e di contatto con le sostanze alimentari. Una linea completa di coltelli che grazie all'ottimo rapporto qualità/prezzo, è l'ideale per ogni tipologia di cucina, professionale o casalinga.

SKIN LINE

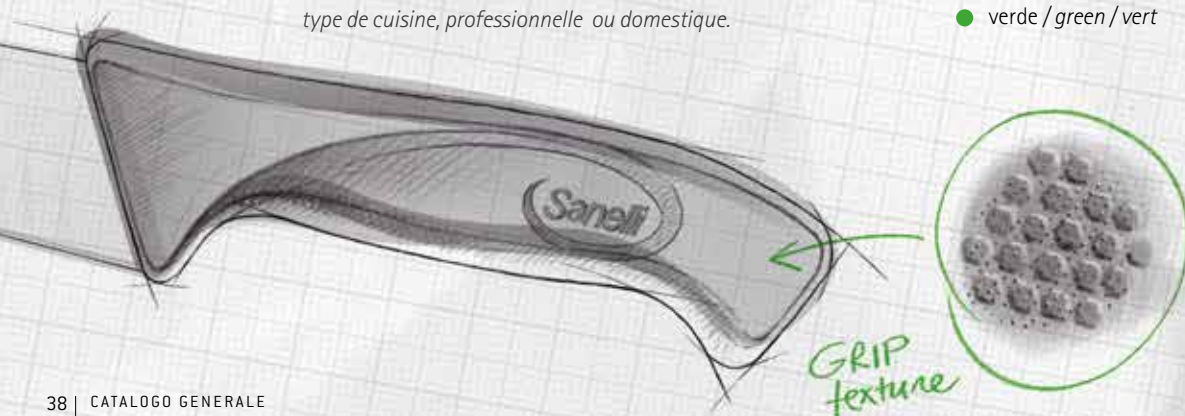
The new SKIN line combines the proven high quality of Sanelli's blades with a brand-new handle. Using an innovative technology that Sanelli calls "texturization", the surface of the SKIN handle differs from any other and offers a comfortable and safe grip, cancelling any feeling of rigidity. The ergonomic shape is a guarantee of safety. The used materials comply to the strict hygiene and food contact regulations. A complete line of knives that, thanks to its value for money, is the best choice for every type of kitchen either professional or domestic.

SÉRIE SKIN

La nouvelle ligne Skin associe la qualité éprouvée des lames Sanelli à un manche complètement neuf. Grâce à l'utilisation d'une technologie innovante pour la «texturation», la surface du manche SKIN diffère de tous les autres et offre une prise sûre et confortable, éliminant la sensation de rigidité. La forme ergonomique est une garantie de sécurité. Le matériau utilisé répond aux sévères normes d'hygiène et de contact avec les substances alimentaires. Une gamme complète de couteaux qui, grâce à son excellent rapport qualité / prix, est idéale pour tout type de cuisine, professionnelle ou domestique.

Colori disponibili secondo Normativa HACCP
Available colors according HACCP standards
Couleurs disponibles selon normes HACCP

- nero / black / noir
- bianco / white / blanc
- rosso / red / rouge
- giallo / yellow / jaune
- blu / blue / bleu
- verde / green / vert



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

MAIN FEATURES

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



Lame SKIN

- Acciaio inox Bonpertuis specifico per coltelleria.
- Elevata durezza (54-56 HRC).
- Ottima flessibilità.
- Elevato potere tranciante.
- Filo a profilo convesso, controllato artigianalmente. Particolarmente studiato per uso professionale, garanzia di lunga durata.

SKIN Blades

- Bonpertuis stainless steel specific for cutlery.
- High hardness (54-56 HRC).
- Excellent flexibility.
- High cutting power.
- Convex cutting-edge, hand-checked. Particularly designed for professional use, long life guarantee.

Lames SKIN

- Acier inoxydable Bonpertuis spécifique pour coutellerie.
- Fermeté résistante (54-56 HRC).
- Bonne flexibilité
- Un potentiel tranchant élevé.
- Forme convexe du fil, à la main. Spécialement conçu pour un usage professionnel, garantie de longue durée.

Manici SKIN

- Innovativa miscela di polipropilene.
- Design ergonomico esclusivo.
- Texturizzazione superficie a rugosità calibrata per una presa sicura.

SKIN Handles

- New mix of polypropylene.
- Exclusive ergonomic design.
- Surface texturization with calibrated roughness for a safe grip.

Manches SKIN

- Nouveau mélange de polypropylène.
- Design ergonomique exclusif.
- Texturation de la surface avec rugosité calibrée pour une prise sûre.



100218 Francese
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
18 cm



100222 Francese
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
22 cm



100227 Francese
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
27 cm



100233 Francese
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
33 cm



102220 Affettare
Slicing
Trancheur
Lama/blade/lame
20 cm



102236 Affettare
Slicing
Trancheur
Lama/blade/lame
36 cm



103222 Francese seghettato
Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé
Lama/blade/lame
22 cm



104215 Sventrare curvo
Curved gut
Tripier courbe
NEW
Lama/blade/lame
 15 cm



105215 Sventrare dritto
Straight gut
Tripier droit
NEW
Lama/blade/lame
 15 cm



106218 Scannare
Sticking
Saigner / Denerveur
Lama/blade/lame
 18 cm



107216 Filettare
Flex. fillet knife
Filet de sole
Lama/blade/lame
 16 cm



107218 Filettare
Flex. fillet knife
Filet de sole
Lama/blade/lame
 18 cm



107222 Filettare
Flex. fillet knife
Filet de sole
Lama/blade/lame
 22 cm



108216 Disosso Emilia
Boning
Désosser
Lama/blade/lame
 16 cm



109213 Disosso curvo stretto

*Curved boning
Dépouiller*



Lama/blade/lame
13 cm



109215 Disosso curvo stretto

*Curved boning
Dépouiller*



Lama/blade/lame
15 cm



110212 Disosso

*Narrow boning
Boucher fin*

Lama/blade/lame
12 cm



110214 Disosso

*Narrow boning
Boucher fin*

Lama/blade/lame
14 cm



110216 Disosso

*Narrow boning
Boucher fin*

Lama/blade/lame
16 cm



110218 Disosso

*Narrow boning
Boucher fin*

Lama/blade/lame
18 cm



112228 Colpo

*Heavy knife
Battre*



Lama/blade/lame
28 cm



360220 Acciaino
Sharpening steel
Fusil à aiguiser
Lama/blade/lame
20 cm



360225 Acciaino
Sharpening steel
Fusil à aiguiser
Lama/blade/lame
25 cm



114230 Acciaino
Sharpening steel
Fusil à aiguiser
Lama/blade/lame
30 cm



300224 Arrosto
Roast
Rôti
Lama/blade/lame
24 cm



302224 Pane
Bread
Pain
Lama/blade/lame
24 cm



302232 Pane
Bread
Pain
Lama/blade/lame
32 cm



302237 Pane
Bread
Pain
Lama/blade/lame
37 cm



303223 **Scimitarra**

*Scimitar
Cimeterre*



Lama/blade/lame
23 cm



304228 **Strettissima**

*Salmon slicing
Saumon*

Lama/blade/lame
28 cm



305231 **Salmone olivato**

*Indented salmon
Saumon alveolé*

Lama/blade/lame
31 cm



306224 **Prosciutto**

*Ham
Jambon*

Lama/blade/lame
24 cm



306232 **Prosciutto**

*Ham
Jambon*

Lama/blade/lame
32 cm



306237 **Prosciutto**

*Ham
Jambon*



Lama/blade/lame
37 cm



307225 **Ciocolato lama seghettata**

*Chocolate serrated edge
Chocolat lame dentelée*



Lama/blade/lame
25 cm



311230 Cioccolato lama seghettata

*Chocolate serrated edge
Chocolat lame dentelée*



Lama/blade/lame
30 cm



310230 Salato

*Salami slicing
Charcuterie*

Lama/blade/lame
30 cm



310246 Salato

*Salami slicing
Charcuterie*

Lama/blade/lame
46 cm



309250 Salato 2 manici

*Twin-handled
cheese
Fromage deux
manches*

Lama/blade/lame
50 cm



337208 Farinata

*Farinata (chickpea flatbread)
Farinata (tarte de pois chiches)*

Lama/blade/lame
8 cm



322216 Falcetta

*Kitchen cleaver
Couperet*

Lama/blade/lame
16 cm



366229 Forchettone

*Carving fork
Fourchette de chef*

Mis/meas/mes
29 cm



312216 Cucina
Cook's
Chef
Lama/blade/lame
 16 cm



312218 Cucina
Cook's
Chef
Lama/blade/lame
 18 cm



312230 Cucina
Cook's
Chef
Lama/blade/lame
 30 cm



312221 Trinciante
Chef
Chef
Lama/blade/lame
 21 cm



316221 Trinciante olivato
Indented chef
Chef alveolé
Lama/blade/lame
 21 cm



312225 Trinciante
Chef
Chef
Lama/blade/lame
 25 cm



316225 Trinciante olivato
Indented chef
Chef alveolé
Lama/blade/lame
 25 cm



315218 Giapponese olivato

*Indented japanese
Japonaïs alvéolé*

Lama/blade/lame
18 cm



324210 Spelucchino

*Paring
D'Office*

Lama/blade/lame
10 cm



327212 Costata

*Steak
Bifsteck*

Lama/blade/lame
12 cm



328211 Tavola

*Table
Table*

Lama/blade/lame
11 cm



329212 Pomodoro

*Tomato
Tomate*

Lama/blade/lame
12 cm



330206 Verdura

*Vegetable
Légumes*

Lama/blade/lame
6 cm



336212 Formaggio 2 punte

*Cheese - two tips
Fromage deux pointes*

Lama/blade/lame
12 cm



442222 Formaggio tenero
Soft cheese
Fromage tendre
Lama/blade/lame
 22 cm



443218 Formaggio zancato
Restaurant cheese
Fromage restaurant
Lama/blade/lame
 18 cm



380216 Santoku
Santoku
Santoku
Lama/blade/lame
 16 cm



385216 Santoku olivato
Indented Santoku
Santoku alveolé
Lama/blade/lame
 16 cm



384216 Pizza seghettato
Pizza serrated edge
Pizza dentelé
Lama/blade/lame
 16 cm



379210 Rotella pizza
Pizza wheel
Roue à pizza
Lama/blade/lame
 Ø 10 cm



375212 Spatola pizza
Pizza spatula
Spatule "pizza"
Mis/meas/mes
 12 cm



368226 Spatola hamburger

Hamburger spatula
Spatule hamburger

Mis/meas/mes
26 cm



369216 Spatola fritto stretta

Frying spatula
Spatule à frit

Mis/meas/mes
16 cm



369217 Spatola fritto larga

Frying spatula
Spatule à frit

Mis/meas/mes
17 cm



370212 Spatola lasagne

"Lasagne" spatula
Spatule "lasagne"

Mis/meas/mes
12 cm



370215 Spatola lasagne

"Lasagne" spatula
Spatule "lasagne"

Mis/meas/mes
15 cm



371216 Spatola cucina

Kitchen spatula
Spatule de cuisine

Mis/meas/mes
16 cm



372215 Spatola torta

Cake spatula
Spatule à gâteau

Mis/meas/mes
15 cm



372216 **Spatola cheesecake**

Cheesecake spatula
Spatule cheesecake



Mis/meas/mes
16 cm



373210 **Spatolina pasticceria**

Small pastry spatula
Spatule petite pâtisserie



Mis/meas/mes
10 cm



375218 **Spatola torta seghettata**

Serrated cake spatula
Spatule gâteau dentelée



Mis/meas/mes
18 cm



376212 **Spatola crema**

Cream spatula
Spatule crème



Mis/meas/mes
12 cm



373222 **Spatola cuoco piegata**

Offset spatula
Spatule de chef coudée



Mis/meas/mes
22 cm



373227 **Spatola cuoco piegata**

Offset spatula
Spatule de chef coudée

Mis/meas/mes
27 cm



373230 **Spatola cuoco piegata**

Offset spatula
Spatule de chef coudée



Mis/meas/mes
30 cm



374218 **Spatola cuoco**
Cook's spatula
Spatule de chef
Mis/meas/mes
18 cm



374222 **Spatola cuoco**
Cook's spatula
Spatule de chef
Mis/meas/mes
22 cm



374227 **Spatola cuoco**
Cook's spatula
Spatule de chef
Mis/meas/mes
27 cm



374230 **Spatola cuoco**
Cook's spatula
Spatule de chef
Mis/meas/mes
30 cm



374235 **Spatola cuoco**
Cook's spatula
Spatule de chef
Mis/meas/mes
35 cm



377230 **Spatola cuoco seghettata**
Serrated cook's spatula
Spatule gâteau dentelée
Mis/meas/mes
30 cm



379214 **Spatola griglia**
Grill spatula
Spatule grill
Mis/meas/mes
14 cm



**348324 Mezzaluna
manico tondo**
Mincing knife round handle
Hachoir poignée ronde
Lama/blade/lame
24 cm



**348424 Mezzaluna
manico piatto**
Mincing knife flat handle
Hachoir poignée plate
Lama/blade/lame
24 cm

CARNI COTTE E POLLAME

100218.G Francese
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
18 cm



100222.G Francese
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
22 cm



100227.G Francese
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
27 cm



100233.G Francese
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
33 cm



110214.G Disosso
Narrow boning
Boucher fin
Lama/blade/lame
14 cm



110216.G Disosso
Narrow boning
Boucher fin
Lama/blade/lame
16 cm



300224.G Arrosto

*Roast
Rôti*

Lama/blade/lame
24 cm



306224.G Prosciutto

*Ham
Jambon*

Lama/blade/lame
24 cm



306232.G Prosciutto

*Ham
Jambon*

Lama/blade/lame
32 cm



CARNI CRUDE

100218.R Francese

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
18 cm



100222.R Francese

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
22 cm



100227.R Francese

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
27 cm



100233.R Francese

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
33 cm



102220.R Affettare

*Slicing
Trancheur*

Lama/blade/lame
36 cm



106218.R Scannare
Sticking
Saigner / Denerveur
Lama/blade/lame
 18 cm



108216.R Disosso Emilia
Boning
Désosser
Lama/blade/lame
 16 cm



109213.R Disosso curvo stretto
Curved boning
Dépouiller
Lama/blade/lame
 13 cm



109215.R Disosso curvo stretto
Curved boning
Dépouiller
Lama/blade/lame
 15 cm



110212.R Disosso
Narrow boning
Boucher fin
Lama/blade/lame
 12 cm



110214.R Disosso
Narrow boning
Boucher fin
Lama/blade/lame
 14 cm



110216.R Disosso
Narrow boning
Boucher fin
Lama/blade/lame
 16 cm



110218.R Disosso
Narrow boning
Boucher fin
Lama/blade/lame
 18 cm



300224.R Arrosto

*Roast
Rôti*

Lama/blade/lame
24 cm



304228.R Strettissima

*Salmon slicing
Saumon*

Lama/blade/lame
28 cm



306224.R Prosciutto

*Ham
Jambon*

Lama/blade/lame
24 cm



306232.R Prosciutto

*Ham
Jambon*

Lama/blade/lame
32 cm



FARINACEI E FORMAGGI

302224.B Pane

*Bread
Pain*

Lama/blade/lame
24 cm



302232.B Pane

*Bread
Pain*

Lama/blade/lame
32 cm



302237.B Pane

*Bread
Pain*

Lama/blade/lame
37 cm



310230.B Salato

*Salami slicing
Charcuterie*

Lama/blade/lame
30 cm



107216.A Filettare
Flex. fillet knife
Filet de sole
Lama/blade/lame
 16 cm



107218.A Filettare
Flex. fillet knife
Filet de sole
Lama/blade/lame
 18 cm



107222.A Filettare
Flex. fillet knife
Filet de sole
Lama/blade/lame
 22 cm



305231.A Salmone olivato
Indented salmon
Saumon alveolé
Lama/blade/lame
 31 cm



FRUTTA E VERDURA

315218.V Giapponese olivato
Indented japanese
Japonais alveolé
Lama/blade/lame
 18 cm



324210.V Spelucchino
Paring
D'Office
Lama/blade/lame
 10 cm



329212.V Pomodoro
Tomato
Tomate
Lama/blade/lame
 12 cm



330206.V Verdura
Vegetable
Légumes
Lama/blade/lame
 6 cm



312216.V Cucina

*Cook's
Chef*

Lama/blade/lame
16 cm



312218.V Cucina

*Cook's
Chef*

Lama/blade/lame
18 cm



312230.V Cucina

*Cook's
Chef*

Lama/blade/lame
30 cm



312221.V Trinciante

*Chef
Chef*

Lama/blade/lame
21 cm



312225.V Trinciante

*Chef
Chef*

Lama/blade/lame
25 cm



PERSONALIZZAZIONI

PERSONALIZATIONS

PERSONNALISATIONS

Produciamo i coltelli della linea Skin con manico colorato, nelle misure e nelle tipologie più richieste dal mercato.

Su specifica richiesta del cliente, possiamo produrre coltelli personalizzati per colore e per tipologia di lama, nel rispetto dei lotti minimi di produzione.

Nous produisons les couteaux de la série Skin avec des manches colorés, dans les mesures et types les plus courants sur le marché. Sur demande spécifique du client, nous pouvons produire couteaux personnalisés par couleur et par type de lame, en respectant le lot de production minimum.

We produce the Skin Line knives with colored handle, with the sizes and models most requested on the market. On specific request, we can produce custom knives with different colored handle and blade, according to the minimum production quantity.



980603 Rotolo cuoco 3 pz
Chef bag 3 pcs.
Trousse chef 3 pcs.



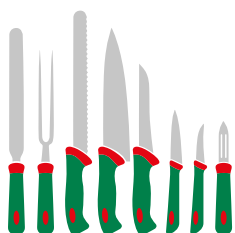
981608 Rotolo cuoco 8 pz
Chef bag 8 pcs.
Trousse chef 8 pcs.



980605 Rotolo cuoco 5 pz lavabile
Chef bag 5 pcs.
Trousse chef 5 pcs.



980608 Rotolo cuoco 8 pz lavabile
Chef bag 8 pcs.
Trousse chef 8 pcs.



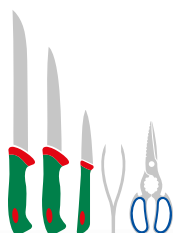
985605 **Chef² 5 pz**
Chef² bag 5 pcs.
Trousse chef² 5 pcs.



980604 **Rotolo macello 4 pz**
Butcher's bag 4 pcs.
Trousse boucher 4 pcs.



981605 **Rotolo pesce 5 pz**
Fish bag 5 pcs.
Trousse poisson 5 pcs.



980204 Rotolo macello 4 pz

Butcher's bag 4 pcs.
Trousse boucher 4 pcs.



980204.R Rotolo macello 4 pz

Butcher's bag 4 pcs.
Trousse boucher 4 pcs.



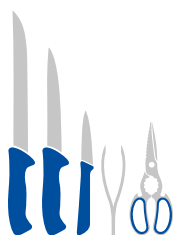
980204.G Rotolo macello 4 pz

Butcher's bag 4 pcs.
Trousse boucher 4 pcs.



981605.A Rotolo pesce 5 pz

Fish bag 5 pcs.
Trousse poisson 5 pcs.



CNF253 Rotolo cuoco 3 pz. vuoto

*Little cook's empty bag 3 pcs.
Trousses vides chef 3 pcs.*



CNF255 Rotolo cuoco 5 pz. vuoto lavabile

*Cook's empty bag 5 pcs. washable
Trousses vides chef 5 pcs. lavable*



CNF258 Rotolo cuoco 8 pz. vuoto lavabile

*Cook's empty bag 8 pcs. washable
Trousses vides chef 8 pcs. lavable*



CNF259 Rotolo cuoco 8 pz. vuoto

*Cook's empty bag 8 pcs.
Trousses vides chef 8 pcs.*



CNF260 Chef² 5 pz. vuoto

*Chef² empty bag 5 pcs.
Trousse vides chef² 5 pcs.*



CNF262 Borsa due manici 20 pz.

*Two handles chef bag 20 pcs.
Trousses chef deux poignée 20 pcs.*



La valigetta può contenere fino a 20 articoli. La foto è solo rappresentativa.

La mallette peut contenir jusqu'à 20 articles. La photo est seulement un exemple.

The case can contain up to 20 items. The photo is only an example.



jolly Sarelli

Made in Italy
Lot. 00516
335211.R

LINEA
JOLLY

LINEA
jolly

Sei modelli di piccoli coltelli versatili,
ideati per ogni impiego in cucina.
Pratici, maneggevoli, sempre affilati,
adatti per un uso amatoriale o
professionale.

La lama è caratterizzata da una
microseghettatura che conferisce una
maggiore facilità di utilizzo e durata
nel tempo.

La serie è completata da due coltelli
con lama liscia, indispensabili per
le operazioni di sbucciatura e
incisione di frutta e verdura.

JOLLY LINE

*Six different versatile knives, developed for each
use in the kitchen.*

*Practical, handy, always sharp and suitable for
an amateur or professional use.*

*The blade is characterized by a micro-serration
that confers a better ease of use and durability.*

*The series is completed by two smooth knives,
indispensable for peeling and carving (incising)
fruits and vegetables.*

SÉRIE JOLLY

*Six modèles de petits couteaux polyvalents,
conçus pour chaque utilisation en cuisine.*

*Pratiques, maniables, toujours aiguisées, pour un
usage amateur ou professionnel.*

*La lame se caractérise par une micro-dentelure
qui confère une plus grande facilité d'utilisation
et durabilité dans le temps.*

*La série est complétée par deux couteaux à lame
lisse, indispensables pour éplucher et graver
fruits et légumes.*





Microseghettature – Maggiore durata
 Micro-serration – Longer life
 Micro-dentelure – Plus de durabilité



331207N Verdura liscio
Vegetable smooth edge
Légumes lame lisse
Lama/blade/lame
 7 cm



332212N Costata microseghettato
Steak micro-serrated edge
Steak lame micro-dentelée
Lama/blade/lame
 12 cm



333211N Tavola microseghettato
Table micro-serrated edge
Table lame micro-dentelée
Lama/blade/lame
 11 cm



334212N Pomodoro microseghettato
Tomato micro serrated edge
Tomate lame micro-dentelée
Lama/blade/lame
 12 cm



334211N Spelucchino liscio
Paring smooth edge
D'office lame lisse
Lama/blade/lame
 11 cm



335211N Spelucchino microseghettato
Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée
Lama/blade/lame
 11 cm



335211R Spelucchino microseghettato

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm



335211F Spelucchino microseghettato

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm



335211V Spelucchino microseghettato

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm



335211B Spelucchino microseghettato

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm



335211G Spelucchino microseghettato

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm



335211M Spelucchino microseghettato

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm



335211C Spelucchino microseghettato

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm



335211A Spelucchino microseghettato

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm



335211I Spelucchino microseghettato

*Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée*

Lama/blade/lame
11 cm





Sanelli

MADE IN ITALY
Lot S0020

3245.11

A close-up photograph of a pile of sliced mushrooms, likely cremini or similar, showing their light-colored gills and brownish caps. A black-handled knife with a white blade is positioned diagonally across the lower half of the frame. The handle features a subtle, embossed pattern of small stars and floral motifs. The text "LINEA SAKURA" is overlaid in the upper right quadrant in a clean, white, sans-serif font.

LINEA
SAKURA

LINEA



Una linea di coltelleria realizzata pensando alle esigenze delle donne moderne.

La donna di oggi deve poter scegliere oggetti che si sposino alla idea di casa raffinata, minimalista e funzionale.

I coltelli Sakura sono pensati per questo: i **manici** sono piccoli, maneggevoli e piacevolmente disegnati con una texture che rievoca la fioritura dei ciliegi (Sakura).

La particolare texture oltre alla innegabile eleganza, conferisce la funzione antiscivolo caratteristica dei coltelli professionali.

Le **lame** sono state disegnate pensando alle esigenze di utilizzo prevalentemente casalingo, realizzate per un utilizzo giornaliero.

I materiali sono scelti con attenzione, per garantire qualità, durata e il rispetto delle più esigenti normative igieniche e alimentari.

Il nostro obiettivo è quello di invertire la tendenza "usa e getta", tanto di moda nel nuovo millennio. Per questo i nostri prodotti sono solidi, ed eleganti fatti per durare e per piacervi a lungo.

SAKURA LINE

A line of knives designed according to the needs of modern women.

The modern woman has to be able to choose products that follow the idea of a refined, minimalist and functional house.

Sakura knives are created for this.

*The **handle** are small, easy to handle and pleasantly designed with a texture that recalls the cherry blossom (Sakura).*

The particular texture confers, alongside with the undeniable elegance, gives the handles the anti-slip function which is typical of the professional knives.

*The **blades** were designed thinking to the needs of home daily use.*

The materials have been carefully chosen to ensure quality, durability and compliance with the most demanding hygiene and food regulations.

Our goal is to invert the trend of disposable objects which is very fashionable nowadays.

For this reason, our products are solid, elegant and made to please and last for a long time.



MADE IN ITALY
Lot. 50020

300523



SÉRIE SAKURA

Une série de couteaux pensée pour aller à la rencontre des besoins des femmes modernes.

La femme d'aujourd'hui désire choisir des objets qui correspondent à l'idée raffinée, minimaliste et fonctionnelle de la maison.

Les couteaux Sakura sont fabriqués pour cela:

***poignées** petites, maniables et agréablement conçues avec une texture qui rappelle la floraison de cerisier (Sakura).*

La texture particulière, outre à l'élégance indéniable, donne la fonction antidérapante caractéristique des couteaux professionnels.

*Les **lames** ont été conçues en pensant à une utilisation domestique, pour un usage quotidien.*

Les matériaux sont soigneusement choisis pour assurer la qualité, la durabilité et le respect des réglementations d'hygiène et alimentaires les plus exigeantes.

Notre objectif est d'inverser la tendance du "jetable", si à la mode dans le nouveau millénaire. C'est pourquoi nos produits sont solides et élégants, faits pour durer et pour vous plaire longtemps.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI MAIN FEATURES CARATTERISTICHE PRINCIPALES

Lame:

- Acciaio AISI 420 C - Acciaio inossidabile specifico per la coltelleria
- Ottime caratteristiche di resistenza alla corrosione e all'ossidazione grazie al contenuto di Cromo

Blades

- Stainless Steel AISI 420 C - Stainless steel specific for cutlery.
- Excellent characteristics against corrosion and oxidization, thanks to the presence of Chromium

Lames

- Acier AISI 420 C - Acier inoxydable spécifique pour la coutellerie.
- Excellentes caractéristiques de résistance à la corrosion et à l'oxydation grâce à la teneur en Chrome

Manici:

- Parte rigida interna: polipropilene
- Parte esterna: gomma termoplastica ad alta resistenza

Handles

- Internal hard part: polypropylene
- External part: high resistant thermoplastic rubber

Manches

- Partie interne rigide: polypropylène
- Partie externe: caoutchouc thermoplastique haute résistance

107520 Filettare pesce
Flex. fillet knife
Filet de sole
Lama/blade/lame
 20 cm



300523 Arrosto
Roast
Rôti
Lama/blade/lame
 23 cm



302523 Pane
Bread
Pain
Lama/blade/lame
 23 cm



312518 Cucina
Cook's
Chef
Lama/blade/lame
 18 cm



312522 Cucina
Cook's
Chef
Lama/blade/lame
 22 cm



334511 Spelucchino
Paring
D'Office
Lama/blade/lame
 11 cm



332512 Costata
Steak
Bifsteck
Lama/blade/lame
 12 cm



333511 Tavola
Table
Table
Lama/blade/lame
 11 cm



331507 Verdura
Vegetable
Légumes
Lama/blade/lame
 7 cm



335511 Spelucchino microseghettato
Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée
Lama/blade/lame
 11 cm



385517 Santoku olivato
Indented Santoku
Santoku alveolé
Lama/blade/lame
 17 cm





Sanelli® STAINLESS FORGED STEEL
X40 CR 14
Made in Italy
Lot 50113

A high-quality photograph of fresh green vegetables. In the upper left, there's a large green bell pepper. To its right is another green bell pepper. Below these are stalks of asparagus. In the center-right is a large head of broccoli. In the bottom left, there's a bunch of curly kale. A large kitchen knife with a black handle and a silver blade is positioned diagonally across the lower half of the image, resting on the vegetables. The knife handle has three silver rivets. The text "LINEA" is in a smaller font above "ERGOFORGE", which is in a larger, bold font. Both are in white.

LINEA
ERGOFORGE

LINEA ERGOFORGE

La linea ERGOFORGE abbina lame ottenute con il tradizionale sistema di forgiatura, mediante magli a caduta libera su barre incandescenti in acciaio speciale, a manici con struttura ergonomica, frutto delle nostre ricerche in questo campo. I coltelli della linea ERGOFORGE sono forgiati singolarmente in un solo pezzo e come tali vengono garantiti da Sanelli.

ERGOFORGE LINE

The ERGOFORGE collection combines blades, made using the traditional system of forging with a drop hammer on incandescent bars of special steel, with ergonomic handles based on our research in the field. Sanelli guarantees that the ERGOFORGE collection knives are forged individually in one piece.

SÉRIE ERGOFORGE

La collection ERGOFORGE associe des lames, fabriquées selon le principe traditionnel qui consiste à forger au marteau-pilon des barres d'acier spécial incandescentes, à des manches ergonomiques dont le design est basé sur nos recherches spécifiques dans ce domaine.

Sanelli garantit que les couteaux de la collection ERGOFORGE sont forgés chacun séparément et en une seule pièce.





CARATTERISTICHE PRINCIPALI

MAIN FEATURES

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Lame

- Elevata durezza.
- Maggior resistenza alla corrosione e alle sollecitazioni.
- Più lunga "tenuta" del filo.
- Lame affilate a mano, una per una.

Blades

- Extremely hard.
- A high degree of corrosion resistance.
- A keen edge that lasts.
- Hand-sharpened blades, one by one.

Lames

- Une dureté exceptionnelle
- Un degré de résistance à la corrosion très élevé
- Un bord tranchant d'une longue durée de vie.
- Chaque couteaux est aiguisé à la main

Manici

- Impugnatura perfettamente aderente alla mano dell'utilizzatore.
- Ottimo bilanciamento nel rapporto manico-lama.
- Guancette in resina acetalica.
- Rivetti in acciaio inox.

Handles

- A grip that always adheres to the user's hand perfectly.
- Just the right balance between the blade and the handle.
- Stainless steel rivets.
- Acetalic resin handle.

Manches

- Une poignée qui adhère parfaitement et en toute circonstance à la main de l'utilisateur
- Un parfait équilibre entre la lame et le manche
- Parties de la poignée en résine acétalique
- Rivets en acier inox

110915 Disosso
Narrow boning
Désosser fin
Lama/blade/lame
 15 cm



107918 Filettare
Fillet
Filet de sole
Lama/blade/lame
 18 cm



300922 Arrosto
Roast
Rôti
Lama/blade/lame
 22 cm



302922 Pane
Bread
Pain
Lama/blade/lame
 22 cm



304927 Prosciutto stretto
Slicing
Saumon
Lama/blade/lame
 27 cm



306922 Prosciutto
Ham
Jambon
Lama/blade/lame
 22 cm



312916 Cucina
Cook
Cuisine
Lama/blade/lame
 16 cm



312920 Cucina
Cook
Cuisine
Lama/blade/lame
 20 cm



312925 Cucina
Cook
Cuisine
Lama/blade/lame
25 cm



313916 Giapponese
Japanese
Japonais
Lama/blade/lame
16 cm



324910 Spelucchino
Paring
D'Office
Lama/blade/lame
10 cm



326912 Costata lama liscia
Steak smooth edge
Bifsteck lame lisse
Lama/blade/lame
12 cm



327912 Costata lama seghettata
Steak serrated edge
Bifsteck lame dentelée
Lama/blade/lame
12 cm



330907 Verdura
Vegetable
Légumes
Lama/blade/lame
7 cm



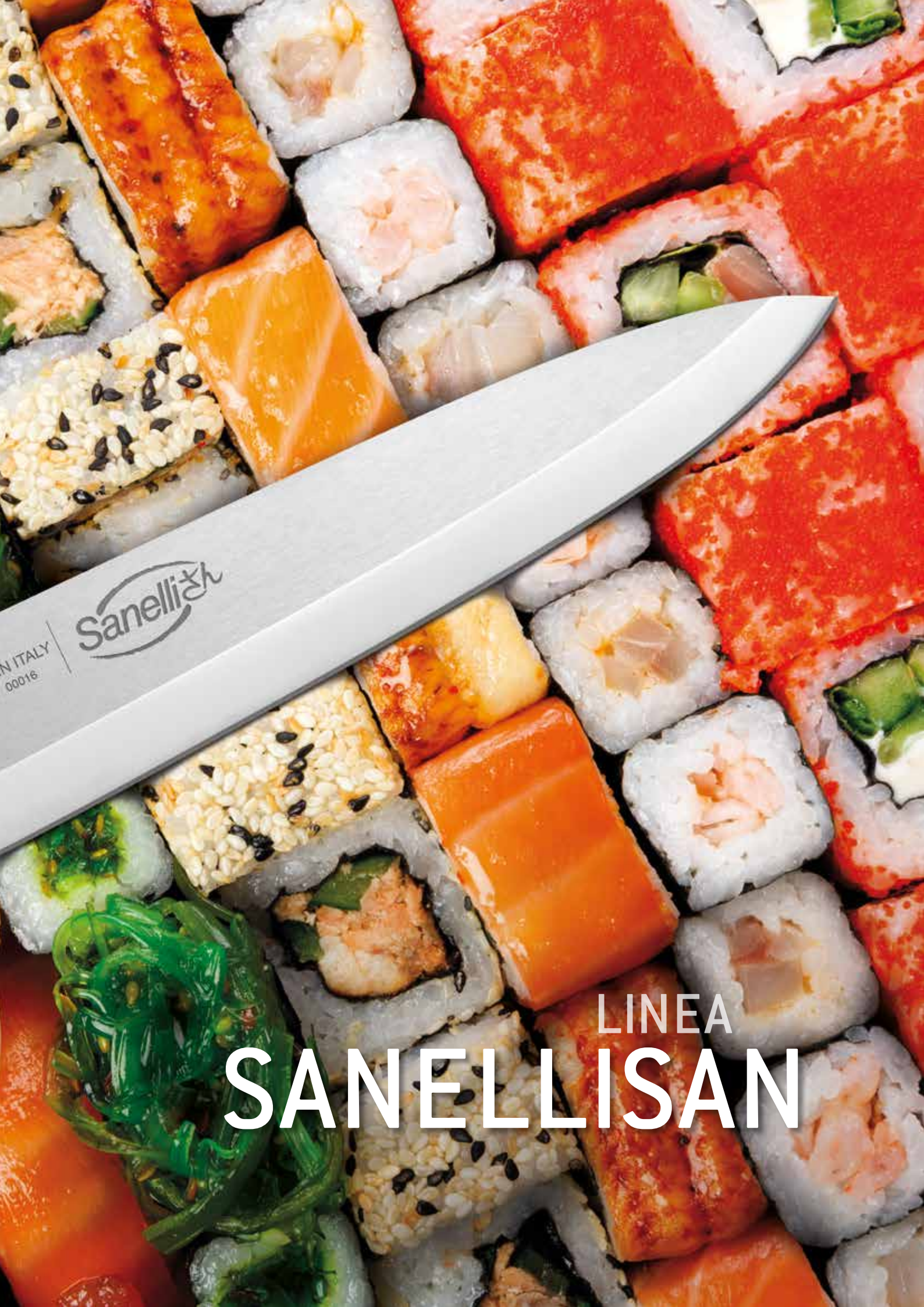
360920 Acciaino
Sharpening steel
Fusil à aiguiser
Mis/meas/mes
20 cm



364933 Forchettone
Carving fork
Fourchette de chef
Mis/meas/mes
33 cm







MADE IN ITALY
00016

Sanellisan

LINEA
SANELLISAN

LINEA SANELLI SAN

Lo stile orientale incontra la tecnologia Sanelli. I coltelli Sanelli San, interamente fabbricati nel nostro stabilimento di Premana, riproducono le linee e le caratteristiche dei coltelli artigianali giapponesi. La particolare affilatura permette di ottenere una migliore precisione nel taglio, necessaria per le preparazioni tipicamente orientali, considerate in Giappone una vera arte. Nella gamma sono disponibili i modelli tradizionali più conosciuti.

SANELLI SAN LINE

The Eastern style meets Sanelli technology. The Sanelli San knives, entirely manufactured in our factory in Premana, reproduce the lines and characteristics of Japanese handmade knives.

The special sharpening allows to obtain a better precision in cutting, necessary for the typically oriental preparations, considered a true art in Japan. Available in the range the most known traditional models.

SÉRIE SANELLI SAN

Le style oriental rencontre la technologie Sanelli. Les couteaux Sanelli San, entièrement fabriqués dans notre usine de Premana, reproduisent les lignes et les caractéristiques des couteaux artisanaux japonais. L'affûtage particulier permet d'obtenir une meilleure précision sur la découpe, nécessaire pour les préparations typiquement orientales, considéré comme un véritable art au Japon. Dans la gamme sont disponibles les modèles traditionnels les plus connus.





3813.16
MADE IN ITALY
Lot 00018

Sanelliさん

3823.24
MADE IN ITALY
Lot 00016

Sanelliさん

3723.20
MADE IN ITALY
Lot 00016

Sanelliさん

CONOSCERE IL COLTELLO

KNOW THE KNIFE

CONNAÎTRE LE COUTEAU

1 Manico

Sagomato in Delrin, il polimero termoplastico fra i più resistenti di DUPONT. Il manico è perfettamente allineato al bordo superiore della lama.

Handle

Made in Delrin, the most resistant thermoplastic among the polymers of DUPONT. The handle is perfectly aligned to the top edge of the blade.

Manche

Modelé en "Delrin", le polymère thermoplastique parmi les plus résistants de DUPONT. La poignée est parfaitement alignée au bord supérieur de la lame.

2 Ghiera

In acciaio inox satinato, permette il fissaggio della lama al manico. Conferisce eleganza al coltello.

Ring

Brushed stainless steel, allows the secure fixing of the blade to the handle. It adds elegance to the knife.

Anneau

En acier inox satiné, il permet de fixer la lame au manche. Il donne élégance au couteau.

3

Marchio a laser

Contiene le seguenti informazioni:
Made in Italy
Marchio di fabbrica
Numero di lotto
Codice dell'articolo

Laser trademark

It contains the following information:
Made in Italy
Factory's trademark
Lot's number
Identification code of the item

Marquage au laser

Il contient les informations:
Made in Italy
Numéro de lot
Code d'identification de l'article

4

Lama

In acciaio inox AISI 420 C
Durezza 58 HRC
Affilatura della lama da un solo lato
La particolare affilatura permette di ottenere una migliore precisione nel taglio, necessaria per le preparazioni tipicamente orientali, considerate in Giappone una vera arte.

Blade

Stainless steel AISI 420 C
58 HRC hardness

Blade sharpening on one side only
The particular sharpening allows to obtain a better precision in cutting, necessary for the typically oriental preparations, considered a true art in Japan

Lame

En acier inox AISI 420 C
Dureté 58 HRC
Aiguisage de la lame d'une seule partie. L'aiguisage particulier permet d'obtenir une meilleure précision de coupe, nécessaire pour les préparations typiquement orientales, considérées au Japon une véritable art.

SANTOKU

"Tre Virtù" - Riferito ai tre usi per i quali il coltello è maggiormente adatto: affettare, tritare, macinare.

"Three virtues" or "Three uses", a reference to the three cutting tasks the knife performs so well: slicing, dicing, and mincing.

"Trois Vertus" - Référé aux trois fonctions pour lesquelles le couteau est plus utile: trancher, hacher, écraser.

DEBA

"Coltello appuntito" è un coltello affilato e dalla lama pesante usato per dissossare e tagliare il pesce utilizzato nel sushi, ma anche pollo e carne.

Pointed carving knife: are Japanese style kitchen carvers used to cut fish, but also chicken and meat.

"Couteau pointu" Couteau affûté, avec une lame lourde utilisé pour désosser et couper le poisson, pour le sushi, mais aussi pour poulet et viande.

YANAGI BA

"Lama a foglia di salice" - Coltello sottile, adatto per affettare pesce crudo, per Sushi, Sashimi.

Willow blade knife: used in the Japanese kitchen, to prepare sashimi, sushi, sliced raw fish and seafood.

Lame à feuille de saule. Couteau mince, utilisé pour trancher poisson cru, sushi, sashimi.

CHEF

Coltello da cuoco per taglio e mondatura di verdura, frutta, carne pesce.

Chef knife for chopping and peeling vegetables, fruits, meat and fish.

Couteau de chef pour couper légumes, fruits, viandes et poisson.

USUBA

"Coltello per tagliare ortaggi": nonostante la forma non è adatto per il taglio di piccole ossa di pesce o carne, ma utilissimo per il taglio dei vegetali.

"Knife for cutting greens": this does not help with cutting small bones in fish or meat, but is very suitable for cutting vegetables.

"Couteau pour trancher légumes": malgré sa forme, il n'est pas approprié pour couper petit os ou arêtes, mais il est très utile pour couper les légumes.

SMILE

Il coltello che ride, dalla lama curva, utilizzabile in cucina come una mezzaluna per sminuzzare e tritare ortaggi e verdure in genere.

The smile knife, curved blade, is used as a mincing knife to chop vegetables in general.

Le couteau riant, avec la lame incurvée, utilisée en cuisine comme un hachoir pour couper et hacher les légumes.

USO
USE
UTILISATION

312316 **Chef**
Chef
Chef

Lama/blade/lame
16 cm



312320 **Chef**
Chef
Chef

Lama/blade/lame
20 cm



317316 **Smile**
Smile
Smile

Lama/blade/lame
16 cm



380316 **Santoku**
Santoku
Santoku

Lama/blade/lame
16 cm



381316 **Deba**
Deba
Deba

Lama/blade/lame
16 cm



382324 **Yanagi ba**
Yanagi ba
Yanagi ba

Lama/blade/lame
24 cm



383318 **Usuba**
Usuba
Usuba

Lama/blade/lame
18 cm





LINEA
**STEAK +
BARBECUE**



LINEA

STEAK + BARBEQUE

La passione del barbeque nasce dal bisogno primitivo di sfamarsi che si perfeziona e diventa sempre più raffinato, senza mai passare di moda.

Sanelli propone una linea completa dedicata a questo mondo.

Pinza, spatola, forchettone e coltello sono gli strumenti indispensabili per cucinare in maniera perfetta e in tutta sicurezza carni alla brace, alla griglia o alla piastra.

A chi preferisce rimanere a tavola Sanelli dedica una linea di coltelli per gustare la carne.

Coltelli a punta, o con la punta arrotondata, lisci o seghettati, ma sempre affilati e precisi, forchettoni e forchettino che aiutano nel servizio e nella degustazione di ogni prelibatezza.

STEAK+BBQ LINE

The passion for the barbeque originates from a primitive need to feed that perfects itself and becomes more and more refined without ever going out of fashion.

Sanelli offers a complete line dedicated to this use

Plier, spatula, fork and knife, are the necessary tools for cooking perfectly and safely, grilled and barbecue meats.

Sanelli dedicates a line of knives to enjoy the meat for those who prefer to stay at the table.

Pointed or rounded knives, with serrated or smooth edges, but always sharp and precise. In addition to small or big forks that help in the service and tasting of every delicacy.

SÉRIE STEAK+BBQ

La passion du barbecue est née d'un besoin primitif de se nourrir, qui se perfectionne et s'affine de plus en plus, sans jamais se démoder.

Sanelli propose une gamme complète dédiée à ce monde.

Pincers, spatula, fork and knife are the indispensable tools for cooking perfectly and in total safety of grilled meats, on the braise or on the grill.

For those who prefer to stay at the table, Sanelli dedicates a range of knives to enjoy the meat.

Sharp knives, with pointed or rounded tips, smooth or serrated blades, but always sharp and precise, and forks that help in the service and tasting of every delicacy.





CARATTERISTICHE PRINCIPALI

MAIN FEATURES

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



Lame:

- Lame realizzate in acciaio AISI 420C, sono disegnate appositamente per rispettare le esigenze di tutti coloro che desiderano avere il giusto strumento in ogni situazione.

Blades

- Realized in AISI 420C Stainless steel, and designed to meet the needs of all those who wish to have the right tool in every situation.

Lames

- Fabriquées en acier AISI 420C, spécialement conçues pour répondre aux besoins de tous ceux qui souhaitent disposer d'un bon outil dans chaque situation.

Manici:

- In Pom (poliossimetilene) e rivetti in alluminio aggiungono prestigio ed eleganza ad una lama dalla forma così particolare.

Handles

- POM (Polyoxymethylene) handles and aluminum rivets, add prestige and elegance to such a particular blade.

Manches

- En Pom (polyoxyméthylène) et rivets en aluminium, ajoutent du prestige et de l'élégance à une lame avec une forme si particulière.

303423 Scimitarra
Scimitar
Cimeterre
Lama/blade/lame
 23 cm



344413 Steak lama seghettata
Steak serrated edge
Steak lame dentelé pointu
Lama/blade/lame
 13 cm



345413 Steak lama seghettata punta tonda
Steak serrated edge round tip
Steak lame dentelé rond
Lama/blade/lame
 13 cm



354413 Steak lama liscia
Steak smooth edge
Steak lame lisse pointu
Lama/blade/lame
 13 cm



355413 Steak lama liscia punta tonda
Steak smooth edge round tip
Steak lame lisse rond
Lama/blade/lame
 13 cm



366412 Forchettino
Carving fork
Fourchette de chef
Mis/meas/mes
 12 cm



366416 Forchettone
Fork
Fourche lame moyenne
Mis/meas/mes
 16 cm



701055 Coltello BBQ

BBQ knife blade
Couteaux BBQ

Lama/blade/lame
16 cm



702055 Pinza BBQ

BBQ pliers
Pince BBQ

Lama/
blade/
lame
10 cm



703055 Spatola BBQ

BBQ spatula
Spatule BBQ

Lama/
blade/
lame
15 cm



704055 Forchettone BBQ

BBQ Fork
Fourchette BBQ

Lama/blade/lame
13 cm



252400 Tagliere tondo faggio

Round Cutting board - beech tree
Planche à découper - Hêtre

Mis/meas/mes
Ø 24 cm

spessore/thickness/épaisseur
2 cm



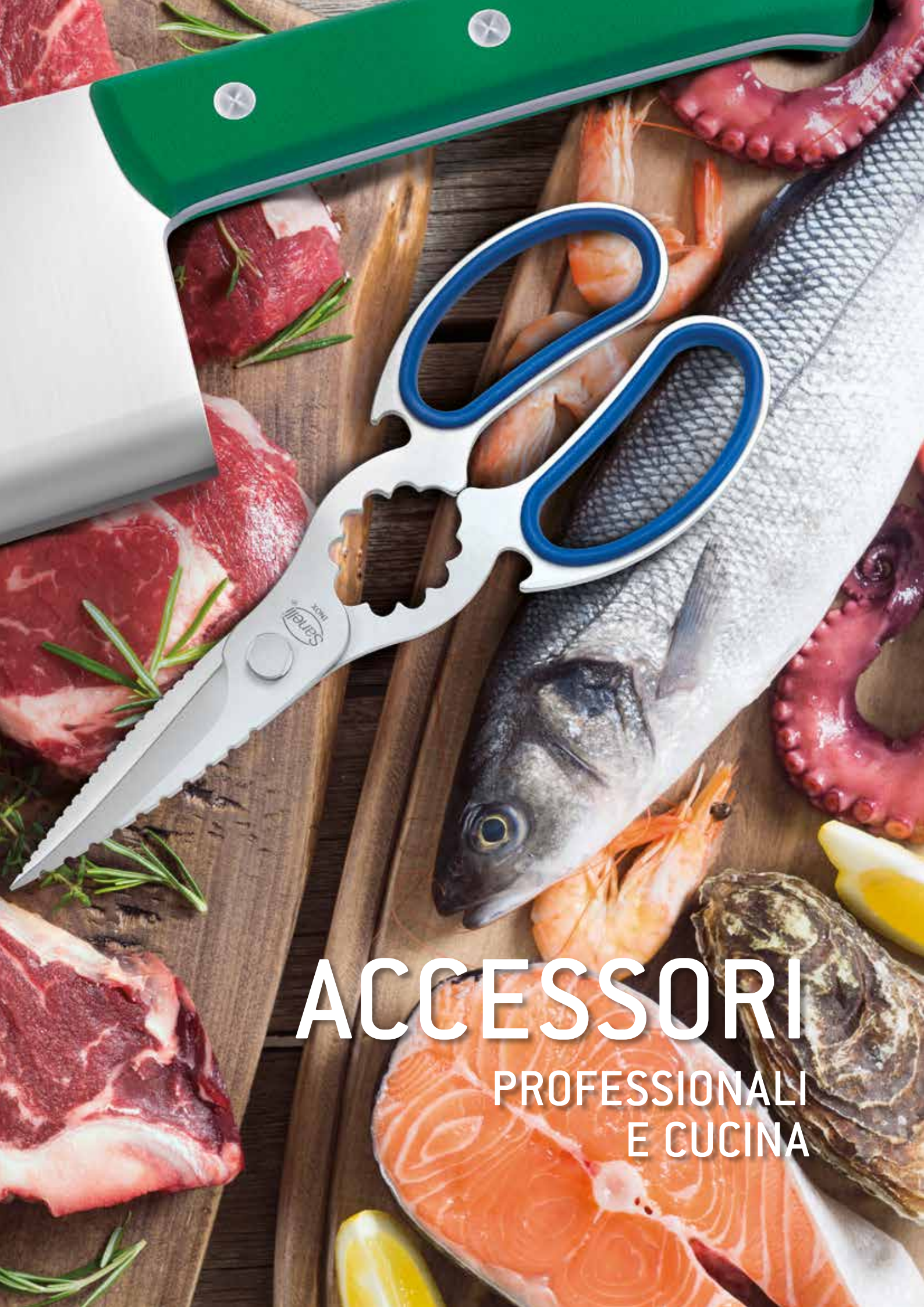
253020 Tagliere rettangolare faggio

Cutting board - beech tree
Planche à découper - Hêtre

Mis/meas/mes
30 x 20 x 2 cm







ACCESSORI

PROFESSIONALI
E CUCINA

ACCESSORI

La produzione comprende una vasta gamma di articoli da taglio adatti a qualsiasi richiesta; strumenti di qualità elevata, con caratteristiche tecniche ed estetiche che soddisfano anche i professionisti più esigenti.

Tutti gli articoli sono prodotti a Premana, affiancando alle più moderne tecnologie l'esperienza centenaria degli artigiani locali.

Il rispetto delle direttive imposte dal disciplinare del marchio "made in Premana" è un'ulteriore garanzia della qualità dei prodotti.

ACCESSORIES

The production includes a vast range of cutting items, suitable for every need; they are high-quality instruments, with technical characteristics and esthetical qualities which satisfy even the most demanding professionals.

All the articles are made in Premana, thanks to modern technologies and to the centenary experience of local artisans.

The respect of the directives imposed by the "made in Premana" brand production policies is a further guarantee of the products quality.

EQUIPEMENT

La production inclut une vaste gamme d'articles tranchants aptes à n'importe quelle demande; instruments de haute qualité, avec des caractéristiques techniques et esthétiques qui satisfont même les professionnels les plus exigeants.

Tous les articles sont produits à Premana, en mettant côte à côte les technologies les plus modernes et l'expérience centenaire des artisans locaux.

Le respect des directives imposées par la réglementation productive de la marque «made in Premana» est une ultérieure garantie de la qualité des produits.



Sanelli



134226 Falcetta svizzera

*"Svizzera" Cleaver
Feuille suisse*

Lama/blade/lame
26 cm (0,8 kg)



138213 Falcetta Genovese pl. inox

*Stainless steel "Genovese" Cleaver
Couperet "Genovese" inox*

Lama/blade/lame
22 cm (1,3 kg)



142220 Falcetta salumiere inox

*Stainless steel cleaver
Couperet lourd inox*

Lama/blade/lame
20 cm (1,2 kg)



142222 Falcetta salumiere inox

*Stainless steel cleaver
Couperet lourd inox*

Lama/blade/lame
22 cm (1,4 kg)



142225 Falcetta salumiere inox

*Stainless steel cleaver
Couperet lourd inox*

Lama/blade/lame
25 cm (1,6 kg)



143234 Falcetta pesce spada inox
Swordfish stainless steel cleaver
Couperet espadon inox

Lama/blade/lame
 34 cm (1,2 kg)



146245 Sega macello comune cambio rapido

Carbon steel bone saw rapid change
Scie boucher changement rapide

Lama/blade/lame
 45 cm



146250 Sega macello comune cambio rapido

Carbon steel bone saw rapid change
Scie boucher changement rapide

Lama/blade/lame
 50 cm



148245 Sega macello comune cambio rapido inox

Carbon steel bone saw rapid change
Scie boucher changement rapide

Lama/blade/lame
 45 cm



156045 Lama ricambio sega macello

Carbon steel blade
Lame pour scie

Lama/blade/lame
 156045 - 45 cm
 156050 - 50 cm



165015 Batticarne
Stainless steel meat pounder
Pilon à viande
Mis/meas/mes
 1,5 kg



165020 Batticarne
Stainless steel meat pounder
Pilon à viande
Mis/meas/mes
 2 kg



396070 Batticarne inox
Stainless steel pounder
Pilon à viande inox
Mis/meas/mes
 0.7 kg



166010 Batticarne quadro
Stainless steel meat pounder square
Batte cotelettes
Mis/meas/mes
 1 kg



168010 Batticarne paletta tondo
Stainless steel meat pounder round
Batte cotelettes rond
Mis/meas/mes
 1 kg



196200 Pungisalame pl. inox con proteggispilli
Nylon salami pricker with cover needles
Pique saucissons avec sauve épingles



198030 Squamapesce professionale
Scaling fish
Exfolier poisson
Mis/meas/mes
 30 cm



200012 Gancio ad ancora
Stainless steel anchor hook
Crochet ancre
Mis/meas/mes
 12 cm



204021 Gancio snodato

*Stainless steel turning hook
Crochet tournant*

Mis/meas/mes

204021 - 21 cm

204024 - 24 cm



206100 Gancio ad esse inox

*Stainless steel "S" hook
Crochet à "S"*

Mis/meas/mes

206100 - 10 cm

206160 - 16 cm

206120 - 12 cm

206180 - 18 cm

206140 - 14 cm

206200 - 20 cm



244030B Tagliere polietilene

*Cutting Board - Polyethylene
Planche à découper - polyéthylène*

Mis/meas/mes

40 x 30 x 2 cm

50 x 30 x 2 cm

60 x 40 x 2 cm



244030V Tagliere polietilene

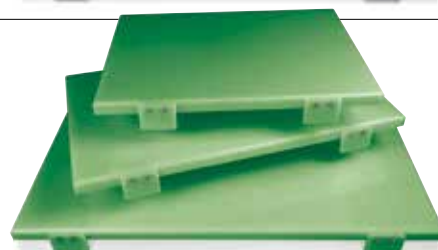
*Cutting Board - Polyethylene
Planche à découper - polyéthylène*

Mis/meas/mes

40 x 30 x 2 cm

50 x 30 x 2 cm

60 x 40 x 2 cm



244030R Tagliere polietilene

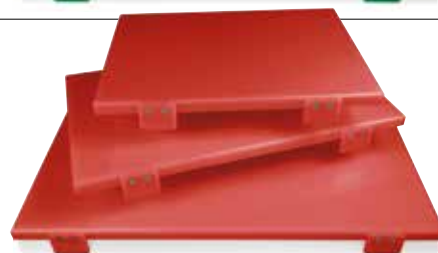
*Cutting Board - Polyethylene
Planche à découper - polyéthylène*

Mis/meas/mes

40 x 30 x 2 cm

50 x 30 x 2 cm

60 x 40 x 2 cm



244030A Tagliere polietilene

*Cutting Board - Polyethylene
Planche à découper - polyéthylène*

Mis/meas/mes

40 x 30 x 2 cm

50 x 30 x 2 cm

60 x 40 x 2 cm



244030G Tagliere polietilene

*Cutting Board - Polyethylene
Planche à découper - polyéthylène*

Mis/meas/mes

40 x 30 x 2 cm

50 x 30 x 2 cm

60 x 40 x 2 cm



402000 Apriscatole titan
"Titan" can opener
Ouvre bôîtes "Titan"



280008 Guanto antitaglio
Anti-cut Glove
Gant anti coupure

Mis/meas/mes
 280008 size 8
 280009 size 9



281007 Guanto maglia acciaio
Stainless Steel
protective glove
Gant maille d'acier

Mis/meas/mes
 281007 size S
 281008 size M
 281009 size L
 281010 size XL



270001 Grembiule cuoco verde
Green chef apron
Tablier chef vert



285060 Grembiule maglia acciaio
Stainless steel apron
Tablier maille d'acier

Mis/meas/mes
 285060 size M
 285075 size L



371030 Barra magnetica
Magnetic knife holder
Barre magnetique

Mis/meas/mes
371030 - 30 cm
371045 - 45 cm



346100 Pelapatate Castor
Potato peeling "Castor"
Eplucheur Castor

346100C - Pelapatate Castor cartoncino



346140 Pelapomodoro - Rosso
Tomatoes peeler - Red
Eplucheur Tomato - Rouge



346150 Taglia Julienne - Arancione
Julienne cutter - Orange
Coupe Julienne - Orange



402300 Mandolina 3 usi
Mandolin multiple slicing
Mandoline trois versions



385019 Forbice pesce inox

*Fish shears
Ciseaux à poisson*

Mis/meas/mes
19 cm



385220 Forbice pesce Laser

*Modern Fish shears
Ciseaux à poisson moderne*

Mis/meas/mes
20 cm



386020 Forbice pesce inox manico verniciato

*Stainless steel fish shears green
Ciseaux à poisson vert*

Mis/meas/mes
20 cm



387019 Forbice cucina tutto inox smontabile

*Stainless steel kitchen shears dismantable
Ciseaux cuisine inox démontable*

Mis/meas/mes
19 cm



388020 Forbice cucina inox

*Kitchen shears inox
Ciseaux cuisine inox*

Mis/meas/mes
20 cm



388420 Forbice cucina inox manico plastica smontabile

*Stainless steel kitchen shears plastic handle dismantable
Ciseaux cuisine inox manche plastique démontable*

Mis/meas/mes
20 cm



388621 Forbice cucina inox

*Stainless steel scissor
Ciseaux cuisine inox*

Mis/meas/mes
21 cm



207019 Ago lardellare

*Lardin needle
Aiguille à larder*

Mis/meas/mes
19 cm



389017 Pinza spina pesce professional

*Professional fish tong
Pinces fiche professionnelle*

Mis/meas/mes
17 cm



228000 Pinza spina pesce

*Fish tong
Pinces fiche poisson*

Mis/meas/mes
11 cm



229013 Pinza spina pesce LX

*Fish tongs LX
Pinces fiche poisson LX*

Mis/meas/mes
13 cm



221030 Pinza cucina punta arrotondata

*Kitchen tongs rounded tip
Pinces cuisine pointe arrondie*

Mis/meas/mes
30 cm



222030 Pinza cucina piegata

*Kitchen tongs offset
Pinces cuisine coudée*

Mis/meas/mes
30 cm



220028 Pinza cucina

*Kitchen tongs
Pinces cuisine*

Mis/meas/mes
28 cm



210000 Pinza affettati

*Ham pliers
Pinces charcuterie*



376024 Trinciapollo Super satinato inox

Poultry shears "Super"
Ciseaux à volailles satiné

Mis/meas/mes
24 cm



378026 Trinciapollo inox finissimo

Poultry shears extra fine
Ciseaux à volailles fin

Mis/meas/mes
26 cm



384025 Trinciapollo "Gazzella" inox

Poultry shears "Gazzella"
Ciseaux à volailles "Gazzella"

Mis/meas/mes
25 cm



394018 Masticatore curvo

Curved plat. mincer
Masticateur courbe

Mis/meas/mes
394018 - 18 cm inox
390018 - 18 cm cromato



389018 Pinza gamberoni inox

Lobster shears
Pince à homards

Mis/meas/mes
18 cm



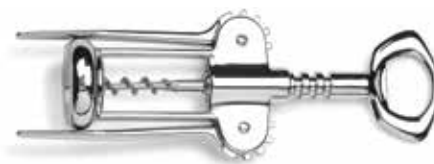
386018 Forchettine aragosta inox

Small lobster forks
Fourchette à homards

Mis/meas/mes
18 cm



406000 Levatappi "Sultano"
Corkscrew "Sultano"
Tire-bouchons "Sultano"



420000 Levatappi "Skylab"
Corkscrew "Skylab"
Tire-bouchons "Skylab"



424000 Schiaccianoci inox satinato
Stainless steel nutcracker
Casse-noix inox satiné



426000 Schiaccianoci inox pesante
Stainless steel nutcracker
Casse-noix inox



428000 Schiaccianoci cromato
Chromium-plated nutcracker
Casse-noix chrome



403018 Tagliatartufi lama seghettata
Truffle slicer indented blade
Râpe à truffles lame dentelée

Mis/meas/mes
 18 cm



403020 Tagliatartufi lama liscia
Truffle slicer straight blade
Râpe à truffles lame lisse

Mis/meas/mes
 20 cm



432305 Pavia
Parmesan
Parmesan
Lama/blade/lame
 5 cm



432307 Pavia
Parmesan
Parmesan
Lama/blade/lame
 7 cm



432309 Pavia
Parmesan
Parmesan
Lama/blade/lame
 9 cm



432311 Pavia
Parmesan
Parmesan
Lama/blade/lame
 11 cm



432312 Pavia
Parmesan
Parmesan
Lama/blade/lame
 12 cm



434309 A uncino
"Uncino"
Crochet
Lama/blade/lame
 9 cm



436314 Milano
"Milano"
Type "Milano"
Lama/blade/lame
 14 cm



438314 Bergamo
"Bergamo"
Type "Bergamo"
Lama/blade/lame
 14 cm



440316 Punta quadra
"Punta quadra"
Pointe carrée
Lama/blade/lame
 16 cm



442315 Vercelli
"Vercelli"
Type "Vercelli"
Lama/blade/lame
 15 cm



450314 Campana
"Campana"
Cloche
Lama/blade/lame
 14 cm



450316 Campana
"Campana"
Cloche
Lama/blade/lame
 16 cm



212000 Filo tagliaformaggio inox
Wire cheese cutter
Coupe fromage à fil
Mis/meas/mes
 130 cm



473023 Archetto filo
Wire cheese cutter
Coupe fromage à fil
Mis/meas/mes
 23 cm



714208 Arricciaburro
Butter curler
Coquilleur à beurre
Mis/meas/mes
 8 cm



714216 Levatorsoli
Apple core remover
Vide-pomme
Mis/meas/mes
 Ø 16 mm



715206 Sbuccia arance
Orange Peeler
Eplucheur à orange
Mis/meas/mes
 6 cm



716204 Rigalimoni
Zester
Zesteur
Mis/meas/mes
 4 cm



717225 Scavino
Baller
Evideur
Mis/meas/mes
 Ø 25 mm



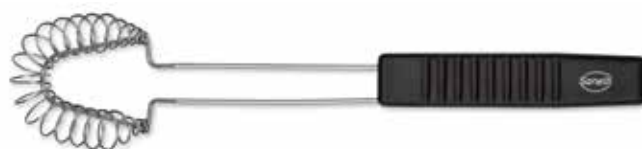
718209 Coltello decoratore
Decorating knife
Couteau à décorer
Mis/meas/mes
 9 cm



723210 Coltello pompelmo
Grapefruit knife
Couteau à pamplemousse
Mis/meas/mes
 10 cm



724212 Frusta
Whisk
Fouet
Mis/meas/mes
 12 cm



731216 Grattuggia
Grater
Râpe
Mis/meas/mes
 Fine 34 cm



732216 Grattuggia
Grater
Râpe
Mis/meas/mes
 Media 34 cm



733216 Grattuggia
Grater
Râpe
Mis/meas/mes
 Grande 34 cm



743206 Pelapatate
Potato peeler
Eplucheur pommes de terre
Mis/meas/mes
 6 cm



500035 Ricamo liscia

*Embroidery
Broder*

Mis/meas/mes
3 1/2"



504045 Anelli grandi

*Embroidery large ring
Broder anneau grand*

Mis/meas/mes
4 1/2"



508035 Pipite nuovo modello professionale

*Professional cuticle modern
Envies courbes*

Mis/meas/mes
3 1/2"



510035 Unghie nuovo modello professionale

*Professional nail modern
Ongles courbes*

Mis/meas/mes
3 1/2"



508135 Pipite inox

*Inox professional cuticle modern
Envies courbes inox*

Mis/meas/mes
3 1/2"



510135 Unghie inox

*Inox professional nail modern
Ongles courbes inox*

Mis/meas/mes
3 1/2"



512035 Pipite professionali

*Professional cuticle
Envies courbes*

Mis/meas/mes
3 1/2"



512040 Pipite professionali

*Professional cuticle
Envies courbes*

Mis/meas/mes
4"



514035 Unghie professionali

*Professional nail
Ongles courbes*

Mis/meas/mes
3 1/2"



514040 Unghie professionali

*Professional nail
Ongles courbes*

Mis/meas/mes
4"



514045 Unghie

*Professional nail
Ongles courbes*

Mis/meas/mes
4 1/2"



516035 Unghie strozzate

*Nail cut blade
Envies courbes*

Mis/meas/mes
3 1/2"



518035 Pipite lancia

*Cuticle extra fine
Envies courbes*

Mis/meas/mes
3 1/2"



534011 Tronchesino pelle

*Cuticle nipper
Pinces à envie*

Mis/meas/mes
11 cm



536011 Tronchesino unghie

*Nail nipper
Pinces à ongles*

Mis/meas/mes
11 cm



536013 Tronchesino unghie

*Nail nipper
Pinces à ongles*

Mis/meas/mes
13 cm



548065 Parrucchiere professional

*Professional barber shears
Coiffeur*

Mis/meas/mes
6 1/2"



552040 Lavoro

*Household
Ménage*

Mis/meas/mes
4"



552045 Lavoro

*Household
Ménage*

Mis/meas/mes
4 1/2"



552050 Lavoro

*Household
Ménage*

Mis/meas/mes
5"



552055 Lavoro

*Household
Ménage*

Mis/meas/mes
5 1/2"



552060 Lavoro

*Household
Ménage*

Mis/meas/mes
6"



552065 Lavoro

*Household
Ménage*

Mis/meas/mes
6 1/2"



552070 Lavoro

*Household
Ménage*

Mis/meas/mes
7"



590060 Lavoro V-R
Household V-R
Travail V-R-
Mis/meas/mes
6"



590070 Lavoro V-R
Household V-R
Travail V-R-
Mis/meas/mes
7"



556060 Sartina
Tailor
Tailleur
Mis/meas/mes
6"



556065 Sartina
Tailor
Tailleur
Mis/meas/mes
6 1/2"



556070 Sartina
Tailor
Tailleur
Mis/meas/mes
7"



556075 Sartina
Tailor
Tailleur
Mis/meas/mes
7 1/2"



556080 Sartina
Tailor
Tailleur
Mis/meas/mes
8"



560040 Merciaio
Professional cuticle modern
Envies courbes
Mis/meas/mes
4"



560050 Merciaio
Professional cuticle modern
Envies courbes
Mis/meas/mes
 5"



568070 Tagliacampioni
Pinking
Zig-zag
Mis/meas/mes
 7"



574070 Cesoia sarto verniciata
Tailor enamelled handle
Tailleur vernis noir
Mis/meas/mes
 7"



574080 Cesoia sarto verniciata
Tailor enamelled handle
Tailleur vernis noir
Mis/meas/mes
 8"



574090 Cesoia sarto verniciata
Tailor enamelled handle
Tailleur vernis noir
Mis/meas/mes
 9"



574100 Cesoia sarto verniciata
Tailor enamelled handle
Tailleur vernis noir
Mis/meas/mes
 10"



588055 Elettricista plastificate rette
Sright electr. plast. coated
Electricien
Mis/meas/mes
 5 1/2"



**963100 Espositore triangolare girevole
da banco piccolo**

*Little turning counter display stand
Presentoir comptoir tournant petit*

Mis/meas/mes

h. 55 cm - l. 40 cm - p. 40 cm



958150 Espositore grande per coltelli professionali

Big "floor" display stand

Presentoir à terre grand

Mis/meas/mes

h. 200 cm - l. 90 cm - p. 64 cm



962108 **Espositore medio da terra**

Medium "floor" display stand

Presentoir à terre moyen

Mis/meas/mes

h. 200 cm - l. 45 cm - p. 30 cm



E972000 Espositore Skin

Skin "floor" display stand
Presentoir à terre Skin

Mis/meas/mes

h. 170 cm - l. 55 cm - p. 40 cm



957013 Espositore legno
Small wood display w/magnetic holder
Presentoir bois petit/barre magnetique

Mis/meas/mes
h. 55 cm - l. 49 cm



960120 Espositore girevole da banco
Medium turning counter display stand
Presentoir comptoir tournant moyen

Mis/meas/mes
h. 75 cm - l. 53 cm - p. 35 cm



964100 Espositore promo Jolly da banco
Jolly counter display
Presentoir comptoir Jolly



Mis/meas/mes
h. 50 cm - l. 53 cm - p. 41 cm



963100 Espositore triangolare girevole da banco piccolo
Little turning counter display stand
Presentoir comptoir tournant petit

Mis/meas/mes
h. 55 cm - l. 40 cm - p. 40 cm





Sanelli

A close-up photograph of a wooden surface, showing a prominent wood grain. The wood is a warm, reddish-brown color. In the upper left corner, there is a darker, curved wooden element, possibly part of a chair or a table. The text "CEPPI + CONFEZIONI" is overlaid in white, bold, sans-serif capital letters, centered in the lower half of the image.

CEPPI + CONFEZIONI

CEPPI E CONFEZIONI

L'ampia scelta di ceppi e confezioni delle Coltellerie Sanelli è in grado di soddisfare ogni tipo di esigenza in fatto di regali, liste nozze, oggetti d'arredo che uniscono l'eleganza e la praticità d'uso ad una qualità che non conosce rivali. Confezioni che permettono di spaziare dal più piccolo degli articoli, per un utile regalo, fino al ceppo più completo, per coloro che non si fanno mancare niente.

"... I coltelli di qualità, racchiusi in ceppi dal sapore antico, stanno tornando a riempire le liste nozze dopo anni di predominio del low cost. Il ritorno di fiamma parte dai fornelli di casa, dalla voglia di elevare gli standard della cucina di tutti i giorni per offrire ad amici e familiari cene d'effetto da veri chef." (dalla rivista Vivere - Numero 60 - Novembre 2011)

I ceppi, tutti in legno massello, si adattano ad ogni tipo di cucina, dalla più tradizionale alla più moderna. I coltelli trovano la loro collocazione nel rovere, nel ciliegio o nel più moderno dei materiali, l'alluminio anodizzato. Oggetti di design che arredano.

BLOCKS AND SETS

Coltellerie Sanelli's wide range of blocks and packages is able to satisfy every kind of need such as gifts, wedding lists, furnishings and fittings combining the elegance and the practicality to the quality, this union doesn't know rivals. The packages that can space from the smallest item as a useful gift to the most equipped blocks where nothing is missing.

"... Quality knives contained in an antique style block, are coming back into wedding lists after years of low cost domination. The return of home cooking and of high-quality cooking standards' need in everyday cooking to offer the family and friends the dinners at the real chef's level." (from the magazine Vivere-number 60 - November 2011)

All the blocks are from solid wood and are suitable for any kind of cooking, from traditional to the highly modern. The knives are set in durmast, cherry wood or in modern materials like anodizing aluminum. Design objects that furnish.



TROUSSES ET BLOCS

Le vaste choix des blocs et trousse de Coutellerie Sanelli répond à toutes les exigences en matière de cadeaux, listes de mariage, objets décoratifs alliant élégance et praticité à une qualité incomparable. Les trousse vous permettent de choisir du plus petit article pour un cadeau agréable, jusqu'au bloc le plus complet, pour ceux qui n'aiment manquer de rien.

"... Les couteaux de qualité, renfermés dans des blocs d'une saveur antique, reviennent dans les listes de mariage après des années de suprématie du bas prix. Le retour de flamme commence de la chaleur de la maison, du désir d'élever le niveau de la cuisine de tous les jours, pour offrir aux amis et à la famille des dîners, dignes d'un véritable chef." (du Magazine Vivere - Numéro 60 - Novembre 2011)

Les blocs, tout en bois massif, s'adaptent à chaque type de cuisine, de la plus traditionnelle à la plus moderne. Les couteaux trouvent leur emplacement dans le chêne, le cerisier ou dans le plus moderne des matériaux, l'aluminium anodisé. Objets de design qui décorent.



Premana Ceppo Obliquo 4 pz

*Premana oblique block 4 pcs.
Premana oblique bloc 4 pcs.*

927604

Tabacco

*Tobacco tone
Teinte tabac*

927604B

Bianco

*White tone
teinte Blanc*



Skin Ceppo Obliquo 4 pz

*Skin oblique block 4 pcs.
Skin bloc oblique 4 pcs.*

927204

Tabacco

*Tobacco tone
Teinte tabac*

927204B

Bianco

*White tone
Teinte blanc*



Ergoforge Ceppo Obliquo 4 pz

*Ergoforge oblique block 4 pcs.
Ergoforge bloc oblique 4 pcs.*

927904

Tabacco

*Tobacco tone
Teinte tabac*

927904B

Bianco

*White tone
Teinte blanc*



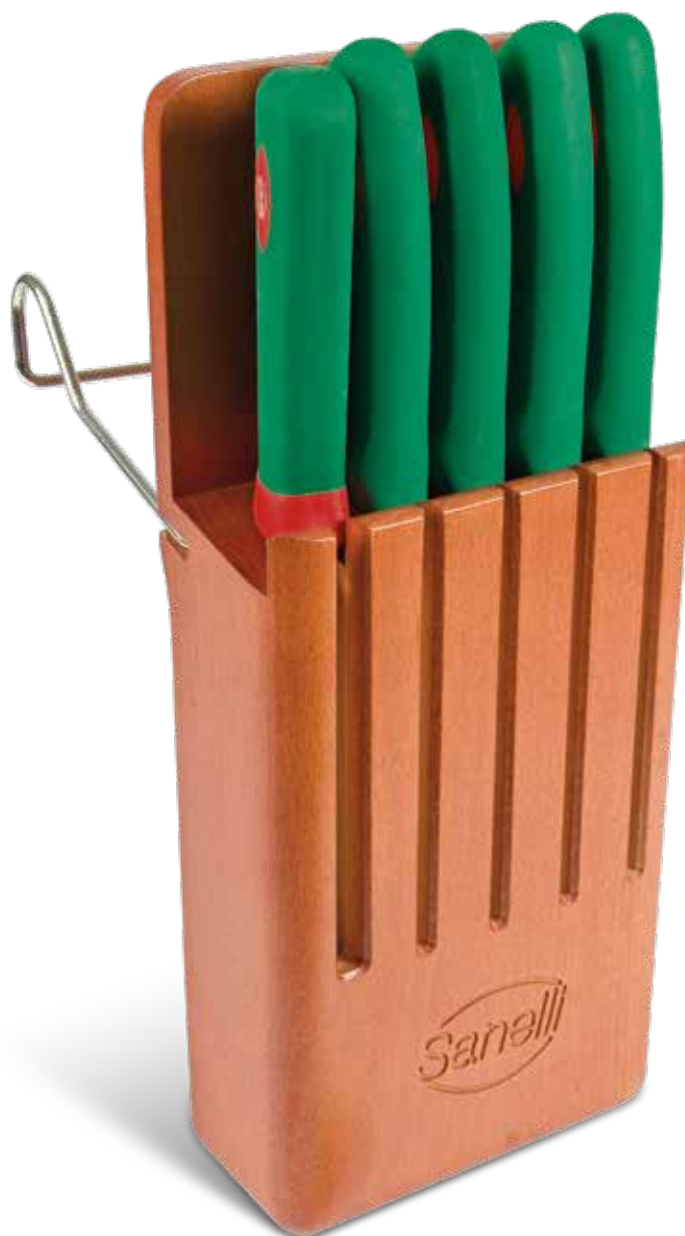
Premana Domino 5 pz faggio

Premana knife drawer 5 pcs.
Premana porte couteaux 5 pcs.

932605T

Ciliegio

Cherry tone
Teinte cerisier



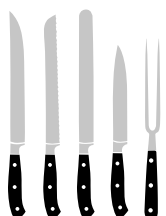
Ergoforge Domino 5 pz faggio

Ergoforge knife drawer 5 pcs.
Ergoforge porte couteaux 5 pcs.

992055T

Ciliegio

Cherry tone
Teinte cerisier



Premana Ceppo Leck 5 pz

Premana block 5 pcs. Leck
Premana bloc 5 pcs. Leck

931605

Rovere

Oakwood
Rouvre



Skin Ceppo Leck 5 pz

Skin Leck block 5 pcs.
Skin Leck bloc 5 pcs.

931205

Rovere

Oakwood
Rouvre



Ergoforge Ceppo Leck 5 pz

Ergoforge Leck block 5 pcs.
Ergoforge Leck bloc 5 pcs.

990055

Rovere

Oakwood
Rouvre



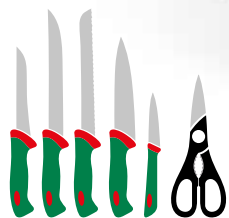
Premana Ceppo Leck 6 pz

Premana Leck block 6 pcs.
Premana Leck bloc 6 pcs.

931606

Ciliegio

Cherry tone
Teinte cerisier



Skin Ceppo Leck 6 pz

Skin Leck block 6 pcs.
Skin Leck bloc 6 pcs.

931206

Ciliegio

Cherry tone
Teinte cerisier



Ergoforge Ceppo Leck 6 pz

Ergoforge Leck block 6 pcs.
Ergoforge Leck bloc 6 pcs.

990165

Ciliegio

Cherry tone
Teinte cerisier



Premana Ceppo Ala 5 pz

Premana Ala block 5 pcs.

Premana Ala bloc 5 pcs.

950605

Ciliegio

Cherry tone

Teinte cerisier

950605W

Wenghé

Wenghé tone

Teinte wenghé



Ergoforge Ceppo Ala 5 pz

Ergoforge Ala block 4 pcs.

Ergoforge Ala bloc 4 pcs.

995055

Ciliegio

Cherry tone

Teinte cerisier

995055W

Wenghé

Wenghé tone

Teinte wenghé



Premana Ceppo Rio 6 pz

Premana Rio block 6 pcs.

Premana Rio bloc 6 pcs.

936606

Ciliegio

Cherry tone

Teinte cerisier



Ergoforge Ceppo Rio 6 pz

Ergoforge Rio block 6 pcs.

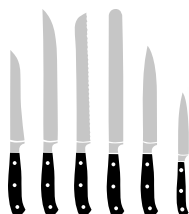
Ergoforge Rio bloc 6 pcs.

992065

Ciliegio

Cherry tone

Teinte cerisier



Premana Ceppo 6 pz

Premana block 6 pcs.
Premana bloc 6 pcs.

941606

Rovere

Oakwood
Rouvre



Skin Ceppo 6 pz

Skin block 6 pcs.
Skin bloc 6 pcs.

941206

Rovere

Oakwood
Rouvre



Ergoforge Ceppo 6 pz

Ergoforge block 6 pcs.
Ergoforge bloc 6 pcs.

990065

Rovere

Oakwood
Rouvre



Premana Ceppo Maxime 8 pz

Premana Maxime block 8 pcs.

Premana Maxime bloc 8 pcs.

945608

Rovere

Oakwood

Rouvre



Premana Ceppo Maxime 13 pz

Premana Maxime block 13 pcs.

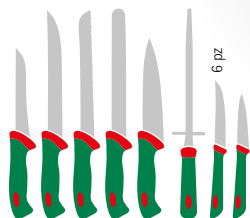
Premana Maxime bloc 13 pcs.

946613

Rovere

Oakwood

Rouvre



Skin Ceppo Master 13 pz

Skin Master block 13 pcs.

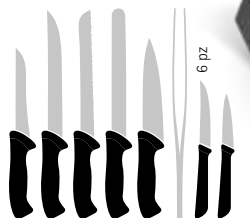
Skin Master bloc 13 pcs.

956213

Nero

Black

Noir



Ergoforge Ceppo Maxime 13 pz

Ergoforge Maxime block 13 pcs.

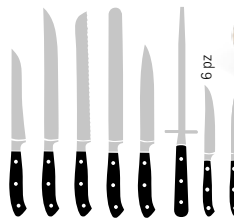
Ergoforge Maxime bloc 13 pcs.

990035

Rovere

Oakwood

Rouvre



Premana Ceppo Magnetico 4 pz

Premana Magnetic
block 4 pcs.
Premana Bloc
magnétique 4 pcs.

926604



Skin Ceppo Magnetico 4 pz

Skin Magnetic block 4 pcs.
Skin Bloc magnétique 4 pcs.

926204



Ergoforge Ceppo Magnetico 4 pz

Ergoforge Magnetic block 4 pcs.
Ergoforge Bloc magnétique 4 pcs.

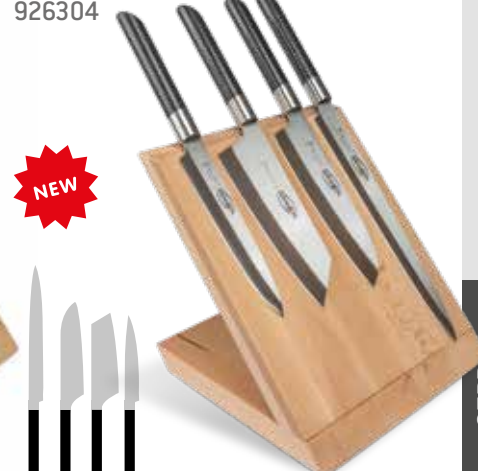
926904



Sanelli San Ceppo Magnetico 4 pz

SanelliSan Magnetic block 4 pcs.
SanelliSan Bloc magnétique 4 pcs.

926304



Premana Snake Sistema
in alluminio anodizzato 5 pz

Premana Snake anodized aluminium system 5 pcs
Premana Snake système aluminium anodisé 5 pcs

955605

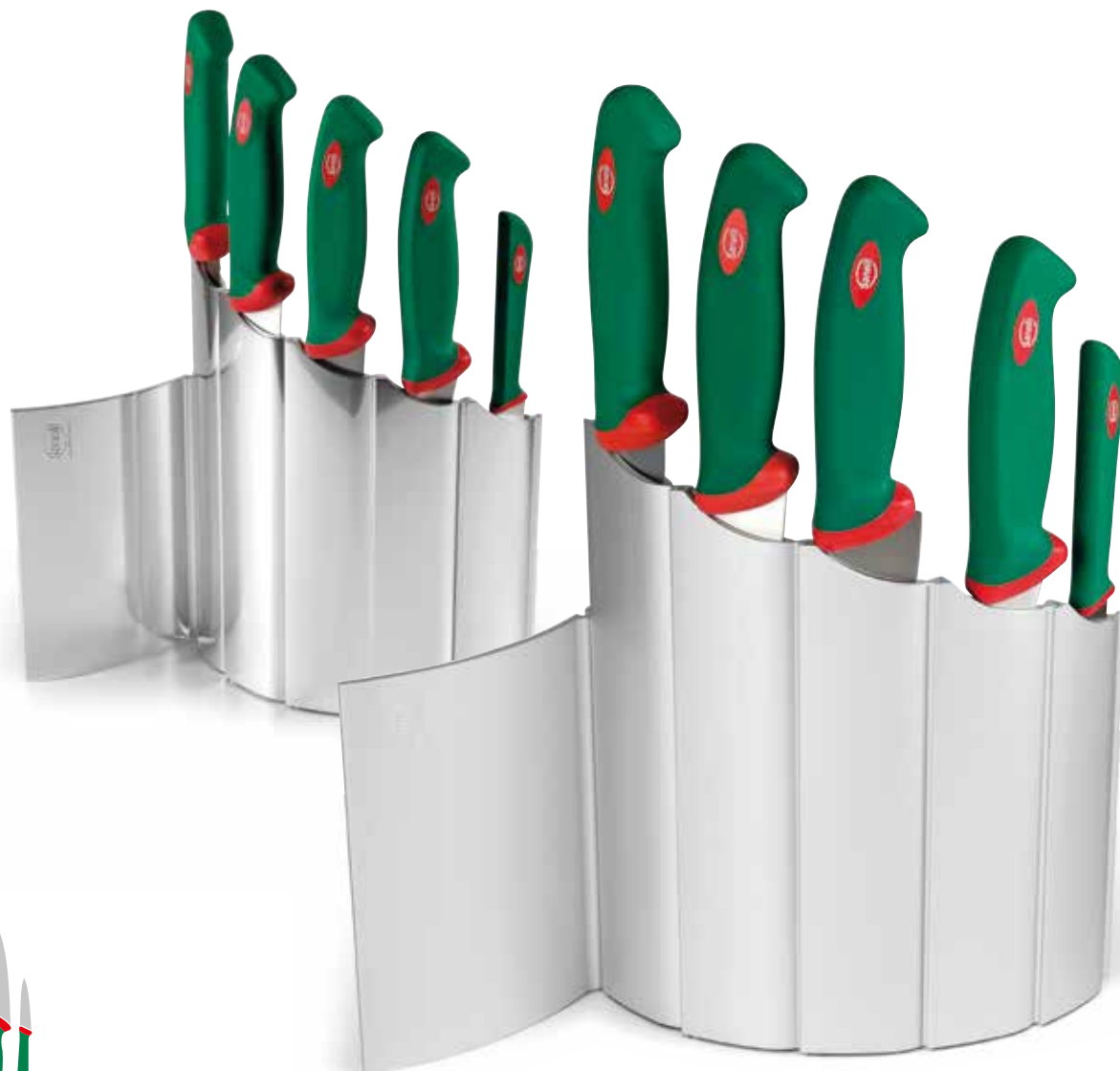
Opaco

Matt
Mat

957605

Lucido

Polished
Poli



Ergoforge Snake Sistema
in alluminio anodizzato 5 pz

Ergoforge Snake anodized aluminium system 5 pcs
Ergoforge Snake système aluminium anodisé 5 pcs

955905

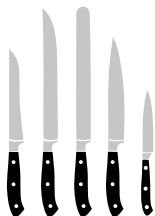
Opaco

Matt
Mat

957905

Lucido

Polished
Poli



Premana Star Sistema
in alluminio anodizzato 5 pz

Premana Star anodized aluminium system 5 pcs
Premana Star système aluminium anodisé 5 pcs

956605

Opaco

Matt

Mat

958605

Lucido

Polished

Poli



Ergoforge Star Sistema
in alluminio anodizzato 5 pz

Ergoforge Star anodized aluminium system 5 pcs
Ergoforge Star système aluminium anodisé 5 pcs

956905

Opaco

Matt

Mat

958905

Lucido

Polished

Poli



903606 Confezione costata 6 pz

*Steak knife set 6 pcs.
Coffret 6 pcs. bifsteck*



903206 Confezione costata 6 pz

*Steak knife set 6 pcs.
Coffret 6 pcs. bifsteck*



902906 Confezione costata lama liscia 6 pz

*Steak knife set 6 pcs. smooth edge
Coffret 6 pcs. bifsteck lame lisse*



- 903906 Confezione costata lama seghettata 6 pz**
Steak knife set 6 pcs.
Coffret 6 pcs. bifsteck



- 904206 Confezione tavola 6 pz**
Table knife set 6 pcs.
Coffret 6 pcs. table



- 900202 Confezione 2 pz**
Professional set 2 pcs.
Coffret professional 2 pcs.

- 900602 Confezione 2 pz**
Professional set 2 pcs.
Coffret professional 2 pcs.



908604 Confezione Sushi 4 pz
Sushi Set 4 pcs.
Trousse Sushi 4 pcs.



909604 Confezione 4 pz
Set 4 pcs.
Trousse 4 pcs.



909204 Confezione 4 pz
Set 4 pcs.
Trousse 4 pcs.



907204 **Confezione 4 pz**
Set 4 pcs.
Trousse 4 pcs.



452305 **Confezione miniformaggio 5 pz**
Mini cheese set 5 pcs.
Coffret miniformage 2 pcs.



890007 **Set per aragosta 7 pz**
Lobster set
Set homard



LAME INDUSTRIALI

Siamo una ditta in evoluzione.

Le nostre tecnologie vengono perfezionate per aumentare la produttività, la qualità del prodotto, e migliorare le condizioni di lavoro.

Grazie alle tecnologie acquisite e alla presenza di macchinari di precisione, siamo in grado di produrre, su disegno del cliente, qualsiasi tipo di lama industriale.

La perizia raggiunta dai nostri operai specializzati, che ancora oggi affilano le nostre lame una ad una, ci permette di eseguire tutte quelle lavorazioni particolari che necessitano di un occhio esperto e di una mano capace e sicura per realizzare un prodotto curato fin nei minimi dettagli.

Per questo oltre alle lame industriali, possiamo produrre, in lotti minimi e tempistiche da definire, articoli particolari anche su campione.

We are a company in evolution.

We improve our technologies to increase productivity, quality and working conditions.

Thanks to the acquired technology and the presence of precision machinery we are able to produce any type of industrial blade according to the customer's design.

The competence of our journeymen who sharpen the blades one by one, allows us to perform all the particular processing, that needs an expert eye and skilled and safe hand to create a product with attention to the smallest details.

For this reason, besides industrial blades, we can produce, in minimum batches and times to be defined particular items also on sample.

Nous sommes une entreprise en évolution.

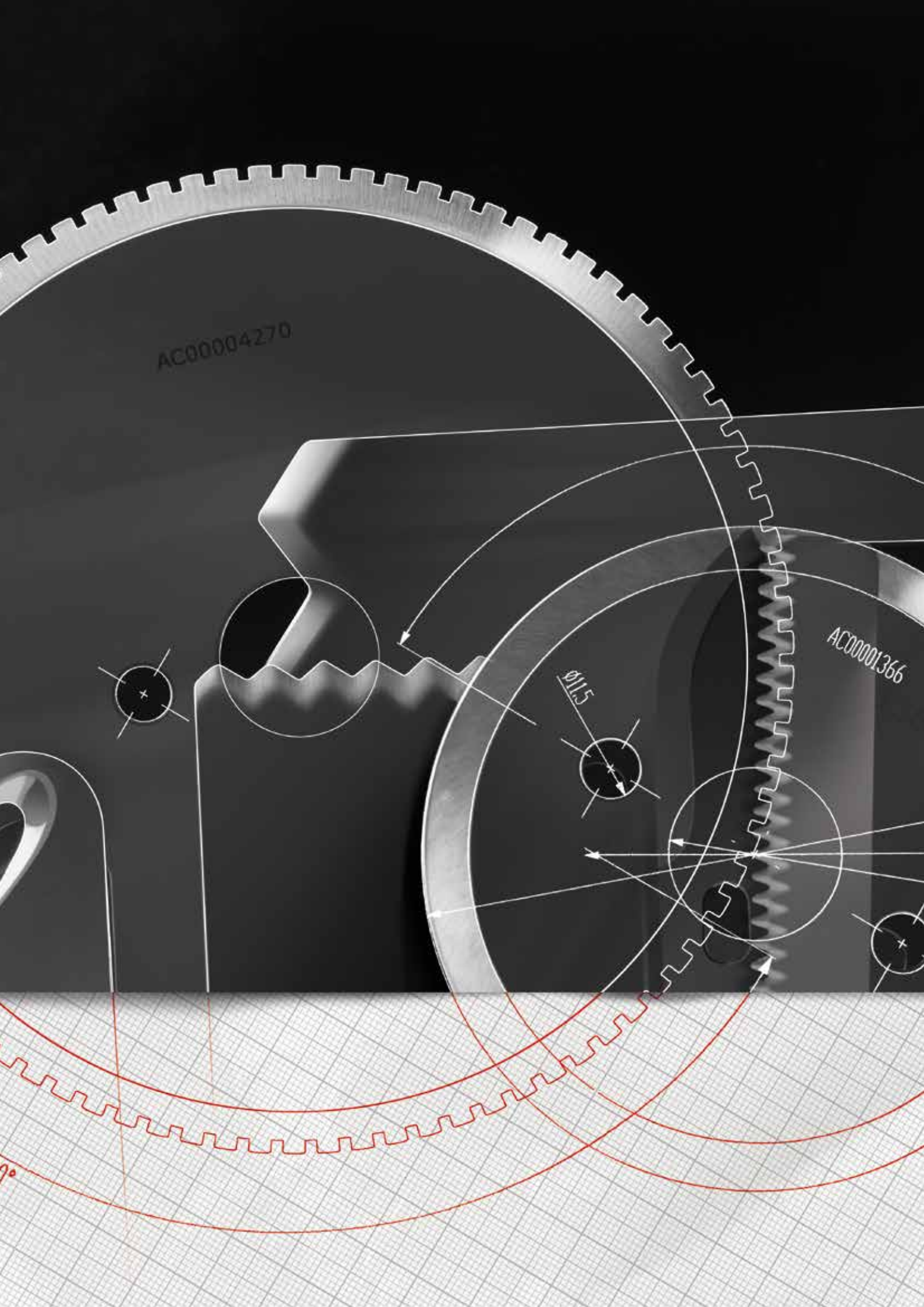
Nos technologies sont perfectionnées pour augmenter la productivité, la qualité des produits et améliorer les conditions de travail.

Grâce aux technologies acquises, et à la présence de machines de précision, nous sommes en mesure de produire, selon la conception du client, tout type de lame industrielle.

L'expertise acquise par nos ouvriers qualifiés, qui affûtent toujours nos lames une par une, nous permet d'effectuer tous ces processus spéciaux qui nécessitent un œil expert et une main compétente pour créer un produit précis jusque dans les petits détails.

C'est pour ça que, outre aux lames industrielles, nous pouvons produire tous articles particuliers sur échantillons dans les lots et les délais minimum à définir.





AC00004270

AC00001366

$\varnothing 11.5$

70°

NOTE




Ditta Silvio Sanelli
FABBRICA DI COLTELLERIE


STAINLESS - STEEL


INOX


INOX







COLTELLERIE SANELLI srl

coltelli legittimi

23834 PREMANA (Lecco)

uffici e magazzino

23900 Lecco

Corso Carlo Alberto 122/b

Tel. +39 0341 361368

+39 0341 361353

Fax. + 39 0341 284952

www.sanelli.com

info@sanelli.com

