



Coltelleria Professionale
Articoli da Taglio e Decorazione
Spatole Professionali
Apriscatole e Ganci



LINEA ERGOGRIP - manico blu

La linea **ERGOGRIP** è formata da coltelli da macellaio igienicamente perfetti per l'impiego professionale. Massima qualità per lavorare senza fatica, nessun compromesso nel taglio e nell'ergonomia.

■ **Coltello scannare**

cm	Codice
15	8200615
18	8200618
21	8200621



■ **Coltello scannare a punta**

cm	Codice
13	8200713
15	8200715
18	8200718
21	8200721



■ **Coltello disosso largo**

cm	Codice
13	8225913
15	8225915
18	8225918



■ **Coltello disosso stretto**

cm	Codice
13	8236813
15	8236815
18	8236818
21	8236821



■ **Coltello disosso flessibile**

cm	Codice
13	8298013
15	8298015
18	8298018



■ **Coltello disosso rigido**

cm	Codice
13	8299013
15	8299015



■ **Coltello francese**

cm	Codice
15	8234815
18	8234818
21	8234821
23	8234823
26	8234826
30	8234830



■ **Coltello disosso lama curva flessibile**

cm	Codice
13	8298113
15	8298115

■ **Coltello disosso lama curva semi-flessibile**

cm	Codice
13	8298213
15	8298215

■ **Coltello disosso rigido**

cm	Codice
13	8299113
15	8299115



Manico disponibile nelle seguenti colorazioni:

- nero
- giallo
- rosso
- vedre
- bianco

■ **Coltello sezionare**

cm	Codice
21	8242521
26	8242526



■ **Coltello sezionare con alveoli**

cm	Codice
21	8242521K
26	8242526K



■ **Scimitarra**

cm	Codice
18	8238518
21	8238521
23	8238523
26	8238526
30	8238530



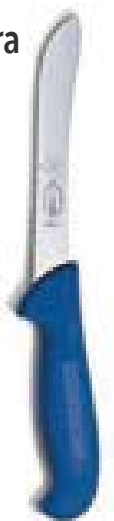
■ **Scimitarra strettissima**

cm	Codice
13	8236913
15	8236915
18	8236918
21	8236921



■ **Scimitarra stretta**

cm	Codice
18	8237518
21	8237521



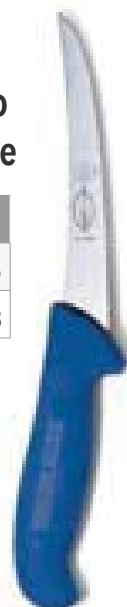
■ **Coltello macellaio USA**

cm	Codice
26	8225326
30	8225330



■ **Coltello scuoiare**

cm	Codice
15	8226415
18	8226418



■ **Coltello pesce semiflessibile**

cm	Codice
15	8241715
18	8241718
21	8241721



■ **Coltello pesce**

cm	Codice
10	8242010



■ **Pugnale**

cm	Codice
21	8235721



■ **Sgorbia**

cm	Codice
23	8216119



■ **Coltello mezzo colpo**

cm	Codice
22	8264122



Coltello colpo

cm	Codice
28	8264228



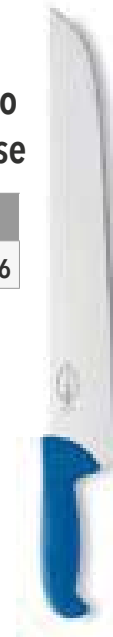
Coltello da banco

cm	Codice
30	8264330
34	8264334
36	8264336



Coltello francese

cm	Codice
36	8264436



LINEA DICK SUPERIOR

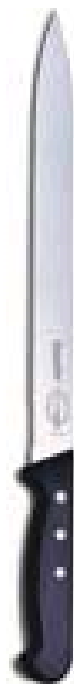
Coltello arrosto/prosciutto a punta

cm	Codice
23	8103523



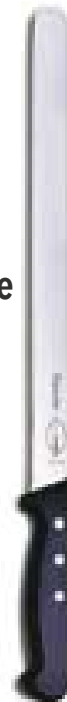
Coltello prosciutto seghettato

cm	Codice
28	8103428



Coltello prosciutto punta tonda parzialmente seghettato

cm	Codice
28	8103626
30	8103630



Coltello prosciutto punta tonda seghettato

cm	Codice
30	8103730



Coltello salmone

cm	Codice
32	8115032



Coltello salmone con alveoli

cm	Codice
30	8115032K



Coltello pasticcere

cm	Codice
26	8115126



Coltello universale ondulato

cm	Codice
26	8115226



Coltello surgelati

cm	Codice
23	8102823



LINEA DICK PRO-DYNAMIC

■ **Coltello prosciutto parzialmente seghettato**

cm	Codice
26	8503626
30	8503630



■ **Coltello pane seghettato**

cm	Codice
30	8503730



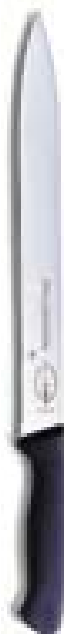
■ **Coltello prosciutto seghettato**

cm	Codice
28	8503428



■ **Coltello prosciutto parzialmente seghettato**

cm	Codice
23	8503523



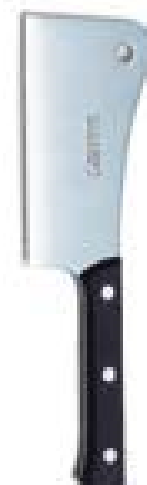
■ **Coltello universale seghettato**

cm	Codice
26	8515126



■ **Mannaia manico 17cm**

cm	kg	Codice
18	0,9	9310018
23	1,5	9202323



■ **Mannaia manico 25cm**

cm	kg	Codice
20	1,5	9202220
23	1,7	9202223
25	1,9	9202225



■ **Coltello lama lunga per kebab**

cm	Codice
44	8215244



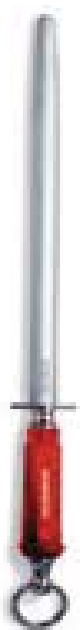
ACCIAINI LINEA DICKORON

La linea **DICKORON** è formata da acciaini concepiti per uno specifico campo di applicazione. Le più moderne tecnologie di produzione garantiscono una **lunga durata e uno spreco minimo**. I manici speciali offrono una **presa sicura**.

■ Acciaino Dickoron
taglio zaffiro

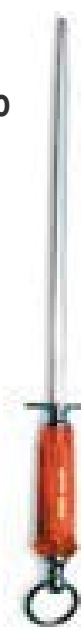
Sez. lama tonda	
cm	Codice
30	7598130

Sez. lama ovale	
cm	Codice
30	7598330



■ Acciaino Combi
2 lati taglio zaffiro
2 lati taglio
lucido

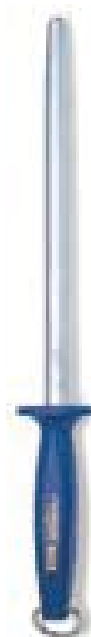
Sez. lama quadra	
cm	Codice
30	7598230



■ Acciaino Finecut
taglio fine

Sez. lama ovale	
cm	Codice
25	7588325
30	7657330

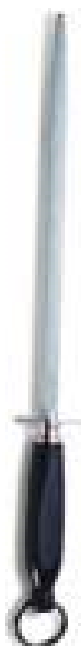
Sez. lama tonda	
cm	Codice
30	7657130



■ Acciaino
taglio standard

Sez. lama tonda	
cm	Codice
30	7655130

Sez. lama ovale	
cm	Codice
30	7655330



■ Acciaino
taglio standard

Sez. lama ovale	
cm	Codice
28	7650428

Offre un **effetto affilatura** con una pressione decisa e un **effetto levigatura** con una pressione leggera.








COLTELLERIA PROFESSIONALE

Oltre al manico nero si dispone di articoli con manico colorato che verranno evidenziati nella sezione "colore" della tabella.



La linea **Supra** è studiata per l'uso professionale. L'alta qualità delle lame si unisce alle impugnature ergonomiche in materiale atossico e antiscivolo (conforme alle normative vigenti). La vastità di assortimento, la semplicità e sicurezza nell'uso, fanno di questi coltelli insostituibili **strumenti di lavoro per macellai, cuochi e utilizzatori professionali**.

Coltello disosso stretto

cm	Colore	Codice
12		120100
14	 	120101
16		120102
18		5307018



Coltello disosso emilia

cm	Colore	Codice
12	-	120103
14	-	120104
16	 	120105
18	-	120106




Coltello macellaio emilia

cm	Codice
16	S314016
18	120107
20	S314020














Coltello scannare

cm	Colore	Codice
14		120108
16		120109
18	-	120110
20	-	120111
22	-	120112



Coltello francese

cm	Colore	Codice
16x3,6		120113
18x3,7		120114
20x4	 	120115
22x4,2		120116
24x4,4	 	120117
26x4,6		120118
30x5,1	 	120119
33x5,3	-	120120
36x5,5		120121



Coltello affettare lama larga

cm	Codice
26x8,8	120123



Coltello affettare

cm	Colore	Codice
20x5,3	-	120125
26x6,4	-	120126
30x7,0	■	120127
33x7,6	-	120128
36x7,1	-	120129



Coltello affettare (dentato) per tonno e spada

cm	Colore	Codice
36x7,1	■	120130



Coltello mezzo colpo

cm	Kg	Colore	Codice
28	0,700	■	120132



Coltello colpo

cm	Kg	Colore	Codice
28	0,850	■	120134



Falcetta macellaio

cm	Kg	Colore	Codice
20	1,100	■	120136
22	1,300	-	120137
24	1,500	-	120138



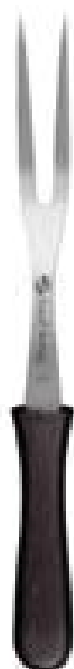
Falcetta macellaio

cm	Kg	Codice
26	1,300	120139



Forchettone cucina curvo

cm	Codice
30	120140



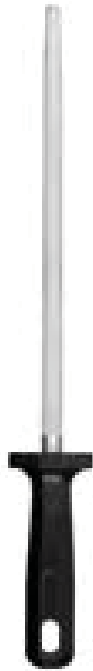
Forchettone forgiato

cm	Codice
30	120141
33	120142



■ Acciaio cromizzato tondo

cm	Colore	Codice
20	-	S018020
27,5	-	120143
30		120144



■ Acciaio cromizzato ovale

cm	Colore	Codice
27,5x2 (grana normale)	-	120145
30 x2 (grana normale)	-	120146
30 x2 (grana fine)		120147

*Per il codice 120147 non è prevista la versione con manico nero.



■ Coltello "Santoku" lama alveolata

cm	Colore	Codice
18		S350018
20	-	S350020



■ Trinciante cuoco lama alveolata

cm	Codice
24	S347024



■ Coltello cucina trinciante

cm	Colore	Codice
18	-	S349068
20		120150
22	-	120151
24		120152
26		120153
28	-	S349028
30		120154
36	-	120155



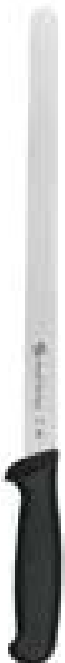
■ Coltello prosciutto

cm	Colore	Codice
24x2,7	-	120156
28x2,7	-	120157
32x3,3		120158
36x3,4	-	120159
40x4,3	-	120160
50x4,5	-	S358050



■ Coltello prosciutto stretto

cm	Codice
28x2	120161



■ Coltello prosciutto strettissimo

cm	Codice
28x1,8	120162



■ Coltello salmone lama alveolata

cm	Colore	Codice
28		120163
32		120164



■ Coltello arrosto

cm	Codice
23	120165
33	120166



Coltello panettiere

cm	Colore	Codice
24	<input type="checkbox"/>	120167
28	<input type="checkbox"/>	120168
32	<input type="checkbox"/>	120169
36	<input type="checkbox"/>	120170
42	-	120171



Coltello pane

cm	Codice
21	120172



Coltello pasticcere curvo

cm	Codice
26	120173



Coltello pane lama larga

cm	Codice
32x5,2	120174



Coltello pane morbido ondulato

cm	Codice
25	120175
35	120176



Coltello formaggio punta quadra

cm	Colore	Codice
22x3,6	-	120177
26x4,2	<input type="checkbox"/>	120178
30x4,6	<input type="checkbox"/>	120179
32x5	-	120180
36x5,7	-	120181
42x6,5	-	120182



Falcetta

cm	Colore	Codice
16	-	120185
18	<input type="checkbox"/>	120186



Coltello pasta

cm	Codice
25	120187



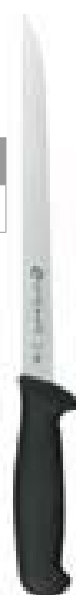
Canula disossa prosciutti

cm	Codice
21	120188



Coltello filettare flessibile

cm	Colore	Codice
21	-	120189



Coltello filettare flessibile

cm	Codice
18	120190



SPECIALE PESCE

■ Squamapesce
Inox

Codice
120218



■ Squamapesce
In Acciaio Inox

cm	Codice
22	SQUAMA1



■ Squamapesce
a cassetta

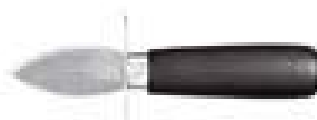
cm	Codice
20	165100



In Alluminio pressofuso

■ Apriostriche
Inox

Codice
120219



■ Apricozze

Codice
120220



■ Martello per
colpo in
gomma blu

Codice
MARTELLO



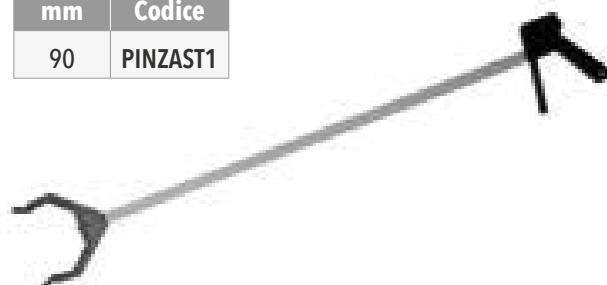
■ Martello per
colpo in
polietilene

Codice
MARTELLOP

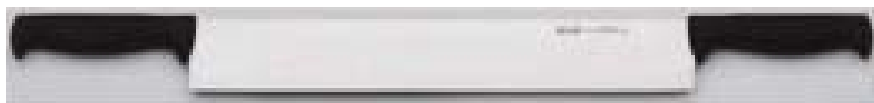


■ Pinza per crostacei

mm	Codice
90	PINZAST1



COLTELLERIA PROFESSIONALE PER FORMAGGI



■ **Coltello formaggio 2 manici**

cm	Codice
36x5,5	120307
40x6,5	120308
50x6,5	120309

■ **Coltello formaggio tenero**

cm	Codice
22	120310



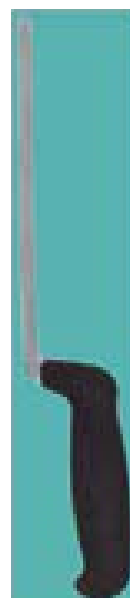
■ **Coltello campana**

cm	Codice
16x12	120311



■ **Coltello gorgonzola**

cm	Codice
20	120312



■ **Coltello mod. vercelli**

cm	Codice
15	120313



■ **Coltello grana mod. Pavia**

cm	Codice
10	120316
12	120317



■ **Coltello grana a cuore**

cm	Codice
12	120318



■ **Coltello segnaforme**

cm	Codice
9	120319



■ **Coltello lancia mod. Milano**

cm	Codice
15	120320



■ **Coltello lancia dentato**

cm	Codice
15	120321



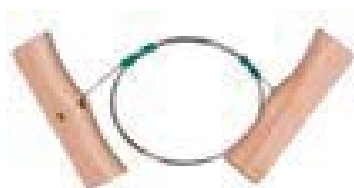
■ **Coltello mod. premana**

cm	Codice
16	120322



■ **Filo Inox a due mani, manici in legno**

cm	Codice
130	1814000



■ **Arco a filo in acciaio Inox**

cm	Codice
23	1815023



■ **Tagliaformaggi Inox, cassetta aperta**

mm	Codice
550x420	TAG004



■ **Filo Inox in rotolo**

gr	Spessore	Codice
100	0,70	900004



COLTELLERIA CUCINA E DECORAZIONE

■ **Coltello
cuoco /
verdura**

cm	Codice
7	120323



■ **Spelucchino**

cm	Codice
11	120324



■ **Coltello
tavola
dentato**

cm	Codice
11	120326



■ **Bistecca a
punta super
seghettato**

cm	Codice
12	120329



■ **Coltello
pesto**

cm	Codice
18	120330



■ **Mezzaluna**

cm	Codice
25	120331
30	120332



■ **Rigalimoni**

Codice
120334



■ **Decoratore**

Codice
120335



■ **Pelance**

Codice
120336



■ **Decoratore
a Triangolo**

Codice
120337



■ **Decoratore
melone**

Codice
120338



■ Scavino

cm	Codice
Ø 18	120339
Ø 22	120340
Ø 25	120341
Ø 30	120342



■ Scavino ovale festonato

Codice
120343



■ Scavino ovale liscio

Codice
200600



■ Scavino per pomodori

Codice
200400



■ Scavino doppio

cm	Codice
Ø 22/25	120344
Ø 22/30	120345
Ø 30/40	120345B



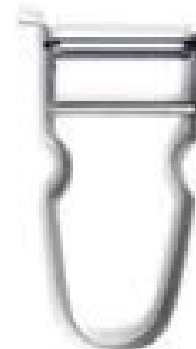
■ Pelapatate

Codice
120346



■ Pelapatate Inox

Codice
120347



■ Levatorsoli

cm	Codice
Ø 16	120348



■ Arricciaburro

Codice
120349



■ Coltello decoratore

Codice
120350



■ Vuotazucchine

Codice
120351



■ **Coltello
pompelmo/
pelarance**

Codice

120352



■ **Coltello
formaggio/
patè**

Codice

120354



■ **Decoratore**

Codice

201000



■ **Rigalimoni
con foro
laterale**

Codice

201800

201900

**Disponibile
anche per mancini*



■ **Coltello per
agrumi**

Codice

BAR1033



■ **Spalmaburro**

Codice

204200



■ **Coltello per
formaggio**

Codice

204400



■ **Affettaformaggio**

Codice

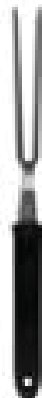
204600



■ **Forchetta
a 2 punte**

Codice

205600



■ **Forchetta
a 3 punte**

Codice

205700



■ **Apribottiglie**

Codice

205800



ROTELLE

■ Rotella Tagliapizza Eco

cm	Codice
Ø 10	120355A



■ Rotella Tagliapasta liscia Eco

cm	Codice
Ø 5,5x18	120356A



■ Rotella Tagliapasta ondulata Eco

cm	Codice
Ø 5,5x18	120356B



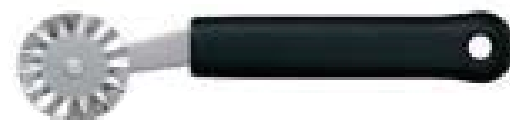
■ Rotella Tagliapasta doppia lama Eco

cm	Codice
Ø 5,5x18	120356C



■ Rotella Pasta

cm	Codice
Ø 3,5	120357



GRATTUGIE MICRO-TECH

In *acciaio Inox* e *acciaio Inox con manico in polipropilene*.

■ Grattugia Lama spessa in acciaio

mm	Codice
310	125931



Per verdure, agrumi, formaggi e cioccolata.

■ Grattugia Lama fine in acciaio

mm	Codice
310	126131



Per verdure e agrumi.

■ Grattugia Lama fine

mm	Codice
340	126734



Per verdure, formaggi e cioccolata.

■ Grattugia Lama spessa

mm	Codice
340	126834



Per verdure, agrumi e formaggi.

■ Grattugia Lama extra-spessa

mm	Codice
340	126934



Per verdure e agrumi.

■ Grattugia Lama fine

mm	Codice
280	127028



Per verdure, formaggi e cioccolata.

■ Grattugia Lama spessa

mm	Codice
280	127128



Per verdure, agrumi e formaggi.

■ Grattugia Lama affetta tutto

mm	Codice
280	127228



Per verdure e agrumi.

■ Grattugia Lama parmigiano

mm	Codice
280	127328



Per formaggi.

■ Grattugia Inox

cm	Codice
9	120358
13	120359
16	120360



■ Grattugia Quattro lati

cm	Codice
Ø 16x16	120361



■ Tagliauova in plastica bianca

cm	Codice
21x8x4.5h.	PA58800



■ Affettamela Inox a spicchi

cm	Codice
Ø 10	PA28910



■ Spremiaglio Inox

cm	Codice
19,5	111457



■ **Tagliacipolle Inox**

cm	Codice
Ø 9x22,5	TC21609



■ **Mandolino Inox**

cm	Codice
40x12x28h.	MAN830

Completo di *carrello di protezione* e *coltello a 38 lame* (10mm).



■ **Mandolina affettaverdure**

mm	Codice
400x140	14905L



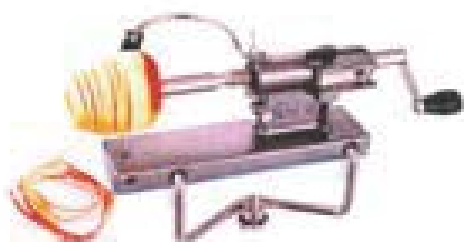
Con 5 lame intercambiabili
Acciaio Inox 18/10 - Polipropilene



■ **Pelamele in acciaio Inox professionale**

Macchina per pelare e tagliare mele. Ideale anche per pelare agrumi.

mm	Codice
320x140	PE49834



■ **Ricambi**

Lama	Codice
Lama pelare	PE49802
Lame affettare	PE49801

■ **Motore per Pelamele professionale**

Codice
PE49834MO



■ **Affettapatate / Affettaverdure professionale**

mm	Codice
430x300xH.390	149100

Con 4 lame intercambiabili
Acciaio Inox 18/10 - Alluminio



UTENSILI PROFESSIONALI IN ALLUMINIO PRESSOFUSO + RIVESTIMENTO

Pinza per crostacei

Codice

114200



Pinza per crostacei in lega di zinco

Codice

114400



Tagliamele con lame Inox

Codice

221000



Tagliauovo a fette con fili acciaio Inox

Codice

221200



Tagliauovo a spicchi con fili acciaio Inox

Codice

221400



Snocciolatore

Codice

221600



Snocciolatore con molla

Codice

221800



Spremiaglio

Codice

222000



Spremiaglio multiuso a 7 funzioni

1. Spremiaglio
2. Squamapesce
3. Snocciolatore
4. Batticarne
5. Rompighiaccio
6. Apribottiglie
7. Tritacarne

Codice

222200



■ Molla per arrosti

Codice
222400



■ Cucchiaino riso

Codice
222600



■ Schiaccianoci / Rompichele

Codice
222800



■ Batticarne / Snervacarne

Codice
223000



SPATOLE PROFESSIONALI CUCINA "ECO"

■ Spatola pasticcio e pizza

cm	Codice
15,5x8,7	120500



■ Spatola hamburger

cm	Codice
19,1x13,8	120501



■ Paletta dolci

cm	Codice
14,5x6,5	120502



■ Spatola dolci

cm	Codice
16,3x5,8	120503



■ Spatola lasagna rigida

cm	Codice
16,8x7,2	120505



■ Spatola triangolare

cm	Codice
12x 4	120506
12x 6	120507
12x 8	120508
12x10	120509
12x12	120510



■ Spatola hamburger

cm	Codice
24x7,2	120511



■ Spatola hamburger forata

cm	Codice
24x7,2	120512



■ Spatola cuoco con scalino

cm	Codice
22,0x3,4	120513
25,1x3,7	120514
30,0x4,3	120515



■ Spatola cuoco

cm	Codice
15x3,1	120516
20x3,4	120517
25x3,7	120518
30x4,3	120519
35x5,0	120520



■ Paletta forata (fori tondi)

cm	Codice
13,5x7	120521



■ Spatola forata (fori lunghi)

cm	Codice
16x7,5	120522



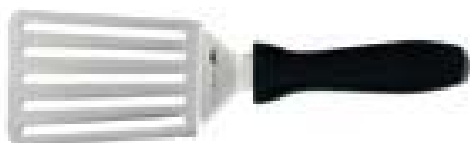
■ Spatola forata (fori lunghi)

cm	Codice
15,6x6	120523



■ Spatola forata flessibile (fori lunghi)

cm	Codice
15,6x8,7	120524



■ Pala per patate fritte

cm	Codice
16	PALAFRI



In **acciaio INOX** e
manico in **propilene**

SPATOLE E CUCCHIAI IN LEGNO

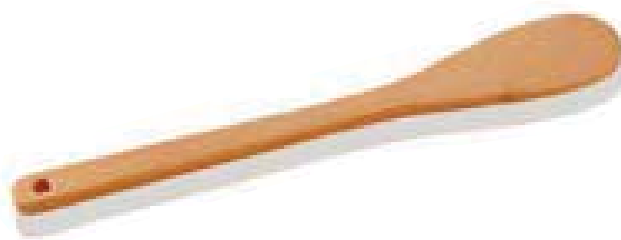
Cucchiataio legno

cm	Codice	cm	Codice
20	120526	35	120529
25	120527	40	120530
30	120528		



Spatola legno

cm	Codice	cm	Codice	cm	Codice
25	120531	40	120534	80	120537
30	120532	50	120535	100	120538
35	120533	60	120536	120	120539



SPATOLE E CUCCHIAI - SERIE PA+

SERIE PA+
plus

Utensili in Poliammide (Nylon 6.6), resistente fino a 220°C, sterilizzabili, lavabili in lavastoviglie.
Ideali per l'utilizzo con tegami antiaderenti.

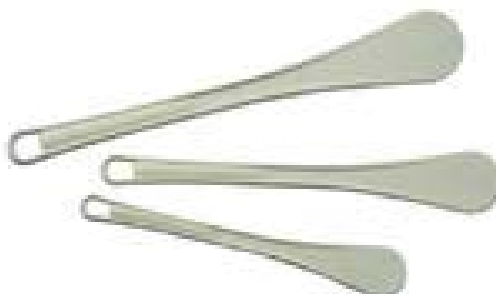
Cucchiataio

cm	Codice
30	120540
38	120541
45	120542



Spatola

cm	Codice	cm	Codice
25	120543	40	120546
30	120544	45	120547
35	120545	50	120548



Spatola in gomma

Manico in plastica		Manico in gomma	
cm	Codice	cm	Codice
26	SPA200	32	SPA300
32	SPA400		



FORBICI CUCINA, TRINCIAPOLLI E APRISCATOLE

Trinciapollo Inox "Gazzella"

cm	Codice
25	120380



Pinza Inox per aragosta

cm	Codice
19	120381



Forbice da cucina Inox m.v.

cm	Codice
20,5	120382



Forbice pesce Inox smontabile

cm	Codice
10,5	120383



Forbice da cucina Inox smontabile

cm	Codice
20,5	120384



Forbice da cucina "squalo" Inox

cm	Codice
20	SQUALO



Forbice multiuso Inox

Codice
120385



Forbice pesce Inox lama dentata

cm	Codice
20	1510000



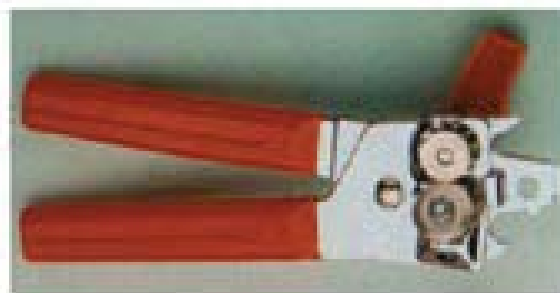
Apriscatole "professional"

Codice
120386



■ Apriscatole "Camping"

Codice
120387



■ Apriscatole Farfalla professionale

Codice
120388



■ Apriscatole da banco

cm	Codice
50	120389

■ Lama di ricambio

Codice
120390

■ Ingranaggio a ruota di ricambio

Codice
120391



■ Apriscatole industriale Inox con morsetto da banco

Codice
120395SI

Idoneo per scatole *fino h. 50cm.*



■ Ricambio ruota dentata

Codice
120396SI



■ Ricambio lama

Codice
120397SI



■ Anelli segaossi Inox (punte di diamante)

mm	Codice	mm	Codice
da 1360 a 1490	120262	da 1650 a 1800	120265
da 1500 a 1510	120263	da 1820 a 2050	120266
da 1520 a 1600	120264	da 2060 a 2450	120267



Minimo ordinabile per n°10 lame.

Specificare sempre le misure, come segue:

- larghezza da 16 o 20 mm.
- lunghezza esatta della lama necessaria.

UTENSILI PER TRITACARNE

■ Coltelli tritacarne autoaffilanti in lega speciale di acciaio

modello	Codice
22	120269
32	120270



■ Piastre tritacarne con mozzo in lega speciale di acciaio inossidabili

mm	Codice MOD. 22	Codice MOD. 32
fori Ø 2	120280	120292
fori Ø 3	120281	120293
fori Ø 3,5	120282	120294
fori Ø 4,5	120283	120295
fori Ø 6	120284	120296
fori Ø 8	120285	120297

mm	Codice MOD. 22	Codice MOD. 32
fori Ø 10	120286	120298
fori Ø 12	120287	120299
fori Ø 14	120288	120300
fori Ø 16	120289	120301
fori Ø 18	120290	120302
fori Ø 20	120291	120303



BATTICARNE INOX

■ Batticarne Inox monoblocco

kg	Codice
0,550	120234
0,800	120235
1,000	120236
1,500	120237

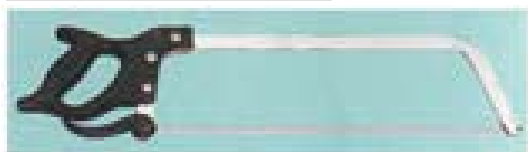
kg	Codice
1,750	120238
2,000	120239
2,500	120240



SEGHETTI INOX

■ Seghetto a fissaggio rapido

lunghezza lama (mm)	Codice	lunghezza lama (mm)	Codice
400	120242	550	120245
450	120243	600	120246
500	120244		



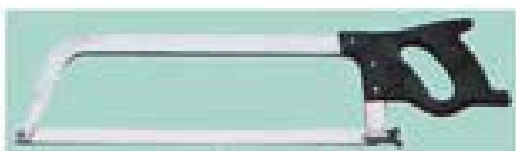
■ Lama di ricambio F/R

mm	Codice	mm	Codice
400	120247	550	120250
450	120248	600	120251
500	120249		



■ Seghetto con chiusura a vite

lunghezza lama (mm)	Codice	lunghezza lama (mm)	Codice
400	120252	550	120255
450	120253	600	120256
500	120254		



■ Lama di ricambio C/V

mm	Codice	mm	Codice
400	120257	550	120260
450	120258	600	120261
500	120259		

