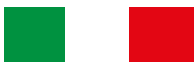


CATALOGO
GENERALE
2 0 2 4

Sanelli

MADE IN ITALY
SINCE 1864





Welcome

Welcome to the Coltellerie Sanelli Catalogue where artisanal excellence and innovation meet to offer our customers the best professional knives. For over 150 years we have been manufacturing high-quality products to meet the needs of professionals all over the world. We started from the ancient production of agricultural, milk and meat processing tools, to reach the creation of knives for food processing professionals, chefs and gastronomy enthusiasts.

Each and every knife in our catalogue represents the embodiment of our passion for craftsmanship. Every blade is manufactured with expertise, combining the knowledge handed has down through generations with modern technology. Attention to detail is what sets apart our knives ensuring unparalleled precision and exceptional durability.

The choice of a Sanelli knife is an investment in a piece of history and means relying on a brand synonym with quality and prestige.

We partner with the most important and renowned European and Italian chef's associations, proud of being present in the kitchens of the best professionals worldwide.

Explore our catalogue and discover the beauty and the quality of Sanelli knives. Our portfolio is rich with different models and types.

We are certain that you will find the perfect tool to enhance your culinary skills making a masterpiece out of each of your recipes.

BENVENUTI



Benvenuti nel catalogo di Coltellerie Sanelli, dove l'eccellenza artigianale e l'innovazione si incontrano per offrire alla clientela i migliori coltelli professionali.

Da oltre 150 anni fabbrichiamo prodotti di altissima qualità, per soddisfare le esigenze dei professionisti di tutto il mondo.

Ci siamo evoluti dall'antica produzione di strumenti per l'agricoltura, per la lavorazione di latte e carne, alla realizzazione di coltelli per i professionisti della lavorazione alimentare, agli chef e per gli appassionati di gastronomia.



CATALOGO
GENERALE

Ogni coltello nel nostro catalogo rappresenta l'incarnazione della nostra passione per l'artigianato. Ogni lama è realizzata con maestria, combinando le conoscenze tramandate di generazione in generazione con le più moderne tecnologie. La cura dei dettagli è ciò che distingue i nostri coltelli, garantendo una precisione senza pari e una durata eccezionale.

Scegliere un coltello Sanelli significa investire in un pezzo di storia e affidarsi a un marchio che è sinonimo di qualità e prestigio.

Collaboriamo con le più importanti e riconosciute associazioni di Cuochi Italiane ed europee, orgogliosi di essere presenti nelle cucine dei migliori professionisti a livello mondiale.

Esplora il nostro catalogo e scopri la bellezza e la qualità dei coltelli Sanelli. Le nostre linee sono ricche di modelli e tipologie differenti. Siamo certi che troverai lo strumento perfetto per migliorare le tue abilità culinarie e rendere ogni tua preparazione un capolavoro.

SOMM



LE LINEE



20

PREMANA
PROFESSIONAL



46



SKIN



84

JOLLY



92

MEAT/BBQ



104

SAKURA

MARIO

La nostra storia	4
Made in Italy	8
Materiali	10
Certificazioni	12
Collaborazioni	14
Forma e funzione	16
Usa e manutenzione	18



110

ERGOFORGE

116

SANELLI SAN

122

STEAK

128

TAGLIA
TARTUFI

132

ACCESSORI

148

FORBICI

LINEE	20
Rotoli Chef	76
Ceppi + confezioni	156
Lame industriali	172



SANELLI, DAL 1864

La nostra storia è una testimonianza di passione, determinazione e crescita costante nel corso degli anni. Sin dalla nostra fondazione, abbiamo intrapreso un viaggio che ci ha portato ad affermarci come leader nella produzione di coltelli e accessori professionali.

La nostra timeline racconta di successi, sfide superate e traguardi raggiunti, dai modesti inizi, siamo cresciuti e ci siamo evoluti, adattandoci ai cambiamenti del mercato e abbracciando l'innovazione.

La nostra storia è stata plasmata da individui talentuosi e appassionati che hanno contribuito al nostro successo e ci hanno guidato verso il futuro. Siamo fieri di condividere con voi la nostra storia e i momenti significativi che hanno reso possibile il nostro percorso di crescita.

SANELLI, SINCE 1864

Our history is a testament of passion, resilience and constant growth over the years. Ever since our founding we have embarked on a journey that led us to establish ourselves as leaders in the production of knives and accessories. Our timeline tells a story of success, challenges overcome, and goals achieved. Starting from our modest roots we grew and evolved, adjusting to the changes of the market and embracing innovation. Our history narrates of gifted and passionate individuals who contributed to our success and guided us towards the future. We are proud of sharing our story and the significant moments which made our growth possible with you.

SANELLI
PREMANA


Ditta Silvio Sanelli
FABBRICA DI COLTELLERIE


S.I.S.A.
STAINLESS - STEEL


Sanelli
INOX


Sanelli
INOX


Sanelli

LA NOSTRA STORIA



1864

Fondazione dell'azienda Sanelli e del marchio SANELLI PREMANA.

Foundation of Sanelli Company and SANELLI PREMANA Brand.

1890/1900

Le prime esposizioni in Italia.

First Italian Exhibitions.



1915

Con Silvio Sanelli, la seconda generazione si mette alla guida dell'azienda.

With Silvio Sanelli, the second generation takes part in the management of the company.



1987

La quarta generazione è parte della gestione aziendale.

4th Generation is now in the company management.

1989

In occasione del 125° viene prodotto il ceppo Meeting in acciaio inox in edizione limitata con coltelli forgiati manico grigio.

On the occasion of 125th Anniversary, Sanelli produces a new and limited edition block: the Inox Meeting block with forged knives.



1985

Sanelli crea e brevetta la Linea Premana Professional e il primo manico in doppio stampaggio.

Sanelli created and patented the first double molded knife: Premana Professional.



2007

La terza generazione passa il testimone...

The 3rd generation is now retired



2000

Sanelli inizia il suo sviluppo tecnologico sui processi produttivi e inizia l'Impiego dei primi robot.

Sanelli begins its technological development on the production processes and begins the use of the first robots.



2014

150° Anniversario dell'azienda.

150th Anniversary of the company.





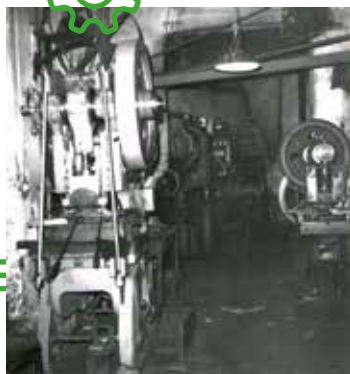
1940

L'avvento della Seconda Guerra Mondiale e il momentaneo lavoro per l'esercito.

Second World War and the temporary work for Army.



1950/55



Viene introdotta la semi-automazione e i primi macchinari industriali. Ciò permette e garantisce uno standard qualitative più elevato e tempi di produzione ridotti.

It's introduced the semi-automation. This guarantees that all the knives are a consistency of high quality.

1930

Dalla sua invenzione, Sanelli inizia ad impiegare l'acciaio inossidabile nella produzione dei coltelli.

From its invention, Sanelli starts to use the Stainless Steel in the production of their knives.

Sanelli



1952

La terza generazione entra a far parte dell'azienda.

The third generation starts working in the company.



1975

Sanelli raddoppia gli spazi produttivi e logistici grazie all'acquisizione della nuova sede a Lecco e al miglioramento della sede produttiva in via Sanelli.

Sanelli doubles the productive and logistic space, thanks to the new warehouse in Lecco and the improvement of Via Sanelli's factory.

1983

Il marchio SANELLI® viene registrato negli Stati Uniti e in Europa.

SANELLI brand become a registered trademark®.

1980

La nuova fabbrica inizia a prendere forma. Vengono fatte le prime movimentazioni dei macchinari nel nuovo stabilimento.

The new factory starts to take shape. Movement of first machines in the new building.



2015

Biomaster – Il manico della Linea Premana viene migliorato grazie alla protezione antibatterica. Resistenza, durata e qualità vengono notevolmente incrementate.

Biomaster – improvement of Premana Pro handle with antibacterial protection.



2017

Antonio Sanelli assume la direzione dell'azienda e diventa presidente unico delle Coltellerie Sanelli.

Antonio Sanelli takes over the company management and become the sole administrator of the Coltellerie Sanelli.



2020-23

Acquisizione di 2 nuovi poli produttivi.

Acquisition of 2 new productive factories in Italy.



MADE IN ITALY

Il Made in Italy è sinonimo di eccellenza, stile e qualità in tutto il mondo. In un paese noto per il suo patrimonio culturale, l'arte culinaria, e il design innovativo, la nostra azienda è orgogliosamente radicata in questa ricca tradizione. Con tenacia e caparbia, portiamo avanti il patrimonio dell'artigianato italiano, fieri di contribuire alla promozione del Made in Italy nel mondo.

La tradizione secolare per la lavorazione del ferro che contraddistingue la nostra valle, ha permesso ai numerosi artigiani premanesi di raggiungere nel tempo livelli di eccellenza. Ancora oggi, i nostri prodotti sono interamente fabbricati a Premana, con procedimenti tecnologicamente avanzati, ma con la cura artigianale che deriva da oltre 150 anni di esperienza nel campo della coltelleria professionale e da cucina.



MADE IN ITALY

Made in Italy is synonym with excellence, style and quality worldwide.

Our company is proudly rooted in the tradition of a country known for its cultural heritage, culinary art and innovative design. We carry on the heritage of Italian craftsmanship with determination and perseverance, proud to support the promotion of Made in Italy worldwide.

The centenary iron-working tradition that sets apart our valley allowed countless Premanese artisans to reach excellence over time. All of our products are still manufactured in Premana to this day, combining technologically advanced processes with the artisanal care that resulted from over 150 years of experience in the field of professional cutlery.



MATERIALI

Il nostro impegno è quello di avere un livello qualitativo all'altezza dei migliori professionisti, e questo ha inizio con la scelta dei materiali giusti. Il nostro processo produttivo è guidato dall'utilizzo di materiali di eccellenza, selezionati con cura per garantire prestazioni superiori e durata nel tempo. Ci affidiamo esclusivamente a materiali di prima scelta, che si distinguono per la loro resistenza e durabilità. Ogni lama è realizzata con acciai ad alte prestazioni, selezionati per la loro capacità di mantenere un taglio impeccabile e una nitidezza duratura.

I manici dei nostri coltelli sono realizzati con materiali ergonomici e di qualità superiore, pensati per offrire una presa sicura e confortevole durante l'utilizzo. Ogni dettaglio è curato per garantire il massimo comfort e controllo nelle vostre mani. La scelta attenta dei materiali è solo l'inizio del nostro processo produttivo. Ogni fase di lavorazione è eseguita con maestria, affinché i materiali si uniscano in un'unica sinergia che conferisce ai nostri coltelli un'eccellenza senza paragoni.

MATERIALS

Our commitment is to guarantee a level of quality which is on par with the best professionals, this originates from the choice of the right materials. Our production process is led by the use of excellent materials, carefully selected to ensure superior quality and time endurance.

We only rely on top-tier materials with outstanding resistance and durability. Each blade is made with high-performance steel selected to maintain sharpness and flawless cut over time. The handles of our knives are manufactured with high-quality materials in order to offer a secure and comfortable grip in use. Every detail is taken care of to ensure the utmost comfort and control in your hand. The material selection is only the start of our production process, each phase is mastered with skill so that materials come together in the unparalleled excellence of our knives.

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.

STEELS

We only use simple bevel, hot-rolled stainless-steel from French steelworks Bonpertuis. Each element in the alloys grants our blades unique properties.

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.

MATERIALI DEL MANICO

I nostri manici sono realizzati con materie plastiche certificate, provenienti da fornitori qualificati. Ogni scelta è effettuata con estrema cura per garantire la massima qualità e la conformità alle normative di sicurezza. Ogni materiale utilizzato è sottoposto a rigorosi test per garantire la sua sicurezza e affidabilità nell'uso alimentare. La nostra selezione di materie plastiche certificate ci consente di offrire manici resistenti, duraturi e privi di rischi per la salute.

Polipropilene (PP): il polipropilene è un materiale estremamente resistente e combina un'eccellente rigidità con un'elevata resistenza agli urti. È adatto alla sterilizzazione e può essere utilizzato a temperature fino a 80-100°C.

Elastomero Termoplastico Vulcanizzato Santoprene (TPE-V): I TPE combinano la facilità di lavorazione dei termoplastici con le proprietà benefiche degli elastomeri. Sono estremamente flessibili su un'ampia gamma di temperature, molto forti e beneficiano di buona resistenza all'urto.

Poliossimetilene (POM): comunemente chiamata resina acetilica, offre una maggiore resistenza alla trazione, rigidità, resistenza allo scorrimento e una resistenza all'urto notevolmente superiore. La combinazione di queste eccellenti proprietà meccaniche in un unico materiale consente di ottenere manici più resistenti e precisi.

PLASTIC RAW MATERIALS

Our handles are manufactured with certified polymers from qualified suppliers. Each choice was taken with extreme care in order to guarantee maximum quality and compliance with safety regulations. Every material undergoes strict tests to guarantee safety and reliability in food processing. Our selection of certified polymers enables us to produce durable and robust handles that are free from health risks.

Polypropylene (PP): polypropylene is an extremely tough material that combines excellent stiffness with high impact-resistance; it is suitable for sterilization and can be used to up to 100°C.

Vulcanized thermoplastic elastomer Santoprene (TPE-V): TPE combines ease of manufacturing typical of thermoplastics with the properties of elastomers. TPEs are extremely flexible on a wide range of temperatures, they are very tough and have good impact resistance.

Polyoxymethylene (POM): commonly known as acetal resin it offers high tensile strength, stiffness, wear and impact resistance. The mix of these excellent mechanical properties in one material enables the manufacturing of durable and precise handles.



CERTIFICAZIONI

Le nostre certificazioni di prodotto e di processo riconosciute a livello internazionale sono il risultato di un duro lavoro e di una dedizione costante. Questi importanti riconoscimenti attestano che i nostri prodotti soddisfano gli standard più elevati dell'industria e rispondono alle rigide normative di sicurezza e qualità. Con queste certificazioni, possiamo garantire ai nostri clienti la conformità dei nostri prodotti ai rigorosi standard di qualità e sicurezza. Ciò dimostra la nostra determinazione a fornire un servizio affidabile e prodotti di altissima qualità, sia per i professionisti del settore che per gli appassionati di cucina.

CERTIFICATION

Our internationally acknowledged product and process certifications are the result of strenuous work and constant dedication. These important recognitions certify that our products are compliant with the highest industry standards and respond to quality and safety regulations. These certifications are a testament to our mission to offer high quality and reliable products to both professionals and kitchen amateurs.



ational
og, MI 48105 USA

i s.r.l.
aly

APPLICABLE REQUIREMENTS,
FFICIAL LISTING ARE
NSF MARK.

certification remains valid as long as this client has product in
ing information of any product recall (www.nsf.org)

Sturk

Managing Director, Food Safety Product Certification



THIS CERTIFICATE REMAINS THE PROPERTY OF CSI S.p.A.

0010
Categoria/Category: J. F
zione per la sicurezza alimentare di
ety management system operated by

SANELLI S.r.l.

istered Office
4 PREMANA (LC) - Italy
perative Unit
Premana (LC) - Italy

ance with the standard

00:2018

ollowing activities

ne di coltelleria, articoli da taglio
l.

ttling and related accessories.



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.



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 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.

COLLABORAZIONI

Le collaborazioni rivestono un ruolo fondamentale nella promozione dell'educazione e della formazione, e la nostra presenza come collaboratori e partner delle migliori associazioni del settore culinario professionale e in numerose scuole alberghiere ne è un esempio tangibile. Crediamo profondamente nell'importanza della formazione e siamo impegnati a sostenere e incoraggiare i futuri protagonisti della cucina. Il nostro obiettivo è fornire loro basi solide, affinché possano portare avanti la prestigiosa tradizione italiana di ambasciatori del gusto in tutto il mondo. Questa sinergia tra professionisti del settore e istituzioni formative è essenziale per alimentare la passione per l'arte culinaria, coltivare talenti promettenti e garantire che la cultura gastronomica italiana continui a essere apprezzata e condivisa a livello internazionale. Attraverso queste preziose collaborazioni, costruiamo un futuro culinario brillante e ispiratore, preservando al contempo le radici culturali e valorizzando il patrimonio gastronomico italiano.

PARTNERSHIPS

Partnerships play a fundamental role in promoting training and education, our presence as partners of the best organizations in the professional culinary sector is the best example of this philosophy: we strongly believe in the importance of education, and we are committed to supporting and encouraging the future protagonists of the kitchen world; our purpose is to provide them with solid foundation to be ambassadors of the prestigious Italian culinary tradition worldwide. Sinergy between professionals and education institutions is the key to fuelling the passion for culinary culture, sustain promising talents and make sure that Italian culinary tradition continues to being appreciated and shared worldwide. Through these collaborations we build a bright and inspiring future while preserving tradition and enhancing the Italian gastronomic heritage.



N.I.M. Nazionale Italiana Macellai

La Nazionale italiana macellai (Nim) ha scelto Coltellerie Sanelli come partner tecnico per le prossime competizioni europee e mondiali. La Nazionale utilizzerà i coltelli della linea Premana Professional. La Nim è composta da un gruppo di importanti imprenditori del settore macelleria, che si sono uniti sia per scopi benefici sia per partecipare alle manifestazioni internazionali.

N.I.M. Italian National Butchers

The Italian national butchers team (Nim) has chosen Coltellerie Sanelli as technical partner for the upcoming European and World competitions. The national team will use the knives from the Premana Professional line. Nim is a group of important professionals in the butchery sector, who have joined together both for charitable purposes and to participate in international events.



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.



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.



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.



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.



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.



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.

CONOSCERE IL COLTELLO KNOW THE KNIFE

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.

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

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.

Punta

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

Point

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

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.

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.

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.

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.

7 Filo

La parte più tagliente del bisello.

Edge

The sharpest part of the chamfer.

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.

10

Punta

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

Point

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

10

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.

SI YES

MANTIENI IL COLTELLO AFFILATO

Utilizza l'acciaino.

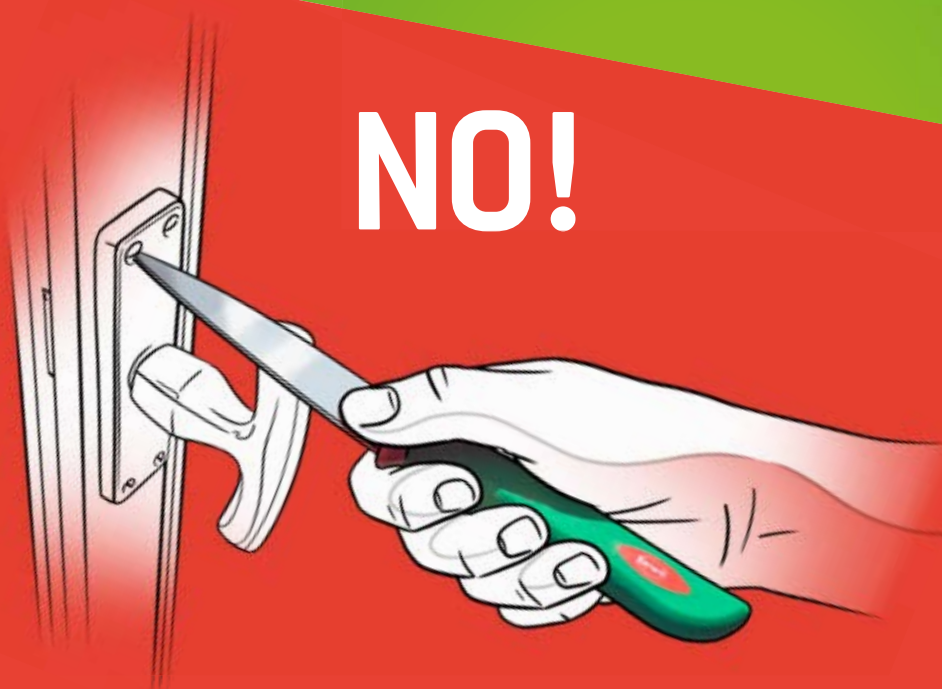
In alternativa affidati ad
un arrotino specializzato
che utilizzi mole ad acqua



KEEP THE KNIFE SHARP

*Use the sharpening steel. Otherwise
rely on a specialized knife grinder
who uses water grinders*

NO!



NON USARE IL COLTELLO IN MODO IMPROPRIO!

Un coltello non è uno scalpello, una leva
o un cacciavite

DON'T USE THE KNIFE IN AN INAPPROPRIATE WAY!

*The knife is not a chisel,
a lever or a screwdriver*

LAVAGGIO A MANO

Ti consigliamo il lavaggio a
mano, e l'asciugatura con un
panno morbido

HAND WASHING

*We recommend hand washing, and drying
with a soft cloth*



SI YES

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 detersivi 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

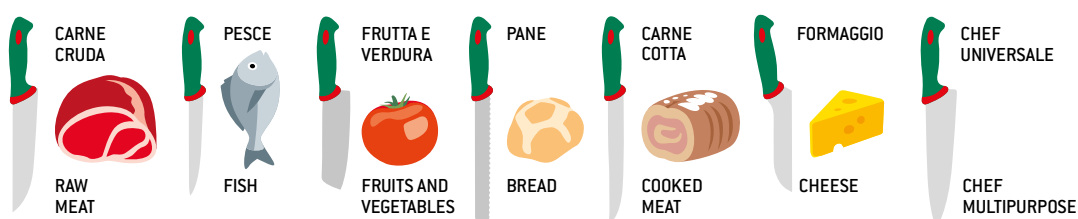
USE: each model of tool is made for a specific purpose. Do not use for anything else than food. Different uses may cause injury. In particular, do not use them to cut hard materials such as wood, metal wire, aluminium. Wash before use.

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.

Utilizza il coltello solo per il suo uso specifico.

Use the knife only for its specific use.





 **PROFESSIONAL - STAINLESS**
160 CR MO V 316 NAIN 10
LIT 1448

LINEA
PREMANA
PROFESSIONAL



LINEA PREMANA PROFESSIONAL

La linea Premana Professional nasce dalla volontà di Sanelli di offrire agli utilizzatori un prodotto sicuro, ergonomico e che dura nel tempo.

Questa linea è stata realizzata e **brevettata nel 1985** in collaborazione con il Politecnico di Milano. Diversi studi hanno permesso di realizzare un coltello dal **manico ergonomico**, che ancora oggi riesce a risolvere i problemi che si presentano a chi usa quotidianamente questi strumenti di lavoro.

La linea Premana è stata la prima linea al mondo ad avere un **manico in doppio stampaggio**, formato da un nucleo di polipropilene colato a caldo sul codolo del coltello e rivestito successivamente da uno strato esterno di Santoprene. Grazie alle caratteristiche di quest'ultimo, il manico risulta più morbido al tatto e rende l'impugnatura antiscivolo.

Negli anni la qualità del manico è stata migliorata grazie all'aggiunta della **protezione antibatterica Biomaster**.

Le lame della linea Premana sono in **acciaio inox laminato a sezione conica** specifico per la coltelleria professionale prodotto delle acciaierie Bonpertuis, un acciaio speciale che offre prestazioni sopra la media in termini di qualità, taglio, tenuta del filo e praticità nella riaffilatura. Per ottenere risultati impeccabili le lame vengono ancora oggi affilate a mano una ad una dai nostri artigiani specializzati.

La vastità dell'assortimento e le caratteristiche uniche della linea Premana, rendono i coltelli Sanelli insostituibili alleati in cucina.



PREMANA PROFESSIONAL LINE

The Premana Professional line was conceived after Sanelli's desire to offer users a safe, ergonomic and long-lasting product.

This product line was designed and patented in 1985 in collaboration with the Politecnico di Milano university. Several studies have made it possible to create knives with an ergonomic handle that can still solve the problems of those who use these tools daily.

The Premana Professional line was the first in the world to use a double-moulded handle with a Polypropylene core directly cast onto the tang and subsequently covered with a Santoprene layer; The unique properties of the latter polymer make the handle soft and non-slip.

Over the years the quality of the handle has been improved with the addition of Biomaster antibacterial protection.

The blades are made with laminated stainless steel with conical- section, specific for cutlery and produced by Bonpertuis steelworks; this special steel guarantees above-average performances in terms of quality, cutting, edge retention and ease of resharpening.

In order to obtain flawless results our specialized craftsman still hand-sharpen every single blade.

The breadth of the range and the unique features of the Premana line make Sanelli knives irreplaceable partners in the kitchen.



CARATTERISTICHE PRINCIPALI MAIN FEATURES

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.

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.

Sanelli
PROFESSIONAL STAINLESS STEEL
X60 CR MO V 1.4
MADE IN ITALY
Lm 18816
3176.21
MADE IN ITALY

BIOMASTER

PROTEZIONE ANTIBATTERICA SAFE SICURA ANTIBACTERIAL PROTECTION

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



Sanelli® | PROFESSIONAL STAINLESS STEEL
X60 CR MO V 14
MADE IN ITALY Lot 03316
BIO 1006.22 NSF

- 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 anti-bacterial 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 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.*

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



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



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



109613F Disosso curvo stretto FLEX*Curved boning flexible
Dépouiller flexible***Lama/blade/lame**
13 cm**109615 Disosso curvo stretto***Curved boning
Dépouiller***Lama/blade/lame**
15 cm**109615F Disosso curvo stretto FLEX***Curved boning flexible
Dépouiller flexible***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



117612 Scuoiare
Skinning
Dépouiller
Lama/blade/lame
12 cm



118626 Scimitarra Olivata*Indented scimitar
Cimeterre alveolé***Lama/blade/lame**
26 cm**118630 Scimitarra Olivata***Indented scimitar
Cimeterre alveolé***Lama/blade/lame**
30 cm**119620 Scimitarra XL***Scimitar XL
Cimeterre XL***Lama/blade/lame**
20 cm**119626 Scimitarra XL***Scimitar XL
Cimeterre XL***Lama/blade/lame**
26 cm**119630 Scimitarra XL***Scimitar XL
Cimeterre XL***Lama/blade/lame**
30 cm**303623 Scimitarra***Scimitar
Cimeterre***Lama/blade/lame**
23 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



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



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**313618 Giapponese***Japanese
Japonais***Lama/blade/lame**
18 cm**315618 Giapponese olivato***Indented japanese
Japonais alveolé***Lama/blade/lame**
18 cm

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



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



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



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



380616 **Santoku**
Santoku
Santoku
Lama/blade/lame
16 cm



385616 **Santoku olivato**
Indented Santoku
Santoku alveolé
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



384616 Pizza seghettato
 Pizza serrated edge
 Pizza dentelé
 Lama/blade/lame
 16 cm



337608 Pizza
 Pizza
 Pizza
 Lama/blade/lame
 8 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



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



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**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

661603 3 pz. Verdura
3 pcs. Vegetable
3 pcs. Légumes
Lama/blade/lame
6 cm



662603 3 pz. Spelucchino /
Pomodoro / Verdura
3 pcs. Paring / Tomato / Vegetable
3 pcs. D'Office / Tomate / Légumes
Lama/blade/lame
12-10-6 cm



663603 3 pz. Spelucchino liscio
3 pcs. Paring
3 pcs. D'Office
Lama/blade/lame
10 cm



664603 3 pz. Pomodoro
 3 pcs. Tomato
 3 pcs. Tomate
 Lama/blade/lame
 12 cm



665603 3 pz. Spelucchino 7-10-12 cm
 3 pcs. Paring
 3 pcs. D'Office
 Lama/blade/lame
 7-10-12 cm



666606 6 pz. Costata
 6 pcs. Steak
 6 pcs. Bifsteck
 Lama/blade/lame
 12 cm





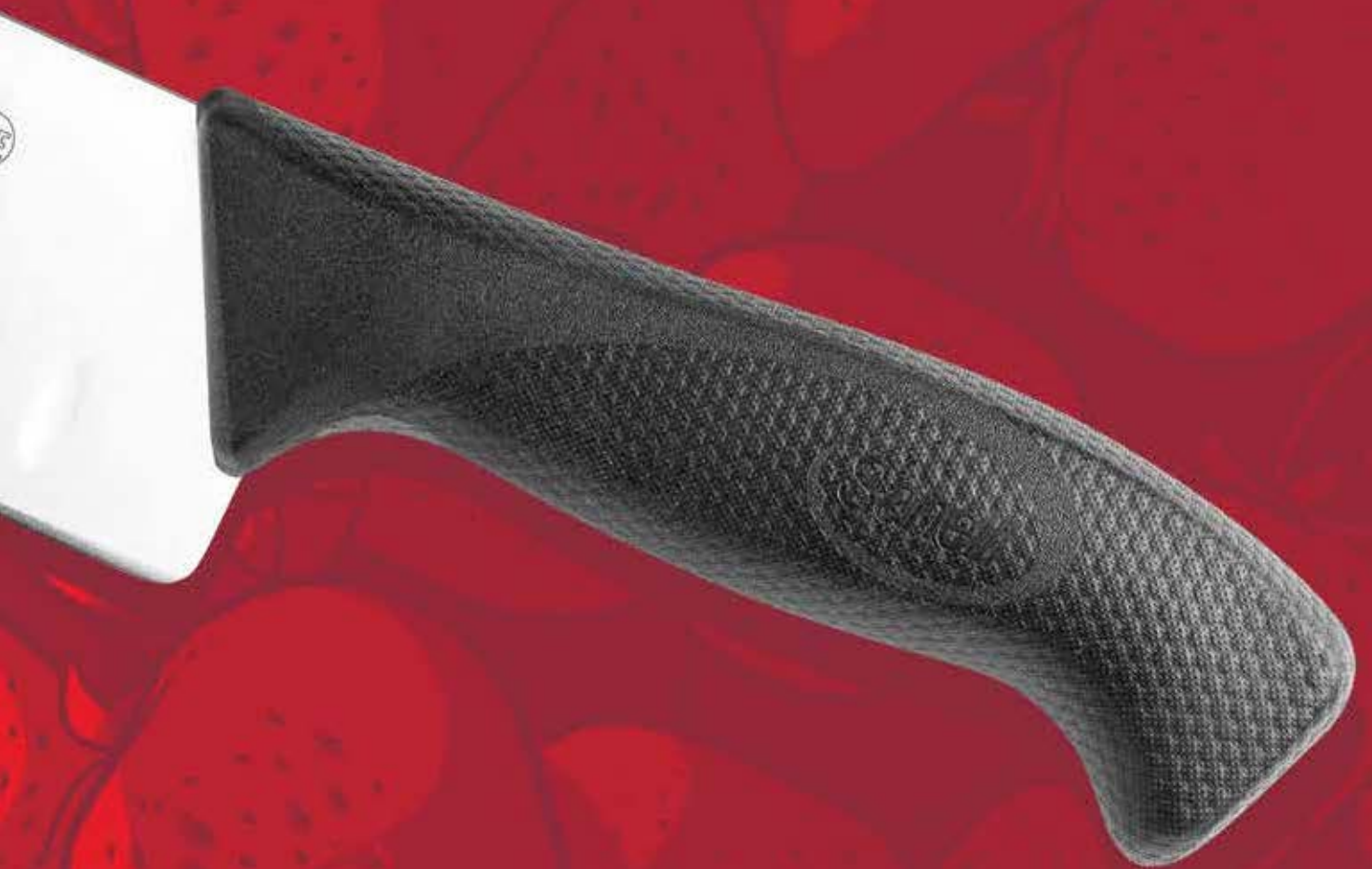
Sanelli®

PROFESSIONAL STAINLESS STEEL
X50 CR MO 14
MADE IN ITALY
Lot 39417

3152.18



LINEA
SKIN



LINEA **SKIN**

La linea Skin abbina la comprovata alta qualità delle lame Sanelli, in **acciaio inox laminato a sezione conica**, ad un manico totalmente innovativo.

Oltre ad aver progettato un manico dalla forma ergonomica, abbiamo studiato una **tecnica di texturizzazione** della superficie del materiale per rendere l'impugnatura sicura e confortevole, annullando la sensazione di rigidità del polipropilene (PP).

Tutti i materiali che utilizziamo per produrre i nostri coltelli sono sottoposti a rigidi controlli per rispettare le severe norme igieniche e di contatto con le sostanze alimentari, ottenendo anche per la linea Skin un prodotto all'avanguardia.

Una linea completa, che grazie **all'ottimo rapporto qualità/prezzo** è l'ideale per ogni tipologia di cucina, professionale o casalinga.

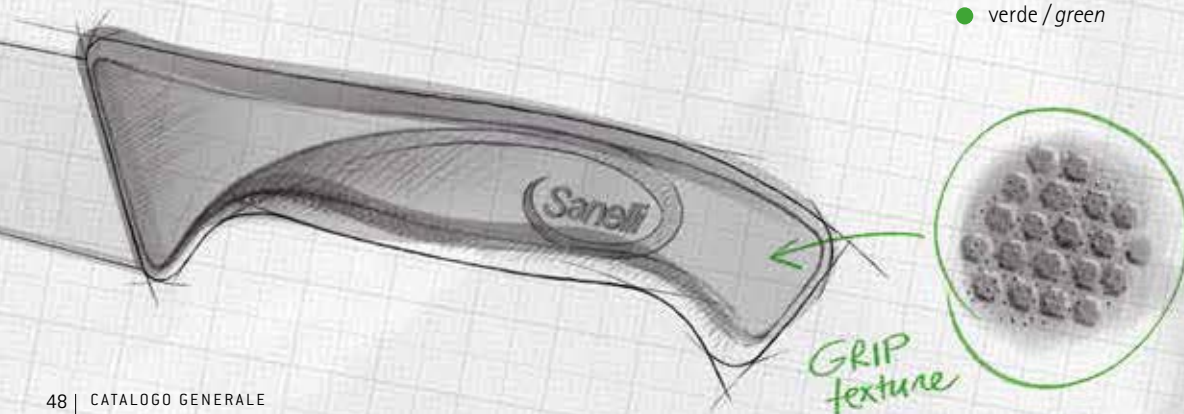
SKIN LINE

The Skin line combines the proven quality of Sanelli's conical section laminated stainless-steel blades with an innovative handle. In addition to developing an ergonomically shaped handle we have studied a surface texturing technique that makes the grip safe and comfortable while eliminating the hard feeling of Polypropylene. All of the materials used in our production are subjected to controls to comply with strict hygiene and food contact regulations resulting in a cutting-edge product.

The extensive range of the Skin line together with its excellent value for money make it a perfect fit in any professional or domestic kitchen.

Colori disponibili secondo Normativa HACCP
Available colors according HACCP standards

- nero / black
- bianco / white
- rosso / red
- giallo / yellow
- blu / blue
- verde / green



**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI**
MAIN FEATURES



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.*

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.*



100214 **Francese**
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
14 cm



100216 **Francese**
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
16 cm



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



101218 **Danese**
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
18 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**103233 Francese seghettato***Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé***Lama/blade/lame**
33 cm**104215 Sventrare curvo***Curved gut
Tripier courbe***Lama/blade/lame**
15 cm**105215 Sventrare dritto***Straight gut
Tripier droit***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



109213F Disosso curvo stretto FLEX
Curved boning flexible
Dépouiller flexible
Lama/blade/lame
13 cm



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



109215F Disosso curvo stretto FLEX*Curved boning flexible
Dépouiller flexible***Lama/blade/lame**
15 cm**109216 Disosso curvo***Curved boning
Dépouiller***Lama/blade/lame**
16 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**111216 Disosso flessibile***Boning flexible
Boucher flexible***Lama/blade/lame**
16 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



117212 **Scuoiaie**
Skinning
Dépouiller
 Lama/blade/lame
 12 cm



303223 **Scimitarra**
Scimitar
Cimeterre
 Lama/blade/lame
 23 cm



118226 **Scimitarra Olivata**
Indented scimitar
Cimeterre alveolé
 Lama/blade/lame
 26 cm



118230 **Scimitarra Olivata**
Indented scimitar
Cimeterre alveolé
 Lama/blade/lame
 30 cm



119220 **Scimitarra XL**
Scimitar XL
Cimeterre XL
 Lama/blade/lame
 20 cm



119226 **Scimitarra XL**
Scimitar XL
Cimeterre XL
 Lama/blade/lame
 26 cm



119230 **Scimitarra XL**
Scimitar XL
Cimeterre XL
 Lama/blade/lame
 30 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 Cioccolato 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



309230 Salato 2 manici
Twin-handled
cheese
Fromage deux
manches
Lama/blade/lame
 30 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



LINEA **SKIN**

COLORE

PERSONALIZZAZIONI PERSONNALISATIONS

La linea professionale Skin Colore unisce la qualità delle lame Sanelli ad un sistema di codifica dei colori del manico che assegna a ciascun coltello un'area di lavoro specifica, minimizzando il rischio di contaminazione tra i vari alimenti.

Questi accorgimenti contribuiscono notevolmente al rafforzamento della sicurezza nei vari processi del settore alimentare ed entrano in perfetta sintonia con le attuali norme HACCP, garantendo la massima tutela del consumatore.



The Skin Color professional line combines the quality of Sanelli blades with a handle colour coding system that assigns each knife a working area, minimizing the risk of contamination between foods.

These measures contribute to making the processes of the food industry significantly safer and are compliant with the current HACCP regulations, this ensures maximum consumer protection.



HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) è un sistema di gestione della sicurezza alimentare ampiamente utilizzato nell'industria alimentare per identificare, valutare e controllare i rischi associati alla produzione, alla manipolazione e alla distribuzione degli alimenti.

I coltelli rivestono un ruolo fondamentale nella preparazione e nel contatto degli alimenti, pertanto è di fondamentale importanza che rispettino rigorosi standard di sicurezza e igiene. Coltellerie Sanelli è consapevole di ciò e si



HACCP

impegna a fornire coltelli che soddisfano i requisiti dell'HACCP. Offriamo una scelta di colori per i manici, Questo è ideale per coloro che utilizzano i coltelli professionalmente: i coltelli possono essere codificati a colori in base al loro utilizzo, ad esempio manici rossi per la carne, manici verdi per le verdure, ecc. I manici colorati possono anche essere utilizzati per differenziare, ad esempio, il turno del mattino da quello del pomeriggio in un ambiente di lavoro frenetico.

HACCP (Hazard Analysis Control Points) is a food safety protocol highly applied in the food industry to identify, evaluate and control risks associated with food production, handling and distribution.

Knives play a fundamental role in food processing and contact, it is therefore fundamental that they comply strict safety and hygiene standards. Coltellerie Sanelli has a deep awareness of this subject and is committed to providing knives that meet HACCP requirements. We offer colour-coded handles that are ideal for professional use: the colour of the handle identifies the purpose of the knife: for example red for meat and green for vegetables. Coloured handles can as well be used to differentiate different work shifts in busy workplaces.

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



101218.R Danese

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
18 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

**109216.R Disosso curvo**

Curved boning
Désosser

Lama/blade/lame
16 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



312225.R Trinciante
Chef
Chef
Lama/blade/lame
 25 cm



360225.R Acciaio
Sharpening steel
Fusil à aiguiser
Lama/blade/lame
 25 cm



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**109216.G Disosso curvo***Curved boning
Désosser***Lama/blade/lame**
16 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



309230.G Formaggio 2 manici

*Twin-handled
cheese
Fromage deux
manches*

Lama/blade/lame
30 cm



309250.G Formaggio 2 manici

*Twin-handled
cheese
Fromage deux
manches*

Lama/blade/lame
50 cm



312225.G Trinciante

*Chef
Chef*

Lama/blade/lame
25 cm



360225.G Acciaino

*Sharpening steel
Fusil à aiguiser*

Lama/blade/lame
25 cm



101218.B Danese

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
18 cm



109216.B Disosso curvo

*Curved boning
Désosser*

Lama/blade/lame
16 cm



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



312225.B Trinciante

*Chef
Chef*

Lama/blade/lame
25 cm



360225.B Acciaio

*Sharpening steel
Fusil à aiguiser*

Lama/blade/lame
25 cm



103222.A Francese seghettato

*Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé*

Lama/blade/lame
22 cm



103233.A Francese seghettato

*Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé*

Lama/blade/lame
33 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



109216.A Disosso curvo

*Curved boning
Désosser*

Lama/blade/lame
16 cm



118226.A Scimitarra Olivata

*Indented scimitar
Cimeterre alveolé*

Lama/blade/lame
26 cm



304228.A Strettissima

*Salmon slicing
Saumon*

Lama/blade/lame
28 cm



305231.A Salmone olivato

*Indented salmon
Saumon alveolé*

Lama/blade/lame
31 cm



312225.A Trinciante

*Chef
Chef*

Lama/blade/lame
25 cm



360225.A Acciaio

*Sharpening steel
Fusil à aiguiser*

Lama/blade/lame
25 cm



315218.V Giapponese olivato

*Indented Japanese
Japonaïs 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



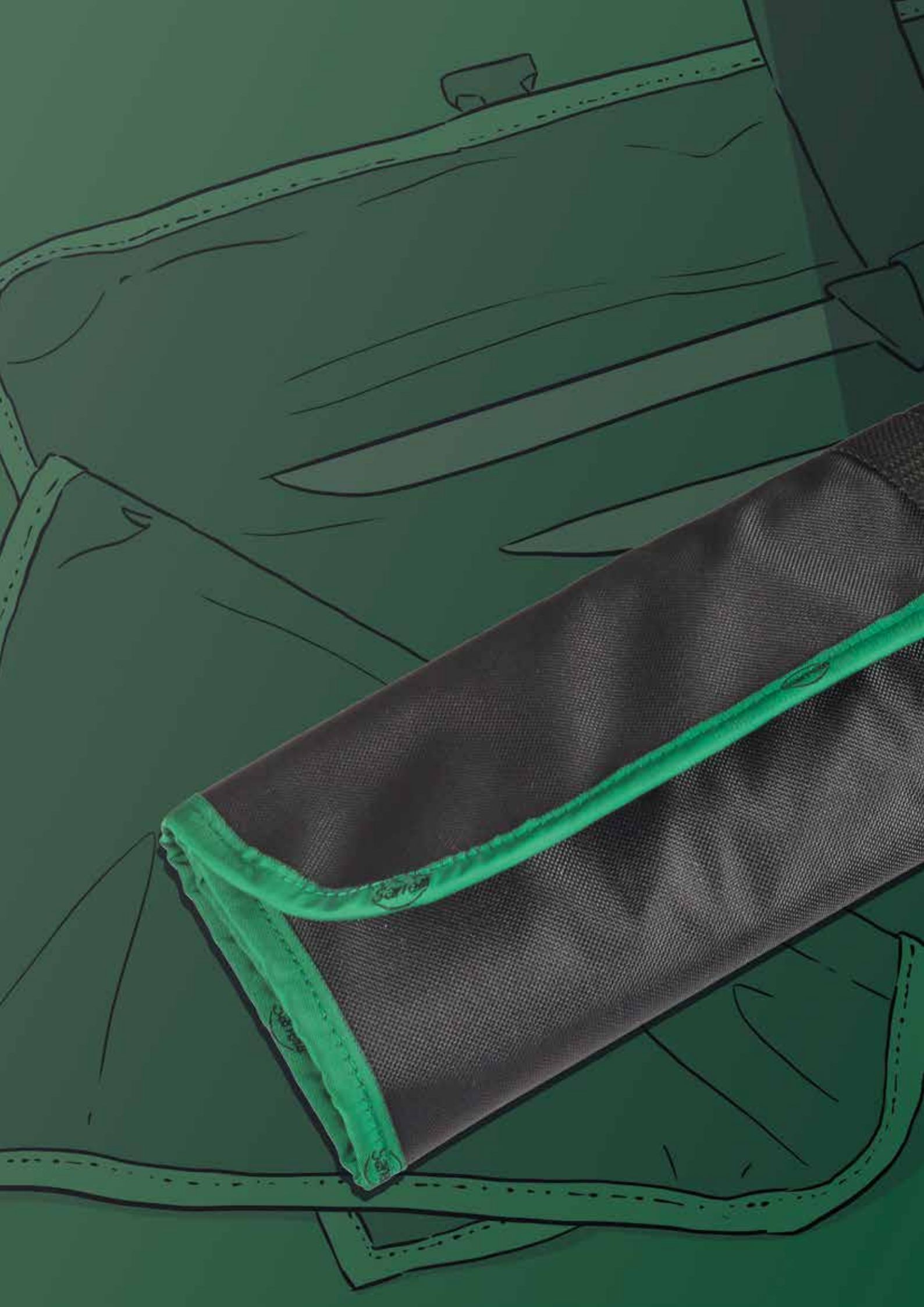
312218.V Cucina

*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**309230.V Formaggio 2 manici***Twin-handled
cheese
Fromage deux
manches***Lama/blade/lame**
30 cm**309250.V Formaggio 2 manici***Twin-handled
cheese
Fromage deux
manches***Lama/blade/lame**
50 cm**360225.V Acciaio***Sharpening steel
Fusil à aiguiser***Lama/blade/lame**
25 cm





LINEA
**ROTOLI
CHEF**

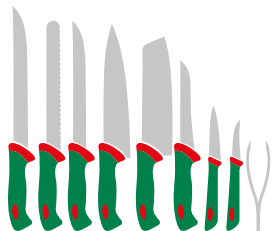
980603 Rotolo cuoco 3 pz
Chef bag 3 pcs.
Trousse chef 3 pcs.



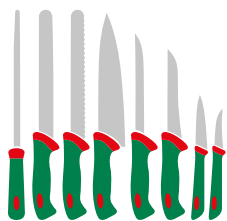
980605 Rotolo cuoco 5 pz lavabile
Chef bag 5 pcs.
Trousse chef 5 pcs.



983609 Rotolo cuoco 9 pz
Chef bag 9 pcs.
Trousse chef 9 pcs.



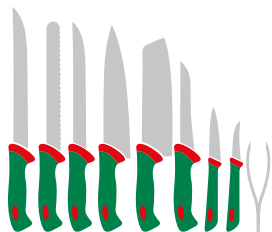
984609 Rotolo professional 9 pz
Professional bag 9 pcs.
Trousse professional 9 pcs.



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



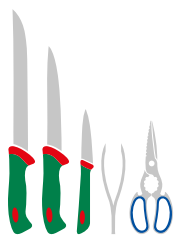
985609 **Chef² 9 pz**
Chef² bag 9 pcs.
Trousse chef² 9 pcs.



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.



987605 **Rotolo BBQ 5 pz**
BBQ bag 5 pcs.
Trousse BBQ 5 pcs.



980612 Valigetta Dario Cecchini 20 pz.

*Dario Cecchini chef bag 20 pcs.
Trousses Dario Cecchini chef 20 pcs.*



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

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

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

980204 Rotolo macello 4 pz

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



988205 Rotolo BBQ 5 pz

*BBQ bag 5 pcs.
Trousse BBQ 5 pcs.*



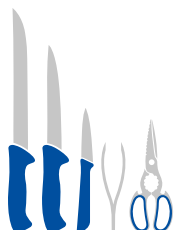
980204.R Rotolo macello 4 pz
Butcher's bag 4 pcs.
Trousse boucher 4 pcs.



980204.G Rotolo macello 4 pz
Butcher's bag 4 pcs.
Trousse boucher 4 pcs.



981205.A Rotolo pesce 5 pz
Fish bag 5 pcs.
Trousse poisson 5 pcs.



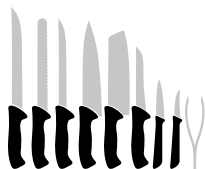
985205

Chef² 5 pz.
Chef² 5 pcs.
Trousse 5 pcs.



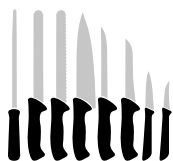
985209

Chef² 9 pz.
Chef² 9 pcs.
Trousse 9 pcs.



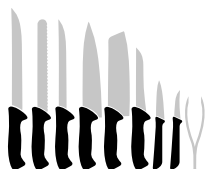
984209

Rotolo 9 pz. Professional
Professional bag 9 pcs.
Trousses professionnel 9 pcs.



983209

Rotolo 9 pz.
Chef bag 9 pcs.
Trousses chef 9 pcs.



CNF253 Rotolo cuoco 3 pz. vuoto

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



CNF255 Rotolo cuoco 5 pz. vuoto lavabile

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



CNF259 Rotolo cuoco 8 pz. vuoto

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



CNF264 Chef² 8 pz. vuoto

*Chef² empty bag 8 pcs.
Trousse vides chef² 8 pcs.*



CNF262 Borsa due manici 20 pz.

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



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

La malette peut contenir jusqu'au 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
335211.8

LINEA
JOLLY



LINEA jolly

La versatilità dei coltelli della linea Jolly la rende una delle più apprezzate di sempre.

Sei piccoli modelli ideati per ogni impiego in cucina, **pratici e maneggevoli** sono adatti sia per un uso amatoriale che professionale.

La texture e la forma ergonomica del manico rendono il coltello sicuro e facile da usare.

La nota che contraddistingue la linea Jolly da tutte le altre è la particolare **lama micro-seghettata** che permette ai coltelli di essere sempre affilati e durare nel tempo.

JOLLY LINE

The versatility of the Jolly line makes it one of the most popular ever.

These six small models are designed for every use in the kitchen; being handy and easy to use they are suitable for both amateur and professional use.

The ergonomically shaped, textured handles make these knives safe and user friendly.

What makes the Jolly line knives stand out is the unique micro-serrated blade that keeps the knives always sharp over time.





Microseghettature - Maggiore durata
Micro-serration - Longer life



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



661203 3 pz. Verdura
3 pcs. Vegetable
3 pcs. Légumes
Lama/blade/lame
7 cm



662203 3 pz. Spelucchino / Pomodoro / Verdura
3 pcs. Paring / Tomato / Vegetable
3 pcs. D'Office / Tomate / Légumes
Lama/blade/lame
12-11-7 cm



663203 3 pz. Spelucchino liscio
3 pcs. Paring
3 pcs. D'Office
Lama/blade/lame
11 cm



664203 3 pz. Pomodoro
3 pcs. Tomato
3 pcs. Tomate
Lama/blade/lame
12 cm



665203 3 pz. Spelucchino microseghettato

3 pcs. Paring
3 pcs. D'Office

Lama/blade/lame
11 cm



666206 3 pz. Costata

3 pcs. Steak
3 pcs. Bifsteck

Lama/blade/lame
12 cm



667206 6 pz. Tavola

6 pcs. Table
6 pcs. Table

Lama/blade/lame
11 cm





Sanelli

PROFESSIONAL STAINLESS STEEL
MADE IN ITALY
Lot 50422

LINEA MEAT



LINEA

MEAT

BUTCHER & BBQ
selection

La linea Meat è una linea di coltelleria professionale nata per soddisfare le esigenze di coloro che operano nel settore della **macelleria industriale** e per gli appassionati del **BBQ**. Questa linea include tutti i modelli necessari alle lavorazioni delle carni e della cucina alla griglia.

Il manico, di colore blu e facilmente identificabile, è stato progettato per garantire una maggiore presa durante le lavorazioni in cui è richiesta maggiore precisione e forza. La **guardia** del manico è stata **accentuata** per garantire maggiore sicurezza durante le operazioni che necessitano di più forza, mentre la qualità dei materiali e la particolare texture rendono il coltello robusto e antiscivolo.

Altri due elementi distintivi della linea Meat sono la **finitura lucida** e la costa **arrotondata della lama**, queste caratteristiche garantiscono una maggiore scorrevolezza della lama durante il taglio assicurando all'utilizzatore maggiore comfort e sicurezza.

MEAT & BBQ LINE

Meat is a professional cutlery line created to satisfy the needs of industrial butchery sector workers and BBQ enthusiasts. This line includes all the models necessary for meat processing and grilling.

The easily-identified blue handle is designed to ensure a safe grip during work where precision and strength are required. The guard of the handle has been improved to make the use safer, especially when strength is necessary, the high-quality materials make the handle sturdy and anti-slip.

Two further distinctive features of the Meat line are the polished blade and the rounded spine; these characteristics allow a smooth-gliding cut and superior comfort and safety for the user.

 Sanelli

PROFESSIONAL STAINLESS STEEL
MADE IN ITALY
Lot 50422

 Sanelli



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

MAIN FEATURES

Lame:

- Acciaio Inox professionale specifico per la coltelleria
- Elevata Durezza : 54-56 HRC
- Ottima flessibilità
- Elevato potere trinciante
- Finitura lucida
- Costa rifinita e arrotondata per maggior sicurezza e comodità.

Blades

- *Stainless Steel specific for professional cutlery.*
- *High hardness (54-56 HRC).*
- *Excellent flexibility.*
- *High cutting power.*
- *Polished finish.*
- *Rounded and finished spine for extra safety and comfort.*

Manici:

- Innovativa miscela di polipropilene
- Nuovo design ergonomico e antiscivolo
- Texturizzazione superficie a rugosità calibrata per una maggior presa
- Guardia accentuata per maggior sicurezza
- Colore brillante facilmente individuabile sul banco di lavoro.

Handles

- *New mix of polypropylene.*
- *Exclusive ergonomic and non-slip design.*
- *Surface texturization with calibrated roughness for a safe grip.*
- *Accentuated guard for better safety.*
- *Defined color easily identifiable on the workbench.*

I coltelli della linea Meat sono compatibili per il contatto con le sostanze alimentari, e sono fabbricati da Sanelli con gli elevati standard di tutta la produzione.

The knives of Meat line are certified for the contact with foods, and are made by Sanelli, following the high production standards.



100118L Francese

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
18 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



100121L Francese

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
21 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



100124L Francese

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
24 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

100127L Francese

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
27 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

100130L Francese

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
30 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



100133L Francese

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
33 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



100136L Francese

*Butcher
Boucher*

Lama/blade/lame
36 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



102120L Affettare

*Slicing
Trancheur*

Lama/blade/lame
20 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

102124L **Affettare**

*Slicing
Trancheur*

Lama/blade/lame
24 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



102128L **Affettare**

*Slicing
Trancheur*

Lama/blade/lame
28 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



102132L **Affettare**

*Slicing
Trancheur*

Lama/blade/lame
32 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



102136L **Affettare**

*Slicing
Trancheur*

Lama/blade/lame
36 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



103121L **Francese seghettato**

*Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé*

Lama/blade/lame
21 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



103133L **Francese seghettato**

*Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé*

Lama/blade/lame
33 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



106114L **Scannare**

*Sticking
Saigner / Denerveur*

Lama/blade/lame
14 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



106116L **Scannare**

*Sticking
Saigner / Denerveur*

Lama/blade/lame
16 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

106118L Scannare
Sticking
Saigner / Denerveur

Lama/blade/lame
 18 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



107117L Filettare
Flex. fillet knife
Filet de sole

Lama/blade/lame
 17 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



107120L Filettare
Flex. fillet knife
Filet de sole

Lama/blade/lame
 20 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

109113FL Disosso curvo stretto FLEX
Curved boning flexible
Dépouiller flexible

Lama/blade/lame
 13 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



109113L Disosso curvo stretto
Curved boning
Dépouiller

Lama/blade/lame
 13 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

109115FL Disosso curvo stretto FLEX
Curved boning flexible
Dépouiller flexible

Lama/blade/lame
 15 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



109115L Disosso curvo
Curved boning
Dépouiller

Lama/blade/lame
 15 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



110112L Disosso
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
 12 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



110113L Disosso
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
13 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



110114L Disosso
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
14 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



110116L Disosso
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
16 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

117112L Scuoiare
Skinning
Dépouiller

Lama/blade/lame
12 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

117116L Scuoiare
Skinning
Dépouiller

Lama/blade/lame
16 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



118126L Scimitarra Olivata
Indented scimitar
Cimeterre alveolé

Lama/blade/lame
26 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

118130L Scimitarra Olivata
Indented scimitar
Cimeterre alveolé

Lama/blade/lame
30 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

119120L Scimitarra XL
Scimitar XL
Cimeterre XL

Lama/blade/lame
20 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

119126L Scimitarra XL

Scimitar XL
Cimeterre XL

Lama/blade/lame
26 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

119130L Scimitarra XL

Scimitar XL
Cimeterre XL

Lama/blade/lame
30 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

120116L Disosso Emilia largo

Boning
Désosser

Lama/blade/lame
16 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



120118L Disosso Emilia largo

Boning
Désosser

Lama/blade/lame
18 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



300126L Arrosto

Roast
Rôti

Lama/blade/lame
26 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

302124L Pane

Bread
Pain

Lama/blade/lame
24 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

302132L Pane

Bread
Pain

Lama/blade/lame
32 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



302136L Pane

Bread
Pain

Lama/blade/lame
36 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



303126L Pasticciere*Pastry
Pâtissier***Lama/blade/lame**
26 cm*LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE***304130L Prosciutto stretto***Narrow ham
Jambon serré***Lama/blade/lame**
30 cm*LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE***305130L Salmone olivato***Indented salmon
Saumon alveolé***Lama/blade/lame**
30 cm*LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE***306124L Prosciutto***Ham
Jambon***Lama/blade/lame**
24 cm*LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE***306132L Prosciutto***Ham
Jambon***Lama/blade/lame**
32 cm*LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE***306136L Prosciutto***Ham
Jambon***Lama/blade/lame**
36 cm*LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE***308130L Salato largo***Wide salami
Charcuterie large***Lama/blade/lame**
30 cm*LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE***308135L Salato***Salami slicing
Charcuterie***Lama/blade/lame**
35 cm*LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE*

308142L Salato

Salami slicing
Charcuterie

Lama/
blade/lame
42 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

312122L Trinciante

Chef
Chef

Lama/blade/lame
22 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

BBQ

312124L Trinciante

Chef
Chef

Lama/blade/lame
24 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

BBQ

312127L Trinciante

Chef
Chef

Lama/blade/lame
27 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

BBQ

312130L Trinciante

Chef
Chef

Lama/blade/lame
30 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

317122L Trinciante seghettato

Chef serrated edge
Chef lame dentelé

Lama/blade/lame
22 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

317124L Trinciante seghettato

Chef serrated edge
Chef lame dentelé

Lama/blade/lame
24 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

380118L Santoku

Santoku
Santoku

Lama/blade/lame
18 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

385118L **Santoku olivato**

*Indented Santoku
Santoku alveolé*

Lama/blade/lame
18 cm



BBQ

112128 **Colpo**

*Heavy knife
Battre poids*

Lama/blade/lame
28 cm



113128 **Mezzo colpo**

*Half heavy knife
Demis poids*

Lama/blade/lame
28 cm



322118 **Falcetta**

*Kitchen cleaver
Couperet*

Lama/blade/lame
18 cm



BBQ

331107 **Verdura**

*Vegetable
Légumes*

Lama/blade/lame
7 cm



334111 **Spelucchino**

*Paring
D'Office*

Lama/blade/lame
11 cm



334112 **Pomodoro**

*Tomato
Tomate*

Lama/blade/lame
12 cm





LINEA
SAKURA



LINEA

SAKURA

Nelle case di oggi sono ricercati tutti quegli oggetti che coniugano raffinatezza, minimalismo e funzionalità. I coltelli della linea Sakura sono pensati per questo: manici piccoli, **maneggevoli** e piacevolmente disegnati con una texture che rievoca la fioritura dei ciliegi (Sakura).

I colori del manico rendono il coltello fine ed elegante e la particolare texture conferisce al manico una funzione **antiscivolo** caratteristica dei coltelli professionali.

Le lame sono state disegnate e studiate pensando alle esigenze quotidiane e basandosi su un **utilizzo prevalentemente casalingo**.

I materiali utilizzati vengono scelti con attenzione per garantire qualità, durata e rispetto delle più esigenti normative igieniche e alimentari. Il nostro obiettivo è quello di produrre articoli validi e solidi per invertire la tendenza dell' "usa e getta" per un mondo sempre più green.



Sanelli

MADE IN ITALY
Lot 53020

3005.23



SAKURA LINE

Contemporary homes push to a quest for objects that combine refinement, minimalism and functionality; this is what the knives of the Sakura line are designed for: with small, pleasantly shaped and practical handles with a floral texture inspired by cherry blossom (Sakura).

The colors of the handle make knives elegant and restrained while the textured surface makes the handle anti-slip, a property typical of professional knives.

The blades are designed according to everyday needs with mostly home use in mind.

All of the used materials are carefully chosen in order to ensure durability, quality and compliance with demanding hygiene and food regulation. Through this selection we aim to deliver high-quality and solid products to fight the trend towards disposable objects to achieve the objective of a greener world.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI MAIN FEATURES

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

Manici:

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

Handles

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

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 Trinciante
Chef
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**334515 Pomodoro***Tomato
Tomate***Lama/blade/lame**
12 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



Santali®

STAINLESS FORGED STEEL
X50 CR MO 14
MADE IN ITALY
Lot 40022

3159/16

LINEA
ERGOFORGE



LINEA ERGOFORGE

La linea Ergoforge è una delle linee più pregiate del nostro assortimento.

Le lame sono ottenute da un tradizionale sistema di **forgiatura mediante magli a caduta libera** su barre incandescenti in acciaio speciale, questa tecnica garantisce elevata durezza, resistenza alla corrosione e tenuta del filo. **Le lame vengono affilate a mano** ancora oggi, per ottenere un risultato ineguagliabile.

Il manico è formato da due guancette di resina acetalica montate sulla lama con rivetti in acciaio Inox lucidati e lavorati a mano. Il coltello risulta perfettamente bilanciato e l'impugnatura resta perfettamente aderente alla mano dell'utilizzatore.

I coltelli della linea Ergoforge sono forgiati singolarmente in un solo pezzo e come tali vengono garantiti da Sanelli.





ERGOFORGE LINE

The Ergoforge line is one of the finest in our lineup.

The blades are manufactured with a traditional forging system that uses free-fall mallets to shape hot bars of special steel, this process gives the blades high hardness and corrosion resistance as well as the capability to hold a sharp edge longer. The blades are still hand-sharpened to achieve an unparalleled result.

The handle is made up by two acetal resin grips that are secured to the blade with hand-crafted polished stainless-steel rivets. The resulting knife is perfectly balanced and the handle fits perfectly in the hand of the user.

Ergoforge line knives are individually forged in a single piece and guaranteed by Sanelli as such.



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

MAIN FEATURES

Lame

- Elevata durezza.
- Maggiore 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.

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.

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 cm315916 **Giapponese olivato***Indented japanese
Japonais alveolé***Lama/blade/lame**
16 cm324910 **Spelucchino***Paring
D'Office***Lama/blade/lame**
10 cm326912 **Costata lama liscia***Steak smooth edge
Bifsteck lame lisse***Lama/blade/lame**
12 cm327912 **Costata lama seghettata***Steak serrated edge
Bifsteck lame dentelée***Lama/blade/lame**
12 cm330907 **Verdura***Vegetable
Légumes***Lama/blade/lame**
7 cm360920 **Acciaino***Sharpening steel
Fusil à aiguiser***Mis/meas/mes**
20 cm364933 **Forchettone***Carving fork
Fourchette de chef***Mis/meas/mes**
33 cm



3123.20

MADE IN

Lot



LINEA
SANELLISAN

LINEA SANELLI SAN

Lo stile orientale ha sempre affascinato tutto il mondo che ruota intorno alla coltelleria.

Con la linea Sanelli San abbiamo creato dei coltelli che riproducono le linee e le caratteristiche dei coltelli artigianali giapponesi. La **particolare affilatura** da un solo lato permette di ottenere un taglio netto e preciso, indispensabile per le preparazioni tipicamente orientali. La particolare forma del manico in Delrin garantisce una presa sicura e rende il coltello estremamente maneggevole e sicuro.

La linea SanelliSan comprende i sette modelli tradizionali più conosciuti.

SANELLI SAN LINE

Oriental style has always fascinated the world of cutlery.

With the SanelliSan line we created knives that mimic the features of Japanese artisan cutlery.

The distinctive one-side sharpening allows the user to obtain the quintessential clean and precise cut of eastern cuisine.

The unique shape of the Delrin handle ensures a safe grip and makes the knife extremely easy to handle.

The SanelliSan line includes the seven best-known traditional models.





Sanelli さん

3873.16
MADE IN ITALY
Lot 00016

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

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.

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.

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*

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

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.

DEBA

"Coltello appuntito" è un coltello affilato e dalla lama pesante usato per disossare 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.

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.

CHEF

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

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

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.

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.

USO
USE

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





Sanelli®

INOX
Made in Italy
Lot 16319

3444.13

LINEA
STEAK



LINEA STEAK

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 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 dedicate 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.





CARATTERISTICHE PRINCIPALI MAIN FEATURES

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.

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.



Sanelli
INOX
Made in Italy
Lot. 16519
3664.16

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



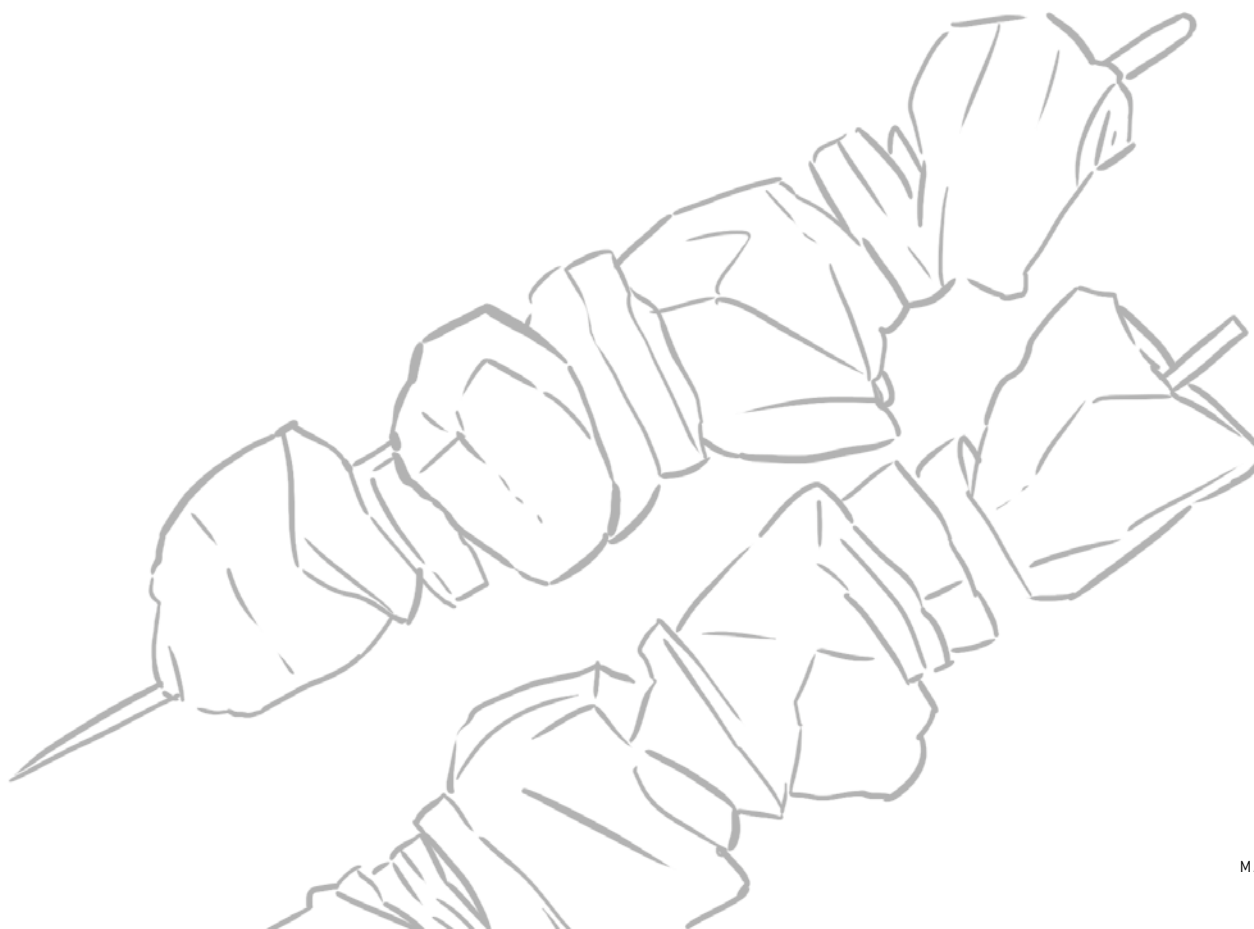
702055 Pinza BBQ
BBQ pliers
Pince BBQ
Lama/blade/lame
 10 cm



703055 Spatola BBQ
BBQ spatula
Spatule BBQ
Lama/blade/lame
 15 cm



704055 Forchettone BBQ
BBQ Fork
Fourchette BBQ
Lama/blade/lame
 13 cm





Sanelli
MADE IN ITALY
408120
INOX

Sanelli
INOX
81.0004



LINEA
**AFFETTA
TARTUFI**

LINEA AFFETTATARTUFI

La gamma dei nostri affettatartufi Sanelli comprende tutti i modelli richiesti e ricercati sul mercato.

Ogni modello è in acciaio Inox e viene tagliato a laser, il sistema di regolazione robusto e preciso e l'accurata affilatura della lama, permettono di ottenere fette sottili ed uniformi, evitando qualsiasi spreco.

L'assortimento comprende modelli diversi per tutti i gusti, dai modelli completamente in acciaio inox, lucido o satinato, ai pregiati modelli con manici in noce o a quelli totalmente in legno.

TRUFFLE SLICERS

The Sanelli truffle-slicer range includes all the models that are sought after on the market.

Each piece is made with laser-cut stainless-steel; the accurate yet solid thickness-regulation system and the careful sharpening of the blade allow to obtain thin and even slices preventing waste.

The range includes different models, perfect for all tastes; ranging from pieces made out completely with stainless steel (satin or polished) to those with walnut handles or entirely made of wood.



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

MAIN FEATURES

Lame:

- Lame in acciaio inossidabile con filo liscio e ondulato
- Regolatore interamente in acciaio inox, per un taglio preciso ed uniforme.
- Scatola regalo ed elegante sacchetto contenitore in cotone 100%

Blades

- Stainless steel blades with wavy and smooth edge.
- Adjusting screw totally in stainless steel, for perfect cuttings.
- Gift box and elegant cotton bag.



403020 Tagliatartufi lama seghettata*Truffle slicer indented blade
Râpe à truffles lame dentelée***Mis/meas/mes**
20 cm**403020 Tagliatartufi lama liscia***Truffle slicer straight blade
Râpe à truffles lame lisse***Mis/meas/mes**
20 cm**407020 Tagliatartufi SAN-Slice lama liscia***Truffle slicer straight blade
Râpe à truffles lame lisse***Mis/meas/mes**
20 cm**408020 Tagliatartufi SAN-Slice lama seghettata***Truffle slicer indented blade
Râpe à truffles lame dentelée***Mis/meas/mes**
20 cm**407120 Tagliatartufi SAN-Slice inox lama liscia****Manico legno**
*Stainless steel Truffle slicer wood handle
Mandoline à truffes en inox avec manche en bois***Mis/meas/mes**
20 cm**408120 Tagliatartufi SAN-Slice inox lama seghettata****Manico legno**
*Stainless steel Truffle slicer wood handle waved blade
Mandoline à truffes en inox avec manche en bois - lame dentelée***Mis/meas/mes**
20 cm**407320 Tagliatartufi SAN-Slice inox lama liscia****Tutto legno**
*Stainless steel Truffle slicer wood handle
Mandoline à truffes en inox avec manche en bois***Mis/meas/mes**
20 cm**408320 Tagliatartufi SAN-Slice inox lama seghettata****Tutto legno**
*Stainless steel Truffle slicer wood waved blade
Mandoline à truffes en inox en bois - lame dentelée***Mis/meas/mes**
20 cm



Sarelli PROFESSIONAL STAINLESS STEEL
(ASS. CH. MC. TA) Made in Italy



ACCESSORI

PROFESSIONALI
E CUCINA

ACCESSORI

Abbiamo deciso di affiancare ai nostri articoli da taglio una vasta gamma di **accessori adatti per qualsiasi esigenza**; strumenti di qualità con caratteristiche tecniche ed estetiche pronte a soddisfare anche i professionisti più esigenti.

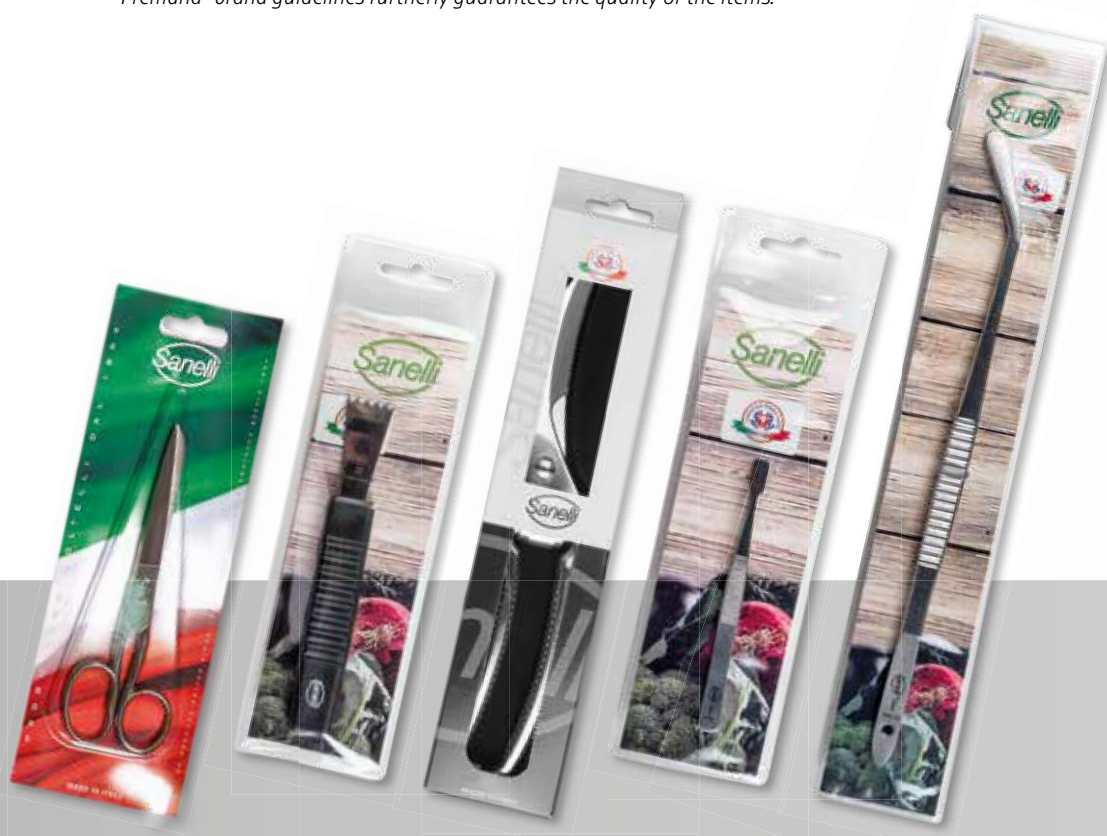
Tutti i nostri articoli sono prodotti a Premana dove la tradizione centenaria degli artigiani locali incontra le nuove tecnologie e richieste del mercato, il rispetto delle direttive imposte dal disciplinare del marchio "made in Premana" garantisce ulteriormente la qualità dei prodotti.

ACCESSORIES

We have decided to complement our knives with a wide range of accessories for every need.

These are high-quality tools both aesthetically and technically-wise, that will satisfy even the most demanding professionals.

All of our products are manufactured in Premana where centenary craftsmanship meets innovative technology. The compliance with the "Made in Premana" brand guidelines furtherly guarantees the quality of the items.



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)



146245I Sega macello comune
146250I lama inox cambio rapido

*Carbon steel bone saw
 stainless steel blade
 rapid change
 Scie de boucherie
 commune avec lame
 en acier inoxydable
 changement rapide*

Lama/blade/lame
 146245I - 45 cm
 146250I - 50 cm



147245I Sega macello comune
147250I lama inox cambio standard

*Carbon steel bone saw
 stainless steel blade
 standard change
 Scie de boucherie
 commune avec lame
 en acier inoxydable
 changement standard*

Lama/blade/lame
 147245I - 45 cm
 147250I - 50 cm



148245 Sega macello inox
cambio rapido

*Aluminium bone saw
 stainless steel blade
 standard change
 Scie de boucherie
 aluminium avec lame
 en acier inoxydable
 changement standard*

Lama/blade/lame
 148245 - 45 cm



149245 Sega macello inox
cambio standard

*Aluminium bone saw
 stainless steel blade
 standard change
 Scie de boucherie
 aluminium avec lame
 en acier inoxydable
 changement standard*

Lama/blade/lame
 149245 - 45 cm



150745I Sega macello alluminio
lama inox cambio rapido

*Aluminium bone saw
 stainless steel blade
 rapid change
 Scie de boucherie
 aluminium avec lame
 en acier inoxydable
 changement rapide*

Lama/blade/lame
 150745I - 45 cm



158045 Lama ricambio
158050 sega macello
Carbon steel blade
Lame pour scie

Lama/blade/lame
 158045 - 45 cm
 158050 - 50 cm



159045 Lama ricambio
159050 sega macello
Carbon steel blade
Lame pour scie

Lama/blade/lame
 159045 - 45 cm
 159050 - 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



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



235030 Tagliere polietilene con protezione in plexiglass

*Cutting Board - Polyethylene
Planche à découper - polyéthylène*

Mis/meas/mes
50 x 30 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



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



244030A Tagliere polietilene

*Cutting Board - Polyethylene
Planche à découper - polyéthylène*

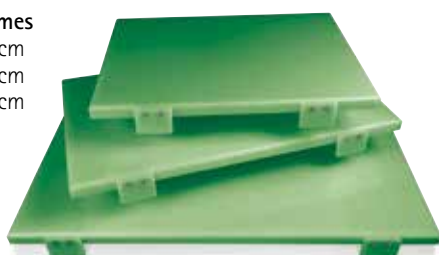
Mis/meas/mes
40 x 30 x 2 cm
50 x 30 x 2 cm
60 x 40 x 2 cm



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



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

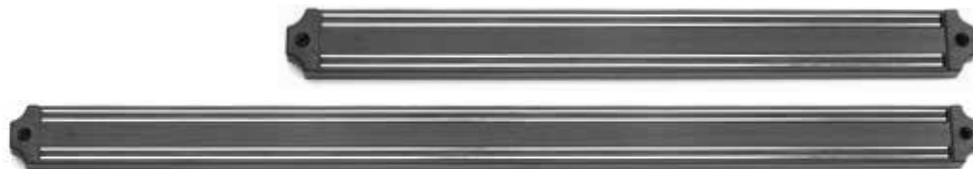
"Titan" can opener
Ouvre bôîtes "Titan"



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



402300 Mandolina 3 usi

Mandolin multiple slicing
Mandoline trois versions



280008 Guanto antitaglio

Anti-cut Glove
Gant anti coupure

Mis/meas/mes
280008 size 8
280009 size 9



285060 Grembiule maglia acciaio

Stainless steel apron
Tablier maille d'acier

Mis/meas/mes
285060 size M
285075 size L



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



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



220035 Pinza cucina

*Kitchen tongs
Pinces cuisine*

Mis/meas/mes
35 cm



210000 Pinza affettati

*Ham pliers
Pinces charcuterie*



376024 Trincipollo Super satinato inox

*Poultry shears "Super"
Ciseaux à volailles satiné*

Mis/meas/mes
24 cm

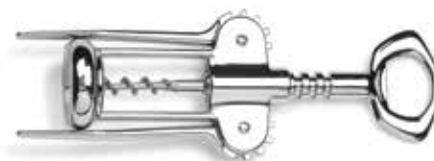
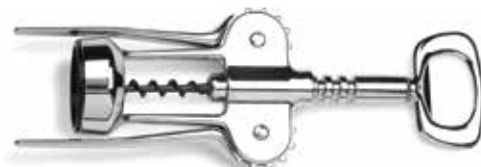


378026 Trincipollo inox finissimo

*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

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



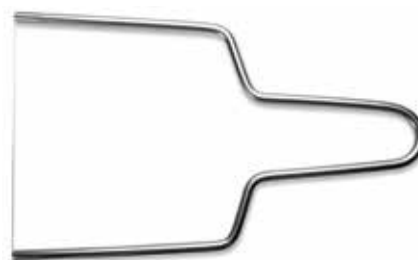
450316 Campana
"Campana"
Cloche
Lama/blade/lame
 16 cm



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



220050 Macchina taglia formaggio
Stainless steel cheese slicer
Machine à découper le fromage
avec fil en acier inoxydable



250502 Filo ricambio
Spare wire roll for cheese slicer
Rouleau de fil d'acier
Ricambi/recharges/recharge
 7/8



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
Epilucheur 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



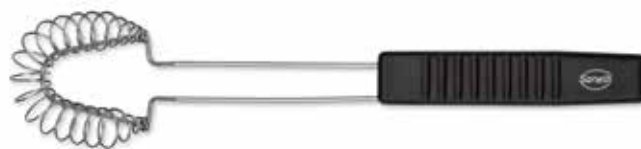
723210 Coltello pompelmo
Grapefruit knife
Couteau à pamplemousse
Mis/meas/mes
10 cm



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

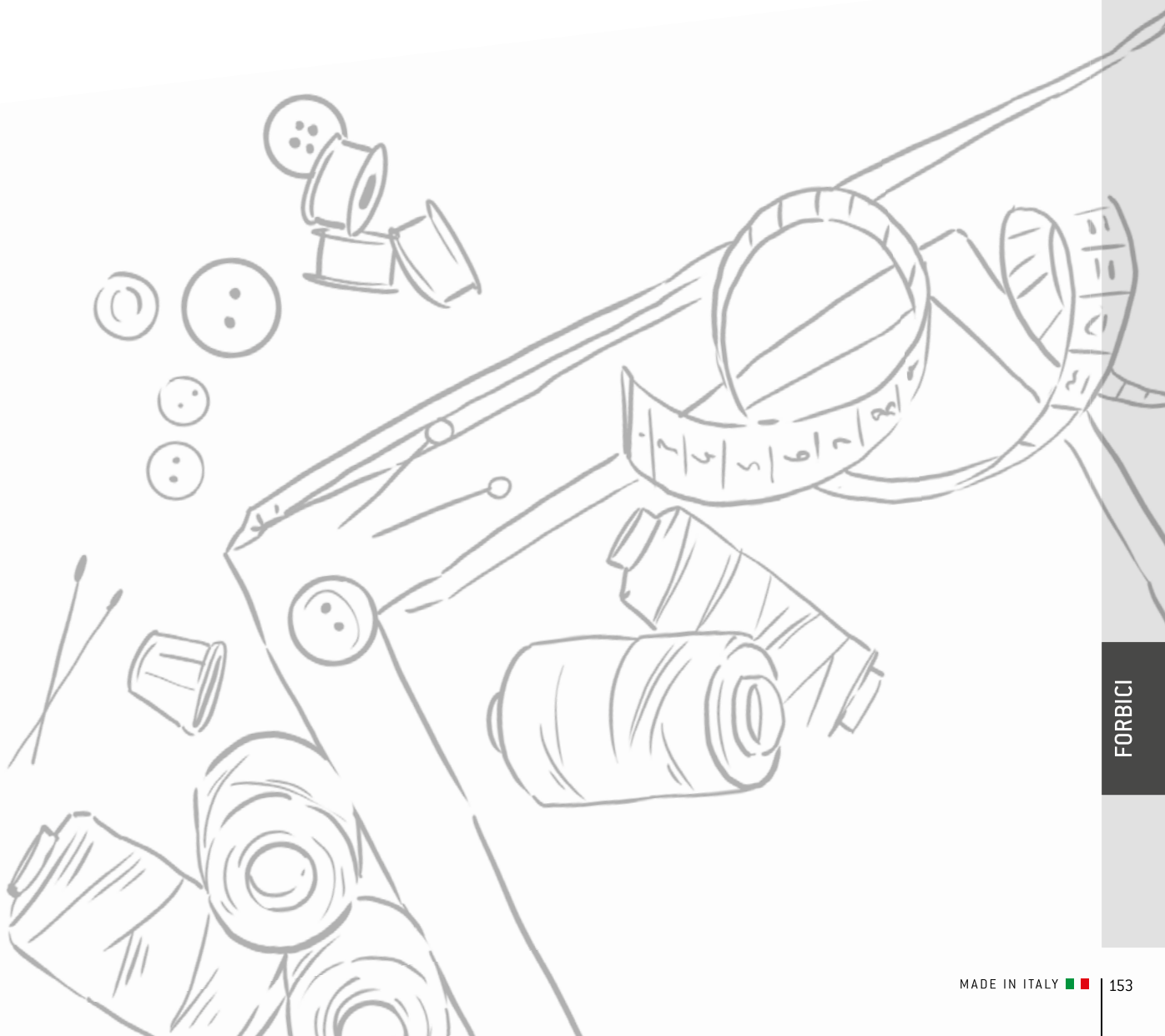
Mis/meas/mes
9"



574100 **Cesoia sarto verniciata**

Tailor enamelled handle
Tailleur vernis noir

Mis/meas/mes
10"



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



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







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)



Sanelli

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.



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 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



Sakura Ceppo Leck 5 pz

Sakura Leck block 5 pcs.
Sakura Leck bloc 5 pcs.

931505

Rovere
Oakwood
Rouvre



Ergoforge Ceppo Leck 5 pz

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

990055

Rovere
Oakwood
Rouvre



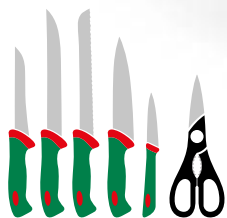
Premana Ceppo Leck 6 pz

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



Sakura Ceppo Leck 6 pz

Şakura Leck block 6 pcs.
Şakura Leck bloc 6 pcs.

931506

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 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.

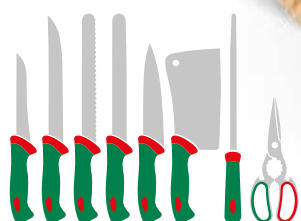
Premana Maxime bloc 8 pcs.

945608

Rovere

Oakwood

Rouvre



Premana Ceppo Maxime 13 pz

Premana Maxime block 13 pcs.

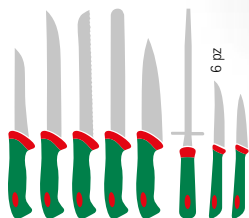
Premana Maxime bloc 13 pcs.

946613

Rovere

Oakwood

Rouvre



Skin Ceppo Master 13 pz

Skin Master

block 13 pcs.

Skin Master

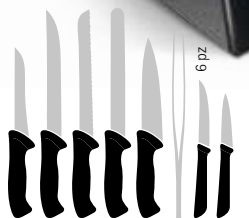
bloc 13 pcs.

956213

Nero

Black

Noir



Sakura Ceppo Master 13 pz

Sakura Master

block 13 pcs.

Sakura Master

bloc 13 pcs.

956513

Nero

Black

Noir



Ergoforge Ceppo Maxime 13 pz

Ergoforge Maxime

block 13 pcs.

Ergoforge Maxime

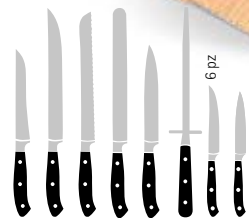
bloc 13 pcs.

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



Sakura Ceppo Magnetico 4 pz

*Sakura Magnetic block 4 pcs.
Sakura Bloc magnétique 4 pcs.*

926504



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



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



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

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



918602 **Confezione BBQ 2 pz**
BBQ Set 2 pcs.
Trousse BBQ 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.



909504 **Confezione 4 pz**
 Set 4 pcs.
 Trousse 4 pcs.



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.

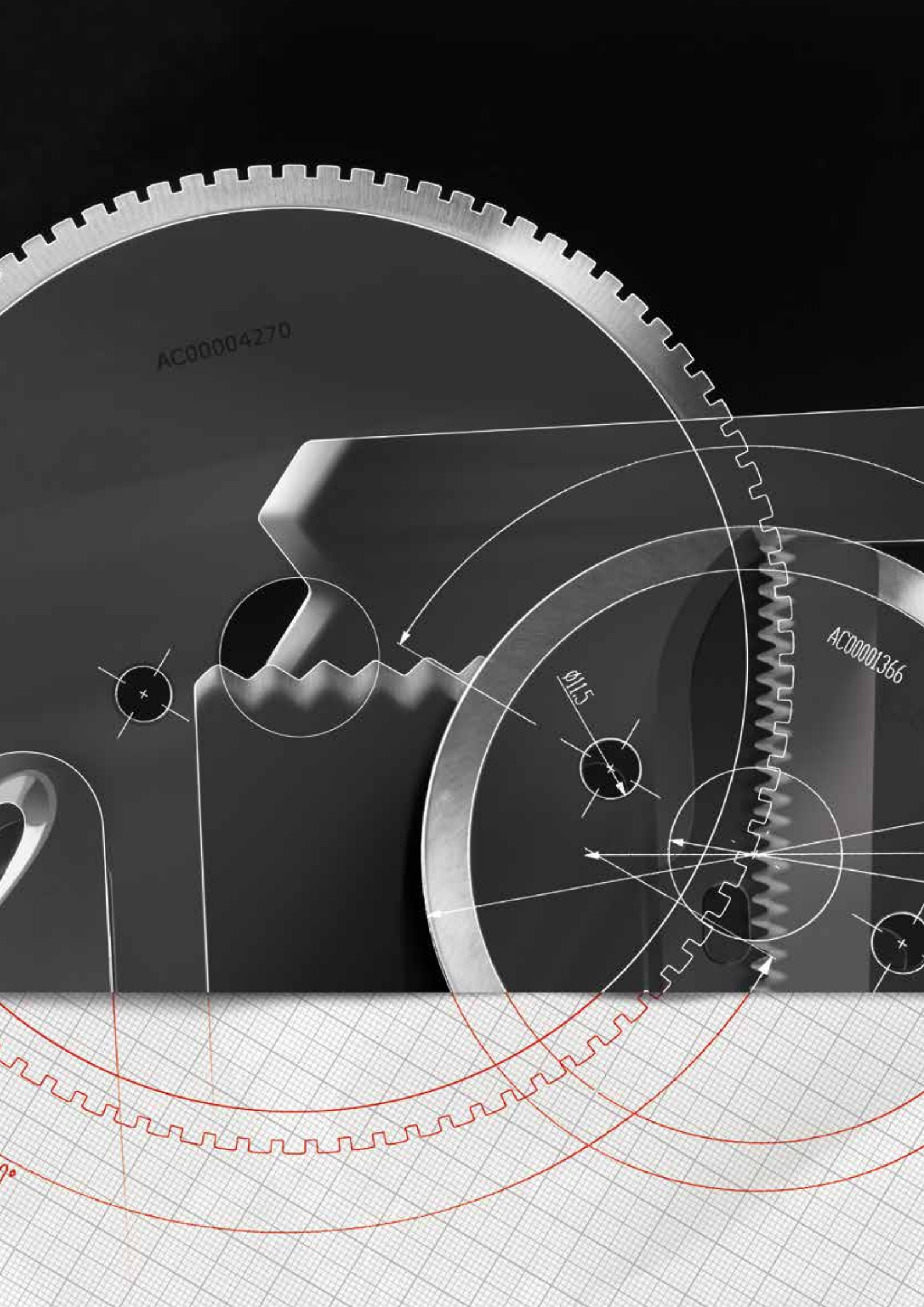
We improve our technologies to increase productivity, quality and working conditions.

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.





AC00004270

AC00001366

Ø11.5

70°

Ditta Silvio Sanelli
FABBRICA DI COLTELLERIE

S.S.A.
STAINLESS - STEEL

Sanelli
INOX

Sanelli
INOX

Sanelli



COLTELLERIE SANELLI srl

sede legale

23834 PREMANA (Lecco)

uffici e magazzino

23900 Lecco

23813 Cortenova (LC)

Tel. +39 0341 361368

+39 0341 361353

Fax. + 39 0341 284952

www.sanelli.com

info@sanelli.com

