Strumenti da taglio

Uno degli strumenti fondamentali di un cuoco professionista è senza dubbio il **coltello**. È essenziale che le **lame** scelte siano della migliore qualità, prodotte in materiali resistenti, in grado di mantenere l'affilatura e garantire sempre un taglio preciso. Un ruolo chiave lo giocano anche le **impugnature**, che devono essere ergonomiche, comode ma durevoli, per resistere all'utilizzo intenso dei professionisti.
Vi offriamo qui una vasta gamma di coltelli e altri **oggetti da taglio**, delle migliori marche specializzate.
Potrete trovare anche utili consigli su come utilizzare al meglio questi strumenti ed effettuarne una perfetta manutenzione.
Buona lettura !

Le migliori marche

I brand che scegliamo vantano una grande **esperienza** nel settore della coltelleria e degli strumenti da taglio, che sono parte della loro **tradizione**. Abbiamo perciò unito una selezione di marche **italiane** e **straniere**, per garantire la più alta qualità.

VICTORINOX

PINTINOX MADE IN ITALY

GLOBAL

SANELLI AMBROGIO

Indice

Coltelli

Victorinox
Pintinox
Sanelli Ambrogio
Linea Hasaki
Linea Supra
Linea Supra Colore
Linea Tecna
Global

Accessori coltelli

Accessori da taglio

Spelucchini

Grattugie

Attrezzature manuali

Taglieri

Tanti obiettivi, tanti coltelli

Il coltello è così importante per uno chef, che dovrebbe essere considerato quasi come un'estensione naturale del suo braccio.
Un cuoco professionista si trova ogni giorno a dover affrontare tanti tipi di **lavorazioni** e **ingredienti** diversi: affettare, sfilettare, disossare, tranciare, carne, pesce, salumi, verdure ecc...
Di conseguenza ogni **obiettivo** che lo chef vuole raggiungere richiede un coltello adatto, che varia per dimensione, forma e peso.
Ecco una rassegna dei principali, con forme e indicazione di utilizzo.

Coltello da cuoco o trinciante

Lama ampia e lunga (20/30cm), è il più diffuso in quanto si adatta a varie lavorazioni. Struttura **solida** e grande versatilità

Spelucchino

Coltello più corto e stretto (lama 6/11cm) con punta dritta o curva, perfetto per **sbucciare** ed effettuare tagli precisi.

Coltello da pane

Lama **seghettata** e lunga (20/30cm) ideale per tagliare alimenti con **croste** o **bucce** senza schiacciarli

Coltello orientale

Lama piatta, sottile e dalla punta quadrata (18/22cm) è perfetto per **affettare verdure** senza schiacciarle. Ottimo anche per **sfilettare** il **pesce** e tagliare la **carne**

Coltello disossare

Corto (9/15cm) e dalla punta **sottile** e **curva** si usa per separare la carne dalle **ossa** in modo preciso. Lo spessore varia a seconda del tipo di carne.

Coltello sfilettare

Flessibile e leggero, lungo al massimo 20cm è progettato per sfilettare il **pesce** crudo e per tagli particolari a **frutta** e **verdura**

Coltello arrosto

La punta tonda e la lama sottile e lunga (25cm) permettono di tagliare precise fette di **carne cotta** senza rovinarle.

Mannarina cinese

Molto pesante è perfetta per tagliare grandi pezzi di **carne** e rompere le **ossa** infliggendo forti colpi

Coltello grana

Lama a goccia per tagliare pezzi irregolari di **formaggi** grana a pasta dura

Coltello salume

Lama lunga, stretta e sottile, per tagliare fette di **prosciutto** e altri salumi. Non serve forza o pressione per utilizzarlo.

Mezzaluna

Lama curva e manici robusti per tritare verdure, erbe o carne. Elimina il rischio di **tagliarsi**

Coltelli

VICTORINOX

Il manico brevettato in **Fibrox** dei coltelli Victorinox assicura un ottimo **grip** per una **presa sicura**: resistenti e dal design ergonomico, sono perfetti per i professionisti che li utilizzano intensamente ogni giorno

Manico Fibrox

Coltello cucina manico fibrox

Qt.à min. 1

25cm Cod. **KUN5.2003.25**
28cm Cod. **KUN5.2003.28**
31cm Cod. **KUN5.2003.31**

Coltello cucina dentato manico fibrox

Qt.à min. 1

19cm Cod. **KUN5.2033.19**
22cm Cod. **KUN5.2033.22**
25cm Cod. **KUN5.2033.25**

Coltello cucina alto manico fibrox 20cm

Cod. **KUN5.2063.20**
Qt.à min.

Coltello panettiere lama alta manico fibrox 26cm

Cod. **KUN5.2933.26**
Qt.à min. 1

Coltello mannarina cinese 18cm

Cod. **KUN5.4063.18**
Qt.à min. 1

Coltello arrosto manico fibrox 25cm

Cod. **KUN5.4473.25**
Qt.à min. 1

Coltello sfilettare flessibile manico fibrox

Qt.à min. 1

18cm Cod. **KUN5.3813.18**
20cm Cod. **KUN5.3813.20**

Coltello prosciutto

Qt.à min. 1

25cm Cod. **KUN5.4203.25**
30cm Cod. **KUN5.4203.30**

Coltello pane manico fibrox

Qt.à min. 1

25cm Cod. **KUN5.4233.25**
30cm Cod. **KUN5.4233.30**

Coltello francese manico fibrox

Qt.à min. 1

16cm Cod. **KUN5.5203.16**
20cm Cod. **KUN5.5203.20**
23cm Cod. **KUN5.5203.23**
26cm Cod. **KUN5.5203.26**
28cm Cod. **KUN5.5203.28**
31cm Cod. **KUN5.5203.31**

Coltello scannare manico fibrox

Qt.à min. 1

14cm Cod. **KUN5.5503.14**
16cm Cod. **KUN5.5503.16**
18cm Cod. **KUN5.5503.18**
20cm Cod. **KUN5.5503.20**

Coltello salmone manico fibrox 30cm

Cod. **KUN5.4623.30**
Qt.à min. 1

Coltello prosciutto stretto flessibile 30cm

Cod. **KUN5.4603.30**
Qt.à min. 1

Coltello disosso volatili manico fibrox 11cm

Cod. **KUN5.5903.11**
Qt.à min. 1

Coltello disosso manico fibrox 15cm

Cod. **KUN5.6003.15**
Qt.à min. 1

Coltello disosso manico fibrox lama consumata

Qt.à min. 1

12cm Cod. **KUN5.6403.12**
15cm Cod. **KUN5.6403.15**

Coltello disosso curvo manico fibrox 12cm

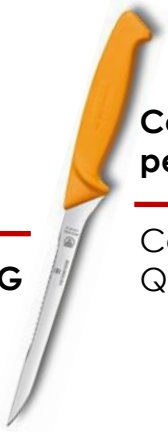
Cod. **KUN5.6603.12**
Qt.à min. 1

Coltello affettare manico fibrox 20cm

Cod. **KUN5.8203.20**
Qt.à min. 1

Coltello santoku olivato manico fibrox 17cm

Cod. **KUN6.8523.17G**
Qt.à min. 1



Coltello pesce 16cm

Cod. **KUN5.844816**
Qt.à min. 1

Manico forgiato

Coltello cucina stretto forgiato 20cm

Cod. **KUN7.7203.20G**
Qt.à min. 1

Coltello filettare forgiato flex 20cm

Cod. **KUN7.7213.20G**
Qt.à min. 1

Coltello prosciutto forgiato alveolo 26cm

Cod. **KUN7.7223.26G**
Qt.à min. 1

Coltello santoku forgiato alveolo 17cm

Cod. **KUN7.7323.17G**
Qt.à min. 1

Coltello cucina forgiato 20cm

Cod. **KUN7.7403.20G**
Qt.à min. 1

Coltello trinciante forgiato 25cm

Cod. **KUN7.7403.25G**
Qt.à min. 1

Coltello pane forgiato 23cm

Cod. **KUN7.7433.23G**
Qt.à min. 1

LINEA TECNA

Questa collezione di coltelli presenta manici **antiscivolo** in **doppio materiale**: un'anima **interna** in plastica rigida e **indeformabile** e un rivestimento **esterno** morbido in **gomma**. Massimo comfort dato dal **design ergonomico** e antiscivolo.

Coltello disosso

Qt.à min. 1

14cm Cod. **SAPT307.014**
16cm Cod. **SAPT307.016**

Coltello francese

Qt.à min. 1

18cm Cod. **SAPT309.018**
22cm Cod. **SAPT309.022**
24cm Cod. **SAPT309.025**
28cm Cod. **SAPT309.028**
30cm Cod. **SAPT309.031**

Coltello affettare

Qt.à min. 1

20cm Cod. **SAPT310.020**
26cm Cod. **SAPT310.025**
30cm Cod. **SAPT310.031**

Coltello affettare

Qt.à min. 1

16cm Cod. **SAPT349.016**
20cm Cod. **SAPT349.019**
22cm Cod. **SAPT349.022**
24cm Cod. **SAPT349.025**
28cm Cod. **SAPT349.028**
30cm Cod. **SAPT349.031**

Coltello santoku lama alveolata 18cm

Cod. **SAPT350.018**
Qt.à min. 1

Coltello filettare flessibile 18cm

Cod. **SAPT351.018**
Qt.à min. 1

Coltello salmone lama alveolata 32cm

Cod. **SAPT356.031**
Qt.à min. 1

Coltello arrosto 23cm

Cod. **SAPT370.023**
Qt.à min. 1

Coltello prosciutto stretto 28cm

Cod. **SAPT357.028**
Qt.à min. 1

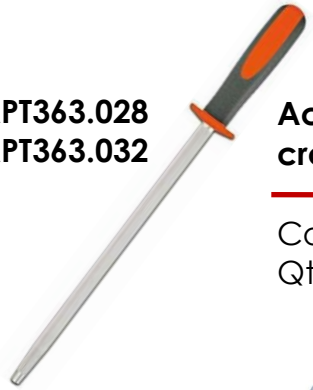
Coltello prosciutto largo 32cm

Cod. **SAPT358.032**
Qt.à min. 1

Coltello pane

Qt.à min. 1

28cm Cod. **SAPT363.028**
32cm Cod. **SAPT363.032**



Acciarino tondo cromizzato 30cm

Cod. **SAPT018.030**
Qt.à min. 1

LINEA SUPRA

Linea **Supra** è studiata per i professionisti. Le **impugnature ergonomiche** sono prodotte in TPE nero e resistente. I materiali sono sterilizzabili, resistenti alla **corrosione** ed alle elevate **temperature**, e sono conformi alle normative vigenti **HACCP** in tema di igiene e sicurezza alimentare

Coltello mezzo colpo 28cm

Cod. **SAP5303.028**
Qt.à min. 1

Coltello colpo 28cm

Cod. **SAP5305.028**
Qt.à min. 1

SANELLI AMBROGIO

Coltello francese

Qt.à min. 1

20cm Cod. **SAP5309.020**
24cm Cod. **SAP5309.024**

Falcetta manico nylon 1,1kg 20cm

Cod. **SAP5334.020**
Qt.à min. 1

Falcetta manico nylon 16cm

Cod. **SAP5337.016**
Qt.à min. 1

Coltello salume manico nylon

Qt.à min. 1

26cm Cod. **SAP5344.026**
30cm Cod. **SAP5344.030**
36cm Cod. **SAP5344.036**
42cm Cod. **SAP5344.042**

Coltello cucina

Qt.à min. 1

20cm Cod. **SAP5349.020**
24cm Cod. **SAP5349.024**
30cm Cod. **SAP5349.030**

Coltello filettare flessibile 18cm

Cod. **SAP5351.018**
Qt.à min. 1

Coltello pasta manico nylon 25cm

Cod. **SAP5351.018**
Qt.à min. 1

Coltello surgelati 26cm

Cod. **SAP5355.026**
Qt.à min. 1

Coltello salmone alveolato 28cm

Cod. **SAP5356.028**
Qt.à min. 1

Coltello prosciutto 28cm

Cod. **SAP5358.028**
Qt.à min. 1

Coltello pane 21cm

Cod. **SAP5365.021**
Qt.à min. 1

Coltello pane

Qt.à min. 1

24cm Cod. **SAP5363.024**
28cm Cod. **SAP5363.028**
32cm Cod. **SAP5363.032**
42cm Cod. **SAP5363.042**

Coltello ondulato dolci 35cm

Cod. **SAP5368.035**
Qt.à min. 1

Mezzaluna cuoco manico nylon 30cm

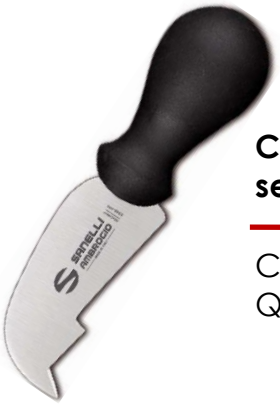
Cod. **SAP5361.030**
Qt.à min. 1

Canula disosso prosciutto 21cm

Cod. **SAP5009.000**
Qt.à min. 1

Acciaino cromizzato tondo 20cm

Cod. **SAP5018.020**
Qt.à min. 1



Coltello grana segnaforma 9cm

Cod. **SAP5228.009**
Qt.à min. 1

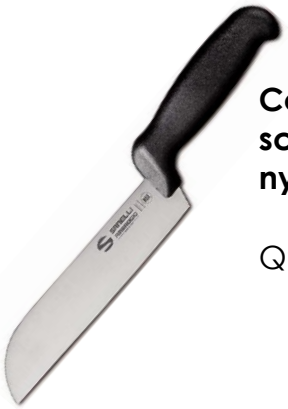
Coltello lancia milano 15cm

Cod. **SAP5206.015**
Qt.à min. 1

Coltello grana pavia

10cm Cod. **SAP5202.010**
12cm Cod. **SAP5202.012**

Qt.à min. 1



Coltello formaggio scalino manico nylon

17cm Cod. **SAP5245.017**
22cm Cod. **SAP5245.022**

Qt.à min. 1

Coltello grana campana 16cm

Cod. **SAP5216.016**
Qt.à min. 1

Coltello gongorzola 20cm

Cod. **SAP5243.020**
Qt.à min. 1

Coltello formaggio 2 manici 36cm

Cod. **SAP5244.036**
Qt.à min. 1

Spelucchino dentato nero 9cm

Cod. **SAPS683.B09**
Qt.à min. 1

Coltello cuoco curvo 7cm

Cod. **SAPS691.B07**
Qt.à min. 1

LINEA SUPRA COLORE

La perfetta combinazione di lame di qualità e di un efficiente **sistema di codice colore** nei manici. **7 tinte** diverse dedicano ogni coltello a una differente funzione in cucina, riducendo il rischio di **contaminazione incrociata** e nel rispetto delle norme **HACCP**. I coltelli **viola**, sono specifici per prodotti **gluten-free** o con particolari **allergeni**.

- Carni crude
- Carni cotte/pollame
- Pesce
- Frutta e verdura
- Pane e latticini
- Cibi cotti
- Senza glutine e allergeni

Coltello disosso stretto viola 14cm

Cod. **SAPS307.014P**
Qt.à min. 1

Coltello francese viola 20cm

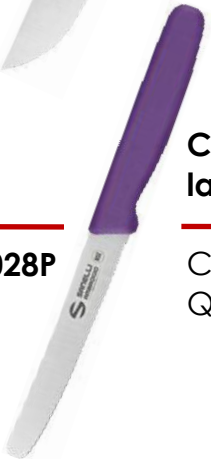
Cod. **SAPS309.020P**
Qt.à min. 1

Coltello viola lama alveolata 18cm

Cod. **SAPS350.018P**
Qt.à min. 1

Coltello pane viola 28cm

Cod. **SAPS363.028P**
Qt.à min. 1



Coltello tavola viola lama dentata 11cm

Cod. **SAPS672.011P**
Qt.à min. 1

Spelucchino viola 11cm

Cod. **SAPS682.011P**
Qt.à min. 1

Coltello tinciante cuoco viola

Qt.à min. 1

20cm Cod. **SAPS349.020P**
24cm Cod. **SAPS349.024P**

Coltello verdura viola 7cm

Cod. **SAPS691.007P**
Qt.à min. 1

Esistono tanti altri articoli colorati secondo questo sistema: **taglieri**, **pinze**, **bacinelle GN** ecc…
Trovi un catalogo dedicato cliccando **QUI**

LINEA SUPRA COLORE Lavorazione pesce

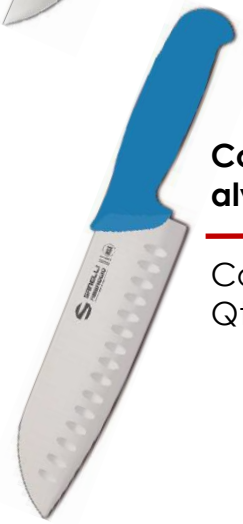
Coltello affettare blu lama dentata 36cm

Cod. **SAPS316.036L**
Qt.à min. 1

Coltello trinciante cuoco blu

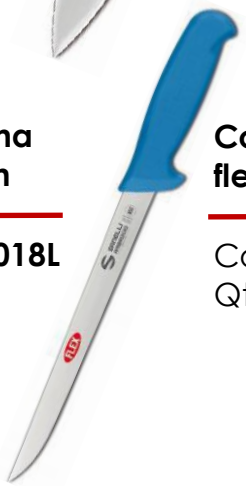
Qt.à min. 1

26cm Cod. **SAPS349.026L**
30cm Cod. **SAPS349.030L**



Coltello blu lama alveolata 18cm

Cod. **SAPS350.018L**
Qt.à min. 1



Coltello blu filettare flessibile 22cm

Cod. **SAPS366.022L**
Qt.à min. 1

LINEA SUPRA COLORE
Lavorazione frutta e verdura

Coltello trinciante cuoco verde

Qt.à min. 1

20cm Cod. **SAPS349.020G**
24cm Cod. **SAPS349.024G**
26cm Cod. **SAPS349.026G**
30cm Cod. **SAPS349.030G**

Coltello verde lama alveolata 18cm

Cod. **SAPS350.018G**
Qt.à min. 1

LINEA HASAKI
刃先

I coltelli della linea **Hasaki** hanno lame prodotte con **acciaio** speciale all'**azoto NITRO-B** che permette di ottenere un'eccellente **resistenza alla corrosione** e **durezza finale**. L'affilatura è realizzata su **un solo lato** della lama: il materiale tagliato viene così a contatto con la lama solo per breve tempo e l'**attrito** del materiale è ridotto al **minimo**. Questo filo è ideale per realizzare un taglio lungo e progressivo, per affettare finemente e filettare il **pesce**.

Coltello yanagi sashimi

Qt.à min. 1

21cm Cod. **SAP2641.021**
24cm Cod. **SAP2641.024**
27cm Cod. **SAP2641.027**
30cm Cod. **SAP2641.030**

Coltello chef

Qt.à min. 1

16cm Cod. **SAP2649.016**
20cm Cod. **SAP2649.020**

Spelucchino multiuso

Qt.à min. 1

10cm Cod. **SAP2682.010**
12cm Cod. **SAP2682.012**

Coltello santoku con alveoli 16cm

Cod. **SAP2650.016**
Qt.à min. 1

Coltello usaba 16cm

Cod. **SAP2639.016**
Qt.à min. 1

Coltello deba 16cm

Cod. **SAP2640.016**
Qt.à min. 1

Le lame **Global serie G** sono tranciate, in acciaio speciale al molibdeno-vanadio, temprato e indurito. I **manici**, sempre in acciaio inox, sono **cavi** e riempiti con **sabbia** per un perfetto bilanciamento. Questo rende i coltelli più leggeri e utilizzabili più a lungo.

Coltello cucina

Qt.à min. 1

18/30cm Cod. **SCH4500906**
21/33cm Cod. **SCH4500901**

Coltello cucina 11/23cm

Cod. **SCH4500929**
Qt.à min. 1

Coltello cucina deba 18/32cm

Cod. **SCH4500907**
Qt.à min. 1

Coltello cucina mancini deba 18cm

Cod. **SCH4501304**
Qt.à min. 1

Coltello cucina lama alveolata

Qt.à min. 1

16cm Cod. **SCH4501318**
18cm Cod. **SCH4501317**
20cm Cod. **SCH4501064**
20cm Cod. **SCH4501316**

Coltello cucina 16cm

Cod. **SCH4501085**
Qt.à min. 1

Coltello cucina universale 13/25cm

Cod. **SCH4501322**
Qt.à min. 1

Coltello cucina orientale alveolato 18cm

Cod. **SCH4501322**
Qt.à min. 1

Coltello cuoco

Qt.à min. 1

16/29cm Cod. **SCH4500964**
18/30,5cm Cod. **SCH4501017**
20/33cm Cod. **SCH4500902**
21/35cm Cod. **SCH4500965**
30/43,5cm Cod. **SCH4500967**

Per non rischiare di rovinare la lama del coltello, dopo l'uso è bene riporlo in un **ceppo** portacoltelli o di lasciarlo su una **barra** magnetica.

Coltello cuoco alveolato 9/21cm

Cod. **SCH4500993**
Qt.à min. 1

Coltello cuoco alveolato 16cm

Cod. **SCH4501088**
Qt.à min. 1

Coltello cuoco oriental 18/32cm

Cod. **SCH4500904**
Qt.à min. 1

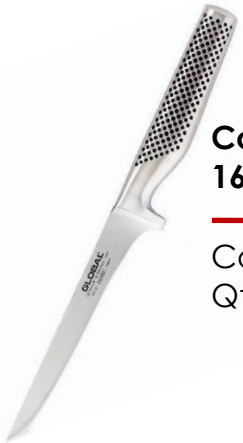
Coltello cuoco professionale

Qt.à min. 1

24/37,5cm Cod. **SCH4500916**
27/40,5cm Cod. **SCH4500917**

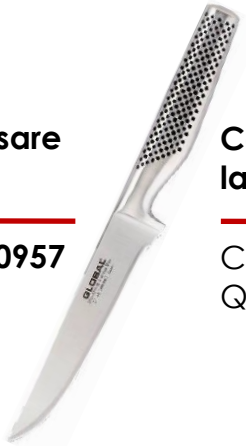
Coltello cuoco universale 13/26cm

Cod. **SCH4500931**
Qt.à min. 1



Coltello disossare 16/30cm

Cod. **SCH4500957**
Qt.à min. 1



Coltello disossare largo 15/29cm

Cod. **SCH4500970**
Qt.à min. 1

Coltello disossare flessibile 16/29cm

Cod. **SCH4500921**
Qt.à min. 1

Coltello filettare 21/33,5cm

Cod. **SCH4500962**
Qt.à min. 1

Coltello filettare flessibile

Qt.à min. 1

21/33cm Cod. **SCH4500920**
24/37cm Cod. **SCH4500918**
27/40cm Cod. **SCH4500919**

Coltello filettare flessibile 21/34cm

Cod. **SCH4500927**
Qt.à min. 1

Coltello santoku

Qt.à min. 1

13/24,5cm Cod. **SCH4501005**
18/30cm Cod. **SCH4501004**

Coltello santoku alveolato 18cm

Cod. **SCH4501319**
Qt.à min. 1

Coltello santoku alveolato 13cm

Cod. **SCH4501328**
Qt.à min. 1

L'assortimento **Global** si compone di tanti altri modelli per diversi utilizzi.
Qui abbiamo riportato solo gli articoli principali, più diffusi, ma puoi consultare tutto il catalogo nel nostro **shop online** cliccando **QUI**

PINTINOX
MADE IN ITALY

I coltelli **professionali Pintinox** presentano un'**affilatura** garantita da materiali ad alta durezza. Le forme delle impugnature sono studiate per un uso quotidiano intensivo

Coltello cucina professional 25cm

Cod. **PIN741000E1**
Qt.à min. 1

Spelucchino professional 10cm

Cod. **PIN741000E2**
Qt.à min. 1

Coltello prosciutto professional 33cm

Cod. **PIN741000E4**
Qt.à min. 1

Coltello pane professional 28cm

Cod. **PIN741000E5**
Qt.à min. 1

Coltello macellaio professional lama grande

Qt.à

20cm Cod. **PIN741000E6**
25cm Cod. **PIN741000E7**

Mannaretta professional 18cm

Cod. **PIN741000EG**
Qt.à min. 1

Coltello orientale professional 18cm

Cod. **PIN741000EI**
Qt.à min. 1

Coltello cucina professional

Qt.à min. 1

15cm Cod. **PIN741000EL**
20cm Cod. **PIN741000EH**

Coltello pane professional 20cm

Cod. **PIN741000EM**
Qt.à min. 1

Coltello affettati professional 20cm

Cod. **PIN741000EN**
Qt.à min. 6

Coltello disosso professional 15cm

Cod. **PIN741000EO**
Qt.à min. 6

Coltello filettare professional 20cm

Cod. **PIN741000EP**
Qt.à min. 6

Coltello prosciutto professional 26cm

Cod. **PIN741000EQ**
Qt.à min. 6

Coltello salmone professional 26cm

Cod. **PIN741000ER**
Qt.à min. 6

Coltello cucina professional 12cm

Cod. **PIN741000ET**
Qt.à min. 6

Spelucchino professional 9cm

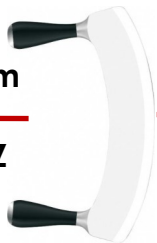
Cod. **PIN741000EV**
Qt.à min. 6

Coltello grana professional 12cm

Cod. **PIN741000EX**
Qt.à min. 1

Coltello verdura professional 7,5cm

Cod. **PIN741000EZ**
Qt.à min. 6



Mezzaluna professional 26cm

Cod. **PIN741000EB**
Qt.à min. 1

Forchettone arrosto professional 18cm

Cod. **PIN741000ES**
Qt.à min. 1

Acciarino professional

Cod. **PIN741000E3**
Qt.à min. 6

Appendino magnetico professional

Cod. **PIN741000ED**
Qt.à min. 6

Il coltello per **disossare** può essere anche utilizzato per **sfilettare il pesce**, togliere le **lische** o eliminare la **pelle**, grazie alla lama sottile, affilata e flessibile

Coltelli di 2° fascia

Una serie di coltelli **professionali** perfetti per la ristorazione, adatti però ad un utilizzo **poco intensivo** che offriamo a un prezzo imperdibile.
Per chi vuole risparmiare, senza rinunciare alla qualità.

Coltello pane eco 20cm

Cod. **3300141792**
Qt.à min. 1

Coltello cucina eco 30cm

Cod. **3300257615**
Qt.à min. 1

Coltello cucina eco 25cm

Cod. **3300257616**
Qt.à min. 1

Coltello cucina eco 25cm

Cod. **3300257617**
Qt.à min. 1

Coltello cucina eco 25cm

Cod. **3300257618**
Qt.à min. 1

Coltello affettare eco 25cm

Cod. **3300257619**
Qt.à min. 1

Coltello pane eco 20cm

Cod. **3300257620**
Qt.à min. 1

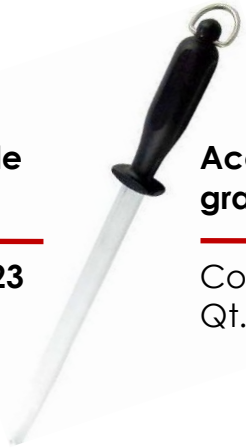
Coltellino formaggio grana

Cod. **CLD0459**
Qt.à min. 1

Accessori coltelli

Acciarino ovale grana fine

Cod. **KUN7.8623**
Qt.à min. 1



Acciarino ovale grana media

Cod. **KUN7.8343**
Qt.à min. 1

Acciarino professional

Cod. **PIN741000E3**
Qt.à min. 6

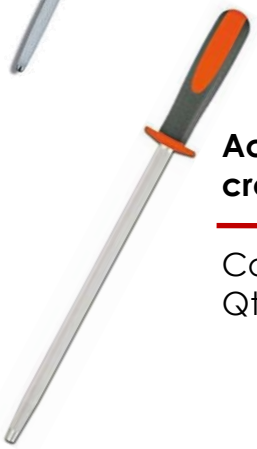
Acciarino tondo grana media

Qt.à min. 1

25cm Cod. **KUN7.8303**
30cm Cod. **KUN7.8513**

Acciaino cromizzato tondo 20cm

Cod. **SAP5018.020**
Qt.à min. 1

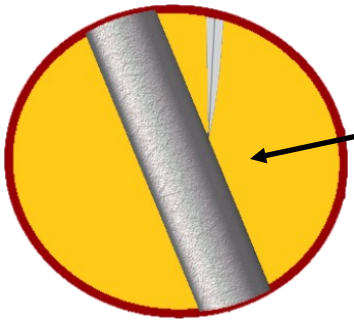


Acciarino tondo cromizzato 30cm

Cod. **SAPT018.030**
Qt.à min. 1

Acciaino cromizzato tondo 30cm blu

Cod. **SAPS018.030L**
Qt.à min. 1



Usare **correttamente** l'acciaino

1. Tieni **saldamente** l'acciaino premuto contro un **piano** con una mano
2. Posiziona la parte di lama **vicina all'impugnatura** sulla superficie dell'acciaino, a un angolo di **22°**
3. Fai scorrere la lama verso il **basso** e **verso di te**. Più graduale sarai, migliore sarà l'affilatura
4. Ripeti il procedimento dall'**altro lato** della lama e **in totale 3-6 volte per lato**
5. **Ripulisci** bene la lama con uno straccio.

Affilalame kasuki in pietra

Cod. **3300193402**
Qt.à min. 1

Affilalame sharpener

Cod. **KUNISTOR1**
Qt.à min. 1

Affilalame doppio a penna

Cod. **KUN4.3323**
Qt.à min. 1

Affilalame elettrico 3 stadi lisce e ondulate

Cod. **KUNCC120**
Qt.à min. 1

Affilalame elettrico trizor

Cod. **KUNCC110**
Qt.à min. 1

Affilalame manuale con paramano

Cod. **KUN7.8715**
Qt.à min. 1

Barra magnetica portacoltelli 45cm

Cod. **SAP1971.000**
Qt.à min. 1

Le barre **magnetiche** portacoltelli permettono di riporli ordinatamente senza che perdano l'affilatura.

Barra magnetica portacoltelli

Qt.à min. 1

30cm Cod. **TAB2913P**
45cm Cod. **TAB2918P**
60cm Cod. **TAB2924P**

Kit guanto acciaio + apriostriche

Cod. **KUNSGA-M**
Qt.à min. 1

Guanto inox universale osafe

Cod. **SAP1844.000**
Qt.à min. 1

Guanto inox

Qt.à min. 1

tg. **L**	blu		Cod. **SAP1852.004**
tg. **M**	rosso		Cod. **SAP1852.003**
tg. **S**	bianco		Cod. **SAP1852.002**
tg. **XS**	verde		Cod. **SAP1852.001**

Guanto antitaglio soft

Qt.à min. 1

tg. **S**	Cod. **KUNV7.9036.S**
tg. **M**	Cod. **KUNV7.9036.M**
tg. **L**	Cod. **KUNV7.9036.L**

I **guanti** antitaglio si lavano facilmente e sono **idonei al contatto con alimenti**.
Attenzione però: **non** proteggono contro le **punte** e le **lame seghettate**.
Ne va indossato solo uno (sono ambidestri) nella mano che non regge il coltello

Ceppo universal legno nero senza coltelli

Cod. **KUN5.1170.03**
Qt.à min. 1

Ceppo nero con 6 coltelli forgiati

Cod. **KUN7.7243.6**
Qt.à min. 1

Valigia cuochi vuota ecoline

Cod. **KUN5.4903.0**
Qt.à min. 1

Ceppo polipropilene bianco 6 coltelli 40x15x5cm

Cod. **EUCPPEMI40155**
Qt.à min. 1

Sacca rigida portacoltelli

Cod. **EUCPPEMI40155**
Qt.à min. 1

Accessori taglio

Affettaformaggio inox

Cod. **ILS2046**
Qt.à min. 1

Affettatartufi inox manico legno lama ondulata

Cod. **SAP1721.000**
Qt.à min. 1

Affettatartufi inox lama ondulata

Cod. **SAP1701.000**
Qt.à min. 1

Apriostriche inox 5,5cm

Cod. **SAP5491.000**
Qt.à min. 1

Apriostriche inox 7cm

Cod. **SAP5487.000**
Qt.à min. 1

Arricciaburro inox manico nylon

Cod. **SAP5487.000**
Qt.à min. 1

Coltello decoro garnetta

Cod. **KAU041346**
Qt.à min. 1

Decoratore a U inox manico nylon

Cod. **SAP5446.000**
Qt.à min. 1

Decoratore triangolare inox

Cod. **SAP5449.000**
Qt.à min. 1

Levatorsoli inox

Qt.à min. 1

16cm Cod. **SAP5495.016**
20cm Cod. **SAP5495.020**

Pelarance inox 6cm

Cod. **SAP5464.000**
Qt.à min. 1

Pelapatate inox manico nylon

Cod. **SAP5430.000**
Qt.à min. 1

Pungisalame inox manico nylon

Cod. **SAP1331.000**
Qt.à min. 1

Rigalimoni singolo dx inox

Cod. **SAP5442.000**
Qt.à min. 1

Rigalimoni 5 fori e decoratore inox

Cod. **SAP5441.000**
Qt.à min. 1

Scavino pomodori inox

Cod. **ILS2004**
Qt.à min. 1

Scavino tondo doppio inox

22/25cm Cod. **SAP5406.025**
22/30cm Cod. **SAP5406.030**

Qt.à min. 1

Scavino tondo inox

Qt.à min. 1

15mm Cod. **ILS2000015**
18mm Cod. **ILS2000018**
22mm Cod. **ILS2000022**
25mm Cod. **ILS2000025**
30mm Cod. **ILS2000030**

Squamapesce inox

Cod. **SAP5499.000**
Qt.à min. 1

Squamapesce 4 lame 12cm

Cod. **SAP5494.000**
Qt.à min. 1

Forchettone curvo 30cm

Cod. **SAP5374.030**
Qt.à min. 1

Forchettone forgiato 33cm

Cod. **SAP5375.033**
Qt.à min. 1

Forchettone retto 30cm

Cod. **SAP5374.130**
Qt.à min. 1

Forchettone curvo 33cm verde

Cod. **SAN367633**
Qt.à min. 1

Pelapatate inox

Cod. **KUNV7.6074**
Qt.à min. 12

Pela kiwi

Cod. **KUN7.6079**
Qt.à min. 1

Pelapatate curvo manico nylon

Cod. **KUN7.6073.3**
Qt.à min. 1

Pelapatate inox rex

Cod. **KUN7.6070**
Qt.à min. 1

Pelapomodori arancione

Cod. **KUN7.6075.9**
Qt.à min. 1

Pelapomodori nero

Cod. **KUN7.6075**
Qt.à min. 1

Fora ananas professionale

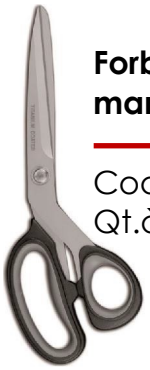
Cod. **PAD48280-10**
Qt.à min. 1

Cutter a spirale per decoro

Cod. **SAP1204.000**
Qt.à min. 1

Forbice cucina inox smontabile 19cm

Cod. **SAP1553.000**
Qt.à min. 1



Forbice inox titanio manico softy 23cm

Cod. **SAP1506.000**
Qt.à min. 1

Forbice multiuso inox manico nylon

Qt.à min. 1

19cm Cod. **SAP1501.000**
21cm Cod. **SAP1500.000**

Forbice pesce inox manico nylon

Cod. **SAP1510.000**
Qt.à min. 1

Forbice inox cucina 20cm

Cod. **KUN7.6363.3**
Qt.à min. 1

Sega macellaio inox

Qt.à min. 1

40cm Cod. **SAP1301.040**
45cm Cod. **SAP1301.045**
50cm Cod. **SAP1301.050**

Lama di ricambio inox per sega

Qt.à min. 1

40cm Cod. **SAP1311.040**
45cm Cod. **SAP1311.045**
50cm Cod. **SAP1311.050**

Set 8 coltellini intaglio

Cod. **SAP1203.000**
Qt.à min. 1

Set 8 coltellini intaglio + astuccio

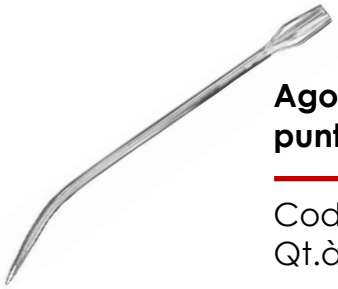
Cod. **SCH5250045**
Qt.à min. 1

Inteneritore inox manuale 34 lame

Cod. **SAP1336.000**
Qt.à min. 1

Ago lardellare con molla

Cod. **SAP1212.000**
Qt.à min. 1



Ago inox cucire punta curva

Cod. **SAP1210.000**
Qt.à min. 1

Questo **ago** permette di inserire nell'arrosto bastoncini di **lardo** e **aromi** per renderlo più morbido ed evitare che si secchi in cottura

Batticarne inox

Qt.à min. 1

1kg Cod. **SAP1320.010**
1,5kg Cod. **SAP1320.015**
2kg Cod. **SAP1320.020**

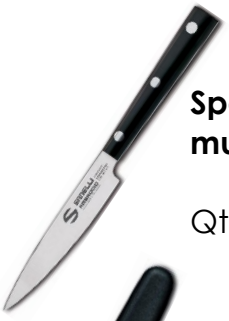
Gancio a S inox una punta

Qt.à min. 1

6cm Cod. **SAP1329.060**
10cm Cod. **SAP1329.100**
12cm Cod. **SAP1329.120**

Spelucchini

Gli spelucchini sono uno degli strumenti più diffusi e utilizzati nelle cucine domestiche e professionali. Nascono per tagliare e **sbucciare** frutta e verdura, con precisione chirurgica. Quelli con lama **curva** permettono anche di **incidere** e **decorare** velocemente e riducendo al minimo gli **sprechi**.



Spelucchino multiuso

Qt.à min. 1

10cm Cod. **SAP2682.010**
12cm Cod. **SAP2682.012**

Spelucchino professional 9cm

Cod. **PIN741000EV**
Qt.à min. 6

Spelucchino dentato nero 9cm

Cod. **SAPS683.B09**
Qt.à min. 1

Spelucchino viola 11cm

Cod. **SAPS682.011P**
Qt.à min. 12

Spelucchino dritto 10cm

Cod. **KUN6.7703**
Qt.à min. 1

Spelucchino classico 10cm

Qt.à min. 1

Arancione	**KUN6.7706.L119**
Giallo	**KUN6.7706.L118**
Rosa	**KUN6.7706.L115**
Verde	**KUN6.7706.L114**
Rosso	**KUN6.7701**

Spelucchino nero lama liscia 8cm

Cod. **KUN5.0603**
Qt.à min. 1

Spelucchino ondulato 10cm

Qt.à min. 1

Arancione	**KUN6.7736L9**
Giallo	**KUN6.7736L8**
Rosa	**KUN6.7736L5**
Verde	**KUN6.7736L4**
Nero	**KUN6.7733**

Spelucchino curvo 6cm

Cod. **KUN6.7503**
Qt.à min. 1

Grattugie

Grattugia inox

Qt.à min. 1

9cm Cod. **KAU040601**
16cm Cod. **KAU040602**

Grattugia inox 4 lati 24cm

Cod. **KAU040609**
Qt.à min. 1

Grattugia 4 lati a scatola

Cod. **MPI34006E**
Qt.à min. 1

Il lato con **lama fine** di questa grattugia è rimovibile per facilitarne la pulizia e non produrre sprechi. Completamente lavabile in **lavastoviglie**, ha un design ergonomico e una superficie **antiscivolo**.

Grattugia gourmet lama spessa

Cod. **MPI45000E**
Qt.à min. 1

Grattugia gourmet doppia lama

Cod. **MPI45002E**
Qt.à min. 1

Grattugia gourmet lama scaglie grandi

Cod. **MPI45006E**
Qt.à min. 1

Grattugia gourmet lama ultra spessa

Cod. **MPI45008E**
Qt.à min. 1

Grattugia gourmet extra lama stella

Cod. **MPI45009E**
Qt.à min. 1

Grattugia gourmet julienne

Cod. **MPI45041E**
Qt.à min. 1

Carrello salvadita per grattugia gourmet

Cod. **MPI45057E**
Qt.à min. 1

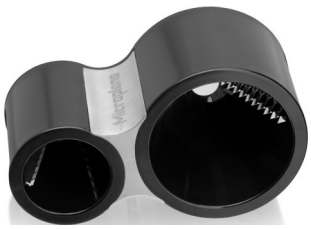
Questo **carrello** è adatto a ogni modello di grattugia **gourmet** presentato nella pagina precedente e permette di lavorare in **velocità** e **sicurezza**

Grattugia zester classica
Qt.à min. 1

Nero	Cod. **MPI46020E**
Rosso	Cod. **MPI46120E**
Celeste	Cod. **MPI46202E**
Giallo	Cod. **MPI46620E**
Verde	Cod. **MPI46720E**
Arancione	Cod. **MPI46820E**
Fucsia	Cod. **MPI46920E**

Grattugia spezie manico nero

Cod. **MPI46106E**
Qt.à min. 1



Tagliaspirale acciaio e nero

Cod. **MPI48000E**
Qt.à min. 1

Taglia aglio acciaio e nero

Cod. **MPI48914E**
Qt.à min. 1

Macinaspezie nero e inox

Cod. **MPI48960E**
Qt.à min. 1

Macinaspezie nero e inox

Cod. **MPI48960E**
Qt.à min. 1

Le lame **Zester** delle grattugie **Microplane** sono affilate e durevoli.
Un prodotto **made in USA**, in acciaio inox.
Può essere lavata in **lavastoviglie** oppure manualmente solo con acqua.
Gli **ingredienti** più adatti per queste lame sono formaggi a pasta dura, agrumi, zenzero, aglio, spezie, cioccolato, noci e tanti altri.
La forma brevettata assicura che i residui non rimangano attaccati ma **scivolino** lungo la scanalatura.

Attrezzature manuali

Taglia uova duplex

Cod. **KAU041305**
Qt.à min. 1

Tagliamele divisorex alluminio

Cod. **KAU041312**
Qt.à min. 1

Taglia uova spicchio

Cod. **KAU041303**
Qt.à min. 1

Batticarne alluminio 24cm

Cod. **KAU041319**
Qt.à min. 1

Spremi aglio alluminio

Cod. **KAU041332**
Qt.à min. 1

Taglieri

Tagliere checco 70x40x4cm

Cod. **1150003**
Qt.à min. 1

Ceppo polietilene 40x40x10cm

Cod. **EUCCP404010**
Qt.à min. 1

Ceppo con sgabello polietilene h90cm 60x40x10cm

Cod. **EUCCPSP604010**
Qt.à min. 1

Tagliere polietilene nero con canaletta 35x24x1,5cm

Cod. **EUCCP404010**
Qt.à min. 1

Tagliere bianco polietilene

Qt.à min. 1

30x20x1cm
Cod. **EUCPP30201**
35x24x1,5cm
Cod. **EUCPP352415C**

Tagliere colorato polietilene 40x30x1,2cm

Cod. **EUCSET403012**
Qt.à min. 1

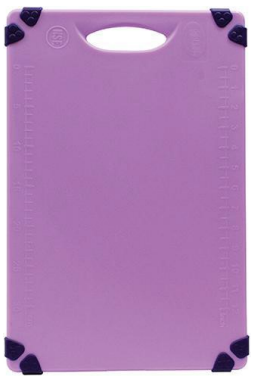
Tagliere colorato polietilene 30x20x2cm

Cod. **EUCSET30202**
Qt.à min. 1

Tagliere bianco polietilene con fermo

Qt.à min. 1

40x30x2cm	Cod. **EUCTP40302**
50x30x2cm	Cod. **EUCTP50302**
50x40x2cm	Cod. **EUCTP50402**
60x40x2cm	Cod. **EUCTP60402**
70x40x2cm	Cod. **EUCTP70402**
80x40x2,5cm	Cod. **EUCTP804025**



Tagliere viola 30,5x45,5x1,3cm

Cod. **TABCBG1218APR**
Qt.à min. 1

Secondo la normativa, la superficie di un tagliere dev'essere **liscia**, **lavabile** e facilmente **disinfettabile**. Per questo il **polietilene** è uno dei materiali migliori per questo fine: resiste alle **abrasioni** e non assorbe l'**acqua**

Tagliere polietilene blu con fermo

Qt.à min. 1

50x30x2cm Cod. **EUCTPB50302**
60x40x2cm Cod. **EUCTPB60402**

Tagliere polietilene giallo con fermo

Qt.à min. 1

50x30x2cm Cod. **EUCTPG50302**
60x40x2cm Cod. **EUCTPG60402**

Tagliere polietilene marrone con fermo

Qt.à min. 1

50x30x2cm Cod. **EUCTPM50302**
60x40x2cm Cod. **EUCTPM60402**

Tagliere polietilene rosso con fermo

Qt.à min. 1

50x30x2cm Cod. **EUCTPR50302**
60x40x2cm Cod. **EUCTPR60402**

Tagliere polietilene verde con fermo

Qt.à min. 1

50x30x2cm Cod. **EUCTPV50302**
60x40x2cm Cod. **EUCTPV60402**

Tagliere polietilene bianco 23x15x1cm

Cod. **EUCTPLIM23151**
Qt.à min. 1

Tagliere polietilene bianco con canaletta 40x30x2cm

Cod. **EUCTPP40302C**
Qt.à min. 1

Tagliere polietilene nero 23x15x1,5cm

Cod. **EUCTPPN251515**
Qt.à min. 1

Tagliere con griglia rimovibile 47x32cm

Cod. **HEN505502**
Qt.à min. 1

Tagliere pane legno 40x60cm

Cod. **PAD42964-60**
Qt.à min. 1

Raschietto polietilene x taglieri

Cod. **EURASKPOL**
Qt.à min. 1

Raschietto polietilene con manico x taglieri

Cod. **EURASK**
Qt.à min. 1

Supporto inox portataglieri 6 pezzi

Cod. **TABWSC12**
Qt.à min. 1

Ti ringraziamo per aver sfogliato questo catalogo e ti invitiamo a scoprire tutti i prodotti qui presentati e tanti altri anche sul nostro sito alla sezione shop on-line oppure cliccando qui

Per ogni informazione non esitare a contattarci via email, con una telefonata o direttamente presso la nostra sede ! Il nostro personale specializzato sarà felice di aiutarti per ogni tua esigenza e consigliarti sulle scelte migliori per il tuo locale

Inoltre sul nostro sito alla sezione "magazine" e sui nostri social puoi trovare sempre nuovi interessanti aggiornamenti sul mondo della mixology e della ristorazione in generale

Via Monti Urali, 7/d-c – 42122 Reggio Emilia

e-mail: info@cmristorazione.it

tel: +39 0522 391726

www.cmristorazione.it

Fai click sui loghi per accedere ai nostri social