

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 effettuare 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.



PINTINOX
MADE IN ITALY

具良诒
GLOBAL

S **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**

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

Qt.à min. 1



**Coltello cucina
dentato manico
fibrox**

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

Qt.à min. 1



**Coltello cucina
alto manico
fibrox 20cm**

Cod. **KUN5.2063.20**
Qt.à min. 1



**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



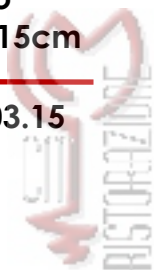
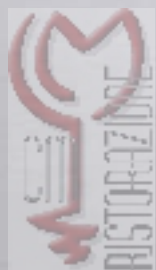
**Coltello disosso
volatili manico
fibrox 11cm**

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



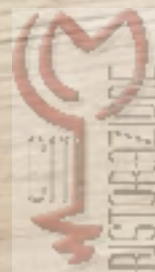
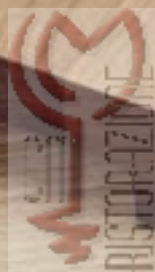
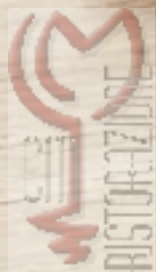
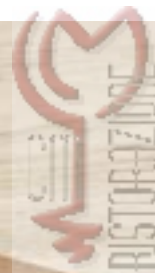
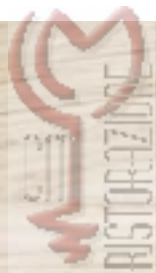
**Coltello santoku
olivato manico
fibrox 17cm**

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



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 | 14cm Cod. **SAPT307.014**
16cm Cod. **SAPT307.016**
Qt.à min. 1



Coltello francese | 18cm Cod. **SAPT309.018**
22cm Cod. **SAPT309.022**
24cm Cod. **SAPT309.025**
28cm Cod. **SAPT309.028**
30cm Cod. **SAPT309.031**
Qt.à min. 1



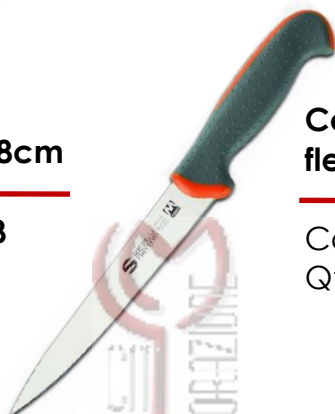
Coltello affettare | 20cm Cod. **SAPT310.020**
26cm Cod. **SAPT310.025**
30cm Cod. **SAPT310.031**
Qt.à min. 1



Coltello affettare | 16cm Cod. **SAPT349.016**
20cm Cod. **SAPT349.019**
22cm Cod. **SAPT349.022**
24cm Cod. **SAPT349.025**
28cm Cod. **SAPT349.028**
30cm Cod. **SAPT349.031**
Qt.à min. 1



**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

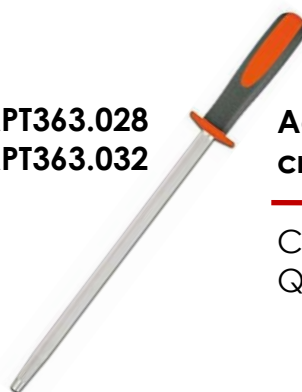


**Coltello prosciutto
largo 32cm**

Cod. **SAPT358.032**
Qt.à min. 1



Coltello pane | 28cm Cod. **SAPT363.028**
32cm Cod. **SAPT363.032**
Qt.à min. 1



**Acciarino tondo
cromizzato 30cm**

Cod. **SAPT018.030**
Qt.à min. 1

S 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 | 20cm Cod. **SAP5309.020**
 24cm Cod. **SAP5309.024**
 Qt.à min. 1



Falchetta manico nylon 1,1kg 20cm
 Cod. **SAP5334.020**
 Qt.à min. 1



Falchetta manico nylon 16cm
 Cod. **SAP5337.016**
 Qt.à min. 1



Coltello salume manico nylon | 26cm Cod. **SAP5344.026**
 30cm Cod. **SAP5344.030**
 36cm Cod. **SAP5344.036**
 42cm Cod. **SAP5344.042**
 Qt.à min. 1



Coltello cucina | 20cm Cod. **SAP5349.020**
 24cm Cod. **SAP5349.024**
 30cm Cod. **SAP5349.030**
 Qt.à min. 1



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 24cm Cod. **SAP5363.024**

28cm Cod. **SAP5363.028**

Qt.à min. 1 32cm Cod. **SAP5363.032**

42cm Cod. **SAP5363.042**



**Coltello ondulato
dolci 35cm**

Cod. **SAP5368.035**
Qt.à min. 1



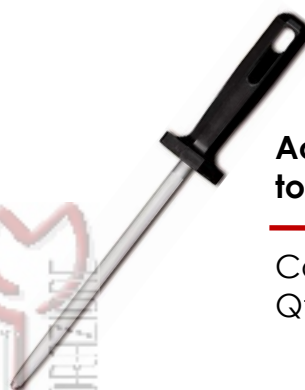
**Mezzaluna cuoco
manico nylon
30cm**

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**

Qt.à min. 1

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



**Coltello formaggio
scalino manico
nylon**

Qt.à min. 1

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



**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










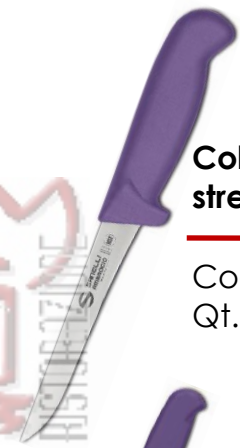
**Coltello cuoco
curvo 7cm**

Cod. **SAPS691.B07**
Qt.à min. 1

S 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**

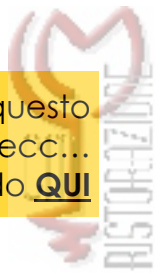


**Coltello verdura
viola 7cm**

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**

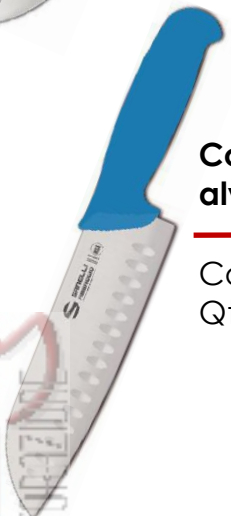
Cod. **SAPS316.036L**
Qt.à min. 1



**Coltello trinciante
cuoco blu**

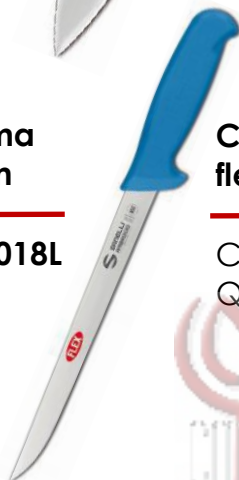
Qt.à min. 1

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



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 | 21cm Cod. **SAP2641.021**
 24cm Cod. **SAP2641.024**
 27cm Cod. **SAP2641.027**
 30cm Cod. **SAP2641.030**
 Qt.à min. 1



Coltello usaba
16cm

Cod. **SAP2639.016**
 Qt.à min. 1

Coltello chef | 16cm Cod. **SAP2649.016**
 20cm Cod. **SAP2649.020**
 Qt.à min. 1



Coltello deba
16cm

Cod. **SAP2640.016**
 Qt.à min. 1

Spelucchino multiuso | 10cm Cod. **SAP2682.010**
 12cm Cod. **SAP2682.012**
 Qt.à min. 1



Coltello santoku con alveoli
16cm

Cod. **SAP2650.016**
 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

18/30cm Cod. **SCH450096**
21/33cm Cod. **SCH450091**

Qt.à min. 1



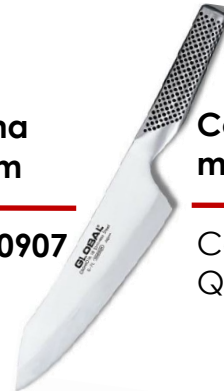
**Coltello cucina
11/23cm**

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 orientale 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

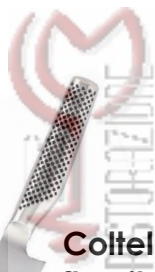


Coltello disossare flessibile 16/29cm

Cod. **SCH4500921**
Qt.à min. 1



GLOBAL
CROMOVA 18 Stainless Steel
G-2 YORRISH Japan



**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**



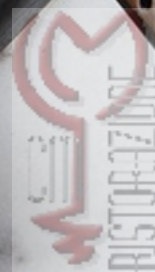
**Coltello santoku
alveolato 18cm**

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**

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

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

Qt.à min. 1



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

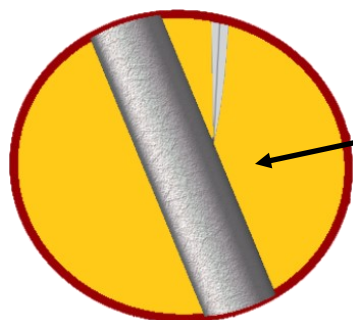
Cod. **SAP5018.020**
Qt.à min. 1

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.





Affilame kasuki in pietra

Cod. **3300193402**
Qt.à min. 1



Affilame sharpener

Cod. **KUNISTOR1**
Qt.à min. 1



Affilame doppio a penna

Cod. **KUN4.3323**
Qt.à min. 1



Affilame elettrico 3 stadi lisce e ondulate

Cod. **KUNCC120**
Qt.à min. 1



Affilame elettrico trizor

Cod. **KUNCC120**
Qt.à min. 1



Affilame manuale con paramano

Cod. **KUNCC120**
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



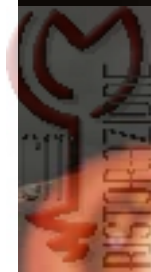
Ceppo polipropilene bianco 6 coltelli 40x15x5cm

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 | 16cm Cod. **SAP5495.016**
20cm Cod. **SAP5495.020**
Qt.à min. 1



**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**

Qt.à min. 1

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



**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



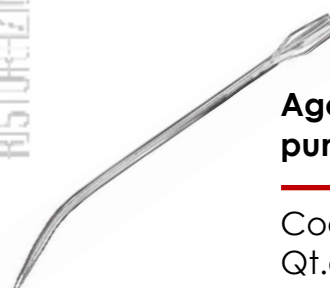
**Inteneritore inox
manuale 34 lame**

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

Qt.à min. 1



**Gancio a S
 inox una punta** | 6cm Cod. **SAP1329.060**
 10cm Cod. **SAP1329.100**
 12cm Cod. **SAP1329.120**

Qt.à min. 1

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

Qt.à min. 1



**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



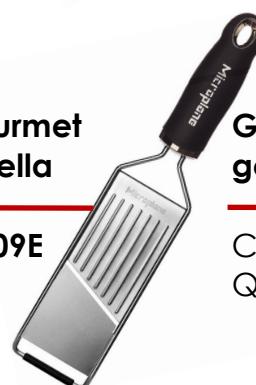
Grattugia gourmet
lama ultra spessa

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

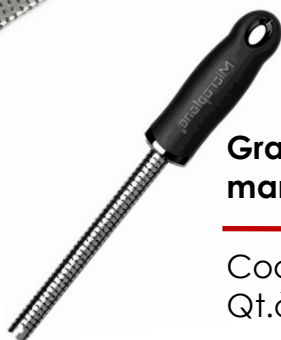
Cod. **MPI4507E**
Qt.à min. 1

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



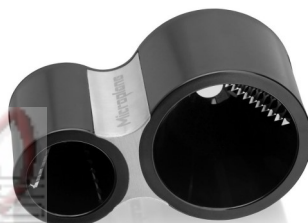
Grattugia zester classica
Qt.à min. 1

- 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



Batticarne alluminio 24cm

Cod. **KAU041319**
Qt.à min. 1



Spremi aglio alluminio

Cod. **KAU041332**
Qt.à min. 1



Taglia uova spicchio

Cod. **KAU041303**
Qt.à min. 1



Taglieri



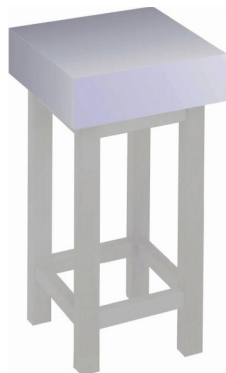
Tagliere checco
70x40x4cm

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**



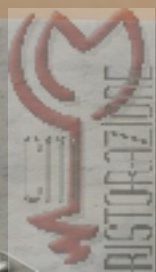
**Tagliere polietilene
bianco 23x15x1cm**

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

