

Sanelli

CATALOGO GENERALE

Sanelli

MADE in ITALY

4

6

8

1

1

8

6

4

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

DA

L

LI

PROFESSION
MADE
ITALY

LESS STEEL
1006.22





Cottellerie Sanelli S.r.l.
Premana - LC - Italy
tel. +39 0341 361368
fax +39 0341 284952
www.sanelli.com
info@sanelli.com

BREVETTO / PATENT
ITALY N. 199524
EUROPE N. 0176486
USA N. 4712304

UTILIZZO - Ogni modello di coltello è costruito per un uso specifico. Non utilizzare il coltello per altre lavorazioni. Evitare il contatto della lama con materiali duri (ceramica, granito...).

Lavare prima dell'uso
con mole, utilizzare abrasivi specifici con l'acciaio; se eseguita a mano, con i normali detergenti domestici, avendo cura di togliere tutti i residui che facilmente rimangono sulla lama in prossimità del manico. Bisogna prestare particolare attenzione alla pulizia del coltello dopo l'utilizzo con sostanze corrosive (cloruro di sodio). In generale tutti i liquidi organici possono diventare dannosi se il contatto si prolunga per molte ore.

USE - Each model of knife is made for a specific purpose. Do not use the knife for anything else. Do not let the blade come into contact with hard surfaces (ceramic tile, granite worktops etc.).

Wash before use
sharpening steel. You should sharpen your knives with the specific abrasives and a cooler. Tempering could cause a loss of hardness and breakage.

CLEANING - We suggest you to handwash this knife 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 knives 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.

USAGE - Chaque modèle de couteau est adapté pour un usage spécifique. Ne pas utiliser pour d'autres travaux. Evitez le contact de la lame avec des matériaux durs (céramique, granit...).

Laver avant utilisation
Si affûtage à meule, utilisez des abrasifs spécifiques pour retoucher la lame. Une mauvaise utilisation peut endommager la lame. Faire attention en particulier au nettoyage des couteaux après l'usage des substances corrosives (chlorure de sodium). En général, tous les liquides organiques peuvent devenir nuisible si le contact dure plusieurs heures.


Manici ergonomici
Antiscivolo
Antistatico
Fugliere
Fugliere
ergonomic
antistatics


Lame in acciaio inox al
cromo-molibdeno
chromium-molybdenum
blades
Lames en acier inox
chrome-molybdene

MADE IN ITALY
progettati e realizzati
completamente in Italia
Designed and manufactured
entirely in Italy
Conçus et fabriqués
entièrement en Italie
Copertina brevettata
Patent packaging
Emballage breveté



NOUS PRODUISONS COUTEAUX DEPUIS 1864

WE PRODUCE KNIVES SINCE 1864



Sanelli

CATALOGO GENERALE



OLTELLERINA S.A.

OLTELLERINA S.A.



LA NOSTRA STORIA

"Ci sono luoghi

che risuonano della storia

stessa da cui sono attraversati. (...)

L'alta Valsassina è uno di quei

luoghi (...). Nell'anno 1864, fu

ufficialmente fondata la Sanelli.

Fu la prima azienda premanese

fabbricante di ferri da taglio

ad assumere una dimensione

sovrafamiliare. (...)"

OUR HISTORY

"There are places that resonate the same story from which are crossed. (...) The high Valsassina is one of those places (...) Sanelli was officially founded in 1864. It has been the first premanese cutting tools manufacturer, to take on a dimension "overfamiliar. (...)"

NOTRE HISTOIRE

"Il y a des endroits qui résonnent de l'histoire par laquelle ils sont traversés (...). L'haute Valsassina est l'un de ces lieux (...). En 1864, fut officiellement fondée la Société Sanelli, première entreprise métallurgique de Premana, spécialisée dans le travail et le façonnage des métaux pour la coltellerie, à obtenir une dimension autre que familiale (...)"



...e sempre avanti.
[Handwritten signature]


...ni ottenuto in
...ando un coltello di
...abile intorno agli
...ileg state eseguite
...stando gli antichi
...materiali utilizzati sono
...onco inizzati sono
...dell'epoca.

GRAN PREMIO

ai Signori Sanelli
accurata fabbrica

IL SEGRE

Pa



Inizia così il nostro libro: COLTELLERIE SANELLI
1864-2014 -150 ANNI SENZA PERDERE IL FILO, un libro
che narra la storia della nostra ditta e della nostra valle, che
storicamente lavora il ferro da oltre 500 anni.

Da oltre 150 anni i nostri prodotti nascono a Premana,
piccolo paese dell'arco alpino, in provincia di Lecco.
Qui, la produzione di articoli da taglio ha raggiunto livelli di
eccellenza, grazie all'evoluzione tecnologica affiancata alla
cura artigianale che solo un'esperienza maturata nel tempo
può garantire.

E' con questa filosofia che i nostri coltelli vengono fabbricati
oggi: materiali di qualità, tecnologie all'avanguardia, cura
artigianale.

*So starts our book: SANELLI CUTLERY 1864-2014 – 150 YEARS WITHOUT LOSING
THE EDGE, a book that tells the history of our company and of our valley, which
historically works the iron over 500 years.*

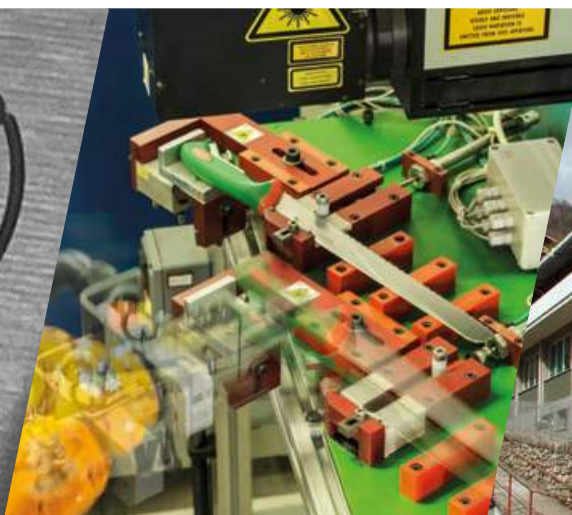
*For over 150 years our products are born in Premana, a small alpine country, in
the province of Lecco. Here, the production of cutting tools has reached levels of
excellence, thanks to the technological evolution alongside the craftsmanship that
only experience gained over time can provide.*

*It is with this philosophy that our knives are manufactured today: quality materials,
cutting-edge technologies, craftsmanship.*

*C'est ainsi que commence notre livre: COUTELLERIE SANELLI 1864-2014 – 150 ANS
SANS PERDRE LE FIL. C'est un livre qui raconte l'histoire de notre entreprise et notre
vallée, qui historiquement travaillent le fer depuis plus de 500 ans.*

*Depuis plus de 150 ans, nos produits naissent à Premana, petit village des Alpes,
dans la province de Lecco. Ici, la production d'articles de découpe a atteint des
niveaux d'excellence, grâce à l'évolution de la technologie et d'un travail artisanal
que
seule une longue expérience acquise peut garantir.*

*C'est avec cette philosophie que nos couteaux sont aujourd'hui fabriqués: matériaux
de qualité, technologie de pointe, travail d'artisan.*



A close-up photograph of a stack of papers. The top sheet is white and features the 'Sanelli' logo embossed in a light grey color. The logo consists of the word 'Sanelli' in a stylized, cursive font, enclosed within a thin, oval-shaped border. The stack of papers is slightly offset, revealing the edges of the pages below. The background is a dark, textured surface, possibly a table or desk, with a greenish tint. The lighting is soft, highlighting the texture of the paper and the embossed logo.

Sanelli

SOMMARIO

Forma e funzione	8
Riconoscimenti	10
Certificazioni / Made in Italy	12
Materiali / Packaging	14
Uso e manutenzione	16
Linea PREMANA PROFESSIONAL	18
Linea LARIO	30
Linea JOLLY	38
Linea ERGOFORGE	40
Linea SANELLI SAN	44
Linea GOURMET	48
Linea CERAMICA	53
Confezioni e Ceppi	54
Accessori	62
Gadget cucina	73
Coltelli formaggio	74
Forbici	75
Espositori	78

CONOSCERE IL COLTELLO

KNOW THE KNIFE

CONNAÎTRE LE COUTEAU

Manico

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

Handle

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

Manche

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

Marchio a laser

Contiene le seguenti informazioni:

Made in Italy

Marchio di fabbrica:

Sanelli Professional Stainless Steel

Caratteristiche dell'acciaio utilizzato:

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

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

Codice identificativo dell'articolo: **316621**

e marchio di certificazione Americana **NSF**

Laser trademark

It contains the following information:

Made in Italy

Factory's trademark:

Sanelli Professional Stainless Steel

Characteristics of used steel:

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

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

Identification code of the item: **316621**

and American certification mark **NSF**

Marquage au laser

Il contient les informations:

Made in Italy

Marque de fabrique:

Sanelli Professional Stainless Steel

Caractéristiques de l'acier utilisé:

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

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

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

et marque de certification Américaine **NSF**

Costa

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

Spine

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

Dos de la lame

Partie supérieure et épaisse de la lame.

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

Punta

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

Point

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

Pointe

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

1

Testa del manico

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

Butt or handle head

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

Tête du manche

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

3

Guardia

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

Guard

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

Garde

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

5

Tallone

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

Heel

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

Talon

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

6

Tagliente o bisello

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

Tip or chamfer

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

Tranchant ou biseau

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

7

Filo

La parte più tagliente del bisello.

Edge

The sharpest part of the chamfer.

Fil

La partie plus coupante du biseau.

9

Olivatura

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

Olive forming

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

Alvéoles

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



FORMA E FUNZIONE

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

FORM AND FUNCTION

The large production of articles by cutting and accessories is aimed at professionals working in catering, food industry up to the textile and furnishing. With the same care, and the same quality standards, are also produced several tools for domestic use. As for a basic recipe is fundamental the wise choice of ingredients, so for its preparation is essential to use the right tools. In the range of Sanelli products every professional, every fan, every amateur, can find the product that best suits its needs. To carve, fillet, chop, stuff, spread, crop: everything is possible with knives, spatulas, scissors and accessories that Sanelli created and produce every day, trying to interpret the taste and desires of those who expect the best from their instruments. In addition to the cutlery with a workforce of over 100 kinds of knives, Sanelli produces scissors, professional kitchen accessories and has a wide range of supplies to complete every professional requirement.

FORME ET FONCTION

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



Santitas

Santitas
PROFESSIONAL - NO. 514N - STEEL
MADE IN AUSTRIA
© 1998 SANTITAS

RICONOSCIMENTI

Alcune fra le più conosciute riviste mondiali specializzate in coltelleria hanno testato e riconosciuto la qualità dei nostri prodotti, a livello professionale. Il nostro impegno è quello di mantenere il nostro livello qualitativo sempre all'altezza dei migliori professionisti. Con orgoglio possiamo dichiarare che tutti i nostri prodotti hanno ottenuto l'approvazione della Federazione Italiana Cuochi. Un riconoscimento importante per valorizzare ulteriormente la professionalità del cuoco italiano e delle aziende che operano con qualità in Italia e all'estero.

Il marchio "APPROVATO DALLA F.I.C." è riservato ai produttori di prodotti alimentari, attrezzature e utensili di qualità per la ristorazione ed è concesso alle aziende che ne fanno richiesta e sottopongono un prodotto o una linea di prodotti all'analisi e controllo da parte di un'apposita Commissione.

ACKNOWLEDGMENTS

Some of the best known magazines in the world, specialized in cutlery, have tested and recognized the quality and the professional level of our products.

Our commitment is to keep our quality always up to the best professionals.

We can proudly declare that all our products have been approved by the Italian Chefs Federation. An important recognition for further enhancing the professionalism of the Italian chef and the companies that operate with quality in Italy and abroad.

The brand "APPROVED BY I.C.F." is reserved for producers of food, equipment and quality tools for catering. It is granted to companies that request it and submit a product or a product line analysis and control by a special commission.

RECONNAISSANCE

Avec fierté, nous pouvons déclarer que tous nos produits ont obtenu l'approbation de la Fédération Italienne des Chefs. Une distinction importante qui permet de valoriser davantage le professionnalisme du Chef Italien et des entreprises qui travaillent avec la qualité, en Italie et à l'étranger.

Le label "APPROVATO DALLA F.I.C." est réservé aux producteurs de denrées alimentaires, équipements et utensiles de qualité pour la restauration, et accordé aux entreprises qui en font la demande, et qui soumettent un produit ou une ligne de produits à l'analyse et contrôle auprès d'une commission spécialisée.





MADE IN ITALY

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

MADE IN ITALY

The production and control of all production stages, are one of our strengths: all the items branded Sanelli, are manufactured in Premana, uniting the latest technology with the century-old experience of the local artisans. The respect of the directives imposed by the new "made in Premana" brand production policies is a further guarantee of the products quality.

MADE IN ITALY

La production et le contrôle de toutes les phases de la production, sont nos meilleurs atouts. Tous les articles de marque Sanelli sont produits à Premana, associant aux plus modernes technologies l'expérience centenaire des artisans locaux. Le respect des directives imposées par le cahier des charges du Label "Made in Premana" est une garantie supplémentaire de la qualité de nos produits.

CERTIFICAZIONI

Ci impegniamo in un continuo percorso di aggiornamento con l'obiettivo di soddisfare in maniera efficace le richieste e le attese dei nostri clienti. Le certificazioni che abbiamo ottenuto non sono un semplice attestato, ma una prova della nostra crescita nei processi aziendali e una garanzia della qualità dei nostri prodotti. Appliciamo al nostro interno il sistema organizzativo stabilito dalla norma ISO 9001:2008 che certifica la qualità nei processi di progettazione, produzione e commercializzazione. La certificazione ISO 22000:2005, inoltre, ci permette di fornire maggiori garanzie a livello di sicurezza alimentare. Tutti i prodotti a marchio Sanelli sono certificati per l'utilizzo a contatto con gli alimenti.

A ulteriore garanzia per la sicurezza alimentare, le nostre linee di coltelleria professionale sono certificate NSF.

NSF (National Sanitation Foundation) è l'organismo di tutela che garantisce l'applicazione delle severissime norme USA in materia di contatto con le sostanze alimentari.

CERTIFICATION

We engage in a continuous process of updating in order to effectively meet the demands and expectations of our customers. The certifications we have achieved do not represent a simple statement, but a demonstration of our growth in business processes, and a warranty of the quality of our products.

Internally we work in accordance with the organizational system established by ISO 9001: 2008 standard which certifies the quality of the production process design and marketing of cutlery, cutting tools and related items.

The ISO 22000: 2005 enables us to provide more guarantees of food safety. All the products branded Sanelli used for contact with food substances, are certified for that use. As a further guarantee food safety, our professional cutlery lines are certified NSF. NSF (National Sanitation Foundation) is the organization of protection which ensures the application of the stringent US standards for contact with foodstuffs.

CERTIFICATIONS

Nous engageons dans un processus permanent de mise à jour avec comme objectif de satisfaire de façon efficace les demandes et les attentes de nos clients. Les certifications que nous avons obtenues ne sont pas une simple attestation, mais une preuve de notre croissance dans les processus d'entreprise et une garantie de qualité de nos produits. Au niveau interne nous appliquons le système d'organisation établi par la norme ISO 9001:2008 qui certifie la qualité du processus de conception, production et commercialisation de coutellerie, articles de découpe et ustensiles culinaires tranchants. La certification ISO 22000:2005 nous permet de fournir une garantie plus complète au niveau de la sécurité alimentaire. Tous les produits avec le label Sanelli, utilisés pour le contact avec les substances alimentaires, sont certifiés pour cet usage. Pour assurer une garantie ultime, relative à la sécurité alimentaire, nos gammes de coutellerie professionnelle sont certifiées NSF (National Sanitation Foundation), organisme de protection contrôlant l'application et le respect des normes très strictes aux USA relatives aux matières de contact avec produits alimentaires.





PROFESSIONAL - STAINL
X50 CR MO 14
Mac
Lot

ACCIAI

Impieghiamo solo acciai inossidabili specifici per coltelleria, laminati a caldo, in bisello semplice, dalle acciaierie francesi 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.

Cromo: Elemento indispensabile per conferire caratteristiche di inossidabilità e resistenza alla corrosione.

Molibdeno: Fondamentale negli acciai a elevata percentuale di carbonio, contribuisce a scongiurare difetti strutturali.

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

MATERIE PLASTICHE

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

- Elastomero termoplastico vulcanizzato (Santoprene) per i manici della linea Premana
- Polipropilene per Lario e Premana
- POM, resina acetica per Ergoforge e Sanelli San

MATERIALI

Le materie prime che utilizziamo sono frutto di selezioni accurate e sperimentate nel tempo, e sono riconosciute dagli esperti come le migliori materie disponibili nella fabbricazione di coltellerie e affini.

STEELS

We employ only special stainless steels for cutlery, hot-rolled, in a simple bevel, from the Bonpertuis French steelworks. Each of the elements present in the alloy gives the blade special features:

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

Chrome: indispensable element to confer characteristics of rust resistance and corrosion resistance.

Molybdenum: Essential in steels with high percentage of carbon, it contributes to avert structural defects.

Vanadium: It gives the steel greater toughness and strength.

PLASTIC RAW MATERIALS

The handles of our knives are manufactured in compliance with European hygiene regulations for food contact. The plastics we use are certified and come from qualified suppliers.

- Vulcanized thermoplastic elastomer (Santoprene) by the handles of the line Premana
- Polypropylene for lines Lario and Premana
- POM, polyacetal resin for Ergoforge and SanelliSan

ACIERS

Nous utilisons de façon exclusive, uniquement des aciers inoxydables spécifiques pour la coutellerie, laminés à chaud, biseau simple, provenant des aciéries Françaises Bonpertuis. Chaque élément qui constitue les alliages, donne aux lames des caractéristiques particulières:

Carbone (0,50% - 0,60%): Il augmente la résistance de l'acier dans la phase de trempe: valeur d'environ 57° HRC qui assure à la lame un pouvoir majeur de coupe et une meilleure tenue du fil.

Chrome: Élément indispensable pour conférer les caractéristiques d'inoxabilité et de résistance à la corrosion.

Molybdène: Élément fondamental dans les aciers avec un haut pourcentage de carbone ; il contribue à éviter les défauts structurels.

Vanadium: Il confère à l'acier une ténacité et rigidité optimales.

MATIERES PLASTIQUES

En ce qui concerne le contact avec les aliments, les manches de nos couteaux sont construits dans le respect des normes d'hygiène européennes. Les matières plastiques que nous utilisons sont certifiées et proviennent de fournisseurs qualifiés.

- Elastomère thermoplastique vulcanisé (Santoprene) pour les manches de la ligne Premana,
- Polypropylène pour Lario et Premana
- POM, résine polyacétal pour Ergoforge et SanelliSan

MATERIALS

Our production includes a wide range of cutting tools suitable for any application; the raw materials used are the result of careful selection, and time-tested, recognized by experts as the best materials available in the manufacture of cutlery and similar.

MATERIELS

Notre production comprend une vaste gamme d'articles de découpe adaptés à toutes les demandes. Les matières employées sont le résultat d'une sélection approfondie et testée au fil du temps, et sont reconnues par les experts comme les meilleures matières disponibles pour la fabrication de la coutellerie et annexes.

PACKAGING

Il nostro packaging è il frutto di attente scelte che coniugano, sicurezza, funzionalità, eleganza, rispetto per l'ambiente. Ogni coltello è presentato in un blister di cartone, appendibile, con descrizione del prodotto, consigli per uso e manutenzione e codici che ne identificano la tipologia. I blister dei nostri coltelli sono riciclabili al 100%. I singoli prodotti sono imballati in scatole di cartone serigrafate, l'imballo minimo è indicato sul listino. Per Ergoforge e Sanelli San sono disponibili le eleganti scatole in cartone serigrafato, per una presentazione raffinata ma allo stesso tempo pratica e funzionale. Sono anche disponibili scatole singole e multiple, con e senza finestra, per confezioni regalo. Alcuni articoli, inoltre, sono proposti in scatole "display" che ne permettono il confezionamento e la vendita al pubblico.

PACKAGING

Our packaging is the result of careful choices that combine, safety, functionality, elegance and respect for the environment. Each knife is presented in a cardboard blister, Hangable with product description, tips for use and maintenance and codes that identify the type. The blisters of our knives are 100% recyclable.

The individual products are packed in cardboard boxes, screen printed, the minimum packaging is indicated in the price list. Ergoforge and SanelliSan include the elegant screen-printed cardboard boxes, for a refined presentation but at the same time practical and functional. Single and multiple boxes are also available with or without window, for gift wrapping. Some items are also offered in "display" boxes that allow packaging and sale to the public.

PACKAGING

Notre packaging est le résultat de sélections attentives qui unissent sécurité, fonctionnalité, élégance, respect pour l'environnement. Chaque couteau est présenté dans un étui en carton, qui peut être pendu, accompagné d'une description du produit, de conseils relatifs à l'utilisation, à la maintenance et les codes qui identifient la typologie. Les étuis de nos couteaux sont 100% recyclables. Les produits sont emballés dans des boîtes en carton sérigraphiées, le minimum d'emballage est indiqué sur la liste des prix. Pour Ergoforge et SanelliSan, sont disponibles des boîtes raffinées en carton sérigraphié, pour une présentation élégante, en même temps pratique et fonctionnelle. Sont également disponibles des boîtes individuelles et multiples avec ou sans fenêtre, pour paquets cadeaux.





Sanelli

Sanelli

PROFESSIONAL STAINLESS STEEL
MADE IN ITALY
100% STAINLESS STEEL
Sanelli

STAINLESS FORGED STEEL
MADE IN ITALY
Sanelli

USO E MANUTENZIONE

UTILIZZO

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

PULIZIA

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

AFFILATURA DEI COLTELLI

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

USE AND MAINTENANCE

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

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

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

UTILISATION ET ENTRETIEN

USAGE: chaque outil est adapté à un usage spécifique. Ne pas utiliser pour d'autres travaux.

Ne pas utiliser comme levier, ou pour toute autre utilisation non culinaire (en particulier pour couper des matériaux durs, bois, fil de fer, aluminium, etc). Laver avant utilisation.

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

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



Caratteristiche principali

Lame

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

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.

Main features

Blades

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

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.

Caractéristiques principales

Lames

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

Manches

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

LINEA PREMANA PROFESSIONAL

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

PREMANA PROFESSIONAL LINE

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

SÉRIE PREMANA PROFESSIONAL

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



I manici dei nostri coltelli migliorano con la tecnologia Biomaster.

Biomaster è una protezione antibatterica permanente, costituita da un additivo a base di ioni d'argento, inorganico, idoneo per il conferimento di caratteristiche antibatteriche alle materie plastiche. L'alta concentrazione di ioni argento presente nell'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.

The handles of our knives improve with Biomaster technology.

Biomaster is a permanent antibacterial protection, consisting of an additive based on silver ions, inorganic, suitable for the provision of anti-bacterial characteristics to plastics. The high concentration of silver ions present in the additive Biomaster, 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.

Les poignées de nos couteaux améliorent avec la technologie Biomaster.

Biomaster est une protection anti-bactérienne permanente, consistant en un additif à base d'ions d'argent, inorganiques, qui confère caractéristiques bactéricides aux plastiques. L'haute concentration d'ions argent présents dans l'additif Biomaster, permet une libération de ces ions, qui inhibe la croissance microbienne déjà dès les premières minutes, atteignant une inhibition presque complète en 24 heures. Une fois incorporé dans un produit, Biomaster en devient partie intégrante en fournissant une protection antimicrobienne sûre, efficace et inépuisable.

1006.16 Francese

*Butcher
Boucher*

size: 1006.16 cm
1006.18 cm
1006.22 cm
1006.27 cm
1006.33 cm



1036.33 Francese seghettato

*Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé*

size: 1036.33 cm



1016.18 Danese

*Legging
Dépecer*

size: 1016.18 cm



1026.20 Affettare

*Slicing
Trancheur*

size: 1026.20 cm
1026.24 cm
1026.33 cm
1026.36 cm



1046.22 Largo

*Pig skinning
Lame large*

size: 1046.22 cm



1066.14 Scannare

*Sticking
Saigner / Denerveur*

size: 1066.14 cm
1066.18 cm
1066.22 cm



1076.16 Filettare pesce

*Flex. fillet knife
Filet de sole*

size: 1076.16 cm
1076.18 cm
1076.22 cm



1086.16 Disosso Emilia

Boning
Désosser

size: 1086.16 cm



1096.16 Disosso curvo

Curved boning
Dépouiller

size: 1096.16 cm



1106.12 Disosso

Narrow boning
Boucher fin

size: 1106.12 cm
1106.14 cm
1106.16 cm
1106.18 cm
1116.16 cm *



* flessibile / flexible / flexible

1126.28 Colpo 1136.28 Mezzo colpo



Heavy and half heavy knife
Battre - Demis poids

size: 1126.28 cm
1136.28 cm



1146.30 Acciaino



Sharpening steel
Fusil à aiguiser

size: 3606.22 cm
1146.30 cm



1166.30 Acciaino ovale



Oval sharpening steel
Fusil à aiguiser oval

size: 1166.30 cm



1266.20 Cannula per disossare prosciutto



Ham boner
Désosser jambon

size: 1266.20 cm



3006.24 Arrosto

Roast
Rôti

size: 3006.24 cm



3026.24 Pane

Bread
Pain

size: 3026.24 cm
3026.32 cm



3036.26 Pasticciere

Pastry
Pâtissier

size: 3036.26 cm



3046.28 Strettissima

Salmon slicing
Saumon

size: 3046.28 cm



3056.31 Salmone olivato

Indented salmon
Saumon alveolé

size: 3056.31 cm



3066.24 Prosciutto

Ham
Jambon

size: 3066.24 cm
3066.32 cm



3086.25 Pasta

Dough
Pâtes

size: 3086.25 cm



3086.41 Salato largo

*Wide salami
Charcuterie large*

size: 3086.41 cm



3096.36 Formaggio 2 manici

*Twin-handled cheese
Fromage deux manches*

size: 3096.36 cm



3106.30 Salato

*Salami slicing
Charcuterie*

size: 3106.30 cm
3106.33 cm



3126.18 Cucina

*Cook's
Chef*

size: 3126.18 cm
3126.20 cm
3126.24 cm
3126.30 cm



3126.21 Trinciante

*Chef
Chef*

size: 3126.21 cm
3126.25 cm



3166.21 Trinciante olivato

*Indented chef
Chef alveolé*

size: 3166.21 cm
3166.25 cm



3176.21 Trinciante seghettato

*Chef serrated edge
Chef lame dentelé*

size: 3176.21 cm
3176.25 cm



3136.18 Giapponese

*Japanese
Japonais*

size: 3136.18 cm



3156.18 Giapponese olivato

*Indented Japanese
Japonais alveolé*

size: 3156.18 cm



3146.22 Cinese

*Wok
Chinois*

size: 3146.22 cm



3176.16 Smile

*Smile
Smile*

size: 3176.16 cm



3206.18 Pesto

*Hashing
Hacher*

size: 3206.18 cm



3226.16 Falcetta

*Kitchen cleaver
Couperet*

size: 3226.16 cm



3246.07 Spelucchino

*Paring
D'Office*

size: 3246.07 cm
3246.10 cm
3246.12 cm



3256.10 Petty knife

*Petty
Petty*

size: 3256.10 cm



3336.08 Petty knife

*Petty
Petty*

size: 3336.08 cm



3276.12 Costata

*Steak
Bifsteck*

size: 3276.12 cm



3296.12 Pomodoro

*Tomato
Tomate*

size: 3296.12 cm



3306.06 Verdura

*Vegetable
Légumes*

size: 3306.06 cm



3316.09 Apriostriche

*Oyster opener
Ouvre Huitres*

size: 3316.09 cm



3326.03 Castagna

*Chestnut
Châtaigne*

size: 3326.03 cm



3396.11 Agrumi

Citrus
Agrumes

size: 3396.11 cm



3416.11 Snack

Spreading
Snack

size: 3416.11 cm



3426.07 Pelapatate

Potato
Éplucheur pommes de terre

size: 3426.07 cm



3646.33 Forchettone forgiato

Forged carving fork
Fourchette de chef

size: 3646.33 cm



3676.33 Forchettone curvo

Carving fork
Fourchette de chef courbe

size: 3676.33 cm



3686.26 Spatola hamburger

Hamburger spatula
Spatule hamburger

size: 3686.26 cm



3696.16 Spatola fritto stretta

Frying spatula
Spatule à frit

size: 3696.16 cm



3696.17 Spatola fritto

*Frying spatula
Spatule à frit*

size: 3696.17 cm



3706.15 Spatola lasagne

*"Lasagne" spatula
Spatule "lasagne"*

size: 3706.15 cm



3716.16 Spatola cucina

*Kitchen spatula
Spatule de cuisine*

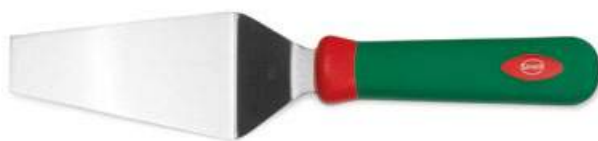
size: 3716.16 cm



3726.15 Spatola torta

*Cake spatula
Spatule à gâteau*

size: 3726.15 cm



3746.18 Spatola salsa

*Sauce spatula
Spatule à sauce*

size: 3746.18 cm



3736.27 Spatola cuoco piegata

*Offset spatula
Spatule de chef coudée*

size: 3736.27 cm



3746.27 Spatola cuoco

*Cook's spatula
Spatule de chef*

size: 3746.27 cm
3746.30 cm



3756.10 Spatola pizza

*Pizza spatula
Spatule "pizza"*

size: 3756.10 cm



3806.16 Santoku

*Santoku
Santoku*

size: 3806.16 cm



3816.16 Deba

*Deba
Deba*

size: 3816.16 cm



3826.24 Yanagi ba

*Yanagi ba
Yanagi ba*

size: 3826.24 cm



3836.18 Nakiri

*Nakiri
Nakiri*

size: 3836.18 cm



3886.21 Forbice cucina inox 21 cm

*Stainless steel kitchen scissor
Ciseaux cuisine inox*

size: 3886.21 cm



4326.11 Formaggio Pavia

*Parmesan cheese
Fromage Parmesan*

size: 4326.11 cm



4426.22 Formaggio tenero

Soft cheese
Fromage tendre

size: 4426.22 cm



4436.18 Formaggio zancato

Restaurant cheese
Fromage restaurant

size: 4436.18 cm



3366.12 Formaggio 2 punte

Cheese - two tips
Fromage deux pointes

size: 3366.12 cm



4446.18 Formaggio 2 punte

Cheese - two tips
Fromage deux pointes

size: 4446.18 cm



600602 Verdura / Spelucchino

Vegetable / Paring - Légumes / D'Office

601602 Verdura / Agrumi

Vegetable / Citrus - Légumes / Agrumes

602602 Pomodoro / Spelucchino

Tomato / Paring, Tomate / D'Office

603602 Agrumi / Spelucchino

Citrus / Paring, Agrumes / D'Office



980603 Rotolo cuoco

Chef bag
Trousse chef

size: 980603 - 3 pcs.
980605 - 5 pcs.*
980608 - 8 pcs.*
981608 - 8 pcs.
985605 - 5 pcs.

Rotoli vuoti
Empty bags / Trousses vides:

CNF253 - 3 pcs.
CNF259 - 5 pcs.*
CNF255 - 8 pcs.*
CNF258 - 8 pcs.
CNF260 - 5 pcs.



* interno lavabile / washable interior / intérieur lavable



Caratteristiche principali

Lame

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

Manici

- In polipropilene caricato rigido.
- Design ergonomico esclusivo.
- Superficie a rugosità calibrata per una presa sicura
- Disponibili in diversi colori per ottemperare alle normative HACCP.

Main features

Blades

- *Stainless steel Bonpertuis, special for cutlery.*
- *Resistant hardness (54-56 HRC).*
- *Good flexibility.*
- *High cutting power.*
- *Convex edge shape, especially designed for professional use, warranty of long edge life.*

Handles

- *Made in Polypropylene*
- *Exclusive ergonomic handle design.*
- *Calibrated rough surface, for a safe grip.*
- *Available in different colors, in compliance with the HACCP rules.*

Caractéristiques principales

Lames

- *Acier inox Bonpertuis spécifique pour coutellerie.*
- *Fermeté résistante (54-56 HRC).*
- *Bonne flexibilité.*
- *Un potentiel tranchant élevé.*
- *Forme convexe du fil, conçu spécialement pour une utilisation à caractère professionnel, garantie de longue durée.*

Manches

- *En polypropylène chargé rigide*
- *Design ergonomique et exclusif du manche.*
- *Surface avec rugosité calibré, pour une prise sûre et agréable*
- *Disponibles en différentes couleurs, pour accomplir à la réglementation HACCP*

LINEA LARIO

Una linea completa di coltelli per i professionisti della cucina. L'esigenza del rispetto dei protocolli HACCP si coniuga alla qualità delle lame Sanelli.

Prodotti in Italia, nello stabilimento di Premana, i coltelli della Linea Lario Colore sono conformi alle direttive imposte dalle certificazioni NSF, ISO 22000 e al disciplinare del marchio "Made in Premana".

LARIO LINE

A complete range of knives for kitchen professionals. The need for compliance with the HACCP protocols joins the quality of Sanelli blades. Made in Italy, in Sanelli's factory in Premana, the knives of Lario Line Colour comply with the directives imposed by NSF and ISO 22000 certifications and the specifications of the trademark "Made in Premana".

SÉRIE LARIO

Une gamme complète de couteaux pour la cuisine professionnelle. L'exigence de conformité avec les protocoles HACCP se joint à la qualité des lames Sanelli. Fabriqués en Italie, dans l'usine de Premana, les couteaux de la Série Lario Couleur, sont conformes aux directives imposées par les organismes de certification NSF, ISO 22000, et à la réglementation productive de la marque «made in Premana»

○ nero / black / noir

● bianco / white / blanc

● rosso / red / rouge

● giallo / yellow / jaune

● blu / blue / bleu

● verde / green / vert

1007.18 Francese

*Butcher
Boucher*

size: 1007.18 cm
1007.22 cm
1007.27 cm
1007.33 cm



1027.20 Affettare

*Slicing
Trancheur*

size: 1027.20 cm
1027.36 cm



1067.18 Scannare

*Sticking
Saigner*

size: 1067.18 cm



1077.16 Filettare

*Flex. fillet
Filet de sole*

size: 1077.16 cm
1077.18 cm
1077.22 cm



1087.16 Disosso Emilia

*Boning
Désosser*

size: 1087.16 cm



1107.12 Disosso

*Narrow boning
Désosser fin*

size: 1107.12 cm
1107.14 cm
1107.16 cm
1107.18 cm



1127.28 Colpo

*Heavy
Battre*

size: 1127.28 cm



1147.30 Acciaino

Sharpening steel
Fusil à aiguïser

size: 3602.20 cm
3603.25 cm
1147.30 cm


3007.24 Arrosto

Roast
Rôti

size: 3007.24 cm


3027.24 Pane

Bread
Pain

size: 3027.24 cm
3027.32 cm


3047.28 Strettissima

Salmon slicing
Saumon

size: 3047.28 cm


3057.31 Salmone olivato

Indented salmon
Saumon alveolé

size: 3057.31 cm


3067.24 Prosciutto

Ham
Jambon

size: 3067.24 cm
3067.32 cm


3097.50 Salato 2 manici

Twin-handled cheese
Fromage deux manches

size: 3097.50 cm



3107.30 Salato

*Salami slicing
Charcuterie*

size: 3107.30 cm
3107.46 cm



3127.16 Cucina

*Cook's
Cuisine*

size: 3127.16 cm
3127.18 cm
3127.30 cm



3127.21 Trinciante

*Chef
Chef*

size: 3127.21 cm
3127.25 cm



3167.21 Trinciante olivato

*Indented chef
Tranchant alveolé*

size: 3167.21 cm
3167.25 cm



3157.18 Giapponese olivato

*Indented japanese
Japonais alveolé*

size: 3157.18 cm



3227.16 Falcetta

*Kitchen cleaver
Couperet*

size: 3227.16 cm



3247.10 Spelucchino

*Paring
D'Office*

size: 3247.10 cm



3287.11 Tavola

Table
Table

size: 3287.11 cm


3277.12 Costata

Steak
Bifsteck

size: 3277.12 cm


3297.12 Pomodoro

Tomato
Tomate

size: 3297.12 cm


3307.06 Verdura

Vegetable
Légumes

size: 3307.06 cm


3377.08 Farinata

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

size: 3377.08 cm


3367.12 Formaggio 2 punte

Cheese - two tips
Fromage deux pointes

size: 3367.12 cm


3667.29 Forchettone

Carving fork
Fourchette de chef

size: 3667.29 cm



3687.26 Spatola hamburger

Hamburger spatula
Spatule hamburger

size: 3687.26 cm | ●



3697.16 Spatola fritto

Frying spatula
Spatule à frit

3697.17 Spatola fritto stretta

Frying spatula
Spatule à frit

size: 3697.16 cm | ●
3697.17 cm | ●



3757.12 Spatola pizza

Pizza spatula
Spatule "pizza"

size: 3757.12 cm | ●



3707.15 Spatola lasagne

"Lasagne" spatula
Spatule "lasagne"

size: 3707.15 cm | ●



3717.16 Spatola cucina

Kitchen spatula
Spatule de cuisine

size: 3717.16 cm | ●



3727.15 Spatola torta

Cake spatula
Spatule à gâteau

size: 3727.15 cm | ●



3737.27 Spatola cuoco piegata

Offset spatula
Spatule de chef coudée

size: 3737.27 cm | ●



3747.18 Spatola cuoco

*Cook's spatula
Spatule de chef*

size: 3747.18 cm
3747.27 cm
3747.30 cm



3797.10 Rotella pizza

*Pizza wheel
Roue à pizza*

size: 3797.10 - Ø 10 cm | ●



3807.16 Santoku

*Santoku
Santoku*

size: 3807.16 cm | ●



4427.22 Formaggio tenero

*Soft cheese
Fromage tendre*

size: 4427.22 cm | ●



4437.18 Formaggio zancato

*Restaurant cheese
Fromage restaurant*

size: 4437.18 cm | ●



4447.18 Formaggio a 2 punte

*Cheese - two tips
Fromage deux pointes*

size: 4447.18 cm | ●



3483.24 Mezzaluna manico tondo

*Mincing knife round handle
Hachoir poignée ronde*

3484.24 Mezzaluna manico piatto

*Mincing knife flat handle
Hachoir poignée plate*

size: 3483.24 cm
3484.24 cm





Made in Italy
Lot. 00516
335711.C

Jolly Sanelli

Made in Italy
Lot. 00516
335711.R

Jolly Sanelli

Made in Italy
Lot. 00516
335711.A

Jolly Sanelli

Made in Italy
Lot. 00516
335711.G

Jolly Sanelli

Made in Italy
Lot. 00516
335711.V

Jolly Sanelli

LINEA *jolly*

Il coltello versatile, sviluppato per ogni impiego in cucina.
Pratico, maneggevole, sempre affilato.

Per un uso amatoriale o professionale, fabbricato per durare nel tempo grazie alla lama da 11 cm. micro-seghettata, disponibile in 10 colori. Disponibile anche con lama liscia, solo nella versione con manico nero.

JOLLY LINE

The versatile knife, developed for each use in the kitchen.

Practical, handy, always sharp.

Suitable for an amateur or professional use, manufactured to be durable thanks to the 11 cm blade. Micro serrated, available in 10 colors. Also available with smooth blade only in the version with black handle.

SÉRIE JOLLY

Le couteau polyvalent, développé pour toutes utilisations en cuisine. Pratique, maniable, toujours aiguisé. Pour une utilisation domestique ou professionnelle, fabriqué pour durer dans le temps grâce à sa lame de 11 cm micro-dentelée, disponible en 10 couleurs. Il est disponible, également, avec une lame lisse, uniquement avec le manche noir.



3347.11 Jolly liscio
Jolly knife smooth edge
Couteaux Jolly lame lisse

Disponibile nei seguenti colori
Available colors / Couleurs disponibles

● 334711.N



3357.11 Jolly microseghettato
Jolly knife micro-serrated edge
Couteaux Jolly lame microdentelée

Disponibile nei seguenti colori
Available colors / Couleurs disponibles

● 335711.N ● 335711.G
● 335711.R ● 335711.M
● 335711.F ● 335711.C
● 335711.V ● 335711.A
● 335711.B ● 335711.I



Caratteristiche principali

Lama

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

Manico

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

Main features

Blade

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

Handle

- *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.*

Caractéristiques principales

Lame

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

Manche

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

LINEA ERGOFORGE

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

ERGOFORGE LINE

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

SÉRIE ERGOFORGE

La collection ERGOFORGE associe des lames, fabriquées selon le principe traditionnel qui consiste à forger au marteau-pilon des barres d'acier spécial incandescentes, à des manches ergonomiques dont le design est basé sur nos recherches spécifiques dans ce domaine. Sanelli garantit que les couteaux de la collection ERGOFORGE sont forgés chacun séparément et en une seule pièce.



1109.15 Disosso

*Narrow boning
Désosser fin*

size: 1109.15 cm



1079.18 Filettare

*Fillet
Filet de sole*

size: 1079.18 cm



3009.22 Arrosto

*Roast
Rôti*

size: 3009.22 cm



3029.22 Pane

*Bread
Pain*

size: 3029.22 cm
3029.32 cm



3049.27 Prosciutto stretto

*Slicing
Saumon*

size: 3049.27 cm



3069.22 Prosciutto

*Ham
Jambon*

size: 3069.22 cm
3069.32 cm



3129.16 Cucina

*Cook
Cuisine*

size: 3129.16 cm
3129.20 cm
3129.25 cm



3139.16 Giapponese

*Japanese
Japonais*

size: 3139.16 cm



3249.10 Spelucchino

*Paring
D'Office*

size: 3249.10 cm



3269.12 Costata lama liscia

*Steak smooth edge
Bifsteck lame lisse*

size: 3269.12 cm



3279.12 Costata lama seghettata

*Steak serrated edge
Bifsteck lame dentelée*

size: 3279.12 cm



3309.07 Verdura

*Vegetable
Légumes*

size: 3309.07 cm



3609.20 Acciaino

*Sharpening steel
Fusil à aiguiser*

size: 3609.20 cm



3649.33 Forchettone

*Carving fork
Fourchette de chef*

size: 3649.33 cm



3123.16

MADE IN ITALY
Lot 00016

Sanelli&h

3823.24

MADE IN ITALY
Lot 00016

Sanelli&h

LINEA SANELLI SAN



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

SANELLI SAN LINE

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

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

SÉRIE SANELLI SAN

Le style oriental rencontre la technologie Sanelli. Les couteaux san SANELLI, entièrement fabriqués dans notre usine de Premana, reproduisent les lignes et les caractéristiques des couteaux artisanaux japonais.

L'affûtage particulier permet d'obtenir une meilleure précision sur la découpe, nécessaire pour les préparations typiquement orientales, considéré comme un véritable art au Japon.

Dans la gamme sont disponibles les modèles traditionnels les plus connus.

CONOSCERE IL COLTELLO KNOW THE KNIFE CONNAÎTRE LE COUPEAU

1 Manico

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

Handle

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

Manche

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

2 Ghiera

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

Ring

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

Anneau

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

3 Marchio a laser

Contiene le seguenti informazioni:

Made in Italy

Marchio di fabbrica

Numero di lotto

Codice dell'articolo

Laser trademark

It contains the following information:

Made in Italy

Factory's trademark

Lot's number

Identification code of the item

Marquage au laser

Il contient les informations:

Made in Italy

Numéro de lot

Code d'identification de l'article

4 Lama

In acciaio inox AISI 420 C

Durezza 58 HRC

Affilatura della lama da un solo lato

La particolare affilatura permette di ottenere una migliore precisione nel taglio, necessaria per le preparazioni tipicamente orientali, considerate in Giappone una vera arte.

Blade

Stainless steel AISI 420 C

58 HRC hardness

Blade sharpening on one side only

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

Lame

En acier inox AISI 420 C

Dureté 58 HRC

Aiguisage de la lame d'une seule partie. L'aiguisage particulier permet d'obtenir une meilleure précision de coupe, nécessaire pour les préparations typiquement orientales, considérées au Japon une véritable art.

SANTOKU

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

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

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

DEBA

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

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

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

YANAGI BA

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

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

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

CHEF

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

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

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

USUBA

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

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

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

SMILE

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

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

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

USO
USE
UTILISATION

3803.16 Santoku

Santoku
Santoku

size: 3803.16 cm



3813.16 Deba

Deba
Deba

size: 3813.16 cm



3823.24 Yanagi ba

Yanagi ba
Yanagi ba

size: 3823.24 cm



3123.16 Chef

Chef
Chef

size: 3123.16 cm



3123.20 Chef

Chef
Chef

size: 3123.20 cm



3833.18 Usuba

Usuba
Usuba

size: 3833.18 cm



3173.16 Smile

Smile
Smile

size: 3173.16 cm





Caratteristiche principali

Lama

- Lama in acciaio inox.
- Carbonio (0,50%) per un'elevata durezza.
- Cromo (14%) ottima resistenza alla corrosione.
- Molibdeno (0,35%) per una maggiore tenuta del filo.
- Affilatura tradizionale a mano con profilo convesso.

Manico

- Manico a doppio stampaggio brevettato.
- Antiscivolo, per una maggiore sicurezza nell'uso.
- Ergonomico, non stanca la mano dell'operatore.
- Antitossico, i materiali sono compatibili con gli alimenti.

Main features

Blade

- Stainless steel blade.
- Particular hard carbon steel (0,50%).
- Ideal concentration of Chromium (14%) for resistance to corrosion.
- Molybdenum steel alloy (0,35%) to make the cutting edge last longer.
- Traditional hand sharpening with a convex profile.

Handle

- Patented, double-moulded handle.
- Non-slip and safe to use.
- Ergonomic, bringing a sharp reduction in user fatigue.
- Non-toxic, the materials used are compatible with foodstuffs.

Caractéristiques principales

Lame

- Lame en acier inoxydable.
- Carbone (0,50%) pour une dureté élevée.
- Concentration idéale de Chromium (14%) pour la résistance à la corrosion.
- Molybdène (0,35%) pour une optimale durée du tranchant.
- Aiguisage manuel traditionnel avec profil convexe.

Manche

- Poignée brevetée à double moulage.
- Antidérapant et sûr à utiliser.
- Ergonomique, apportant une forte réduction de la fatigue des utilisateurs.
- Non toxiques: les matériaux utilisés sont compatibles avec les denrées alimentaires.

LINEA GOURMET

Il rivoluzionario coltello con manico a doppio stampaggio, ergonomico, brevettato, che Sanelli ha creato per i professionisti, in veste classica, per soddisfare tutti gli appassionati che desiderano un prodotto di alta qualità senza rinunciare all'eleganza e al comfort. Lame e manici sono concepiti e fabbricati con gli stessi materiali e le stesse procedure della più conosciuta linea Premana.



GOURMET LINE

The revolutionary knife with patented, double-moulded ergonomic handle which Sanelli created for the professionals with a classical look, to meet the needs of all cooking's lovers who want a high quality, stylish and comfortable product. Blades and handles are designed and manufactured with the same materials and the same process as the best known Premana line, which differs only for basic color of the handle.

SÉRIE GOURMET

Le révolutionnaire couteau avec poignée ergonomique, brevetée à double moulage que Sanelli a créée pour les professionnels, avec un look classique, pour répondre aux besoins de tous les amateurs de cuisine qui recherchent un produit de haute qualité, élégant et confortable. Les lames et les poignées sont conçues et fabriquées avec les mêmes matériaux et le même procédé que la plus connue ligne Premana, et diffère seulement pour la couleur de la poignée.



1008.22 Francese

*Butcher
Boucher*

size: 1008.22 cm



1078.16 Filettare pesce

*Flex. fillet
Filet de sole*

size: 1078.16 cm
1078.18 cm
1078.22 cm



1108.16 Disosso

*Narrow boning
Désosser fin*

size: 1108.16 cm



3008.24 Arrosto

*Roast
Rôti*

size: 3008.24 cm



3028.24 Pane

*Bread
Pain*

size: 3028.24 cm



3048.28 Strettissima

*Salmon slicing
Saumon*

size: 3048.28 cm



3068.24 Prosciutto

*Ham
Jambon*

size: 3068.24 cm



3128.18 Cucina

*Cook
Cuisine*

size: 3128.18 cm
3128.20 cm



3128.21 Trinciante

*Chef
Chef*

size: 3128.21 cm



3168.21 Trinciante olivato

*Indented chef
Chef alveolé*

size: 3168.21 cm



3138.18 Giapponese

*Japanese
Japonais*

size: 3138.18 cm



3158.18 Giapponese olivato

*Indented japanese
Japonais alveolé*

size: 3158.18 cm



3228.16 Falcetta cucina

*Kitchen cleaver
Couperet cuisine*

size: 3228.16 cm



3248.10 Spelucchino

*Paring
D'Office*

size: 3248.10 cm



3278.12 Costata

Steak
Bifsteck

size: 3278.12 cm



3288.11 Tavola seghettato

Table
Table

size: 3288.11 cm



3298.12 Pomodoro

Tomato
Tomate

size: 3298.12 cm



3308.06 Verdura

Vegetable
Légumes

size: 3308.06 cm



3428.07 Pelapatate

Potato
Éplucheur pommes de terre

size: 3428.07 cm



3608.22 Acciaino

Sharpening steel
Fusil à aiguiser

size: 3608.22 cm



3648.33 Forchettone forgiato

Forged carving fork
Fourchette chef

size: 3648.33 cm



LINEA Ceramica

I coltelli in ceramica di Sanelli sono costruiti con lame in ceramica (ossido di zirconio sinterizzato) e manici in Polipropilene caricato. Entrambi i materiali impiegati sono antibatterici e certificati per il contatto con le sostanze alimentari. Le lame si contraddistinguono per l'elevata durezza e igienicità e sono adatte soprattutto al taglio di verdure, frutta, carne e cibi cotti.

CERAMICA LINE

Sanelli's ceramic knives have ceramic blades (made of sintered zirconium oxide) and reinforced polypropylene handles. Both materials are bacterially inert and certified for use in contact with foodstuffs. The most outstanding features of ceramic blades are their hardness and hygiene, making them particularly suitable for cutting and slicing vegetables, fruit, meat and cooked foods.

SÉRIE CERAMICA

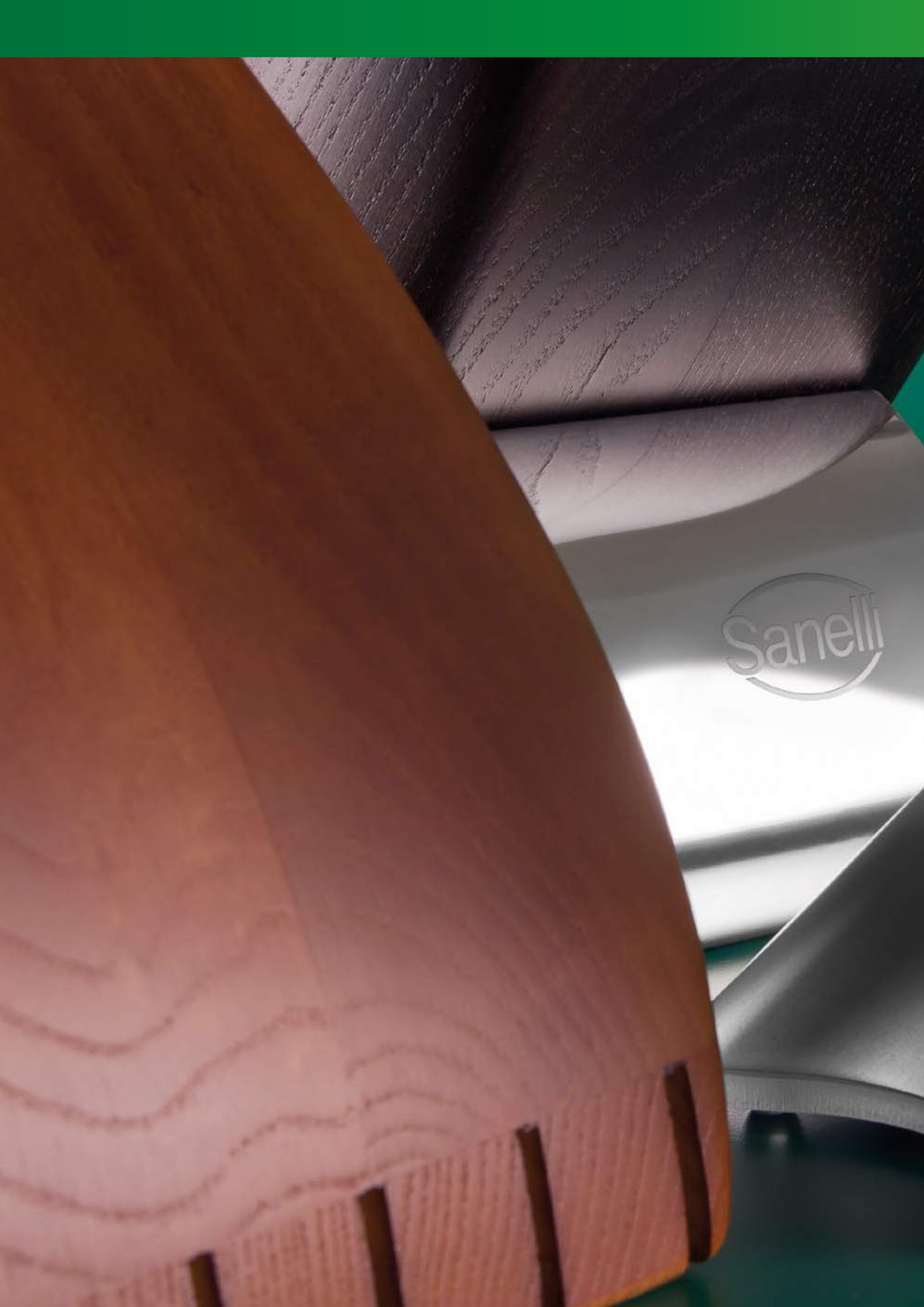
Les couteaux en céramique de Sanelli sont fabriqués avec lames en céramique (en oxyde de zirconium compressé) et poignées en polypropylène renforcé. Les deux matériaux sont anti-bactériens et certifiés pour une utilisation en contact avec les denrées alimentaires. Les caractéristiques les plus remarquables des lames en céramique sont leur dureté et leur hygiène, ce qui les rend particulièrement adaptés pour couper et trancher les légumes, les fruits, la viande et les aliments cuits.



3115.08 cm

3115.13 cm

3115.18 cm



Sanelli

CEPPI E CONFEZIONI

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

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

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

BLOCKS AND SETS

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

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

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

TROUSSES ET BLOCS

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

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

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

Ceppo 4 pz Obliquo tabacco

Oblique block 4 pcs. Tobacco tone
Bloc 4 pcs. Oblique teinte Tabac

927604 Premana Professional
927704 Lario
927804 Gourmet
927404 Giotto
927904 Ergoforge



Ceppo 4 pz Obliquo bianco

Oblique block 4 pcs. White tone
Bloc 4 pcs. Oblique teinte Blanc

927604B Premana Professional
927704B Lario
927804B Gourmet
927404B Giotto
927904B Ergoforge



Domino 5 pz faggio tinta ciliegio

Knife drawer 5 pcs. cherry tone
Porte couteaux 5 pcs. teinte cerisier

932605T Premana Professional
932805T Gourmet
992055T Ergoforge



Ceppo Leck 5 pz rovere

Block 5 pcs. Leck oakwood
Bloc Leck 5 pcs. rouvre

931605 Premana Professional
931705 Lario
931805 Gourmet
931405 Giotto
990055 Ergoforge



Ceppo Leck 6 pz tinta ciliegio

Block 6 pcs. Leck cherry tone
Bloc Leck 5 pcs. teinte cerisier

931606 Premana Professional
931706 Lario
931806 Gourmet
931406 Giotto
990165 Ergoforge



Ceppo 5 pz con pietra affilacoltelli

Block 5 pcs. w/sharpening stone
Bloc pierre aiguiser 5 pz.

929605 Premana Professional
929805 Gourmet
999055 Ergoforge



Ceppo Ala 5 pz tinta ciliegio

Block Ala 5 pcs. cherry tone
Bloc Ala 5 pcs. teinte cerisier

950605 Premana Professional
950805 Gourmet
950405 Giotto
995055 Ergoforge



Ceppo Ala 5 pz tinta wenghé

Block Ala 5 pcs. wenghé tone
Bloc Ala 5 pcs. teinte wenghé

950605W Premana Professional
950805W Gourmet
950405W Giotto
995055W Ergoforge



Ceppo Rio 5 pz tinta ciliegio

Block Rio 5 pcs. cherry tone
Bloc Rio 5 pcs. teinte cerisier

936605 Premana Professional
936805 Gourmet
936405 Giotto
993055 Ergoforge



Ceppo Rio 5 pz tinta wenghé

Block Rio 5 pcs. wenghé tone
Bloc Rio 5 pcs. teinte wenghé

936605W Premana Professional
936805W Gourmet
936405W Giotto
993055W Ergoforge



Ceppo Rio 6 pz tinta ciliegio

Block Rio 6 pcs. cherry tone
Bloc Rio 6 pcs. teinte cerisier

936606 Premana Professional
936806 Gourmet
936406 Giotto
992065 Ergoforge



Ceppo 6 pz rovere

Block 6 pcs. Oakwood
Bloc 6 pcs. rouvre

941606 Premana Professional
941706 Lario
941806 Gourmet
935406 Giotto
990065 Ergoforge



Ceppo 7 pz tinta noce

Block 7 pcs. nut-brown tone
Bloc 7 pcs. teinte noyer

937607 Premana Professional
937807 Gourmet
990075 Ergoforge



Ceppo Maxime 8 pz rovere

Block 8 pcs. Maxime oakwood
Bloc Maxime 8 pcs. rouvre

945608 Premana Professional
945808 Gourmet



Ceppo Maxime 13 pz rovere

Block 13 pcs. Maxime oakwood
Bloc Maxime 13 pcs. rouvre

946613 Premana Professional
946813 Gourmet
990035 Ergoforge



Tagliere Duo 2 pz faggio

Cutting board Duo 2 pcs.
Tranchoir Duo 2 pcs.

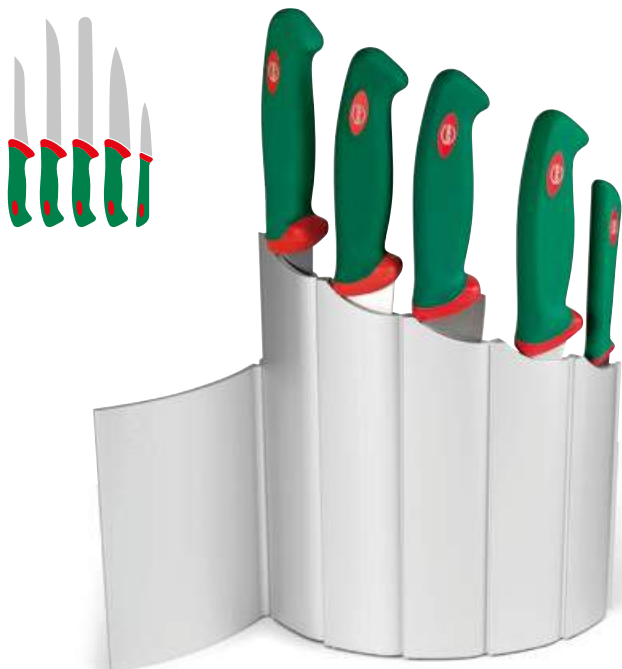
920602 Premana Professional
920802 Gourmet
920402 Giotto
992025 Ergoforge



SNAKE Sistema in alluminio anodizzato opaco 5 pz

Matt anodized aluminium system 5 pcs
Système aluminium anodisé mat

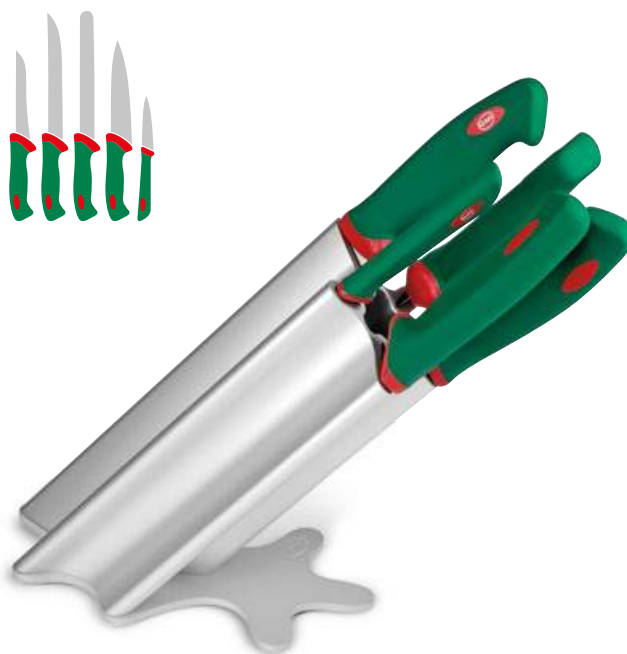
955605 SNAKE Premana Professional
955805 SNAKE Gourmet
955905 SNAKE Ergoforge



STAR Sistema in alluminio anodizzato opaco 5 pz

Matt anodized aluminium system 5 pcs
Système aluminium anodisé mat

956605 STAR Premana Professional
956805 STAR Gourmet
956905 STAR Ergoforge



SNAKE Sistema in alluminio anodizzato lucido 5 pz

Polished anodized aluminium system 5 pcs
Système aluminium anodisé poli

957605 SNAKE Premana Professional
957805 SNAKE Gourmet
957905 SNAKE Ergoforge



STAR Sistema in alluminio anodizzato lucido 5 pz

Polished anodized aluminium system 5 pcs
Système aluminium anodisé poli

956605 STAR Premana Professional
956805 STAR Gourmet
956905 STAR Ergoforge



**Confezione costata
lama liscia 6 pz**

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

902906 Ergoforge



**Confezione costata
lama seghettata 6 pz**

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

903606 Premana Professional
903706 Lario
903806 Gourmet
903406 Giotto
903906 Ergoforge



**Confezione tavola
6 pz**

*Table knife set 6 pcs.
Coffret 6 pcs. table*

904706 Lario
904806 Gourmet



**Confezione
2 pz**

*Professional set 2 pcs.
Coffret professional 2 pcs.*

900602 Premana Professional
900702 Lario
900802 Gourmet



**Confezione Sushi
4 pz**

*Sushi Set 4 pcs.
Trousse Sushi 4 pcs.*

908604 Premana Professional



**Confezione
4 pz**

*Set 4 pcs.
Trousse 4 pcs.*

908604 Premana Professional
907704 Lario
909804 Gourmet





ACCESSORI

Sanelli, sempre all'avanguardia nella scelta di forme e materiali, offre una vasta gamma di prodotti affini alla coltelleria; strumenti prodotti secondo gli standard più elevati, di qualità comprovata e che esaltano la professionalità degli utilizzatori. Sanelli ha pensato e creato una linea di coltelleria da formaggio adatta a soddisfare ogni esigenza di taglio, tanto per professionisti quanto per raffinate casalinghe; di forbici, tecnicamente perfette, risultato di una lavorazione accurata che ne garantisce l'affilatura persistente e l'assoluta sicurezza; di accessori professionali e utensili da cucina qualitativamente sempre perfetti e affilati.

ACCESSORIES

Sanelli, always at the forefront in the choice of forms and materials, offers a wide range of related products to cutlery; tools produced in compliance with the highest quality standard, designed to enhance the professionalism of the users.

Sanelli has developed a line of cheese knives suited to meet any cutting requirement, both for professionals and for home-refined; Also Sanelli's scissors, technically perfect, represent the result of a thorough process that ensures its lasting sharpening and the absolute safety; Sanelli's commitment is also to offer professional accessories and kitchen tools sharpened and qualitatively always perfect.

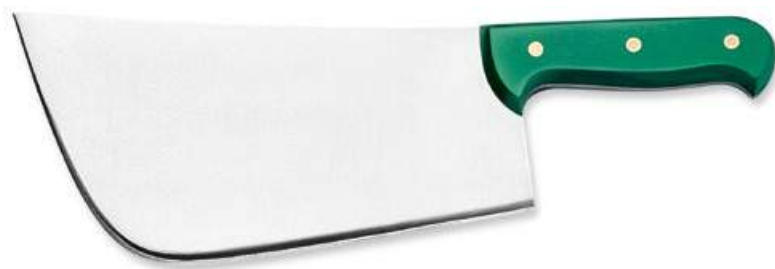
EQUIPEMENT

Sanelli, toujours à l'avant-garde dans le choix des formes et des matériaux, offre une vaste gamme de produits liés à la coutellerie; instruments fabriqués selon les standards les plus hauts, de qualité éprouvée qui améliorent le professionnalisme des utilisateurs. Sanelli a pensé et créé une ligne de coutellerie pour fromage adaptée à satisfaire chaque exigence de coupe, soit pour professionnels soit pour ménagères raffinées; de ciseaux, techniquement parfaites, résultat d'un travail soigné qui en garantit l'aiguillage durable et la sûreté absolue; d'accessoires professionnels et outils de cuisine qualitativement toujours parfaits et tranchants.

1342.26 Falcetta svizzera

*"Svizzera" Cleaver
Feuille suisse*

size: 1342.26 cm (0,8 kg)



1382.13 Falcetta Genovese pl. inox

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

size: 1382.13 - 22 cm (1,3 kg) inox



1422.20 Falcetta salumiere inox

*Stainless steel cleaver
Couperet lourd inox*

size: 1422.20 cm (1,2 kg)
1422.22 cm (1,4 kg)
1422.25 cm (1,6 kg)



1432.34 Falcetta pesce spada inox

*Swordfish stainless steel cleaver
Couperet espadon inox*

size: 1432.34 cm (1,2 kg)



1462.45 Sega macello comune cambio rapido

*Carbon steel bone saw rapid change
Scie boucher changement rapide*

size: 1462.45 cm
1462.50 cm
1482.45 cm (inox)



1560.45 Lama ricambio sega macello

*Carbon steel blade
Lame pour scie*

size: 1560.45 cm
1560.50 cm



396070 Batticarne inox

*Stainless steel pounder
Pilon à viande inox*

size: 396070 (0.7 kg)



165015 Batticarne

*Stainless steel meat pounder
Pilon à viande*

size: 165015 (1,5 kg)
165020 (2 kg)



166010 Batticarne quadro

*Stainless steel meat pounder square
Batte cotelettes*

size: 166010 (1 kg)



168010 Batticarne paletta tondo

*Stainless steel meat pounder round
Batte cotelettes rond*

size: 168010 (1 kg)



196200 Pungisalame pl. inox con proteggispilli

*Nylon salami pricker with cover needles
Pique saucissons avec sauve épingles*



2000.12 Gancio ad ancora

Stainless steel anchor hook
Crochet ancre

size: 2000.12 cm



2040.21 Gancio snodato

Stainless steel turning hook
Crochet tournant

size: 2040.21 cm
2040.24 cm



206100 Gancio ad esse inox

Stainless steel "S" hook
Crochet à "S"

size: 206100 10 cm
206120 12 cm
206140 14 cm
206160 16 cm
206180 18 cm
206200 20 cm



2070.19 Ago lardellare

Lardin needle
Aiguille à larder

size: 2070.19 cm



210000 Pinza affettati

Ham pliers
Pinces charcuterie



402000 Apriscatole titan

"Titan" can opener
Ouvre bôîtes "Titan"



244030 Tagliere polietilene

Cutting Board - Polyethylene
Planche à découper - polyéthylène

size: 244030 40 x 30 cm | ○ ● ● ● ●
245030 50 x 30 cm | ○ ● ● ● ●
246040 60 x 40 cm | ○ ● ● ● ●

○ -2B ● -2V ● -2R ● -2A ● -2G
spessore / thickness / épaisseur: 2 cm



252400 Tagliere tondo faggio

Round Cutting board - beech tree
Planche à découper - Hêtre

size: 252400 Ø 24 cm
spessore / thickness / épaisseur: 2 cm



253020 Tagliere rettangolare faggio

Cutting board - beech tree
Planche à découper - Hêtre

size: 253020 30 x 20 cm
spessore / thickness / épaisseur: 2 cm



285060 Grembiule maglia acciaio

Stainless steel apron
Tablier maille d'acier

size: 285060 size M
285075 size L



280008 Guanto antitaglio

Anti-cut Glove
Gant anti coupure

size: 280008 size 8
280009 size 9



281007 Guanto maglia acciaio

Stainless Steel protective glove
Gant maille d'acier

size: 281007 size S
281008 size M
281009 size L



1980.30 Squamapesce professionale

*Scaling fish
Exfolier poisson*

size: 1980.30 cm



3860.20 Forbice pesce inox manico verniciato

*Stainless steel fish shears green
Ciseaux à poisson vert*

size: 3860.20 cm



3850.19 Forbice pesce inox

*Fish shears
Ciseaux à poisson*

size: 3850.19 cm



3852.20 Forbice pesce Laser

*Modern Fish shears
Ciseaux à poisson moderne*

size: 3852.20 cm



3890.17 Pinza spina pesce professional

*Professional fish tong
Pincés fiche professionnelle*

size: 3890.17 cm



228000 Pinza spina pesce

*Fish tong
Pincés fiche poisson*

size: 228000 11 cm



2290.13 Pinza spina pesce LX

*Fish tongs LX
Pincés fiche poisson LX*

size: 2290.13 cm



2210.30 Pinza cucina punta arrotondata

*Kitchen tongs rounded tip
Pinces cuisine pointe arrondie*

size: 2210.30 cm



2220.30 Pinza cucina piegata

*Kitchen tongs offset
Pinces cuisine coudée*

size: 2220.30 cm



2200.28 Pinza cucina

*Kitchen tongs
Pinces cuisine*

size: 2200.28 cm



3870.19 Forbice cucina tutto inox smontabile

*Stainless steel kitchen shears dismantlable
Ciseaux cuisine inox démontable*

size: 3870.19 cm



3880.20 Forbice cucina inox

*Kitchen shears inox
Ciseaux cuisine inox*

size: 3880.20 cm



3884.20 Forbice cucina inox manico plastica smontabile

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

size: 3884.20 cm



3886.21 Forbice cucina inox

*Stainless steel scissor
Ciseaux cuisine inox*

size: 3886.21 cm



3760.24 Trinciapollo Super satinato inox

Poultry shears "Super"
Ciseaux à volailles satiné

size: 3760.24 cm



3780.26 Trinciapollo inox finissimo

Poultry shears extra fine
Ciseaux à volailles fin

size: 3780.26 cm



3840.25 Trinciapollo "Gazzella" inox

Poultry shears "Gazzella"
Ciseaux à volailles "Gazzella"

size: 3840.25 cm



3890.18 Pinza gamberoni inox

Lobster shears
Pince à homards

size: 3890.18 cm



3860.18 Forchettine aragosta inox

Small lobster forks
Fourchette à homards

size: 3860.18 cm



3710.30 Barra magnetica

Magnetic knife holder
Barre magnetique

size: 3710.30 cm
3710.45 cm



3940.18 Masticatore curvo

Curved plat. mincer
Masticateur courbe

size: 3900.18 cm crom.
3940.18 cm inox



346100 Pelapatate Castor
Potato peeling "Castor"
Eplucheur Castor



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



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



402300 Mandolina 3 usi
Mandolin multiple slicing
Mandoline trois versions



270001 Grembiule cuoco verde
Green chef apron
Tablier chef vert



7400.35 Portarotolo - pellicola/alluminio 35 cm
Cling film/foil dispenser 35 cm
Distributeur film alimentaire 35 cm

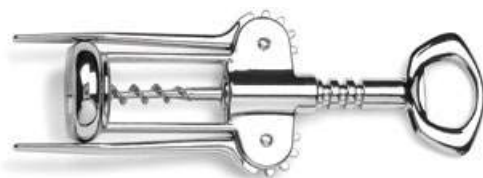


742070 Clip per sacchetti
Bag Clips
Clips à sachet

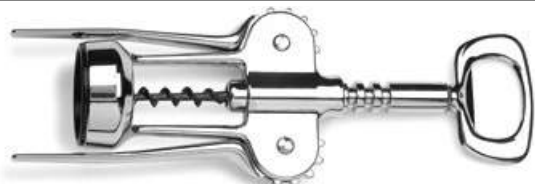
size: 742070 mini 7 cm
 742100 maxi 10 cm



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



4030.18 Tagliatartufi lama seghettata
Truffle slicer indented blade
Râpe à truffles lame dentelée

size: 4030.18 cm



4030.20 Tagliatartufi lama liscia
Truffle slicer straight blade
Râpe à truffles lame lisse

size: 4030.20 cm



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



890007 Set per aragosta 7 pz
Lobster set
Set homard



7142.08 Arricciaburro
Butter curler
Coquilleur à beurre

size: 7142.08 cm



7142.16 Levatorsoli
Apple core remover
Vide-pomme

size: 7142.16 Ø 16 mm



7152.06 Sbuccia arance
Orange Peeler
Eplucheur à orange

size: 7152.06 cm



7162.04 Rigalimoni
Zester
Zesteur

size: 7162.04 cm



7172.25 Scavino
Baller
Evideur

size: 7172.25 Ø 25 mm



7182.09 Coltello decoratore
Decorating knife
Couteau à décorer

size: 7182.09 cm



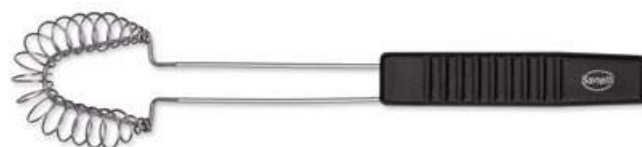
7232.10 Coltello pompelmo
Grapefruit knife
Couteau à pamplemousse

size: 7232.10 cm



7242.12 Frusta
Whisk
Fouet

size: 7242.12 cm



731216 Grattuggia
Grater
Râpe

size: 731216 Fine 34 cm
 732216 Media 34 cm
 733216 Grande 34 cm



7432.06 Pelapatate
Potato peeler
Eplucheur pommes de terre

size: 7432.06 cm



432305 Pavia

Parmesan
Parmesan

size: 432305 - 05 cm
432307 - 07 cm



432309 Pavia

Parmesan
Parmesan

size: 432309 - 09 cm
432311 - 11 cm
432312 - 12 cm



434309 A uncino

"Uncino"
Crochet

size: 434309 - 9 cm



436314 Milano

"Milano"
Type "Milano"

size: 436314 - 14 cm



438314 Bergamo

"Bergamo"
Type "Bergamo"

size: 438314 - 14 cm



440316 Punta quadra

"Punta quadra"
Pointe carrée

size: 440316 - 16 cm



442315 Vercelli

"Vercelli"
Type "Vercelli"

size: 442315 - 15 cm



450314 Campana

"Campana"
Cloche

size: 450314 - 14 cm
450316 - 16 cm



212000 Filo tagliaformaggio inox

Wire cheese cutter
Coupe fromage à fil

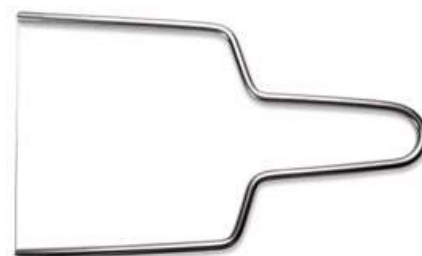
size: 212000 - 130 cm



473023 Archetto filo

Wire cheese cutter
Coupe fromage à fil

size: 473023 - 23 cm



500035 Ricamo liscia

*Embroidery
Broder*

size: 500035 (3 1/2")

**504045 Anelli grandi**

*Embroidery large ring
Broder anneau grand*

size: 504045 (4 1/2")

**508035 Pipite nuovo modello professionale**

*Professional cuticle modern
Envies courbes*

size: 508035 (3 1/2")

**510035 Unghie nuovo modello professionale**

*Professional nail modern
Ongles courbes*

size: 510035 (3 1/2")

**508135 Pipite inox**

*Inox professional cuticle modern
Envies courbes inox*

size: 508135 (3 1/2")

**510135 Unghie inox**

*Inox professional nail modern
Ongles courbes inox*

size: 510135 (3 1/2")

**512035 Pipite professionali**

*Professional cuticle
Envies courbes*

size: 512035 (3 1/2")
512040 (4")



514035 Unghie professionali

*Professional nail
Ongles courbes*

size: 514035 (3 1/2")
514040 (4")



514045 Unghie

*Professional nail
Ongles courbes*

size: 514045 (4 1/2")



516035 Unghie strozzate

*Nail cut blade
Envies courbes*

size: 516035 (3 1/2")



518035 Pipite lancia

*Cuticle extra fine
Envies courbes*

size: 518035 (3 1/2")



534011 Tronchesino pelle

*Cuticle nipper
Pinces à envie*

size: 5340.11 cm



536011 Tronchesino unghie

*Nail nipper
Pinces à ongles*

size: 5360.11 cm
5360.13 cm



548055 Parrucchiere professional

*Professional barber shears
Coiffeur*

size: 548055 (5 1/2")
548065 (6 1/2")



552040 Lavoro

*Household
Ménage*

size: 552040 (4")
552045 (4 1/2")
552050 (5")
552055 (5 1/2")
552060 (6")
552065 (6 1/2")


556060 Sartina

*Tailor
Tailleur*

size: 556060 (6")
556065 (6 1/2")
556070 (7")
556075 (7 1/2")
556080 (8")


560040 Merciaio

*Professional cuticle modern
Envies courbes*

size: 560040 (4")
560050 (5")


568070 Tagliacampioni


*Pinking
Zig-zag*

size: 568070 (7")


574070 Cesoa sarto verniciata

*Tailor enamelled handle
Tailleur vernis noir*

size: 574070 (7")
574080 (8")
574090 (9")
574100 (10")


588055 Elettricista plastificate rette

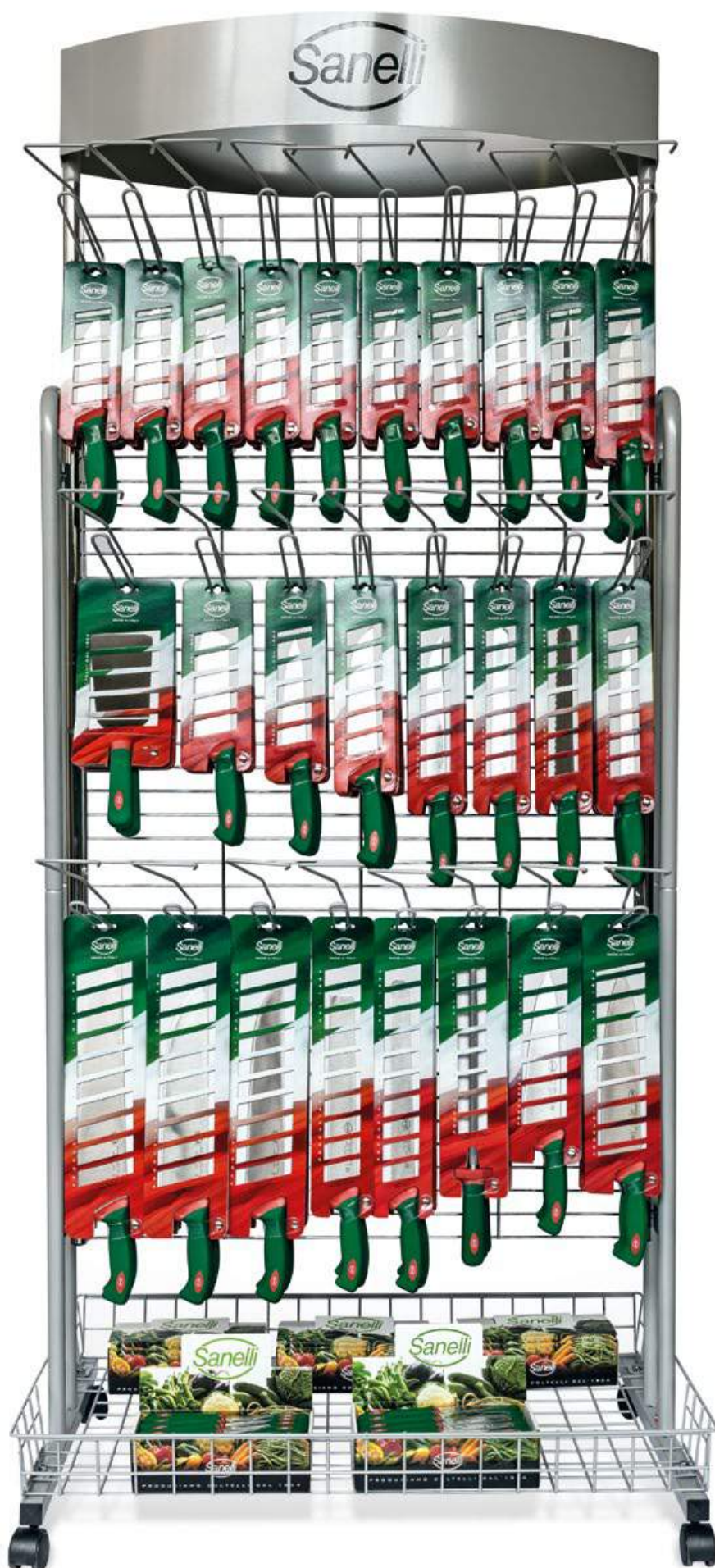
*Stright electr.plast.coated
Electricien*

size: 588055 (5 1/2")



958150 Espositore grande per coltelli professionali

*Big "floor" display stand
Presentoir à terre grand*



957013 Espositore legno

*Small wood display w/magnetic holder
Presentoir bois petit/barre magnetique*



962108 Espositore piccolo da terra

*Medium "floor" display stand
Presentoir à terre moyen*



960120 Espositore girevole da banco

*Medium turning counter display stand
Presentoir comptoir tournant moyen*



963100 Espositore triangolare girevole da banco piccolo

*Little turning counter display stand
Presentoir comptoir tournant petit*



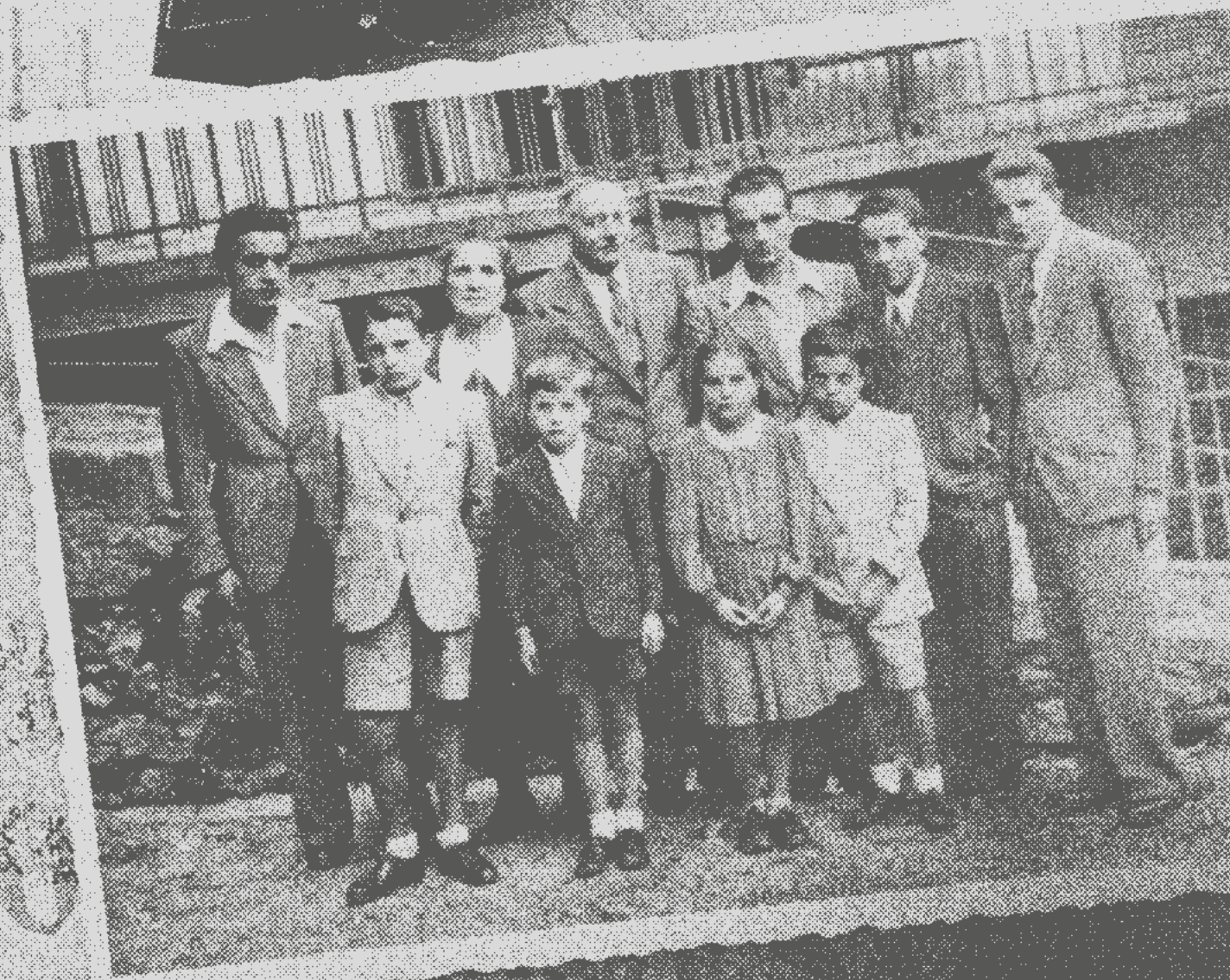
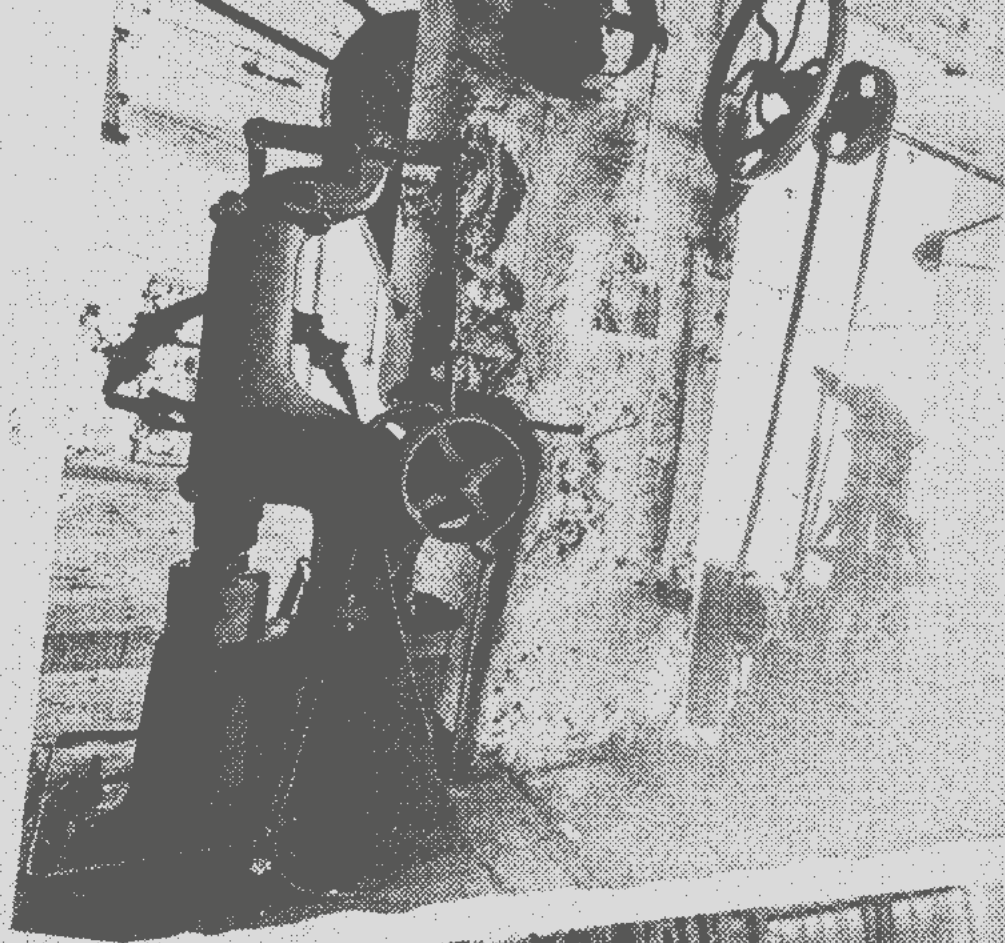

Ditta Silvio Sanelli
FABBRICA DI COLTELLERIE


S.S.A.
STAINLESS - STEEL


Sanelli
INOX


Sanelli
INOX


Sanelli





COLTELLERIE SANELLI^{STI}

salda robot
23834 PREMANA (Lecco)

ufficio e magazzino
23900 Lecco
Corso Carlo Alberto 122/b
Tel. +39 0341 361368 - +39 0341 361353
Fax. + 39 0341 284952
www.sanelli.com
info@sanelli.com