

MADE IN ITALY



Coltellerie  *Paolucci*
Dal 1791



IMPRESA STORICA D'ITALIA



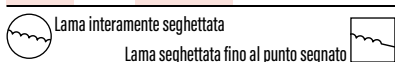
Millennium3



2024

CATALOGO
CATALOG

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI PER CONF.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	
COLTELLI DA TAVOLA, PER BISTECCA E VARI TABLE AND STEAK KNIVES AND VARIOUS							
MILLENNIUM3							
668	11		Spelucchino, manico in nylon, lama inox <i>Paring knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 016686		● ★ ●
						TEMPERA A GHIACCIO	
2668	9		Spelucchino, manico in nylon, lama inox seghettata <i>Paring knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	6	8 015506 460632		●
						TEMPERA A GHIACCIO	
* 532	8		Coltello per legumi, manico in nylon, lama inox <i>Legumes knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 059881		● ●
Δ 709	11		Coltello da tavola, manico in nylon, lama inox seghettata <i>Table knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	6	8 015506 036080		● ●
Δ 2709	11		Coltello da tavola, manico in nylon, lama inox liscia <i>Table knife, nylon handle, smooth s/steel blade</i>	6	8 015506 091058		●
710	11		Coltello per bistecca, manico in nylon, lama inox seghettata <i>Steak knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	6	8 015506 036097		● ★
* 2509	19		Forchetta 4 denti, inox, manico in durafol <i>S/steel 4 teeth table fork, colourwood handle</i>	6	8 015506 062966		●
						190 mm.	
* 2558	12		Coltello per bistecca, manico in durafol, lama inox seghettata <i>Steak knife, colourwood handle, serrated s/steel blade</i>	6	8 015506 463893		●
* 2559	12		Coltello da tavola, manico in durafol, lama inox seghettata <i>Table knife, colourwood handles, serrated s/steel blade</i>	6	8 015506 463916		●
Δ 2548	12		Coltello "Steak House", manico in ulivo, lama inox seghettata <i>"Steak House" knife, olive handle, serrated s/steel blade</i>	1	8 015506 144518		●
628	7		Roncolina per verdura, manico in nylon, lama inox <i>Vegetable knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 036066		● ★ ●
						TEMPERA A GHIACCIO	
* 784	10		Spalmaburro, manico in nylon, lama inox <i>Butter knife, nylon handle, s/steel smooth blade</i>	6	8 015506 036011		●



Le confezioni contengono coltelli assortiti nei vari colori disponibili e riportati vicino alle foto dei prodotti

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

COLTELLI DA TAVOLA, PER BISTECCA E VARI TABLE AND STEAK KNIVES AND VARIOUS

MILLENNIUM3










* 740	spess. 1,4 mm. 12		Coltello per formaggio, manico in nylon, lama inox <i>Cheese knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 036110		 
Δ 4840	spess. 1,5 mm. 11		Coltello per agrumi, lama inox seghettata, mco a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Citrus knife, serrated s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072064		
780	spess. 2 mm. 7		Apriscatole, manico in nylon, inox <i>Tin-opener, nylon handle, s/steel</i>	6	8 015506 048892		
2537	spess. 1,2 mm. 3		Coltello per castagne, manico in nylon, lama inox <i>Chestnuts knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 047352		
4670	spess. 2 mm. 5		Apriostriche, lama inox, manico in nylon <i>Oyster opener, s/steel blade, nylon handle</i>	6	8 015506 072071		
















I nostri coltelli vengono tutti affilati e garantiti, pronti al taglio.
Posti in elegante, personalizzata e sufficientemente robusta confezione, viene così garantita la sicurezza al venditore, quando deve maneggiare il coltello per la vendita.
Altresì, mette in sicurezza l'acquirente nel portarlo nel luogo di utilizzo dopo l'acquisto.

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI PER CONF.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	
<h2 style="text-align: center;">GADGETS DA CUCINA KITCHEN GADGETS</h2>							
* 841	9		Coltello per decorare, inox, manico in nylon <i>Decorating knife, s/steel, nylon handle</i>	6	8 015506 058563		●
* 843	Ø30		Scavino per frutta, inox, Ø cm. 3, manico in nylon <i>Parisian scoop, s/steel, Ø cm. 3, nylon handle</i>	6	8 015506 052783		●
844	Ø 22-25		Scavino per frutta, doppio, inox, Ø cm. 2,2 e cm. 2,5, manico in nylon <i>Double parisian scoop, s/steel, Ø cm. 2,2 e cm. 2,5, nylon handle</i>	6	8 015506 052127		●
845	16		Levator solo, inox, manico in nylon <i>Apple corer, s/steel, nylon handle</i>	6	8 015506 052134		●
* 846	6		Pelapatate, inox, manico in nylon <i>Potato peeler, s/steel, nylon handle</i>	6	8 015506 052141		●
* 847	8,5		Arricciaburro, inox, manico in nylon <i>Butter curler, s/steel, nylon handle</i>	6	8 015506 052158		●
848	4		Gratta limone, inox, manico in nylon <i>Lemon grater, s/steel, nylon handle</i>	6	8 015506 052165		●
Δ 849	4		Decoratore per limone, inox, manico in nylon <i>Lemon decorator, s/steel, nylon handle</i>	6	8 015506 052172		●
* 850	10		Raschietto per taglieri in polietilene, inox, manico in nylon <i>S/steel scrapes for cutting boards, nylon handle</i>	3	8 015506 052219		●
* 851	10		Decora frutta, inox, manico in nylon <i>Fruit decorator, s/steel, nylon handle</i>	3	8 015506 052806	✓ 	●
Δ 852	Ø5		Rotella per pasta, inox, Ø cm. 5, manico in nylon <i>Pastry wheel, s/steel, Ø cm. 5, nylon handle</i>	6	8 015506 052813		●

MILLENNIUM3


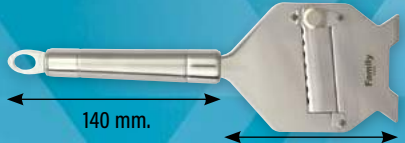










ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	
GADGETS DA CUCINA							
KITCHEN GADGETS							
MILLENNIUM3							
853	Ø6		Rotella per pizza, inox, Ø cm. 6, manico in nylon <i>Pizza cutter, s/steel, Ø cm. 6, nylon handle</i>	6	8 015506 052820		●
854	Ø10		Rotella per pizza, inox, Ø cm. 10, manico in nylon <i>Pizza cutter, s/steel, Ø cm. 10, nylon handle</i>	6	8 015506 052837		●
856	4		Pungisalame, inox, manico in nylon <i>Sausage pricker, s/steel, nylon handle</i>	6	8 015506 052844		●
* 857	11		Paletta affetta formaggio, inox, manico in nylon <i>Cheese plane, s/steel, nylon handle</i>	6	8 015506 055623		●
* 858	12		Pelapatate, inox, manico in nylon <i>Julienne cutter, s/steel, nylon handle</i>	6	8 015506 058570		●
861	13		Grattugia, inox, manico in nylon <i>Grater, s/steel, nylon handle</i>	6	8 015506 058587		●
* 864	8		Pelacarote girevole, inox, manico in nylon <i>Swivel peeler, s/steel, nylon handle</i>	6	8 015506 058594		●
* 831	5		Coltello per decorare, inox, curvo, grande, manico in nylon <i>S/steel carving tool round, big, nylon handle</i>	6	8 015506 060207		●
* 872	5		Coltello per decorare, inox, curvo, piccolo, manico in nylon <i>S/steel carving tool round, small, nylon handle</i>	6	8 015506 060214		●

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	
GADGETS DA CUCINA							
KITCHEN GADGETS							MILLENNIUM3
* 874	5		Coltello per decorare, inox, zig-zag, manico in nylon <i>S/steel carving tool double "V", nylon handle</i>	6	8 015506 060221		
* 879	5		Coltello per decorare, inox, triangolare, manico in nylon <i>S/steel carving tool "V", nylon handle</i>	6	8 015506 060238		
* 881	5		Coltello per decorare, inox, quadrato, manico in nylon <i>S/steel carving tool edged, nylon handle</i>	6	8 015506 060245		
* 888	5		Scavino per melone, inox, manico in nylon <i>Melon baller, s/steel, nylon handle</i>	6	8 015506 060252		
* 900	6		Coltello per decorare, inox, lama curva, manico in nylon <i>S/steel decorating knife, curved blade, nylon handle</i>	6	8 015506 060269		
* 929	5		Pietra affilante in ceramica, manico in nylon <i>Ceramic sharpening stone, nylon handle</i>	6	8 015506 060276		
* 937	-		Set 8 pezzi inox per decorare, manici in nylon <i>8 s/steel pcs. set of decorating knives, nylon handles</i>	1	8 015506 060283	Misure aperte: cm. 26 x cm. 19 Misure chiuso: cm. 9,5 x cm. 19	 <p>Contiene: art. 831 art. 872 art. 874 art. 879 art. 881 art. 888 art. 900 art. 929</p>
1916	15		Levatappi interamente nichelato modello barman <i>Entirely nickel-plated bottle opener "barman" model</i>	12	8 015506 462810		
917	13		Levatappi nichelato modello classico <i>Nickel-plated bottle opener classic model</i>	12	8 015506 057399		
918	11		Levatappi nichelato per cameriere <i>Nickel-plated bottle opener "waiter" model</i>	12	8 015506 057405		

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI PER CONF.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES

MILLENNIUM3











9027	-		Affilcoltelli, corpo in acciaio inox, impugnatura in polipropilene <i>Knife sharpener, stainless steel body, handgrip of polypropylene</i>	6	8 015506 138371		190 mm.
Δ 1139	25		Affetta tartufo inox, regolabile, manico in acciaio inox <i>Adjustable s/steel truffle slicer, with handle</i>	12	8 015506 085880		140 mm. 110 mm.
1266	31		Pinza lunga inox da cucina <i>S/steel long kitchen tweezers</i>	6	8 015506 088348		
256	10		Pinza inox per affettati <i>Stainless steel tweezers for sliced food</i>	6	8 015506 008810		100 mm. 50 mm.
716	14		Spatola per lasagne, manico in nylon, inox <i>Lasagne spatula, nylon handle, s/steel</i>	6	8 015506 036127		h. 88 mm.
725	14		Spatola retta da pasticceria, manico in nylon, inox <i>Baker spatula, straight, nylon handle, s/steel</i>	6	8 015506 051991		● *
725	18		Spatola retta da pasticceria, manico in nylon, inox <i>Baker spatula, straight, nylon handle, s/steel</i>	6	8 015506 052004		● *
725	22		Spatola retta da pasticceria, manico in nylon, inox <i>Baker spatula, straight, nylon handle, s/steel</i>	6	8 015506 052028		● *
725	26		Spatola retta da pasticceria, manico in nylon, inox <i>Baker spatula, straight, nylon handle, s/steel</i>	6	8 015506 036134		● *
Δ 725	30		Spatola retta da pasticceria, manico in nylon, inox <i>Baker spatula, straight, nylon handle, s/steel</i>	6	8 015506 052035		● *
Δ 725	36		Spatola retta da pasticceria, manico in nylon, inox <i>Baker spatula, straight, nylon handle, s/steel</i>	6	8 015506 052042		● *
* 2530	26		Spatola per fritto, curva, manico in nylon, inox <i>Curved fry spatula, nylon handle, s/steel</i>	3	8 015506 043903		● *

Le confezioni contengono coltelli assortiti nei vari colori disponibili e riportati vicino alle foto dei prodotti

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES


MILLENNIUM3

* 2531	17		Spatola per fritto, manico in nylon, inox <i>Fry spatula, nylon handle, s/steel</i>	3	8 015506 059904		● ●
* 745	15		Spatola per dolci, manico in nylon, inox <i>Cake spatula, nylon handle, s/steel</i>	3	8 015506 063567		●
2525	12		Spatola per pizza, manico in nylon, inox <i>Pizza spatula, nylon handle, s/steel</i>	6	8 015506 048885		●
* 4552	18	spess. 2 mm.	Coltello per pizza, lama inox con taglio ondulato, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Pizza knife, serrated s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 084395		●
514	12	spess. 4,5 mm.	Coltello per formaggio, manico in nylon, lama inox <i>Cheese knife, nylon handle, s/steel blade</i>	3	8 015506 052868		●
Δ 513	10	spess. 4 mm.	Coltello segna forme, manico in nylon, lama inox <i>Knife for grana cheese, nylon handle, s/steel blade</i>	3	8 015506 048489		●
567	14	spess. 2,5 mm.	Coltello per formaggio, lama inox dentata, manico in nylon <i>Cheese knife, s/steel serrated blade, nylon handle</i>	3	8 015506 052080		●
* 515	10	spess. 4 mm.	Coltello per formaggio, manico in legno, lama inox <i>Cheese knife, wooden handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 015153		●
* 565	13	spess. 2,5 mm.	Coltello per formaggio modello "Veneto", manico in polipropilene, lama inox <i>Cheese knife "Veneto" model, polypropylene handle, s/steel blade</i>	3	8 015506 052066		●
* 566	14	spess. 2,5 mm.	Coltello per formaggio modello "campana", manico in polipropilene, lama inox <i>Cheese knife "campana" model, polypropylene handle, s/steel blade</i>	3	8 015506 052073		●












 Lama interamente seghettata

Le confezioni contengono coltelli assortiti nei vari colori disponibili e riportati vicino alle foto dei prodotti

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	
COLTELLI INOX PROFESSIONALI							
PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES							
MILLENNIUM3							
713	spess. 2,5 mm. 20		Coltello trinciante per cuoco, manico in nylon, lama inox <i>Cook knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 032921	h. 47 mm.	● ● ●
713	peso ca. gr. 160 spess. 3 mm. 26		Coltello trinciante per cuoco, manico in nylon, lama inox <i>Cook knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 064113	h. 51 mm.	● ● ●
Δ 4713	spess. 3 mm. 30		Coltello trinciante per cuoco, lama inox, m.co a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Cook knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 072149		● ● ●
* 713 V	spess. 3 mm. 27		Coltello trinciante per cuoco, manico in nylon, lama inox <i>Cook knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 032938	h. 51 mm.	● ● ●
Δ 576	spess. 3 mm. 36		Coltello tipo Roma, manico in nylon, lama inox, spessore 3 mm. <i>"Roma" style knife, nylon handle, s/steel blade, 3 mm. thickness</i>	3	8 015506 068418		● ● ●
Δ 2543	spess. 1,7 mm. 18		Coltello Santoku, manico in nylon, lama inox con alveoli <i>Santoku knife, nylon handle, s/steel blade with alveolus</i>	6	8 015506 062249		● ● ●
Δ 4543	spess. 2 mm. 18		Coltello Santoku, lama inox con alveoli, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Santoku knife, s/steel blade with alveolus, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072491	h. 44 mm.	● ● ●
4546	spess. 1,8 mm. 18		Coltello per filettare pesce, lama inox flessibile, manico a doppia iniez. in polip. e gomma <i>Fillet fish knife, flexible s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072453		● ● ●
4545	spess. 1,8 mm. 22		Coltello per filettare pesce, lama inox flessibile, manico a doppia iniezione in polip. e gomma <i>Fillet fish knife, flexible s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071814		● ● ●
4535	spess. 1,8 mm. 16		Coltello per filettare pesce, lama inox flessibile strettissima, m.co a doppia iniez. in polip. e gomma <i>Fillet fish knife, flexible extra narrow s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072460		● ● ●
4622	spess. 2 mm. 30		Coltello per salmone, lama inox olivata, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Salmon knife, s/steel blade with alveolus, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071746		● ● ●
* 944	26		Squama pesce, inox, manico tondo <i>Fish scale remover, stainless steel, rounded handle</i>	3	8 015506 064151		● ● ●


 Lama interamente seghettata

Le confezioni contengono coltelli assortiti nei vari colori disponibili e riportati vicino alle foto dei prodotti








ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	
<h2 style="text-align: center;">COLTELLI INOX PROFESSIONALI</h2> <h3 style="text-align: center;">PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES</h3>							MILLENNIUM3
606	26		Mezzaluna, manici in nylon, lama inox <i>Mincing knife, nylon handles, s/steel blade</i>	3	8 015506 037278		h. 50 mm.
* 706	26		Mezzaluna, manici in legno, lama inox <i>Mincing knife, wooden handles, s/steel blade</i>	3	8 015506 017065		
2614	26		Coltello per sfilettare e per prosciutto, manico in nylon, lama inox a punta <i>Fillet and ham knife, nylon handle, s/steel pointed blade</i>	6	8 015506 048823		TEMPERA A GHIACCIO
625	28		Coltello per prosciutto, lama stretta inox, manico in nylon <i>Ham slicer knife, nylon handle, narrow s/steel blade</i>	6	8 015506 026258		h. 22 mm. TEMPERA A GHIACCIO
626	28		Coltello per prosciutto, lama larga inox, manico in nylon <i>Ham slicer knife, nylon handle, wide s/steel blade</i>	6	8 015506 016983		h. 27 mm. TEMPERA A GHIACCIO
Δ 626	33		Coltello per prosciutto, lama larga inox, manico in nylon <i>Ham slicer knife, nylon handle, wide s/steel blade</i>	6	8 015506 474578		h. 34 mm. TEMPERA A GHIACCIO
3635	44		Coltello per souvlaki, manico in nylon, lama inox spessore mm. 3 <i>Souvlaki knife, nylon handle, s/steel blade mm. 3</i>	3	8 015506 040889		h. 35 mm. TEMPERA A GHIACCIO
* 2635	44		Coltello per souvlaki, manico in nylon, lama inox spessore mm. 2 <i>Souvlaki knife, nylon handle, s/steel blade mm. 2</i>	3	8 015506 040810		h. 35 mm. TEMPERA A GHIACCIO
529	19		Cannula per disossare, inox <i>Hollow chisel, stainless steel</i>	3	8 015506 015290		
635	26		Coltello per salumi, manico in nylon, lama inox <i>Salumi knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 017270		h. 48 mm. TEMPERA A GHIACCIO

Le confezioni contengono coltelli assortiti nei vari colori disponibili e riportati vicino alle foto dei prodotti

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	
COLTELLI INOX PROFESSIONALI							
PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES							
MILLENNIUM3							
Δ	655	30	Coltello per affettare salumi, formaggi e carne, manico in nylon, lama larga inox spess. 2,5 mm. <i>Salami, cheese and meat slicer, nylon handle, wide s/steel blade 2,5 mm. thickness</i>	3	8 015506 466283	spess. 2,5 mm. ca.	●*
Δ	655	34	Coltello per affettare salumi, formaggi e carne, manico in nylon, lama larga inox spess. 2,5 mm. <i>Salami, cheese and meat slicer, nylon handle, wide s/steel blade 2,5 mm. thickness</i>	3	8 015506 076055	spess. 2,5 mm. ca.	●*
655/3	42		Coltello per salumi e per affettare, manico in nylon, lama larga inox spessore 3 mm. <i>Salami and meat slicer, nylon handle, wide s/steel blade 3 mm. thickness</i>	3	8 015506 034512	spess. 3 mm. ca.	●
						h. 65 mm.	●
						"LA SFERRA" TEMPERA A GHIACCIO	
	654	26	Coltello per cavoli, manico in nylon, lama inox <i>Cauliflower knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 034529	taglio anche in punta	●
						h. 55-58 mm.	●
						spess. 3 mm. circa	
	2654	26	Coltello per cavoli, manico in nylon, lama inox flessibile <i>Cauliflower knife, nylon handle, flexible s/steel blade</i>	6	8 015506 112401	taglio anche in punta	●
						h. 55-58 mm.	●
						spess. 1,5 mm.	
	574	26	Coltello per cavoli, manico in legno bubinga, lama inox, spessore 1,5 mm. <i>Cauliflower knife, bubinga handle, s/steel blade, 1,5 mm. thickness</i>	6	8 015506 068425	taglio anche in punta	●
						h. 55-58 mm.	●
						spess. 1,5 mm.	
*	691	22	Forchettone per arrosto, manico in nylon, lama inox <i>Carving fork, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 032570		●* ●
*	691	27	Forchettone per arrosto, manico in nylon, lama inox <i>Carving fork, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 048830		●*
	692	22	Coltello per arrosto, manico in nylon, lama inox <i>Carving knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 032563		● ●
	660	21	Coltello per pane, manico in nylon, lama inox ondulata <i>Bread knife, nylon handle, scalloped s/steel blade</i>	6	8 015506 032648	h. 26 mm.	● ●*
	660	26	Coltello per pane, manico in nylon, lama inox ondulata <i>Bread knife, nylon handle, scalloped s/steel blade</i>	6	8 015506 017553		●
	650	33	Coltello per panettiere, manico in nylon, lama inox ondulata <i>Baker knife, nylon handle, scalloped s/steel blade</i>	3	8 015506 086009	h. 35 mm.	● ●*

 Lama interamente seghettata

Le confezioni contengono coltelli assortiti nei vari colori disponibili e riportati vicino alle foto dei prodotti

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI PER CONF.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	
COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES							
MILLENNIUM3							
Δ 650	spess. 2 mm. 36		Coltello per panettiere, manico in nylon, lama inox ondulata <i>Baker knife, nylon handle, scalloped s/steel blade</i>	3	8 015506 096008		●
Δ 752	spess. 2 mm. 30		Coltello per panettiere, manico in nylon, lama inox larga ondulata <i>Baker knife, nylon handle, wide scalloped s/steel blade</i>	3	8 015506 060108		●
Δ 752	spess. 2 mm. 34		Coltello per panettiere, manico in nylon, lama inox larga ondulata <i>Baker knife, nylon handle, wide scalloped s/steel blade</i>	3	8 015506 060122		●
557	spess. 2,7 mm. 16		Coltello disosso "Emilia", manico in nylon, lama inox <i>"Emilia" boning knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 039050		●
557	spess. 2,7 mm. 18		Coltello disosso "Emilia", manico in nylon, lama inox <i>"Emilia" boning knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 041947		●*
554	spess. 2,5 mm. 13		Coltello disosso, manico in nylon, lama inox <i>Boning knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 015542		●
554	spess. 2,7 mm. 16		Coltello disosso, manico in nylon, lama inox <i>Boning knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 025541		● Δ
554	spess. 2,7 mm. 18		Coltello disosso, manico in nylon, lama inox <i>Boning knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 035540		●* ●
2554	spess. 1,8 mm. 13		Coltello disosso, lama curva inox medio flessibile, manico in nylon <i>Curved s/steel middle flexible blade boning knife, nylon handle</i>	6	8 015506 041053		●
5554	spess. 13 mm. 13		Coltello disosso, lama curva inox flessibile, manico in nylon <i>Curved s/steel flexible blade boning knife, nylon handle</i>	6	8 015506 468386		●
4553	spess. 2 mm. 16		Coltello per disosso, lama inox curva, manico a doppia iniezione in polipropil. e gomma <i>Boning knife, curved s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072439		●
553	spess. 1,5 mm. 10		Coltello disosso per animali piccoli, manico in nylon, lama inox <i>Boning knife for little animals, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 042364		●* ●

 Lama interamente seghettata

Le confezioni contengono coltelli assortiti nei vari colori disponibili e riportati vicino alle foto dei prodotti

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES

MILLENNIUM3

* 558	7		Coltello disosso per animali piccoli, manico in nylon, lama inox <i>Boning knife for little animals, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 042371		● *
523	13		Coltello per scannare polli e capretti, manico in nylon, lama inox <i>Knife for slaughtering chickens and goats, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 035960		● *
* 544	14		Coltello scanno, manico in nylon, lama inox <i>Butcher knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 048809		●
Δ 544	16		Coltello scanno, manico in nylon, lama inox <i>Butcher knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 025442		● *
Δ 544	18		Coltello scanno, manico in nylon, lama inox <i>Butcher knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 035441		● *
Δ 544	22		Coltello scanno, manico in nylon, lama inox <i>Butcher knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 055449		●
* 4544	22		Coltello per scannare, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Butcher knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072392		●
588	16		Coltello per scuoiare, manico in nylon, lama inox <i>Skinning knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 035946		●
555	16		Coltello modello francese, manico in nylon, lama inox <i>French knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 015559		●
555	18		Coltello modello francese, manico in nylon, lama inox <i>French knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 025558		●
555	20		Coltello modello francese, manico in nylon, lama inox <i>French knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 035557		● Δ
555	22		Coltello modello francese, manico in nylon, lama inox <i>French knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 045556		● Δ

h. 17 mm.

TEMPERA A GHIACCIO

h. 28 mm.

h. 30 mm.

TEMPERA A GHIACCIO

h. 30 mm.

TEMPERA A GHIACCIO

h. 30 mm.

TEMPERA A GHIACCIO

h. 34 mm.

TEMPERA A GHIACCIO

h. 37 mm.

TEMPERA A GHIACCIO

h. 38 mm.

TEMPERA A GHIACCIO

h. 44 mm.

TEMPERA A GHIACCIO

Le confezioni contengono coltelli assortiti nei vari colori disponibili e riportati vicino alle foto dei prodotti

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES

MILLENNIUM3

* 555	24	spess. 3 mm.	Coltello modello francese, manico in nylon, lama inox <i>French knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 055555	h. 44 mm.	  
555	26	spess. 3 mm.	Coltello modello francese, manico in nylon, lama inox <i>French knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 015566	h. 44 mm.	 
555	31	spess. 3 mm.	Coltello modello francese, manico in nylon, lama inox <i>French knife, nylon handle, s/steel blade</i>	3	8 015506 032914	h. 48 mm.	  
Δ 555	36	spess. 3 mm.	Coltello modello francese, manico in nylon, lama inox <i>French knife, nylon handle, s/steel blade</i>	3	8 015506 015580	h. 53 mm.	
* 556	31	spess. 3 mm.	Coltello tipo svizzero, manico in nylon, lama inox <i>Swiss type knife, nylon handle, s/steel blade</i>	3	8 015506 055050		 
522	16	spess. 2,7 mm.	Coltello per affettare, manico in nylon, lama inox <i>Wide blade knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 015221	h. 49 mm.	
522	18	spess. 2,7 mm.	Coltello per affettare, manico in nylon, lama inox <i>Wide blade knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 014088	h. 52 mm.	 
522	20	spess. 2,7 mm.	Coltello per affettare, manico in nylon, lama inox <i>Wide blade knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 014101	h. 57 mm.	 
522	26	spess. 2,7 mm. peso ca. gr. 300	Coltello per affettare, manico in nylon, lama inox <i>Wide blade knife, nylon handle, s/steel blade</i>	3	8 015506 014149	h. 68 mm.	 
522	31	spess. 3 mm. peso ca. gr. 370	Coltello per affettare, manico in nylon, lama inox <i>Wide blade knife, nylon handle, s/steel blade</i>	3	8 015506 032884	h. 83 mm.	 
522	36	spess. 3 mm. peso ca. gr. 470	Coltello per affettare, manico in nylon, lama inox <i>Wide blade knife, nylon handle, s/steel blade</i>	3	8 015506 032891	h. 90 mm.	  
Δ 2555	31	spess. 3 mm.	Coltello per pesce, manico in nylon, lama inox seghettata 3 mm. <i>Fish knife, nylon handle, serrated s/steel blade 3 mm.</i>	3	8 015506 044115	h. 31 mm.	 





 Lama interamente seghettata

Le confezioni contengono coltelli assortiti nei vari colori disponibili e riportati vicino alle foto dei prodotti

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	




COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES

MILLENNIUM3

4507	spess. 5 mm. 28 peso ca. gr. 830		Coltello colpo, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Butcher knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	1	8 015506 072521		h. 100 mm. spess. 5 mm. c/a
4509	spess. 4 mm. 28 peso ca. gr. 700		Coltello mezzo colpo, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Stroke knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	1	8 015506 072538		h. 100 mm. spess. 4 mm. c/a spess. 4 mm. c/a
4540	spess. 4 mm. 33 peso ca. gr. 850		Coltello fetta pesante, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Meat slicer, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	1	8 015506 097289		h. 90 mm. TEMPERA A GHIACCIO
Δ 2541	spess. 2 mm. 26		Coltello per surgelati, manico in nylon, lama inox dentata <i>Frozen food knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	3	8 015506 044108		h. 31 mm. TEMPERA A GHIACCIO

MANNAIE INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL CLEAVERS

MILLENNIUM3






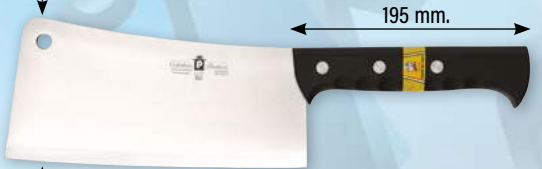
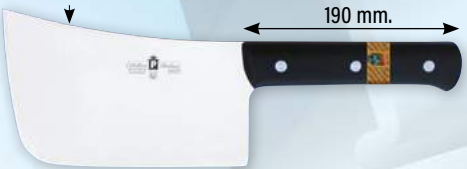
* 406	spess. 4 mm. 15 peso ca. gr. 400		Mannaretta, manico in nylon, lama inox spessore 4 mm. <i>Cleaver, nylon handle, s/steel blade 4 mm. thickness</i>	3	8 015506 032662		150 mm. h. 78 mm. spess. 4 mm.
406	spess. 5 mm. 18 peso ca. gr. 630		Mannaretta, manico in nylon, lama inox spessore 5 mm. <i>Cleaver, nylon handle, s/steel blade 5 mm. thickness</i>	3	8 015506 011995		150 mm. h. 100 mm. spess. 5 mm.
406	spess. 5 mm. 20 peso ca. gr. 730		Mannaretta, manico in nylon, lama inox spessore 5 mm. <i>Cleaver, nylon handle, s/steel blade 5 mm. thickness</i>	3	8 015506 012022		150 mm. h. 105 mm. spess. 5 mm.

 Lama interamente seghettata

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

MANNAIE INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL CLEAVERS





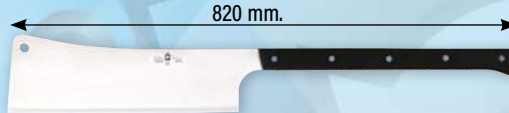
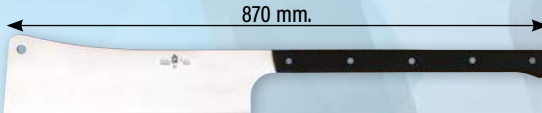
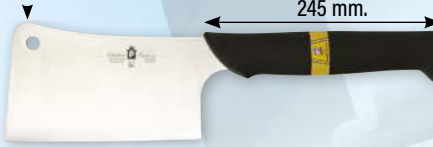
MILLENNIUM3

* 4406	18		Mannaia, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Cleaver, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 072293	h. 98 mm. spess. 5 mm. c/a	
4592	21	peso ca. gr. 630	Mannaia, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Cleaver, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	1	8 015506 097296	h. 95 mm. - 125 mm. spess. 5 mm. c/a	
4592	25	peso ca. gr. 860	Mannaia, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Cleaver, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	1	8 015506 103072	h. 122 mm. - 165 mm. spess. 5 mm. c/a	
591	20	peso ca. gr. 990	Mannaia, manico in nylon, lama inox <i>Cleaver, nylon handle, heavyweight, s/steel blade</i>	1	8 015506 015764	h. 115 mm. 195 mm. spess. 5 mm.	
591	23	peso ca. gr. 1100	Mannaia, manico in nylon, lama inox <i>Cleaver, nylon handle, heavyweight, s/steel blade</i>	1	8 015506 015771	h. 115 mm. 195 mm. spess. 5 mm.	
591	25	peso ca. gr. 1200	Mannaia, manico in nylon, lama inox <i>Cleaver, nylon handle, heavyweight, s/steel blade</i>	1	8 015506 015788	h. 123 mm. 195 mm. spess. 5 mm.	
* 578	21	peso ca. gr. 1150	Coltello spadino tipo Roma, manico in POM, lama inox, spessore 5 mm. <i>"Rome" style sword shape knife, POM handle, s/steek blade 5 mm. thickness</i>	1	8 015506 068432	h. 120 mm. 190 mm. spess. 5 mm.	

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

MANNAIE INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL CLEAVERS









MILLENNIUM3

595	spess. 4,8 mm. gr. 800		Mannaia, tipo Bari, manico in POM, lama inox <i>Bari cleaver, POM handle, s/steel blade</i>	1	8 015506 015931		misura lama: cm. 20 x cm. 7 spess. 5 mm.
595	spess. 4,8 mm. gr. 1000		Mannaia, tipo Bari, manico in POM, lama inox <i>Bari cleaver, POM handle, s/steel blade</i>	1	8 015506 015863		misura lama: cm. 20 x cm. 8,5 spess. 5 mm.
595	spess. 4,8 mm. gr. 1750		Mannaia, tipo Bari, manico in POM, lama inox <i>Bari cleaver, POM handle, s/steel blade</i>	1	8 015506 067251		misura lama: cm. 30 x cm. 10,5 spess. 5 mm.
* 595	spess. 4,8 mm. gr. 2000		Mannaia, tipo Bari, manico in POM, lama inox <i>Bari cleaver, POM handle, s/steel blade</i>	1	8 015506 067190		misura lama: cm. 34 x cm. 11,5 spess. 5 mm.
* 548	spess. 5,5 mm. 35 peso ca. gr. 2500		Fenditoio, manico in POM, lama inox, spessore 5,5 mm. <i>Beef splitter, POM handle, stainless steel blade, 5,5 mm. thickness</i>	1	8 015506 068395		820 mm. h. 130 mm. - 110 mm. spess. 5,5 mm.
548	spess. 5,5 mm. 40 peso ca. gr. 2800		Fenditoio, manico in POM, lama inox, spessore 5,5 mm. <i>Beef splitter, POM handle, stainless steel blade, 5,5 mm. thickness</i>	1	8 015506 068401		870 mm. h. 140 mm. - 110 mm. spess. 5,5 mm.
* 587	spess. 5 mm. 20 peso ca. gr. 1270		Mannaia, manico lungo in nylon, lama inox <i>Cleaver, long nylon handle, s/steel blade</i>	1	8 015506 052097		245 mm. h. 123 mm. spess. 5 mm.

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI PER CONF.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

ACCIAINI PROFESSIONALI PROFESSIONAL SHARPENING STEEL






MILLENNIUM3

Δ	512	26	Acciaino ovale cromizzato, professionale, manico in POM <i>Professional oval sharpening steel, POM handle</i>	3	8 015506 054947		●
	512	30	Acciaino ovale cromizzato, professionale, manico in POM <i>Professional oval sharpening steel, POM handle</i>	3	8 015506 015122		●
	5512	30	Acciaino ovale largo cromizzato, professionale, manico in ABS <i>Professional big oval sharpening steel, ABS handle</i>	3	8 015506 471096		●
	511	21	Acciaino tondo cromizzato da cucina, professionale manico in POM <i>Professional round sharpening steel, POM handle</i>	6	8 015506 015115		●
	511	26	Acciaino tondo cromizzato, professionale, manico in POM <i>Professional round sharpening steel, POM handle</i>	6	8 015506 025015		●
	511	30	Acciaino tondo cromizzato, professionale, manico in POM <i>Professional round sharpening steel, POM handle</i>	3	8 015506 035113		●
*	511	36	Acciaino tondo cromizzato, professionale, manico in POM <i>Professional round sharpening steel, POM handle</i>	3	8 015506 055647		●
	911	26	Acciaino tondo cromizzato da cucina, manico in nylon <i>Round kitchen sharpening steel, nylon handle</i>	6	8 015506 054985		●
							●
							●
							●
							●

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

SEGHE PER OSSI E TAGLIANERVI PROFESSIONALI BONE SAWS AND NERVE CUTTER








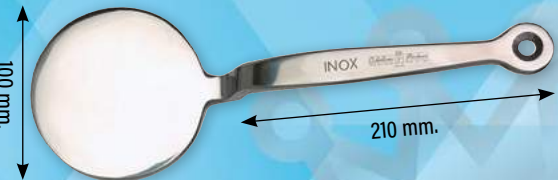

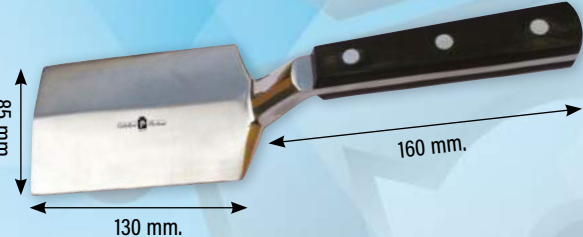
MILLENNIUM3
















* 751	45		Sega per ossi, acciaio inox <i>Bone saw, s/steel</i>	1	8 015506 037513	
2750	45		Sega per ossi, in acciaio al carbonio e lama inox <i>Bone saw, carbon steel and s/steel blade</i>	1	8 015506 465989	
* 749	45		Lama di ricambio per seghe, acciaio al carbonio <i>Spare saw, carbon steel</i>	1	8 015506 027491	
748	45		Lama di ricambio per seghe, inox <i>Spare saw, s/steel</i>	1	8 015506 027484	
533	-		Pungisalame protetto inox <i>S/steel protected salami pricking</i>	10	8 015506 005338	
Δ 542	-		Taglianervi protetto rotondo, con lame taglienti inox <i>Round nerve cutter with plastic body and s/steel blades</i>	1	8 015506 054756	
Δ 543	-		Taglianervi protetto ovale, con lame taglienti inox <i>Oval nerve cutter with plastic body and s/steel blades</i>	1	8 015506 054763	

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI PER CONF.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

BATTICARNE INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL MEAT TENDERIZERS

MILLENNIUM3

761	gr. 800 circa		Batticarne a pugno, forgiato, inox <i>Maet tenderizer, forged, s/steel</i>	1	 8 015506 019007		
761	gr. 1000 circa		Batticarne a pugno, forgiato, inox <i>Maet tenderizer, forged, s/steel</i>	1	 8 015506 018949		
761	gr. 1500 circa		Batticarne a pugno, forgiato, inox <i>Maet tenderizer, forged, s/steel</i>	1	 8 015506 064816		
* 761	gr. 1750 circa		Batticarne a pugno, forgiato, inox <i>Maet tenderizer, forged, s/steel</i>	1	 8 015506 064830		
* 761	gr. 2500 circa		Batticarne a pugno, forgiato, inox <i>Maet tenderizer, forged, s/steel</i>	1	 8 015506 064854		
* 762	gr. 1100 circa		Batticarne a paletta, inox <i>Maet tenderizer, s/steel</i>	1	 8 015506 019038		
* 949	gr. 1000 circa		Batticarne a paletta, inox, manico in legno <i>Maet tenderizer, s/steel, wooden handle</i>	1	 8 015506 063291		

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	
<h2 style="text-align: center;">GANCI INOX PROFESSIONALI</h2> <h3 style="text-align: center;">PROFESSIONAL S/STEEL HOOKS</h3>							
MILLENNIUM3							
250	9 x 210		Gancio inox, tipo a snodo, in scatola <i>S/steel tournable meat hook, in box</i>	15			
250	10 x 240		Gancio inox, tipo a snodo, in scatola <i>S/steel tournable meat hook, in box</i>	15			
350	9 x 210		Gancio inox, tipo a snodo, in blister singolo <i>S/steel tournable meat hook, in blister</i>	12			
350	10 x 240		Gancio inox, tipo a snodo, in blister singolo <i>S/steel tournable meat hook, in blister</i>	12			
251	4 x 80		Gancio inox a esse, in scatola <i>S/steel S-shaped hook, in box</i>	10			
251	4 x 100		Gancio inox a esse, in scatola <i>S/steel S-shaped hook, in box</i>	10			
251	5 x 120		Gancio inox a esse, in scatola <i>S/steel S-shaped hook, in box</i>	10			
251	5 x 140		Gancio inox a esse, in scatola <i>S/steel S-shaped hook, in box</i>	10			
251	6 x 160		Gancio inox a esse, in scatola <i>S/steel S-shaped hook, in box</i>	10			
251	6 x 180		Gancio inox a esse, in scatola <i>S/steel S-shaped hook, in box</i>	10			
251	9 x 200		Gancio inox a esse, in scatola <i>S/steel S-shaped hook, in box</i>	10			
251	10 x 220		Gancio inox a esse, in scatola <i>S/steel S-shaped hook, in box</i>	10			

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI PER CONF.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	




GANCI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL HOOKS









MILLENNIUM3

351	4 x 80		Gancio inox a esse, in blister da 10 pezzi <i>S/steel S-shaped hook, in 10 pieces blister</i>	12	8 015506 043705	
351	4 x 100		Gancio inox a esse, in blister da 10 pezzi <i>S/steel S-shaped hook, in 10 pieces blister</i>	12	8 015506 043712	
351	5 x 120		Gancio inox a esse, in blister da 10 pezzi <i>S/steel S-shaped hook, in 10 pieces blister</i>	12	8 015506 043729	
351	5 x 140		Gancio inox a esse, in blister da 6 pezzi <i>S/steel S-shaped hook, in 6 pieces blister</i>	12	8 015506 043736	
351	6 x 160		Gancio inox a esse, in blister da 6 pezzi <i>S/steel S-shaped hook, in 6 pieces blister</i>	12	8 015506 043750	
351	6 x 180		Gancio inox a esse, in blister da 3 pezzi <i>S/steel S-shaped hook, in 3 pieces blister</i>	12	8 015506 043767	
351	9 x 200		Gancio inox a esse, in blister singolo <i>S/steel S-shaped hook, in blister</i>	12	8 015506 043781	
351	10 x 220		Gancio inox a esse, in blister singolo <i>S/steel S-shaped hook, in blister</i>	12	8 015506 043798	

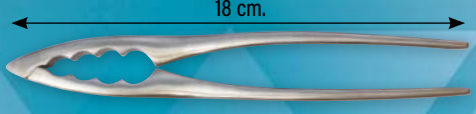





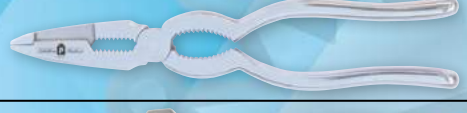



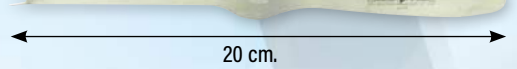

CALAMITE MAGNETIC BARS

MILLENNIUM3

570	33		Calamita per appendere coltelli, con tasselli <i>Magnetic bar for knives, with dowels</i>	1	8 015506 049776	
570	38		Calamita per appendere coltelli, con tasselli <i>Magnetic bar for knives, with dowels</i>	1	8 015506 048786	
570	55		Calamita per appendere coltelli, con tasselli <i>Magnetic bar for knives, with dowels</i>	1	8 015506 049783	

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	
<h2 style="text-align: center;">FORBICI PROFESSIONALI</h2> <h3 style="text-align: center;">PROFESSIONAL SCISSORS</h3>							
MILLENNIUM3							
69	6"		Forbici da lavoro, nichelate e cromate <i>Work scissors, nickel-plated and chromium-plated</i>	6	8 015506 005697		
69	7"		Forbici da lavoro, nichelate e cromate <i>Work scissors, nickel-plated and chromium-plated</i>	6	8 015506 007691		
* 72	6"		Forbici da sartina, nichelate <i>Dressmaker scissors, nickel-plated</i>	6	8 015506 001729		
72	7"		Forbici da sartina, nichelate e cromate <i>Dressmaker scissors, nickel-plated and chromium-plated</i>	6	8 015506 002726		
72	8"		Forbici da sartina, nichelate e cromate <i>Dressmaker scissors, nickel-plated and chromium-plated</i>	6	8 015506 003723		
386	6"½ cm. 17		Forbici professionali, lame inox, manici in PP <i>Professional scissors, stainless steel blades, PP handles</i>	12	8 015506 103867		
150	8" cm. 21		Forbici da lavoro "La Stupenda", lame inox cm. 21 microdentate, manici in PP <i>Work scissors "La Stupenda", stainless steel microtoothed blades cm. 21, PP handles</i>	12	8 015506 104765		
150	9" cm. 24		Forbici da lavoro "La Stupenda", lame inox cm. 24 microdentate, manici in PP <i>Work scissors "La Stupenda", stainless steel microtoothed blades cm. 24, PP handles</i>	12	8 015506 030439		





ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI PER CONF.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	
<h2 style="text-align: center;">FORBICI PROFESSIONALI</h2> <h2 style="text-align: center;">PROFESSIONAL SCISSORS</h2>							
MILLENNIUM3							
271	8" cm. 22,5		Forbici da cucina, smontabili, manici in plastica, lame inox <i>Detachable kitchen scissors, plastic handles, s/steel blades</i>	12	8 015506 012718		
* 2150	6"		Forbici in acciaio inox speciale, 6 pollici <i>Special stainless steel scissors, 6 inches</i>	3	8 015506 462674		
2150	7"		Forbici in acciaio inox speciale, 7 pollici <i>Special stainless steel scissors, 7 inches</i>	3	8 015506 462681		
2160	8"		Forbici in acciaio inox speciale, 8 pollici <i>Special stainless steel scissors, 8 inches</i>	3	8 015506 462599		
2160	9"		Forbici in acciaio inox speciale, 9 pollici <i>Special stainless steel scissors, 9 inches</i>	3	8 015506 462605		
2160	10"		Forbici in acciaio inox speciale, 10 pollici <i>Special stainless steel scissors, 10 inches</i>	3	8 015506 474622		

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	
ARTICOLI PROFESSIONALI							
PROFESSIONAL ITEMS							MILLENNIUM3
774	18		Rompinoci inox <i>S/steel nutcrackers</i>	3	8 015506 062980		
759	26		Trincipollo inox professionale <i>Professional poultry shears, s/steel</i>	3	8 015506 017591		
* 764	24		Trincipollo inox professionale, acciaio inox satinato, smontabile <i>Detachable professional poultry shears, satin finished s/steel</i>	3	8 015506 055302		
766	8"		Forbici da cucina, smontabili, interamente in acciaio inox <i>Detachable kitchen scissors, entirely s/steel</i>	3	8 015506 055319		
* 765	18		Pinza per crostacei, acciaio inox satinato <i>Shellfish tweezer, satin finished s/steel</i>	3	8 015506 055333		
778	18		Pinza per crostacei, inox <i>Shellfish tweezer, stainless steel</i>	3	8 015506 063031		
747	18		Rompi aragosta, inox <i>Lobster cracker, stainless steel</i>	3	8 015506 063314		
* 798	18		Stappa champagne, inox <i>Champagne opener, stainless steel</i>	3	8 015506 063277		
779	16		Pinza levalische, inox, lucido <i>Fish bone remover, stainless steel</i>	3	8 015506 063239		
Δ 775	20		Confezione 6 forchettine per crostacei, inox <i>6 pcs. shellfish stainless steel forks set</i>	1	8 015506 055340		
							
* 7943	11		Tagliaricci, in acciaio inox <i>Sea urchin cutter, stainless steel</i>	6	8 015506 106288		

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI PER CONF.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

ARTICOLI PROFESSIONALI PROFESSIONAL ITEMS

MILLENNIUM3

808	18		Masticatore inox, curvo <i>Curved chewer, stainless steel</i>	1	8 015506 063048		
2808	-		Molla di ricambio inox per masticatore art. 808 <i>S/steel spare spring for chewer art. 808</i>	1	8 015506 118274		
658	24		Trinciapollo e per pizza, lame inox, manici in plastica e gomma antiscivolo <i>Poultry shears and "pizza" scissors, s/steel blades, plastic and anti-grip rubber handles</i>	12	8 015506 034161		
648	24		Trinciapollo in acciaio cromato <i>Poultry shears, chromed steel</i>	6	8 015506 006489		

SET VARI VARIOUS SETS





MILLENNIUM3

1709	-		Confezione 6 coltelli da tavola art. 809S, manici in nylon, lame inox <i>6 pieces table knives item 809S set, nylon handles, s/steel blades</i>	1	8 015506 048373		Contiene: art. 809S cm. 11 (6 pz.)
1710	-		Confezione 6 coltelli per bistecca art. 710S, manici in nylon, lame inox <i>6 pieces steak knives item 710S set, nylon handles, s/steel blades</i>	1	8 015506 048366		Contiene: art. 710S cm. 11 (6 pz.)
1718	-		Confezione 6 coltelli per bistecca art. 2518S, manici in durafole, lame inox <i>6 pieces steak knives item 2518S set, colourwood handles, s/steel blades</i>	1	8 015506 104642		Contiene: art. 2518S cm. 12 (6 pz.)

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

SET VARI VARIOUS SETS


MILLENNIUM3

1719	-		Confezione 6 coltelli da tavola art. 2519S, manici in durafool, lame inox <i>6 pcs. table knives item 2519S set, colourwood handles, s/steel blades</i>	1	8 015506 104659		Contiene: art. 2519S cm. 12 (6 pz.)
Δ 1722	-		Confezione con 1 trinciapollo inox e 1 forbice da cucina smontabile, interamente in acciaio inox <i>S/steel poultry shears and detechable kitchen scissors, entirely s/steel set</i>	1	8 015506 108831		Contiene: art. 759S art. 766S
1723	-		Confezione con 1 trinciapollo inox, 1 rompino e 1 forbice da cucina smontabile, interamente in acciaio inox <i>S/steel poultry shears, s/steel nutcrakers and detechable kitchen scissors, entirely s/steel set</i>	1	8 015506 108848		Contiene: art. 759S art. 766S poll. 8 art. 774S
1780	-		Ceppo in legno di faggio con 6 coltelli da cucina + 6 coltelli da tavola, lame inox, manici in nylon <i>6 pieces kitchen knives + 6 pieces table knives, s/steel blades, nylon handles, with oak wooden block</i>	1	8 015506 467822		Contiene: art. 628S cm. 7 art. 668S cm. 11 art. 554S cm. 16 art. 555S cm. 18 art. 660S cm. 21 art. 625S cm. 28 art. 809 cm. 11 (6 pezzi)
						Misure ceppo: larghezza c/a cm. 30 altezza c/a cm. 29 profondità c/a cm. 16,5	

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

SET PER CUOCHI SET FOR CHEFS

MILLENNIUM3

1671	-		<p>Valigia in alluminio e PVC con 13 coltelli inox Contiene: spelucchino cm. 11, roncolina per verdure cm. 7, rotella per pizza, coltello per panettiere cm. 33, coltello per prosciutto cm. 28, coltello per salumi cm. 26, coltello disosso "Emilia" cm. 18, coltello scanno cm. 18, acciaino tondo cromizzato cm. 30, coltello trinciante cuoco cm. 26, coltello francese cm. 20, coltello da cucina cm. 18, coltello disosso cm. 18</p> <p><i>Aluminum-PVC case with 13 s/steel knives</i> With: paring knife cm. 11, vegetable knife cm. 7, pizza cutter, baker knife cm. 33, ham knife cm. 28, salumi knife cm. 26, "Emilia" boning knife cm. 18, butcher knife cm. 18, round sharpening steel cm. 30, chef knife cm. 26, french knife cm. 20, kitchen knife cm. 18, boning knife cm. 16</p>	1	8 015506 060054	<p>Questo articolo è assortito come specificato nella descrizione ma si può comporre in modo diverso. Quindi, a richiesta, si può fare un'offerta in base all'assortimento, previa nostra verifica e benessere.</p> <p><i>This item is assorted as specified in the description, but it can be composed in different ways. Therefore, if you require, we can make an offer according to the assortment, after our verification and approval.</i></p>		Misure: cm. 49 x cm. 36 x cm. 10
------	---	--	--	---	-----------------	--	---	----------------------------------





Per l'art. 1671 sono possibili queste altre 2 soluzioni:

SOLUZIONE "B" con: (parte bassa) - art. 512S cm. 30, art. 555S cm. 26 e cm. 31, art. 852S, art. 554S cm. 16 e art. 544S cm. 14

(parte alta) - art. 650S cm. 33, art. 626S cm. 28, art. 612S cm. 18, art. 557S cm. 18, art. 635S cm. 26, art. 668S cm. 11 e art. 628S cm. 7

SOLUZIONE "C" con: (parte bassa) - art. 511S cm. 30, art. 522S cm. 26, art. 555S cm. 18 e 26, art. 554S cm. 16 e art. 523S cm. 13

(parte alta) - art. 650S cm. 33, art. 555S cm. 31, art. 612S cm. 18, art. 853S, art. 626S cm. 28, art. 668S cm. 11 e art. 628S cm. 7

1670	-		<p>Valigia vuota in alluminio e PVC <i>Empty aluminum-PVC case</i></p>	1	8 015506 060047		Misure: cm. 49 x cm. 36 x cm. 10
3993	-		<p>Borsa con manico con 11 coltelli inox Contiene: spelucchino, roncolina per verdura, coltello per disosso, coltello Santoku, coltello per sfilettare, 2 coltelli francese, coltello per cuoco, coltello per prosciutto lama stretta, acciaino, spatola lunga, borsa con manico</p> <p><i>11 pieces bag with handle with s/steel knives</i> With: paring knife, vegetable knife, boning knife, Santoku style knife, fillet knife, 2 french knives, chef knife, ham knife, round sharpening steel, baker spatula, bag with handle</p>	1	8 015506 062928		<p>Mis. aperta: cm. 46 x cm. 64 x cm. 5 Mis. chiusa: cm. 46 x cm. 32 x cm. 5</p> <p>Contiene: art. 668S cm. 11 art. 628S cm. 7 art. 554S cm. 16 art. 2543S cm. 18 art. 4545S cm. 22 art. 555S cm. 18 art. 555S cm. 26 art. 713S cm. 26 art. 625S cm. 28 art. 911S cm. 26 art. 725S cm. 22</p>
8993	-		<p>Borsa vuota con manico per art. 3993, 11 pezzi <i>Empty bag with handle for item 3993, 11 pieces</i></p>	1	8 015506 062584		<p>Mis. aperta: cm. 46 x cm. 64 x cm. 5 Mis. chiusa: cm. 46 x cm. 32 x cm. 5</p>
3991	-		<p>Set 13 coltelli inox, in borsello avvolgibile Contiene: coltello per costata, spelucchino, roncolina per verdura, coltello per cuoco, coltello da cucina, coltello francese, coltello petto, coltello per pane, coltello scanno, coltello per prosciutto lama stretta, acciaino, spatola lunga, coltello per disosso, avvolgibile</p> <p><i>13 pieces roll-up set with knives</i> With: steak knife, paring knife, vegetable knife, chef knife, kitchen knife, french knife, wide blade knife, bread knife, butcher knife, ham knife, round sharpening steel, baker spatula, boning knife, roll-up</p>	1	8 015506 064755		<p>Misure aperto: cm. 49 x cm. 72 Misure chiuso: cm. 49 x cm. 19</p> <p>Contiene: art. 532S cm. 8 art. 668S cm. 11 art. 628S cm. 7 art. 713S cm. 26 art. 612S cm. 18 art. 555S cm. 26 art. 522S cm. 26 art. 660S cm. 26 art. 544S cm. 16 art. 625S cm. 28 art. 511S cm. 26 art. 725S cm. 26 art. 554S cm. 16</p>

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	
<h2 style="text-align: center;">SET PER CUOCHI</h2> <h3 style="text-align: center;">SET FOR CHEFS</h3>							
MILLENNIUM3							
8991	-		Borsello avvolgibile vuoto per art. 3991, 13 pezzi <i>Empty roll-up set for item 3991, 13 pieces</i>	1	8 015506 064793	Misure aperto: cm. 49 x cm. 72 Misure chiuso: cm. 49 x cm. 19	
3998	-		Set 7 coltelli inox, in borsello avvolgibile Contiene: roncolina per verdura, spelucchino, coltello per cuoco, coltello francese, coltello per prosciutto lama stretta, acciaino, coltello per disosso, avvolgibile <i>7 pieces roll-up set with s/steel knives</i> <i>With: vegetable knife, paring knife, chef knife, french knife, ham knife, round sharpening steel, boning knife</i>	1	8 015506 064731	Misure aperto: cm. 49 x cm. 55 Misure chiuso: cm. 49 x cm. 20	 <p>Contiene: art. 628S cm. 7 art. 668S cm. 11 art. 713S cm. 26 art. 555S cm. 18 art. 625S cm. 28 art. 511S cm. 26 art. 554S cm. 16</p>
8994	-		Borsello avvolgibile vuoto per art. 3998 <i>Empty roll-up set for item 3998</i>	1	8 015506 054589	Misure aperto: cm. 49 x cm. 55 Misure chiuso: cm. 49 x cm. 20	
1990	-		Set 6 gadgets inox da cucina, in borsello avvolgibile <i>Roll-up case with 6 pieces s/steel kitchen tools</i>	1	8 015506 053957	Misure aperto: cm. 24 x cm. 36 Misure chiuso: cm. 24 x cm. 13	 <p>Contiene: art. 843S cm. 18 art. 847S art. 848S art. 846S art. 845S cm. 16 art. 853S</p>
8990	-		Borsello avvolgibile vuoto per art. 1990, 6 pezzi <i>Empty roll-up set for item 1990, 6 pieces</i>	1	8 015506 054619	Misure aperto: cm. 24 x cm. 36 Misure chiuso: cm. 24 x cm. 13	

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI PER CONF.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

GUANTI, GREMBIULI E AFFILACOLTELLI GLOVES, APRONS AND KNIFE SHARPENERS

MILLENNIUM3

Art. 9000	Guanto inox 5 dita con cinturino <i>5 fingers stainless steel glove with belt</i>
-----------	--

taglia S	taglia M	taglia L	taglia XL
----------	----------	----------	-----------

 8 015506 054787	 8 015506 051816	 8 015506 051793	 8 015506 051762
---	---	---	---



Art. 9008	Guanto inox 5 dita con gancetto <i>5 fingers stainless steel glove with hook</i>
-----------	---


taglia XXS	taglia XS	taglia S	taglia M
------------	-----------	----------	----------


 8 015506 060931	 8 015506 060948	 8 015506 060955	 8 015506 052875
--	--	--	--

taglia L	taglia XL
----------	-----------

 8 015506 060962	 8 015506 060979
---	---



9001	taglia M	Guanto inox 5 dita con avambraccio e gancetto <i>5 fingers stainless steel glove with hook</i>	1	 8 015506 052882
------	----------	---	---	---

9001	taglia L	Guanto inox 5 dita con avambraccio e gancetto <i>5 fingers stainless steel glove with hook</i>	1	 8 015506 051809
------	----------	---	---	---



9016	-	Sottoguento in cotone <i>Cotton under-glove</i>	12	 8 015506 070398
------	---	--	----	---



9017	-	Fissaguento in lattice <i>Latex glove holder</i>	100	 8 015506 070404
------	---	---	-----	---



ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

GUANTI, GREMBIULI E AFFILACOLTELLI GLOVES, APRONS AND KNIFE SHARPENERS

MILLENNIUM3

9002	60 x 55		Grembiule inox <i>Stainless steel apron</i>	1	 8 015506 053018		
9002	75 x 55		Grembiule inox <i>Stainless steel apron</i>	1	 8 015506 051779		
* 9018	110x 90		Grembiule in gomma <i>Rubber apron</i>	1	 8 015506 070411		
* 9018	120x 90		Grembiule in gomma <i>Rubber apron</i>	1	 8 015506 070428		
9011	-		Affilacoltelli elettrico <i>Electric knife sharpner</i>	1	 8 015506 054572		MISURE: larghezza: cm. 28 altezza cm. 40 profondità: cm. 33
9013	-		Nastro per affilacoltelli, grana 100 lunghezza cm. 80, larghezza cm. 5 <i>Sharpening steel tape grain 100 - lenght cm. 80, width cm. 5</i>	1	 8 015506 055678		
9023	-		Affilacoltelli elettrico con 2 pietre diamantate <i>Electric knife sharpener with 2 diamond stones</i>	1	 8 015506 070435		MISURE: larghezza: cm. 20 altezza cm. 16 profondità: cm. 18,5
9028	-		Ingranaggi di ricambio per affilacoltelli art. 9023 (set due ingranaggi) <i>Replacement gears for knife sharpener item 9023 (2 pcs. set of gears)</i>	1	 8 015506 464159		
9024	-		Pietra diamantata di ricambio per affilacoltelli art. 9023 (set due pietre) <i>Spare diamond stone for knife sharpener item 9023 (2 pcs. set of stones)</i>	1	 8 015506 070442		




peso ca.
gr. 9000

peso ca.
gr. 1200

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI PER CONF.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

COLTELLI E PIASTRE TRITACARNE PROFESSIONALI PROFESSIONAL BLADES AND PLATES FOR MEAT MACHINE










MILLENNIUM3

1699	8		Coltello tritacarne autoaffilante in acciaio inox <i>Stainless steel self-sharpening blade for meat mincer machine</i>	1	8 015506 060382			
1699	12		Coltello tritacarne autoaffilante in acciaio inox <i>Stainless steel self-sharpening blade for meat mincer machine</i>	1	8 015506 060399			
1699	22		Coltello tritacarne autoaffilante in acciaio inox <i>Stainless steel self-sharpening blade for meat mincer machine</i>	1	8 015506 023028			
1699	32		Coltello tritacarne autoaffilante in acciaio inox <i>Stainless steel self-sharpening blade for meat mincer machine</i>	1	8 015506 042333			
1699	42		Coltello tritacarne autoaffilante in acciaio inox <i>Stainless steel self-sharpening blade for meat mincer machine</i>	1	8 015506 045235			
1808	Ø 2		Piastra inox tritacarne, modello 8, fori mm. 2 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 8, perforation mm. 2</i>	1	8 015506 060405		Ø 2 - 201 fori	
1808	Ø 3		Piastra inox tritacarne, modello 8, fori mm. 3 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 8, perforation mm. 3</i>	1	8 015506 060412		Ø 3 - 123 fori	
1808	Ø 3,5		Piastra inox tritacarne, modello 8, fori mm. 3,5 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 8, perforation mm. 3,5</i>	1	8 015506 060429		Ø 3,5 - 90 fori	
1808	Ø 4,5-16		Piastra inox tritacarne, modello 8, fori da mm. 4,5 a mm. 16 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 8, perforation from mm. 4,5 to mm. 16</i>	1	8 015506 060856		Ø 4,5 - 66 fori Ø 6 - 30 fori Ø 7 - 14 fori Ø 8 - 14 fori Ø 9 - 12 fori	Ø 10 - 12 fori Ø 12 - 9 fori Ø 14 - 6 fori Ø 16 - 5 fori
1812	Ø 2		Piastra inox tritacarne, modello 12, fori mm. 2 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 12, perforation mm. 2</i>	1	8 015506 060436		Ø 2 - 251 fori	
1812	Ø 3		Piastra inox tritacarne, modello 12, fori mm. 3 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 12, perforation mm. 3</i>	1	8 015506 060443		Ø 3 - 161 fori	
1812	Ø 3,5		Piastra inox tritacarne, modello 12, fori mm. 3,5 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 12, perforation mm. 3,5</i>	1	8 015506 060450		Ø 3,5 - 119 fori	

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

COLTELLI E PIASTRE TRITACARNE PROFESSIONALI PROFESSIONAL BLADES AND PLATES FOR MEAT MACHINE















MILLENNIUM3

1812	Ø 4,5 -20		Piastra inox tritacarne, modello 12, fori da mm. 4,5 a mm. 20 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 12, perforation from mm. 4,5 to mm. 20</i>	1	8 015506 060863	Ø 4,5 - 72 fori Ø 5 - 72 fori Ø 6 - 48 fori Ø 7 e 8 - 24 fori Ø 10 - 14 fori Ø 12 - 10 fori Ø 14 - 7 fori Ø 16 - 6 fori Ø 18 - 5 fori Ø 20 - 5 fori	
1800	tris		Piastra inox tritacarne, modello 12, fori tris <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 12, perforation tris</i>	1	8 015506 059997	Ø tris - 3 fori	
1822	Ø 2		Piastra inox tritacarne, modello 22, fori mm. 2 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 22, perforation mm. 2</i>	1	8 015506 060467	Ø 2 - 407 fori	
1822	Ø 3		Piastra inox tritacarne, modello 22, fori mm. 3 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 22, perforation mm. 3</i>	1	8 015506 060474	Ø 3 - 234 fori	
1822	Ø 3,5		Piastra inox tritacarne, modello 22, fori mm. 3,5 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 22, perforation mm. 3,5</i>	1	8 015506 060481	Ø 3,5 - 161 fori	
1822	Ø 4,5- 20		Piastra inox tritacarne, modello 22, fori da mm. 4,5 a mm. 20 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 22, perforation from mm. 4,5 to mm. 20</i>	1	8 015506 060870	Ø 4,5 - 118 fori Ø 5 - 89 fori Ø 6 - 66 fori Ø 7 - 42 fori Ø 8 - 42 fori Ø 9 - 24 fori Ø 10 - 24 fori Ø 12 - 16 fori Ø 14 - 12 fori Ø 16 - 8 fori Ø 18 - 7 fori Ø 20 - 6 fori	
1801	tris		Piastra inox tritacarne, modello 22, fori tris <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 22, perforation tris</i>	1	8 015506 060009	Ø tris - 3 fori	
1832	Ø 2		Piastra inox tritacarne, modello 32, fori mm. 2 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 32, perforation mm. 2</i>	1	8 015506 060498	Ø 2 - 576 fori	
1832	Ø 3		Piastra inox tritacarne, modello 32, fori mm. 3 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 32, perforation mm. 3</i>	1	8 015506 060504	Ø 3 - 372 fori	

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

COLTELLI E PIASTRE TRITACARNE PROFESSIONALI PROFESSIONAL BLADES AND PLATES FOR MEAT MACHINE

MILLENNIUM3

1832	Ø 3,5		Piastra inox tritacarne, modello 32, fori mm. 3,5 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 32, perforation mm. 3,5</i>	1	 8 015506 060511	Ø 3,5 - 275 fori			
1832	Ø 4,5- 20		Piastra inox tritacarne, modello 32, fori da mm. 4,5 a mm. 20 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 32, perforation from mm. 4,5 to mm. 20</i>	1	 8 015506 060887	Ø 4 - 167 fori Ø 4,5 - 167 fori Ø 5 - 132 fori Ø 6 - 102 fori	Ø 7 - 70 fori Ø 8 - 54 fori Ø 9 - 36 fori Ø 10 - 36 fori	Ø 12 - 24 fori Ø 14 - 16 fori Ø 16 - 12 fori	Ø 18 - 10 fori Ø 20 - 8 fori
1802	tris		Piastra inox tritacarne, modello 32, fori tris <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 32, perforation tris</i>	1	 8 015506 060016	Ø tris - 3 fori			
1842	Ø 2		Piastra inox tritacarne, modello 42, fori mm. 2 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 42, perforation mm. 2</i>	1	 8 015506 060528	Ø 2 - 1161 fori			
1842	Ø 3		Piastra inox tritacarne, modello 42, fori mm. 3 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 42, perforation mm. 3</i>	1	 8 015506 060535	Ø 3 - 681 fori			
1842	Ø 3,5		Piastra inox tritacarne, modello 42, fori mm. 3,5 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 42, perforation mm. 3,5</i>	1	 8 015506 060542	Ø 3,5 - 473 fori			
1842	Ø 4,5- 20		Piastra inox tritacarne, modello 42, fori da mm. 4,5 a mm. 20 <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 42, perforation from mm. 4,5 to mm. 20</i>	1	 8 015506 060894	Ø 4,5 - 304 fori Ø 5 - 250 fori Ø 6 - 161 fori Ø 7 - 102 fori Ø 8 - 102 fori	Ø 9 - 66 fori Ø 10 - 66 fori Ø 12 - 48 fori Ø 14 - 29 fori Ø 16 - 24 fori	Ø 18 - 18 fori Ø 20 - 12 fori	
1803	tris		Piastra inox tritacarne, modello 42, fori tris <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 42, perforation tris</i>	1	 8 015506 060023	Ø tris - 3 fori			

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	

SEGHE A NASTRO PROFESSIONALI

PROFESSIONAL BLADES FOR ELECTRIC BUTCHERS' SAWS

MILLENNIUM3

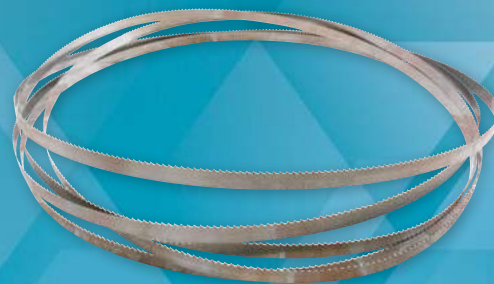
9030 -

Sega a nastro per segaossa elettrico da macelleria, dentatura spaziata e normale, qualità extra, acciaio inox
Band blade for electric butchers' saws, with widely spaces tooth pattern, stainless steel

1



8 015506 052851



2

3

4

regolare triangolare

dentatura triangolare

dentatura triangolare

Art. 9031

Sega a nastro per segaossa elettrico da macelleria in acciaio al carbonio, dentatura spaziata con punte temperate
Carbon steel band blade for butcher electric bone saw with hardened tooth tips

mis. 1360

mis. 1490

mis. 1510

mis. 1550



8 015506 060559



8 015506 060566



8 015506 060573



8 015506 060580

mis. 1580

mis. 1600

mis. 1650

mis. 1700



8 015506 060597



8 015506 060603



8 015506 060610



8 015506 059706

mis. 1750

mis. 1800

mis. 1830

mis. 1840



8 015506 060627



8 015506 052899



8 015506 062621



8 015506 060634



dentatura spaziata,
con punte temperate

Spaziatura dente: 6 mm. | Larghezza: 16 e 20 mm.

SEGHE A NASTRO PROFESSIONALI

PROFESSIONAL BLADES FOR ELECTRIC BUTCHERS' SAWS

MILLENNIUM3

Art. 9032 Sega a nastro per surgelati in acciaio al carbonio, dentatura spaziata con punte temperate
Carbon steel band blade for frozen food with hardened tooth tips

mis. 1360 mis. 1490 mis. 1510 mis. 1550



mis. 1580 mis. 1600 mis. 1650 mis. 1700



mis. 1750 mis. 1800 mis. 1840



Art. 9033 Sega a nastro per segaossa elettrico da macelleria in acciaio inox, dentatura spaziata
Stainless steel band blade for butcher electric bone saw

mis. 1360 mis. 1490 mis. 1510 mis. 1550



mis. 1580 mis. 1600 mis. 1650 mis. 1700



mis. 1750 mis. 1800 mis. 1840



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Lame in acciaio inossidabile speciale per coltelleria, elemento essenziale per ottenere i migliori risultati nelle successive fasi di lavorazione.
- Acciai arricchiti con elementi nobili come il nichel, il cromo, il vanadio e il molibdeno (NI - CR - V - MO) per garantire, oltre alla resistenza e alla capacità di riprendere facilmente il "filo", una elevata inossidabilità delle lame.
- Lame trattate termicamente ad alta temperatura (tempera e rinvenimento) con cura e professionalità, per ottenere un'elevata durezza, coniugata con la necessaria duttilità. Ciò conferisce resistenza al taglio e garantisce una elevata capacità di ottenere nuovamente il "filo" con l'uso dell'acciaio.
- Ogni lama viene affilata a mano e controllata affinché abbia l'adeguata flessibilità e una finitura perfetta.

MANICI

- In nylon arricchito con granuli di gomma, resistenti e inalterabili in lavastoviglie e in sterilizzatori, per ottenere una elevata aderenza.
- Disegno del manico anatomico e confortevole.

GAMMA

- Disponibile una vasta gamma per tutte le esigenze, per una cucina di classe.
- Coltelli disponibili con manici di colore nero o giallo, o blu per coltelli specifici per il pesce.
- Ogni modello è costruito per uno specifico utilizzo: si consiglia quindi di utilizzare ogni coltello per l'uso per il quale è costruito per ottenere il miglior risultato ed evitare gli utilizzi impropri, come tagliare ceramiche, graniti, ecc.

PULIZIA

- Prestare particolare attenzione alla pulizia dei coltelli, dopo l'utilizzo, a contatto con sostanze corrosive, come ad esempio il sale presente nella pulizia del pesce. Se alla fine della lavorazione le lame non vengono ben lavate con acqua corrente, residui di cloruro di sodio o di materiale organico possono provocare ossidazione.

MANUTENZIONE

- È consigliata l'affilatura con l'acciaio, come innanzi già detto.
- Quando si rende necessaria l'affilatura con la mola, Vi consigliamo di utilizzare abrasivi specifici con l'impiego di refrigerante. Il riscaldamento eccessivo delle lame infatti può provocare un'alterazione delle molecole dell'acciaio e quindi la perdita di durezza della lama e un conseguente abbassamento delle qualità tecniche ricevute dal particolare trattamento termico subito in fase di produzione.

CONFEZIONE

- Quasi la totalità dei nostri articoli sono confezionati in elegante blister per essere protetti ed esposti per la vendita. Fanno eccezione i coltelli con lama di misura superiore a 36 cm e i batticarne 761 e 762, il pungisalame art. 533, le seghe da macellaio 750 e 751 e le lame per seghe da macellaio 748 e 749.

NOTE

- Le misure riportate sul listino per la maggior parte degli articoli, e in particolare il peso, lo spessore, l'altezza e la lunghezza della lama devono intendersi approssimativi.
- Lo spessore si riferisce a quello dell'acciaio prima della lavorazione di affilatura e di finitura.
- Gli articoli che riportano l'asterisco a fianco sono articoli in eliminazione e quindi disponibili fino ad esaurimento scorte.
- Si precisa anche che, oltre agli articoli presenti in listino, si possono produrre anche altri tipi e misure, se la richiesta è per un quantitativo adeguato alle esigenze di produzione.
- I manici di colore blu, rosso o verde, per i tipi e le misure per cui è prevista la produzione di questi colori, devono essere espressamente richiesti nell'ordine, la cui evasione potrà avvenire previa verifica delle esigenze produttive. Normalmente le confezioni vengono fornite con manici assortiti nei colori nero e giallo.

TECHNICAL FEATURES

- *Stainless steel blade special for the cutlery use, essential element to obtain the best results in the successive production phases.*
- *Enriched steel with noble elements like nickel, chrome, vanadium, and molybdenum (NI - CR - V - MO) in order to grant, further to resistance and capacity of recovering easily the "cutting edge", a great endurance to the rust of the blades.*
- *Blades are heat treated at high temperature (tempering and recover) with care and professionalism, in order to obtain an high hardening, conjugate with the necessary ductility. This will confer resistance to cutting and guarantee an high capacity to recover the "cutting edge" by using the sharpener.*
- *Every blade is hand sharpened and checked so that it has the adequate flexibility and a perfect finishing.*

HANDLES

- *Nylon handle enriched with rubber, dishwasher and sterilizer safe, in order to obtain an high grip.*
- *Comfortable and anatomical design of the handle.*

RANGE

- *A wide range is available for every need, for a kitchen of class.*
- *Knives are available with black or yellow colour of handle, or blue colour for knives for fish.*
- *Each model of knife is made for a specific use: we therefore advise to use each knife for the proper use for which the knife has been made and obtain the best results and avoid improper use, like cutting ceramics or granite, etc.*

CLEANING INSTRUCTION

- *Pay special attention to the cleaning of knives, after the use with the contact of corrosive substance, as for instance the salt present in the cleaning of fish. If after the work the blades will not be accurately cleaned with running water, residue of material could cause oxidation.*

MAINTENANCE

- *Sharpening with sharpener is advised, as above mentioned.*
- *When a the sharpening with grinder is needed, we suggest to use specific abrasives with the use of refrigerant. The excessive heating of the blade can cause an alteration of steel's molecules, therefore lose of hardness and consequently a decrease of technical features received by the special heat treatment made during the production process.*

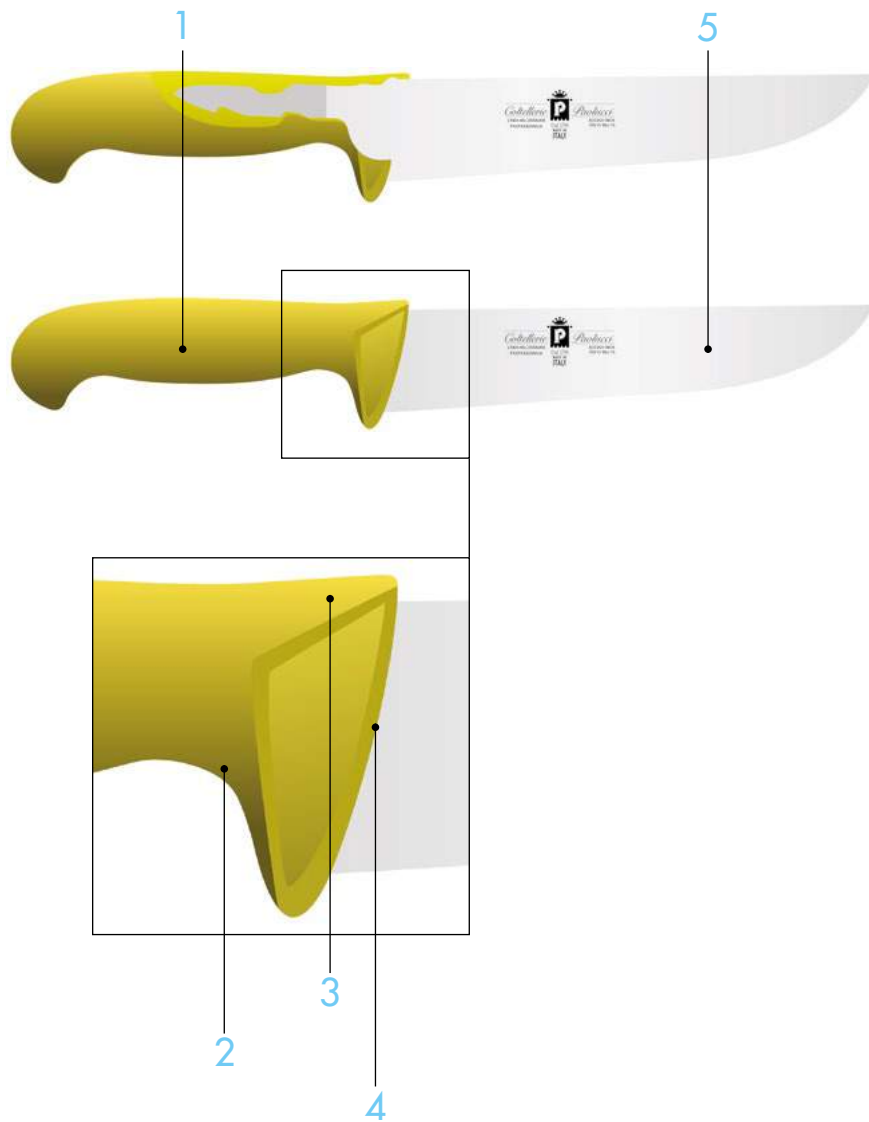
PACKING

- *Almost all our items are packed in elegant blister for the protection and for show to the sale. Except the knives with blade longer than 36 cm and the meat tenderizer art. 761 e 762, the salami pricking art. 533, saw for bones art. 750 e 751 and their spare blades art. 748 e 749.*

NOTES

- *The size written in the price list for most of the items, and in particular the weight, the thickness, the width and the length of the blade must be intended as approximate.*
- *The thickness is meant to be that of the steel raw material before the grinding, finishing and sharpening process.*
- *Items with the * on the side will be cancelled, so they will be available until they will be sell out all.*
- *We make clear that, further to the items mentioned in the price list, other kind and other sizes of knives can be produced provided that the request is for a quantity adequate to our production needs.*
- *For blue, red or green handles, for the type and sizes of knives for which the production of these colours is expected, you must expressly request in the order. Normally the items are supplied assorted with black and yellow colours.*

Caratteristiche | *Characteristic*



- 1** Manico ergonomico, resistente, aderente alla mano e non assorbente
- 2** Alta sicurezza grazie al ben definito salvadita
- 3** Con uno speciale ferma pollice
- 4** Assolutamente igienico, unione perfetta tra lama e manico
- 5** Lama lucidata, microstruttura uniforme ed eccellente resistenza alla corrosione

- 1** Ergonomic handle, resistant, hand adherence and non-absorbent
- 2** Higher safety trough defined finger guard
- 3** With a special thumb rest
- 4** Absolutely hygienic, perfect connection between steel blade and handle
- 5** Polished blade, uniform microstructure and excellent corrosion resistance



Affilatura di una lama | *Sharpen a blade*

Affilatura uniforme, affilatura durevole testata al laser

Uniform cutting edge, long lasting edge, tested by laser

Forma corretta

Correct

Troppo spuntato

Too blunt

Troppo sottile

Too thin

Forma conica esagerata

Too edge-shaped

Esempi di espositore
Display examples



Espositore vuoto

Art. 2000A

larghezza cm. 50 - profondità cm. 45 - altezza cm. 205

Art. 2000B

larghezza cm. 75 - profondità cm. 45 - altezza cm. 205

Art. 2000C

larghezza cm. 100 - profondità cm. 45 - altezza cm. 245

Art. 2000D

larghezza cm. 133 - profondità cm. 45 - altezza cm. 245

Espositore vuoto

Art. 2045V

larghezza cm. 60

altezza cm. 235

profondità cm. 50

