



IMPRESA STORICA D'ITALIA



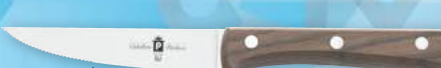
Millennium³

Coltellerie  *Paolucci*
LINEE E COLLEGATE
PROFESSIONALITÀ
TEMPI A BREVE
ACCORDO PER
XSD CI Max 11

Coltellerie  *Paolucci*
LINEE E COLLEGATE
PROFESSIONALITÀ
TEMPI A BREVE
ACCORDO PER
XSD CI Max 12

CATALOGO CATALOG 2026


MADE IN ITALY

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	spess. 1,4 mm. 11		Spelucchino, manico in nylon, lama inox <i>Paring knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 016686		● ★ ●
2668	spess. 1,4 mm. 9		Spelucchino, manico in nylon, lama inox seghettata <i>Paring knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	6	8 015506 460632		●
Δ 532	spess. 1,4 mm. 8		Spelucchino lama inox a gobba, manico in nylon <i>Paring knife, hump s/steel blade, nylon handle</i>	6	8 015506 059881		● ●
Δ 709	spess. 1,4 mm. 11		Coltello da tavola, manico in nylon, lama inox seghettata <i>Table knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	6	8 015506 036080		● ●
* 2709	spess. 1,4 mm. 11		Coltello da tavola, manico in nylon, lama inox affilata (non seghettata) <i>Table knife, nylon handle, sharp s/steel blade (not serrated)</i>	6	8 015506 091058		●
710	spess. 1,4 mm. 11		Coltello per bistecca, manico in nylon, lama inox seghettata <i>Steak knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	6	8 015506 036097		●
Δ 2548	spess. 2,4 mm. 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	spess. 1,4 mm. 7		Roncolina per verdura, manico in nylon, lama inox <i>Vegetable knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 036066		● ★ ●
* 784	spess. 1,5 mm. 10		Spalmaburro, manico in nylon, lama inox <i>Butter knife, nylon handle, s/steel smooth blade</i>	6	8 015506 036011		●
840	spess. 1,5 mm. 12		Coltello per agrumi, manico in nylon, lama inox seghettata <i>Citrus knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	6	8 015506 036103		●
* 4740	spess. 1,5 mm. 11		Coltello per formaggio e agrumi, lama inox, m.co a doppia iniezione in poliprop. e gomma <i>Cheese and citrus knife, 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		●



Lama interamente seghettata

Lama seghettata fino al punto segnato



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

4670	spess. 2 mm. 5		Apriostriche, lama inox, manico in nylon <i>Oyster opener, s/steel blade, nylon handle</i>	6	8 015506 072071		
------	----------------------	--	---	---	-----------------	--	---

GADGETS DA CUCINA KITCHEN GADGETS

MILLENNIUM3

* 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		Levatorsolo, 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	
848	4		Gratta limone, inox, manico in nylon <i>Lemon grater, s/steel, nylon handle</i>	6	8 015506 052165	
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	
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	

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	

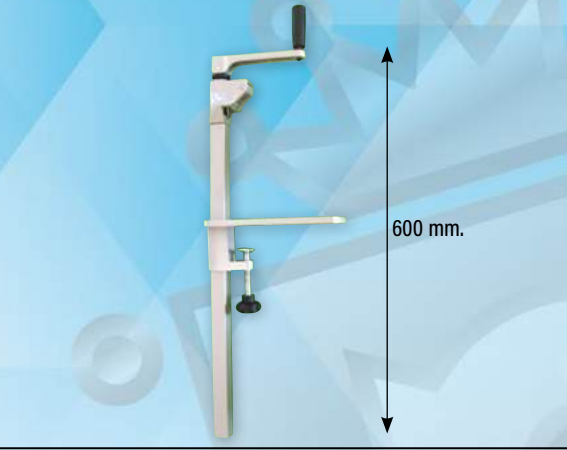
GADGETS DA CUCINA KITCHEN GADGETS

MILLENNIUM3

Δ 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		

LEVATAPPI E APRISCATOLE BOTTLE OPENERS AND CAN OPENERS

MILLENNIUM3

1917	-		Levatappi per barmen e camerieri, modello verniciato, spirale in teflon <i>Bottle opener for barman and waiters, painted model, teflon spiral</i>	12	8 015506 478156		Immagine levatappi aperto
* 1918	-		Levatappi per barmen e camerieri, interamente nichelato, spirale in teflon <i>Entirely nickel-plated bottle opener for barman and waiters, teflon spiral</i>	12	8 015506 478668		Immagine levatappi aperto
9005	-		Apriscatole e barattoli da banco <i>Professional can opener with desk stand</i>	1	8 015506 070343		600 mm.
9015	-		Lama di ricambio per l'art. 9005 <i>Spare blade for art. 9005</i>	1	8 015506 070374		
9025	-		Ingranaggio di ricambio per l'art. 9005 <i>Spare gear for art. 9005</i>	1	8 015506 070381		

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	

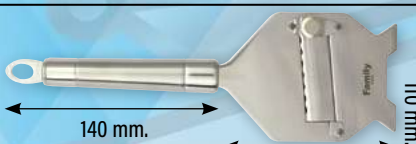
LEVATAPPI E APRISCATOLE BOTTLE OPENERS AND CAN OPENERS

MILLENNIUM3

9006	-		Apriscatole professionale, lama in acciaio temperato e stagnato, Titan <i>Professional can opener, steel hardened and tin-plated cog wheel, Titan</i>	3	8 015506 051823	
9014	-		Lama di ricambio per apriscatole professionale art. 9006 <i>Spare blade for professional can opener art. 9006</i>	1	8 015506 102594	
9026	-		Apriscatole professionale a farfalla, lama in acciaio temperato <i>Professional can opener, steel hardened wheel</i>	6	8 015506 104697	

COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES

MILLENNIUM3

	9027	-	Affilacoltelli, 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	 310 mm.
	1267	21	Pinza curva inox da cucina <i>S/steel curved kitchen tweezers</i>	6	8 015506 476190	 210 mm.
	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.

Articoli evidenziati non Made in Italy

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
725	14		Spatola retta da pasticceria, manico in nylon, inox <i>Baker spatula, straight, nylon handle, s/steel</i>	6	8 015506 051991		● *
Δ 725	18		Spatola retta da pasticceria, manico in nylon, inox <i>Baker spatula, straight, nylon handle, s/steel</i>	6	8 015506 052004		● *
Δ 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		● * h. 75 mm.
* 2531	17		Spatola per fritto, manico in nylon, inox <i>Fry spatula, nylon handle, s/steel</i>	3	8 015506 059904		● * h. 75 mm.
* 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		● 120 mm.
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		●

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 567	spess. 2,5 mm. 14		Coltello per formaggio, lama inox dentata , manico in nylon <i>Cheese knife, s/steel serrated blade, nylon handle</i>	3	8 015506 052080		●
* 517	spess. 2,5 mm. 14		Coltello per formaggio, lama inox liscia, manico in nylon <i>Cheese knife, smooth s/steel blade, nylon handle</i>	3	8 015506 115525		●
* 515	spess. 4 mm. 10		Coltello per formaggio, manico in legno, lama inox <i>Cheese knife, wooden handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 015153		
* 565	spess. 2,5 mm. 13		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	spess. 2,5 mm. 14		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		●
2538	spess. 2 mm. 24		Coltello per formaggio morbido, manico in nylon, lama inox <i>"Soft" cheese knife, nylon handle, s/steel blade</i>	3	8 015506 478439		● TEMPERA A GHIACCIO
2534	spess. 2 mm. 24		Coltello per formaggio morbido, manico in nylon, lama inox con alveoli <i>"Soft" cheese knife, nylon handle, s/steel blade with alveolus</i>	3	8 015506 479801		● TEMPERA A GHIACCIO
744	spess. 2,8 mm. 40		Coltello a due mani per formaggio morbido, manici in POM, lama inox <i>Two hands knife for soft cheese, POM handles, s/steel blade</i>	1	8 015506 048762		● TEMPERA A GHIACCIO
* 624			Coltello per formaggio, a due mani, manici in legno palissandro, lama inox <i>Two hands knife for cheese, palisander handles, s/ steel blade</i>	1	8 015506 039197		
612	spess. 1,8 mm. 14		Coltello da cucina, manico in nylon, lama inox <i>Kitchen knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 016747		● ● ● 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							
612	spess. 1,8 mm. 16		Coltello da cucina, manico in nylon, lama inox <i>Kitchen knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 026128	 TEMPERA A GHIACCIO	●
612	spess. 1,8 mm. 18		Coltello da cucina, manico in nylon, lama inox <i>Kitchen knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 016761		●
Δ 4612	spess. 2 mm. 20		Coltello da cucina, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Kitchen knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072125	 TEMPERA A GHIACCIO	●
Δ 4612	spess. 2,7 mm. 24		Coltello da cucina, lama inox, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Kitchen knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	3	8 015506 071678	 TEMPERA A GHIACCIO	●
* 2612	spess. 1,8 mm. 14		Coltello da cucina, manico in nylon lama inox seghettata <i>Kitchen knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	6	8 015506 466252	 TEMPERA A GHIACCIO	●
* 2612	spess. 1,8 mm. 18		Coltello da cucina, manico in nylon lama inox seghettata <i>Kitchen knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	6	8 015506 138357	 TEMPERA A GHIACCIO	●
Δ 2612			Coltello da cucina, manico in nylon, lama inox seghettata <i>Kitchen knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	3	8 015506 138364	 TEMPERA A GHIACCIO	●
713	spess. 2,5 mm. 20 peso ca. gr. 160		Coltello trinciante per cuoco, manico in nylon, lama inox <i>Cook knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 032921	 TEMPERA A GHIACCIO	●
713	spess. 3 mm. 26 peso ca. gr. 160		Coltello trinciante per cuoco, manico in nylon, lama inox <i>Cook knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 064113	 TEMPERA A GHIACCIO	●
* 713	spess. 3 mm. 27 peso ca. gr. 160		Coltello trinciante per cuoco, manico in nylon, lama inox <i>Cook knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 032938	 TEMPERA A GHIACCIO	●
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	 TEMPERA A GHIACCIO	●
Δ 576	spess. 3 mm. 36		Coltello tipo Roma, manico in nylon, lama inox, spessore 3 mm. <i>"Rome" style knife, nylon handle, s/steel blade, 3 mm. thickness</i>	3	8 015506 068418	 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							
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. TEMPERA A GHIACCIO	
4546	spess. 1,8 mm. 18		Coltello per filettare pesce, lama inox flessibile, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Fillet fish knife, flexible s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072453	 TEMPERA A GHIACCIO	
4545	spess. 1,8 mm. 22		Coltello per filettare pesce, lama inox flessibile, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Fillet fish knife, flexible s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 071814	 TEMPERA A GHIACCIO	
4535	spess. 1,8 mm. 16		Coltello per filettare pesce, lama inox flessibile strettissima, manico a doppia iniezione in polipropilene e gomma <i>Fillet fish knife, flexible extra narrow s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072460	 TEMPERA A GHIACCIO	
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	 TEMPERA A GHIACCIO	
2555	spess. 3 mm. 31		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. TEMPERA A GHIACCIO	
* 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	
944			Squama pesce, inox, manico tondo <i>Fish scale remover, stainless steel, rounded handle</i>	3	8 015506 064151	 24 mm.	
606	spess. 2,5 mm. 26		Mezzaluna, manici in nylon, lama inox <i>Mincing knife, nylon handles, s/steel blade</i>	3	8 015506 037278	 h. 50 mm.	
* 706	spess. 2,5 mm. 26		Mezzaluna, manici in legno, lama inox <i>Mincing knife, wooden handles, s/steel blade</i>	3	8 015506 017065		



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							
2614	spess. 1,8 mm. 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	spess. 2 mm. 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		● Δ
626	spess. 2 mm. 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		● Δ
Δ 626	spess. 2 mm. 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		● Δ
3635	spess. 3 mm. 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		● TEMPERA A GHIACCIO
Δ 2635	spess. 2 mm. 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		● Δ
529	19		Cannula per disossare, inox <i>Hollow chisel, stainless steel</i>	3	8 015506 015290		●
635	spess. 2 mm. 26		Coltello per salumi, manico in nylon, lama inox <i>Salumi knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 017270		● Δ
655	spess. 2,5 mm. 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		● *
Δ 655	spess. 2,5 mm. 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		● *
655/3	spess. 2,7 mm. 42 peso gr. 430		Coltello per salumi e per affettare, manico in nylon, lama larga inox spessore 2,7 mm. <i>Salami and meat slicer, nylon handle, wide s/steel blade 2,7 mm. thickness</i>	3	8 015506 034512		● “LA SFERRA” TEMPERA A GHIACCIO
654	spess. 2,5 mm. 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

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							
2654	spess. 1,5 mm. 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	spess. 1,5 mm. 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	spess. 2 mm. 22		Forchettone per arrosto, manico in nylon, lama inox <i>Carving fork, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 032570		● ● ●
* 691	spess. 2 mm. 27		Forchettone per arrosto, manico in nylon, lama inox <i>Carving fork, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 048830		● ●
692	spess. 2 mm. 22		Coltello per arrosto, manico in nylon, lama inox <i>Carving knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 032563		● ●
660	spess. 2 mm. 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. TEMPERA A GHIACCIO	● ● Δ
660	spess. 2 mm. 26		Coltello per pane, manico in nylon, lama inox ondulata <i>Bread knife, nylon handle, scalloped s/steel blade</i>	6	8 015506 017553	 TEMPERA A GHIACCIO	● ●
650	spess. 2 mm. 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. TEMPERA A GHIACCIO	● ● Δ
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		● ●
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	 TEMPERA A GHIACCIO	● ●
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	 TEMPERA A GHIACCIO	● ●
Δ 4557	spess. 3 mm. 20		Coltello per disosso, modello Emilia, lama inox, manico a doppia iniezione in polip. e gomma <i>"Emilia" boning knife, s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 072408		● ●

 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

	spess. 2,5 mm.		Coltello disosso, manico in nylon, lama inox <i>Boning knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 015542		●
554	13					TEMPERA A GHIACCIO	
	spess. 2,7 mm.		Coltello disosso, manico in nylon, lama inox <i>Boning knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 025541		●
554	16					TEMPERA A GHIACCIO	●
	spess. 2,7 mm.		Coltello disosso, manico in nylon, lama inox <i>Boning knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 035540		●
554	18					TEMPERA A GHIACCIO	●
	spess. 1,8 mm.		Coltello disosso, lama curva inox leggermente flessibile, manico in nylon <i>Curved s/steel slightly flexible blade boning knife, nylon handle</i>	6	8 015506 041053		●
2554	13					TEMPERA A GHIACCIO	
Δ	spess. 1,3 mm.		Coltello disosso, lama curva inox flessibile, manico in nylon <i>Curved s/steel flexible blade boning knife, nylon handle</i>	6	8 015506 468386		●
5554	13					TEMPERA A GHIACCIO	
	spess. 2 mm.		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		●
4553	16					TEMPERA A GHIACCIO	
	spess. 1,5 mm.		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		●
553	10					TEMPERA A GHIACCIO	
*	spess. 1,5 mm.		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		●
558	7					TEMPERA A GHIACCIO	●
	spess. 2,5 mm.		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		●
523	13					TEMPERA A GHIACCIO	●
	spess. 3 mm.		Coltello scanno, manico in nylon, lama inox <i>Butcher knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 048809		●
* 544	14					TEMPERA A GHIACCIO	●
	spess. 2,7 mm.		Coltello scanno, manico in nylon, lama inox <i>Butcher knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 025442		●
* 544	16					TEMPERA A GHIACCIO	●
	spess. 2,7 mm.		Coltello scanno, manico in nylon, lama inox <i>Butcher knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 035441		●
544	18					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
544	spess. 2,7 mm. 20		Coltello scanno, manico in nylon, lama inox <i>Butcher knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 045440	h. 30 mm.	● TEMPERA A GHIACCIO
588	spess. 2,8 mm. 16		Coltello per scuoiare, manico in nylon, lama inox <i>Skeaning knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 035946		● TEMPERA A GHIACCIO
555	spess. 2,5 mm. 16		Coltello modello francese, manico in nylon, lama inox <i>French knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 015559	h. 34 mm.	● TEMPERA A GHIACCIO
555	spess. 2,7 mm. 18		Coltello modello francese, manico in nylon, lama inox <i>French knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 025558	h. 37 mm.	● ● TEMPERA A GHIACCIO
555	spess. 2,7 mm. 20		Coltello modello francese, manico in nylon, lama inox <i>French knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 035557	h. 38 mm.	● ● TEMPERA A GHIACCIO
555	spess. 3 mm. 22		Coltello modello francese, manico in nylon, lama inox <i>French knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 045556	h. 44 mm.	● ● TEMPERA A GHIACCIO
* 555	spess. 3 mm. 24		Coltello modello francese, manico in nylon, lama inox <i>French knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 055555	h. 44 mm.	● ● ● TEMPERA A GHIACCIO
555	spess. 3 mm. 26		Coltello modello francese, manico in nylon, lama inox <i>French knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 015566	h. 44 mm.	● ● TEMPERA A GHIACCIO
555	spess. 3 mm. 31		Coltello modello francese, manico in nylon, lama inox <i>French knife, nylon handle, s/steel blade</i>	3	8 015506 032914	h. 48 mm.	● ● ● TEMPERA A GHIACCIO
555	spess. 3 mm. 36		Coltello modello francese, manico in nylon, lama inox <i>French knife, nylon handle, s/steel blade</i>	3	8 015506 015580	h. 53 mm.	● TEMPERA A GHIACCIO
522	spess. 2,7 mm. 16		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.	● TEMPERA A GHIACCIO
522	spess. 2,7 mm. 18		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.	● ● 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

522	spess. 2,7 mm. 20		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	spess. 2,7 mm. 26 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	spess. 3 mm. 31 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	spess. 3 mm. 36 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.	● ★
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	●
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. spess. 4 mm. c/a	●

MANNAIE INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL CLEAVERS

MILLENNIUM3

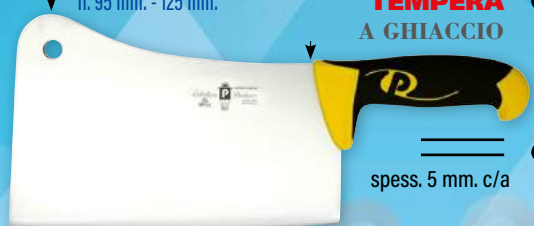
* 406	spess. 4 mm. 15 peso ca. gr. 400		Mannaretta, manico in nylon, lama inox spessore 4 mm. <i>Cleaver, nylon handle, s/steel blade 4 mm. thickness</i>	3	8 015506 032662	h. 78 mm. 150 mm. spess. 4 mm.	● ★
-------	--	--	---	---	-----------------	--------------------------------------	--------

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	

MANNAIE INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL CLEAVERS

MILLENNIUM3

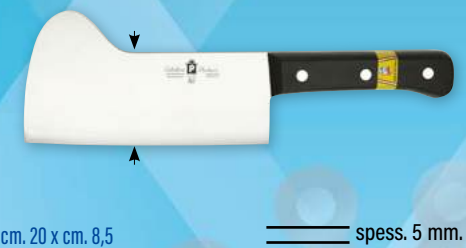
406	18	spess. 5 mm. peso ca. gr. 630	Mannaretta, manico in nylon, lama inox spessore 5 mm. <i>Cleaver, nylon handle, s/steel blade 5 mm. thickness</i>	3	8 015506 011995		●
406	20	spess. 5 mm. peso ca. gr. 730	Mannaretta, manico in nylon, lama inox spessore 5 mm. <i>Cleaver, nylon handle, s/steel blade 5 mm. thickness</i>	3	8 015506 012022		●
Δ 4592	21	spess. 5 mm. 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 097296		●
Δ 4592	25	spess. 5 mm. peso ca. gr. 1450	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		●
591	20	spess. 5 mm. peso ca. gr. 990	Mannaia, manico in nylon, lama inox <i>Cleaver, nylon handle, heavyweight, s/steel blade</i>	1	8 015506 015764		●
591	23	spess. 5 mm. peso ca. gr. 1100	Mannaia, manico in nylon, lama inox <i>Cleaver, nylon handle, heavyweight, s/steel blade</i>	1	8 015506 015771		●
591	25	spess. 5 mm. peso ca. gr. 1200	Mannaia, manico in nylon, lama inox <i>Cleaver, nylon handle, heavyweight, s/steel blade</i>	1	8 015506 015788		●

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	

MANNAIE INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL CLEAVERS

MILLENNIUM3

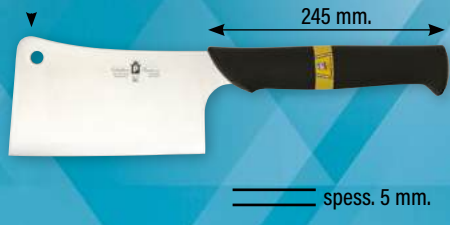
* 578	21	spess. 4,5 mm.	Coltello spadino tipo Roma, manico in POM, lama inox, spessore 5 mm. "Rome" style sword shape knife, POM handle, s/steek blade 5 mm. thickness	1	8 015506 068432	
595	gr. 800	peso ca. gr. 1150 spess. 4,8 mm.	Mannaia, tipo Bari, manico in POM, lama inox Bari cleaver, POM handle, s/steel blade	1	8 015506 015931	
595	gr. 1000	spess. 4,8 mm.	Mannaia, tipo Bari, manico in POM, lama inox Bari cleaver, POM handle, s/steel blade	1	8 015506 015863	
595	gr. 1750	spess. 4,8 mm.	Mannaia, tipo Bari, manico in POM, lama inox Bari cleaver, POM handle, s/steel blade	1	8 015506 067251	
* 595	gr. 2000	spess. 4,8 mm.	Mannaia, tipo Bari, manico in POM, lama inox Bari cleaver, POM handle, s/steel blade	1	8 015506 067190	
* 548	35	spess. 5,5 mm. peso ca. gr. 2500	Fenditoio, manico in POM, lama inox, spessore 5,5 mm. Beef splitter, POM handle, stainless steel blade, 5,5 mm. thickness	1	8 015506 068395	
548	40	spess. 5,5 mm. peso ca. gr. 2800	Fenditoio, manico in POM, lama inox, spessore 5,5 mm. Beef splitter, POM handle, stainless steel blade, 5,5 mm. thickness	1	8 015506 068401	

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	

MANNAIE INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL CLEAVERS

MILLENNIUM3

* 587	20	spess. 5 mm.	Mannaia, manico lungo in nylon, lama inox <i>Cleaver, long nylon handle, s/steel blade</i>	1	8 015506 052097		
		peso ca. gr. 1270					

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 ABS <i>Professional oval sharpening steel, ABS 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 ABS <i>Professional round sharpening steel, ABS 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		
3320	-		Pietra per affilare in ossido di alluminio a due grane. Grana fine J1600, grana grossa J600 <i>Grinding stone in aluminium oxide with two abrasive grits. Fine grit J1600, coarse grit J600</i>	1	8 015506 096541		MISURE cm. 20 x cm. 4,9 x cm. 2,5

CON BASE IN PLASTICA

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 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. 2500 circa		Batticarne a pugno, forgiato, inox <i>Maet tenderizer, forged, s/steel</i>	1	8 015506 064854
* 949	gr. 1000 circa		Batticarne a paletta, inox, manico in legno <i>Maet tenderizer, s/steel, wooden handle</i>	1	8 015506 063291



Articoli evidenziati non Made in Italy

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

250	9 x 210		Gancio inox, tipo a snodo, in scatola <i>S/steel tournable meat hook, in box</i>	15	8 015506 012503	
250	10 x 240		Gancio inox, tipo a snodo, in scatola <i>S/steel tournable meat hook, in box</i>	15	8 015506 022502	
350	9 x 210		Gancio inox, tipo a snodo, in blister singolo <i>S/steel tournable meat hook, in blister</i>	12	8 015506 043682	
350	10 x 240		Gancio inox, tipo a snodo, in blister singolo <i>S/steel tournable meat hook, in blister</i>	12	8 015506 043699	
251	4 x 80		Gancio inox a esse, in scatola <i>S/steel S-shaped hook, in box</i>	10	8 015506 012510	
251	4 x 100		Gancio inox a esse, in scatola <i>S/steel S-shaped hook, in box</i>	10	8 015506 022519	
251	5 x 120		Gancio inox a esse, in scatola <i>S/steel S-shaped hook, in box</i>	10	8 015506 032518	
251	5 x 140		Gancio inox a esse, in scatola <i>S/steel S-shaped hook, in box</i>	10	8 015506 042517	
251	6 x 160		Gancio inox a esse, in scatola <i>S/steel S-shaped hook, in box</i>	10	8 015506 052516	
251	6 x 180		Gancio inox a esse, in scatola <i>S/steel S-shaped hook, in box</i>	10	8 015506 062515	
251	9 x 200		Gancio inox a esse, in scatola <i>S/steel S-shaped hook, in box</i>	10	8 015506 072514	
251	10 x 220		Gancio inox a esse, in scatola <i>S/steel S-shaped hook, in box</i>	10	8 015506 082513	

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



Articoli evidenziati non Made in Italy

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	
FORBICI PROFESSIONALI PROFESSIONAL SCISSORS							
69	6"		Forbici da lavoro, nichelate e cromate <i>Work scissors, nickel-plated and chromium-plated</i>	6	8 015506 005697		MILLENNIUM3
69	7"		Forbici da lavoro, nichelate e cromate <i>Work scissors, nickel-plated and chromium-plated</i>	6	8 015506 007691		
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		
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		

Articoli evidenziati non Made in Italy

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	

FORBICI PROFESSIONALI PROFESSIONAL SCISSORS

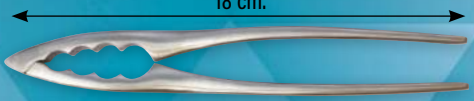
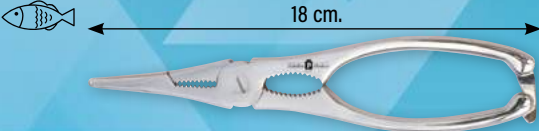
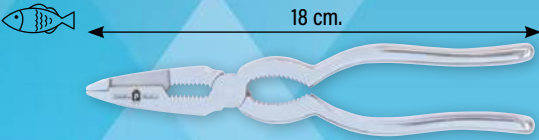
MILLENNIUM3

* 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	 18 cm.	
759	26		Trinciapollo inox professionale <i>Professional poultry shears, s/steel</i>	3	8 015506 017591		
766	8"		Forbici da cucina, smontabili, interamente in acciaio inox <i>Detachable kitchen scissors, entirely s/steel</i>	3	8 015506 055319		
778	18		Pinza per crostacei, inox <i>Shellfish tweezer, stainless steel</i>	3	8 015506 063031	 18 cm.	
747	18		Rompi aragosta, inox <i>Lobster cracker, stainless steel</i>	3	8 015506 063314	 18 cm.	
* 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	 16 cm.	
* 775	20		Confezione 6 forchettine per crostacei, inox <i>6 pcs. shellfish stainless steel forks set</i>	1	8 015506 055340	 20 cm.	
* 7943	11		Tagliaricci, in acciaio inox <i>Sea urchin cutter, stainless steel</i>	6	8 015506 106288		
808	18		Masticatore inox, curvo <i>Curved chewer, stainless steel</i>	1	8 015506 063048	 18 cm.	
2808	-		Molla di ricambio inox per masticatore art. 808 <i>S/steel spare spring for chewer art. 808</i>	1	8 015506 118274		

Articoli evidenziati non Made in Italy

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

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.)
1723	-		Confezione con 1 trinciapollo inox, 1 rompinoci e 1 forbice da cucina smontabile, interamente in acciaio inox <i>S/steel poultry shears, s/steel nutcrackers and detchable 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

Articoli evidenziati non Made in Italy

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	-		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 <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	1	8 015506 060054	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 benestare. <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> 	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	-		Valigia vuota in alluminio e PVC <i>Empty aluminum-PVC case</i>	1	8 015506 060047		Misure: cm. 49 x cm. 36 x cm. 10
3993	-		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 <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	1	8 015506 062928		Contiene: art. 668S cm. 11 art. 628S cm. 7 art. 554S cm. 16 art. 4543S 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
8993	-		Borsa vuota con manico per art. 3993, 11 pezzi <i>Empty bag with handle for item 3993, 11 pieces</i>	1	8 015506 062584		Mis. aperta: cm. 46 x cm. 64 x cm. 5 Mis. chiusa: cm. 46 x cm. 32 x cm. 5
3991	-		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 <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	1	8 015506 064755		Contiene: art. 532S cm. 8 art. 668S cm. 11 art. 628S cm. 7 art. 713S cm. 26 art. 612S cm. 18 art. 555S cm. 20 art. 522S cm. 26 art. 660S cm. 26 art. 544S cm. 16 art. 625S cm. 28 art. 511S cm. 26 art. 725S cm. 22 art. 554S cm. 16 Misure aperte: cm. 46 x cm. 84 Misure chiuse: cm. 46 x cm. 23

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

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. 46 x cm. 84 Misure chiuso: cm. 46 x cm. 23  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
8991	-		Borsello avvolgibile vuoto per art. 3991 e 3998 <i>Empty roll-up set for item 3991 and 3998</i>	1	8 015506 064793	Misure aperto: cm. 46 x cm. 84 Misure chiuso: cm. 46 x cm. 23 
4989	-		Set 6 gadgets da cucina, inox, manici in nylon, in borsello avvolgibile <i>Roll-up case with 6 pieces s/steel kitchen tools, nylon handles</i>	1	8 015506 460922	Misure aperto: cm. 30 x cm. 40 Misure chiuso: cm. 30 x cm. 15  Contiene: art. 4725 cm. 14 curva art. 4688 cm. 10 art. 843S art. 845S cm. 16 art. 846S art. 848S
8990	-		Borsello avvolgibile vuoto per art. 4989 <i>Empty roll-up set for item 4989</i>	1	8 015506 054619	Misure aperto: cm. 30 x cm. 40 Misure chiuso: cm. 30 x cm. 15 

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
------	---	--	----	---

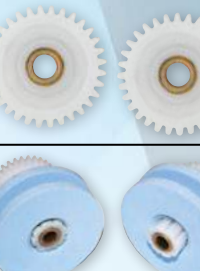
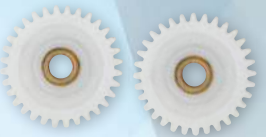
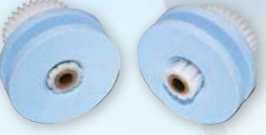
9017	-	Fissaguento in lattice <i>Latex glove holder</i>	100	 8 015506 070404
------	---	---	-----	---



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	-	peso ca. gr. 9000	Affilacoltelli elettrico <i>Electric knife sharpener</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	-	peso ca. gr. 1200	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		

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	
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		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		Ø 4 - 167 fori Ø 7 - 70 fori Ø 4,5 - 167 fori Ø 8 - 54 fori Ø 5 - 132 fori Ø 9 - 36 fori Ø 6 - 102 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		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		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		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		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		Ø 4,5 - 304 fori Ø 9 - 66 fori Ø 18 - 18 fori Ø 5 - 250 fori Ø 10 - 66 fori Ø 20 - 12 fori Ø 6 - 161 fori Ø 12 - 48 fori Ø 7 - 102 fori Ø 14 - 29 fori Ø 8 - 102 fori Ø 16 - 24 fori	
1803	tris		Piastra inox tritacarne, modello 42, fori tris <i>Stainless steel plate for meat mincer machine, version 42, perforation tris</i>	1		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

regolare triangolare

3

dentatura triangolare

4

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

mis. 1580



8 015506 060566

mis. 1600



8 015506 060573

mis. 1650



8 015506 060580

mis. 1700



8 015506 060597

mis. 1750



8 015506 060603

mis. 1800



8 015506 060610

mis. 1830



8 015506 059706

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.

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

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



dentatura spaziata,
con punte temperate

Spaziatura dente: 8 mm. | Larghezza: 16 e 20 mm.

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



dentatura spaziata

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

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'acciaino.
- 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'acciaino, 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 recovery) 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

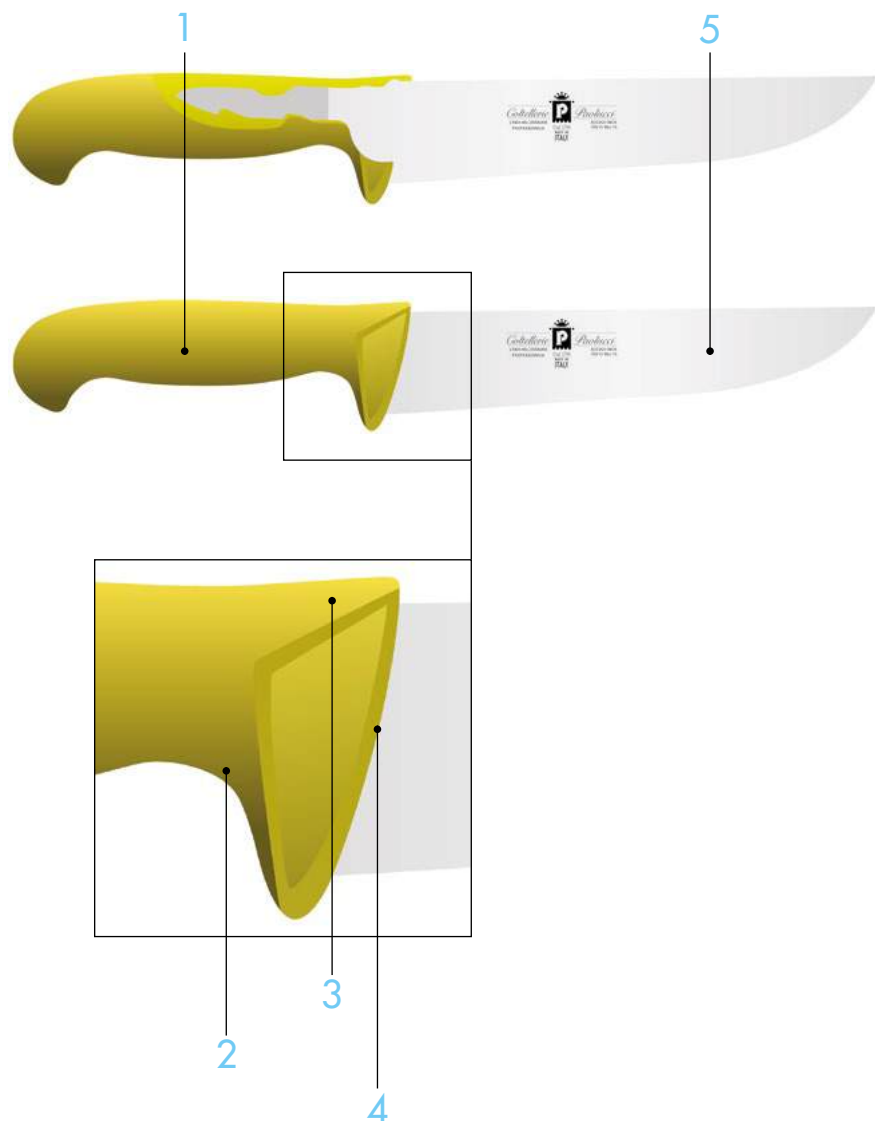
- *Sharpening with sharpener is advised, as above mentioned.*
- *When a the sharpening with grinder is needed, we suggest to use specific abrasives with the use of refrigerant. The excessive heating of the blade can cause an alteration of steel's molecules, therefore lose of hardness and consequently 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

