



IMPRESA STORICA D'ITALIA



Sushi Line



CATALOGO
CATALOG


MADE IN ITALY

2026

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL
COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES						SUSHI LINE
3302	spess. 2 mm. 10		Coltello spelucchino, lama in acciaio inox, manico in POM <i>Utility knife, s/steel blade, POM handle</i>	1	8 015506 094042	 TEMPERA A GHIACCIO
3304	spess. 3 mm. 16		Coltello da cucina, lama in acciaio inox, manico in POM <i>Kitchen knife, s/steel blade, POM handle</i>	1	8 015506 094059	spess. 3 mm.  TEMPERA A GHIACCIO
3311	spess. 2 mm. 20		Coltello per cuoco, lama in acciaio inox, manico in POM <i>Chef knife, s/steel blade, POM handle</i>	1	8 015506 094103	 TEMPERA A GHIACCIO
3310	spess. 2 mm. 20		Coltello per pane, lama in acciaio inox, manico in POM <i>Bread knife, s/steel blade, POM handle</i>	1	8 015506 094110	 TEMPERA A GHIACCIO
3342	spess. 2 mm. 16		Coltello Santoku, lama in acciaio inox, manico in POM <i>Santoku knife, s/steel blade, POM handle</i>	1	8 015506 094066	 TEMPERA A GHIACCIO
3343	spess. 2 mm. 16		Coltello Santoku, lama forata in acciaio inox, manico in POM <i>Santoku knife, s/steel holey blade, POM handle</i>	1	8 015506 094073	 TEMPERA A GHIACCIO
3316	spess. 2 mm. 16		Coltello per verdure, lama in acciaio inox, manico in POM <i>Vegetable knife, s/steel blade, POM handle</i>	1	8 015506 094097	h. 50 mm.  TEMPERA A GHIACCIO
3306	spess. 2 mm. 21		Coltello per sfilettare, lama in acciaio inox, manico in POM <i>Fillet knife, s/steel blade, POM handle</i>	1	8 015506 094127	spess. 2 mm.  TEMPERA A GHIACCIO
3306	spess. 3 mm. 24		Coltello per sfilettare, lama in acciaio inox, manico in POM <i>Fillet knife, s/steel blade, POM handle</i>	1	8 015506 094134	spess. 3 mm.  TEMPERA A GHIACCIO
3306	spess. 3 mm. 27		Coltello per sfilettare, lama in acciaio inox, manico in POM <i>Fillet knife, s/steel blade, POM handle</i>	1	8 015506 094141	spess. 3 mm.  TEMPERA A GHIACCIO
3306	spess. 3 mm. 30		Coltello per sfilettare, lama in acciaio inox, manico in POM <i>Fillet knife, s/steel blade, POM handle</i>	1	8 015506 094158	spess. 3 mm.  TEMPERA A GHIACCIO

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL
COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES						
SUSHI LINE						
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	 CON BASE IN PLASTICA MISURE cm. 20 x cm. 4,9 x cm. 2,5
3330	-		Ceppo in plexiglass con 6 coltelli, lame in acciaio inox, manici in POM <i>Acrylic stand with 6 pcs. s/steel knives, POM handles</i>	1	8 015506 094530	 Contiene: art. 3302S cm. 10 art. 3311S cm. 20 art. 3306S cm. 27 art. 3304S cm. 16 art. 3342S cm. 16 art. 3310S cm. 20 Misure ceppo: larghezza c/a cm. 28 altezza c/a cm. 28 altezza con coltelli c/a cm. 39 profondità c/a cm. 9
3340	-		Vetrinetta in omaggio con l'acquisto di 3 coltelli per tipo di tutta la serie di coltelli "Sushi Line", pari a 33 coltelli totali (3 pezzi x 11 articoli = 33 coltelli) Con illuminazione a led <i>Displayer is free if you purchase 3 pcs. knives for each model of the whole series "Sushi Line", totally 33 pcs. knives. With LED lighting</i>	1	8 015506 094547	 Misure vetrinetta: larghezza c/a cm. 64 altezza c/a cm. 73 profondità c/a cm. 20 con illuminazione a led



Nella vetrinetta trova posto 1 coltello per tipo degli 11 modelli.
I restanti 22 coltelli sono di scorta

Misure vetrinetta: larghezza c/a cm. 64
altezza c/a cm. 73 - profondità c/a cm. 20

ESEMPIO DI CONFEZIONE PAKING EXAMPLE



LAME - In acciaio inox speciale 4199 Nitrogenio B con alto contenuto di carbonio (DIN 1.4199 X50 Cr Mov 15 N).

DUREZZA - Un rigoroso trattamento termico delle lame garantisce una durezza elevata (57-59 HRC) e una microstruttura uniforme, essenziale per ottenere un filo delle lame vigoroso e duraturo.

TAGLIO - L'affilatura viene fatta su un solo lato, nel rispetto della tradizione orientale, e questa caratteristica, unita all'alta qualità dell'acciaio, al trattamento termico e alla particolare cura nella lavorazione di finitura, consentono di ottenere un taglio netto, per esaltare la qualità dei prodotti cucinati.

MANICI - In POM per alimenti, perfettamente equilibrati con la lama.

BLADES - Special stainless steel 4199 Nitrogen B with high carbon content (DIN 1.4199 X50 Cr Mov 15 N).

HARDNESS - A rigorous heat treatment of the blades ensures high hardness (57-59 HRC) and a uniform microstructure, which is essential to obtain an edge of blade vigorous and long-lasting.

CUTTING - The sharpening is done on one side only, in accordance with the oriental traditions, and this feature, combined with the high quality steel, heat treatment and special care to the process of finishing, allow you to get a clean cut, to enhance the quality of the cooked products.

HANDLES - POM for foods, perfectly balanced with the blade.