



Millennium<sup>3</sup>



# 2023 CATALOGO CATALOG

MADE IN ITALY



IMPRESA STORICA D'ITALIA



## **UN'IMPORTANTE INNOVAZIONE PER LE LINEE MILLENNIUM3 E IMPERIALE**

### **| TEMPERA | A GHIACCIO |**

La **TEMPERA A GHIACCIO** è una innovativa tecnica di trattamento termico dell'acciaio che consente di ottenere una maggiore durezza della lama dei coltelli, di circa 1,5-2,0 HRC in più rispetto ad una tecnica tradizionale, garantendo una struttura dell'acciaio più compatta e quindi maggiore resistenza del taglio.

La nuova tecnica è adottata sulle nuove produzioni di coltelli, visivamente facilmente individuabili perché le lame sono lucidate "a specchio"; non sarà adottata sulle lame dei coltelli che non necessitano di una maggiore durezza rispetto a quella attuale.

Sul listino viene riportata la descrizione **TEMPERA A GHIACCIO** sui coltelli della nuova produzione con la tecnica descritta.

## **AN IMPORTANT INNOVATION FOR MILLENNIUM3 AND IMPERIALE LINES**

### **| TEMPERA | A GHIACCIO |**

The **ICE TEMPER** is an innovative technique of heat treatment of steel which allows to obtain a higher hardness of knives' blade, approximately 1.5-2.0 HRC more compared to traditional technique, generating a more compact structure of the steel and therefore greater cut resistance.

The new technique is adopted in the new production of knives, visually easy to identify because the blades are "mirror" polished; it will not be adopted on the blades of the knives which do not require a higher hardness than the current one.

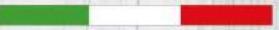
The price list shows the description **TEMPERA A GHIACCIO** for the knives of new production with such technique.



Millennium<sup>3</sup>

# 2023 CATALOGO CATALOG

MADE IN ITALY



IMPRESA STORICA D'ITALIA



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	
<b>COLTELLI DA TAVOLA, PER BISTECCA E VARI TABLE AND STEAK KNIVES AND VARIOUS</b>							
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		<b>MILLENNIUM3</b>
△ 2668	spess. 1,4 mm.	9	Spelucchino, manico in nylon, <b>lama inox segghettata</b> <i>Paring knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	6	8 015506 460632		<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
* 532	spess. 1,4 mm.	8	Coltello per legumi, manico in nylon, lama inox <i>Legumes knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 059881		<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
709	spess. 1,4 mm.	11	Coltello da tavola, manico in nylon, <b>lama inox segghettata</b> <i>Table knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	6	8 015506 036080		<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
* 2709	spess. 1,4 mm.	11	Coltello da tavola, manico in nylon, <b>lama inox liscia</b> <i>Table knife, nylon handle, smooth s/steel blade</i>	6	8 015506 091058		
710	spess. 1,4 mm.	11	Coltello per bistecca, manico in nylon, <b>lama inox segghettata</b> <i>Steak knife, nylon handle, serrated s/steel blade</i>	6	8 015506 036097		
* 2509	spess. 1,4 mm.	19	Forchetta 4 denti, inox, manico in durafol <i>S/steel 4 teeth table fork, colourwood handle</i>	6	8 015506 062966		
* 2519	spess. 1,4 mm.	12	Due coltelli da tavola, manici in durafol, <b>lame inox seghetate</b> <i>Two table knife, colourwood handles, serrated s/steel blades</i>	6	8 015506 095278		
* 2518	spess. 1,4 mm.	12	Due coltelli per bistecca, manici in durafol, <b>lame inox segghettate</b> <i>Two steak knife, colourwood handles, serrated s/steel blades</i>	6	8 015506 097982		
* 2548	spess. 2,4 mm.	12	Coltello "Steak House", manico in ulivo, <b>lama inox segghettata</b> <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		<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
* 784	spess. 1,5 mm.	10	Spalmaburro, manico in nylon, lama inox <i>Butter knife, nylon hanlde, s/steel smooth blade</i>	6	8 015506 036011		



Lama interamente segghettata



Lama segghettata fino al punto segnato

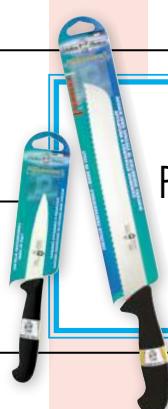
Le confezioni contengono coltelli assortiti nei vari colori disponibili e riportati vicino alle foto dei prodotti

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

## 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		
	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		
	670	spess. 2 mm. 5	Apriostriche, manico in nylon, lama inox <i>Oyster opener, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 036073		
	646S	spess. 1,2 mm. 11	Coltello da tavola, lama inox segghettata, manico in plastica, in scatola da 12 pz., sfuso <i>Table knife, plastic handle, serrated s/steel blade, in 12 pcs. box, in bulk</i>	12	8 015506 029327	 SCATOLA DA 12 PEZZI cm. 25 x cm. 10 x cm. 3,5	
	647S	spess. 1,2 mm. 11	Coltello per bistecca, lama inox mezzo seghetto a punta, m.co in plastica, in scat. da 12 pz., sfuso <i>Steak knife, plastic handle, half serrated s/steel blade, in 12 pcs. box, in bulk</i>	12	8 015506 029334	 SCATOLA DA 12 PEZZI cm. 25 x cm. 10 x cm. 3,5	
	1501S	spess. 1,3 mm. 11	Coltello da tavola, manico in A.B.S., lama inox, in scatola da 48 pezzi, sfuso <i>Table knife with A.B.S. handle, s/steel blade, in 48 pcs. box, in bulk</i>	48	8 015506 048274	 SCATOLA DA 48 PEZZI cm. 23,5 x cm. 15,5 x cm. 7	
	1502S	spess. 1,3 mm. 11	Coltello per bistecca, manico in A.B.S., lama inox, in scatola da 48 pezzi, sfuso <i>Steak knife with A.B.S. handle, s/steel blade, in 48 pcs. box, in bulk</i>	48	8 015506 047383	 SCATOLA DA 48 PEZZI cm. 23,5 x cm. 15,5 x cm. 7	



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.

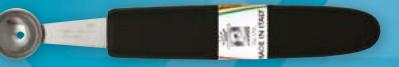


Lama interamente segghettata

Lama segghettata 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	
<b>GADGETS DA CUCINA</b> <b>KITCHEN GADGETS</b>							
						MILLENNIUM3	
* 841	9		Coltello per decorare, inox, manico in nylon <i>Decorating knife, s/steel, nylon handle</i>	6	8 015506 058563		
Δ 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		
* 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		
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		
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		

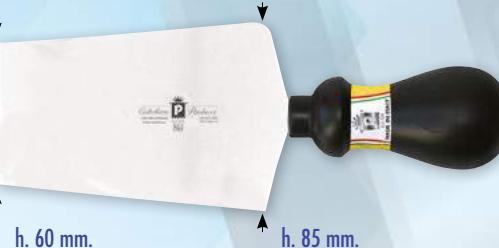
ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	
<b>GADGETS DA CUCINA KITCHEN GADGETS</b>							
853	Ø6		Rotella per pizza, inox, Ø cm. 6, manico in nylon <i>Pizza cutter, s/steel, Ø cm. 6, nylon handle</i>	6	8 015506 052820		MILLENNIUM3
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	
<b>GADGETS DA CUCINA</b> <b>KITCHEN GADGETS</b>							
						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 aperto: cm. 26 x cm. 19 Misure chiuso: cm. 9,5 x cm. 19	Contiene: art. 831 art. 872 art. 874 art. 879 art. 881 art. 888 art. 900 art. 929
* 868	5		Apribottiglie, inox, manico in nylon <i>Cap lifter, s/steel, nylon handle</i>	6	8 015506 058600		
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
	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	
<b>LEVATAPPI E APRISCATOLE BOTTLE OPENERS AND CAN OPENERS</b>							
*	919	15	Levatappi nichelato modello con levacapsule <i>Nickel-plated bottle opener with foil cutter</i>	12	 8 015506 057412		MILLENNIUM3 
9005	-	Apriscatole e barattoli da banco <i>Professional can opener with desk stand</i>	1	 8 015506 070343	 peso ca. gr. 2300	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			
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			

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		
<b>COLTELLI INOX PROFESSIONALI</b> <b>PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES</b>								
9027	-	Affilacoltelli, corpo in acciaio inox, impugnatura in polipropilene Knife sharpener, stainless steel body, handgrip of polypropylene	6		8 015506 138371		MILLENNIUM3	
1139	25	Affetta tartufo inox, regolabile, manico in acciaio inox Adjustable s/steel truffle slicer, with handle	12		8 015506 085880			
1266	31	Pinza lunga inox da cucina S/steel long kitchen tweezers	6		8 015506 088348			
256	10	Pinza inox per affettati Stainless steel tweezers for sliced food	6		8 015506 008810			
716	14	Spatola per lasagne, manico in nylon, inox Lasagne spatula, nylon handle, s/steel	6		8 015506 036127			
725	14	Spatola da pasticceria retta, manico in nylon, inox Baker spatula, straight, nylon handle, s/steel	6		8 015506 051991		*	
725	18	Spatola da pasticceria retta, manico in nylon, inox Baker spatula, straight, nylon handle, s/steel	6		8 015506 052004		*	
725	22	Spatola da pasticceria retta, manico in nylon, inox Baker spatula, straight, nylon handle, s/steel	6		8 015506 052028		*	
725	26	Spatola da pasticceria retta, manico in nylon, inox Baker spatula, straight, nylon handle, s/steel	6		8 015506 036134		*	
△	725	30	Spatola da pasticceria retta, manico in nylon, inox Baker spatula, straight, nylon handle, s/steel	6		8 015506 052035		*
*	2530	26	Spatola per fritto, curva, manico in nylon, inox Curved fry spatula, nylon handle, s/steel	3		8 015506 043903		
*	2531	17	Spatola per fritto, manico in nylon, inox Fry spatula, nylon handle, s/steel	3		8 015506 059904		

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	
<b>COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES</b>							
						MILLENNIUM3	
* 745	15		Spatola per dolci, manico in nylon, inox <i>Cake spatula, nylon handle, s/steel</i>	3	8 015506 063567		
* 2536	14		Coltello per pizzerie, lama inox a triangolo, manico in nylon <i>Pizzerias knife, nylon handle, s/steel triangle blade</i>	6	8 015506 105212		
2525	12		Spatola per pizza, manico in nylon, inox <i>Pizza spatula, nylon handle, s/steel</i>	6	8 015506 048885	 120 mm.	
4552	18	spess. 2 mm.	Coltello per pizza, lama inox con taglio ondulato, m.co a doppia iniez. in polip. e gomma <i>Pizza knife, serrated s/steel blade, double injection polypropylene and rubber handle</i>	6	8 015506 084395	 h. 40 mm.	TEMPERA A GHIACCIO
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		
* 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		
* 517	14	spess. 2,5 mm.	Coltello per formaggio, lama inox liscia, manico in nylon <i>Cheese knife, smooth s/steel blade, nylon handle</i>	3	8 015506 115525		
* 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	 h. 60 mm. h. 85 mm.	

 Lama interamente segghettata

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	
<b>COLTELLI INOX PROFESSIONALI</b> <b>PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES</b>							
* 566	14	spess. 2,5 mm.	Coltello per formaggio modello "campana", manico in polipropilene, lama inox Cheese knife "campana" model, polypropylene handle, s/steel blade	3	8 015506 052073		MILLENNIUM3
2538	21	spess. 2 mm.	Coltello per formaggio, manico in nylon, lama stretta inox "Soft" cheese knife, nylon handle, narrow s/steel blade	3	8 015506 043866		TEMPERA A GHIACCIO
△ 2539	21	spess. 2 mm.	Coltello per formaggio, manico in nylon, lama strettissima inox "Soft" cheese knife, nylon handle, very narrow s/steel blade	3	8 015506 043880		TEMPERA A GHIACCIO
744	40	spess. 2,8 mm.	Coltello a due mani per formaggio, manici in nylon, lama inox Two hands knife for cheese, nylon handles, s/steel blade	1	8 015506 048762		TEMPERA A GHIACCIO
* 624	35		Coltello per formaggio, a due mani, manici in legno palissandro, lama inox Two hands knife for cheese, palisander handles, s/steel blade	1	8 015506 039197		
612	14	spess. 1,8 mm.	Coltello da cucina, manico in nylon, lama inox Kitchen knife, nylon handle, s/steel blade	6	8 015506 016747		TEMPERA A GHIACCIO
612	16	spess. 1,8 mm.	Coltello da cucina, manico in nylon, lama inox Kitchen knife, nylon handle, s/steel blade	6	8 015506 026128		TEMPERA A GHIACCIO
612	18	spess. 1,8 mm.	Coltello da cucina, manico in nylon, lama inox Kitchen knife, nylon handle, s/steel blade	6	8 015506 016761		TEMPERA A GHIACCIO
△ 2612	14	spess. 1,8 mm.	Coltello da cucina, manico in nylon, lama inox seghettata Kitchen knife, nylon handle, serrated s/steel blade	6	8 015506 466252		TEMPERA A GHIACCIO
2612	18	spess. 1,8 mm.	Coltello da cucina, manico in nylon, lama inox seghettata Kitchen knife, nylon handle, serrated s/steel blade	6	8 015506 138357		TEMPERA A GHIACCIO
△ 2612	24	spess. 3 mm.	Coltello da cucina, manico in nylon, lama inox seghettata Kitchen knife, nylon handle, serrated s/steel blade	3	8 015506 138364		TEMPERA A GHIACCIO

 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. per box	EAN CODE	MODEL	
<b>COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES</b>							
713	spess. 2,5 mm. peso ca. gr. 160	20	Coltello trinciante per cuoco, manico in nylon, lama inox <i>Cook knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 032921		<b>MILLENNIUM3</b> h. 47 mm. TEMPERA A GHIACCIO
713	spess. 3 mm. peso ca. gr. 160	26	Coltello trinciante per cuoco, manico in nylon, lama inox <i>Cook knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 064113		<b>MILLENNIUM3</b> h. 51 mm. TEMPERA A GHIACCIO
* 713	spess. 3 mm. peso ca. gr. 160	V	Coltello trinciante per cuoco, manico in nylon, lama inox <i>Cook knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 032938		<b>MILLENNIUM3</b> h. 51 mm. TEMPERA A GHIACCIO
△ 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		<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
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		<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
4546	spess. 1,8 mm.	18	Coltello per filettare pesce, lama inox flessibile, m.co 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		<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
4545	spess. 1,8 mm.	22	Coltello per filettare pesce, lama inox flessibile, m.co 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		<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
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		<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
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		<b>h. 50 mm.</b>
* 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		

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	
<b>COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES</b>							
2614	26	spess. 1,8 mm.	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		<b>MILLENNIUM3</b>
625	28	spess. 2 mm.	Coltello per prosciutto, lama stretta inox, manico in nylon <i>Ham slicer knife, nylon handle, narrow s/steel blade</i>	6	8 015506 026258		<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
626	28	spess. 2 mm.	Coltello per prosciutto, lama larga inox, manico in nylon <i>Ham slicer knife, nylon handle, wide s/steel blade</i>	6	8 015506 016983		<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
* 626	30	spess. 2 mm.	Coltello per prosciutto, lama larga inox, manico in nylon <i>Ham slicer knife, nylon handle, wide s/steel blade</i>	6	8 015506 054695		<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
3635	44	spess. 3 mm.	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		<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
* 2635	44	spess. 2 mm.	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		<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
529	19		Cannula per disossare, inox <i>Hollow chisel, stainless steel</i>	3	8 015506 015290		
635	26	spess. 2 mm.	Coltello per salumi, manico in nylon, lama inox <i>Salumi knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 017270		<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
Δ 655	28	spess. 2,5 mm.	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 046058		spess. 2,5 mm. ca.
Δ 655	30	spess. 2,5 mm.	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	spess. 2,5 mm.	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	spess. 3 mm. peso gr. 430	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. <b>"LA SFERRA"</b> <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>

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	
<b>COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES</b>							
654	26	spess. 2,5 mm.	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	MILLENNIUM3
2654	26	spess. 1,5 mm.	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	spess. 1,5 mm.	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	spess. 2 mm.	Forchettone per arrosto, manico in nylon, lama inox <i>Carving fork, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 032570		
* 691	27	spess. 2 mm.	Forchettone per arrosto, manico in nylon, lama inox <i>Carving fork, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 048830		
692	22	spess. 2 mm.	Coltello per arrosto, manico in nylon, lama inox <i>Carving knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6	8 015506 032563		
660	21	spess. 2 mm.	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
660	26	spess. 2 mm.	Coltello per pane, manico in nylon, lama inox ondulata <i>Bread knife, nylon handle, scalloped s/steel blade</i>	6	8 015506 017553	 h. 26 mm.	TEMPERA A GHIACCIO
650	33	spess. 2 mm.	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
* 650	36	spess. 2 mm.	Coltello per panettiere, manico in nylon, lama inox ondulata <i>Baker knife, nylon handle, scalloped s/steel blade</i>	3	8 015506 096008	 h. 35 mm.	TEMPERA A GHIACCIO
* 752	30	spess. 2 mm.	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	 h. 35 mm.	TEMPERA A GHIACCIO
* 752	34	spess. 2 mm.	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	 h. 35 mm.	TEMPERA A GHIACCIO

 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	
<b>COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES</b>							
557	spess. 2,7 mm. 16	Coltello disosso "Emilia", manico in nylon, lama inox "Emilia" boning knife, nylon handle, s/steel blade	6	8 015506 039050		MILLENNIUM3	
557	spess. 2,7 mm. 18	Coltello disosso "Emilia", manico in nylon, lama inox "Emilia" boning knife, nylon handle, s/steel blade	6	8 015506 041947		TEMPERA A GHIACCIO	● ● ● ● ● ●
554	spess. 2,5 mm. 13	Coltello disosso, manico in nylon, lama inox Boning knife, nylon handle, s/steel blade	6	8 015506 015542		TEMPERA A GHIACCIO	● ● ● ● ● ●
554	spess. 2,7 mm. 16	Coltello disosso, manico in nylon, lama inox Boning knife, nylon handle, s/steel blade	6	8 015506 025541		TEMPERA A GHIACCIO	● ● ● ● ● ●
554	spess. 2,7 mm. 18	Coltello disosso, manico in nylon, lama inox Boning knife, nylon handle, s/steel blade	6	8 015506 035540		TEMPERA A GHIACCIO	● ● ● ● ● ●
2554	spess. 1,8 mm. 13	Coltello disosso, lama curva inox flessibile, manico in nylon Curved s/steel flexible blade boning knife, nylon handle	6	8 015506 041053		TEMPERA A GHIACCIO	● ● ● ● ● ●
553	spess. 1,5 mm. 10	Coltello disosso per animali piccoli, manico in nylon, lama inox Boning knife for little animals, nylon handle, s/steel blade	6	8 015506 042364		TEMPERA A GHIACCIO	● ● ● ● ● ●
* 558	spess. 1,5 mm. 7	Coltello disosso per animali piccoli, manico in nylon, lama inox Boning knife for little animals, nylon handle, s/steel blade	6	8 015506 042371			
523	spess. 2,5 mm. 13	Coltello per scannare polli e capretti, manico in nylon, lama inox Knife for slaughtering chickens and goats, nylon handle, s/steel blade	6	8 015506 035960	h. 17 mm.	TEMPERA A GHIACCIO	● ● ● ● ● ●
* 544	spess. 3 mm. 14	Coltello scanno, manico in nylon, lama inox Butcher knife, nylon handle, s/steel blade	6	8 015506 048809	h. 28 mm.		
544	spess. 2,7 mm. 16	Coltello scanno, manico in nylon, lama inox Butcher knife, nylon handle, s/steel blade	6	8 015506 025442	h. 30 mm.	TEMPERA A GHIACCIO	● ● ● ● ● ●
544	spess. 2,7 mm. 18	Coltello scanno, manico in nylon, lama inox Butcher knife, nylon handle, s/steel blade	6	8 015506 035441	h. 30 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	
<b>COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES</b>							
△ 544	spess. 2,7 mm. 22	Coltello scanno, manico in nylon, lama inox <i>Butcher knife, nylon handle, s/steel blade</i>	6		8 015506 055449	 h. 30 mm.	MILLENNIUM3 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>
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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	
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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	
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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	
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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	
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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	
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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	
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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	
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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	
△ 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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	
* 556	spess. 3 mm. 31	Coltello tipo svizzero, manico in nylon, lama inox <i>Swiss type knife, nylon handle, s/steel blade</i>	3		8 015506 055050	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	
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	 <b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	

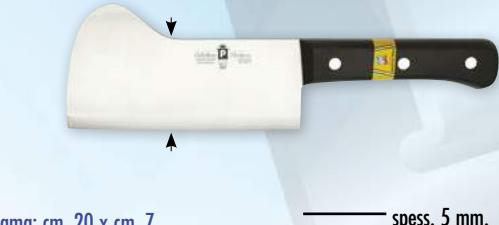
Lama interamente seghettata

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	
<b>COLTELLI INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL KNIVES</b>							
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	<b>MILLENNIUM3</b>	
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	<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	● ● ● ● ● ●
522	spess. 2,7 mm. peso ca. gr. 300 26		Coltello per affettare, manico in nylon, lama inox <i>Wide blade knife, nylon handle, s/steel blade</i>	3	8 015506 014149	<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	● ● ● ● ● ●
522	spess. 3 mm. peso ca. gr. 370 31		Coltello per affettare, manico in nylon, lama inox <i>Wide blade knife, nylon handle, s/steel blade</i>	3	8 015506 032884	<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	● ● ● ● ● ●
522	spess. 3 mm. peso ca. gr. 470 36		Coltello per affettare, manico in nylon, lama inox <i>Wide blade knife, nylon handle, s/steel blade</i>	3	8 015506 032891	<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	● ● ● ● ● ●
△ 2555	spess. 3 mm. 31		Coltello per pesce, manico in nylon, <b>lama inox seghezzata</b> 3 mm. <i>Fish knife, nylon handle, serrated s/steel blade 3 mm.</i>	3	8 015506 044115	<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	● ● ● ● ● ●
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	<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	● ● ● ● ● ●
<b>MANNAIE INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL CLEAVERS</b>							
* 406	spess. 4 mm. 15		Mannareta, manico in nylon, lama inox 4 mm. <i>Cleaver, nylon handle, s/steel blade 4 mm. thickness</i>	3	8 015506 032662	<b>MILLENNIUM3</b>	
406	spess. 5 mm. 18		Mannareta, manico in nylon, lama inox 5 mm. <i>Cleaver, nylon handle, s/steel blade 5 mm. thickness</i>	3	8 015506 011995	<b>TEMPERA A GHIACCIO</b>	● ● ● ● ● ●

 **Lama interamente seghezzata**

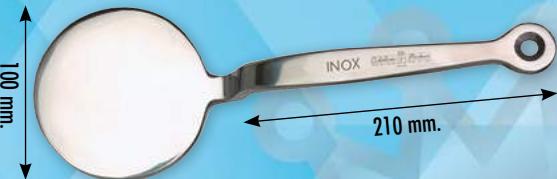
Le confezioni contengono coltelli assortiti nei vari colori disponibili e riportati vicino alle foto dei prodotti

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	
<b>MANNAIE INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL CLEAVERS</b>							
406	20	spess. 5 mm.  peso ca. gr. 730	Mannareta, manico in nylon, lama inox 5 mm. <i>Cleaver, nylon handle, s/steel blade 5 mm. thickness</i>	3	8 015506 012022		MILLENNIUM3 h. 105 mm. spess. 5 mm.
591	20	spess. 5 mm.  peso ca. gr. 990	Mannaia, manico in nylon, codolo passante, lama inox <i>Cleaver, nylon handle, heavyweight, s/steel blade</i>	1	8 015506 015764		195 mm. h. 115 mm. spess. 5 mm.
591	23	spess. 5 mm.  peso ca. gr. 1100	Mannaia, manico in nylon, codolo passante, lama inox <i>Cleaver, nylon handle, heavyweight, s/steel blade</i>	1	8 015506 015771		195 mm. h. 115 mm. spess. 5 mm.
591	25	spess. 5 mm.  peso ca. gr. 1200	Mannaia, manico in nylon, codolo passante, lama inox <i>Cleaver, nylon handle, heavyweight, s/steel blade</i>	1	8 015506 015788		195 mm. h. 123 mm. spess. 5 mm.
* 578	21	spess. 4,5 mm.  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/steak blade 5 mm. thickness</i>	1	8 015506 068432		190 mm. h. 120 mm. spess. 5 mm.
595	gr. 800	spess. 4,8 mm.  peso ca. gr. 1150	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.

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		
<b>MANNAIE INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL CLEAVERS</b>								
						<b>MILLENNIUM3</b>		
	spess. 4,8 mm.							
595	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	gr. 1400	Mannaia, tipo Bari, manico in POM, lama inox <i>Bari cleaver, POM handle, s/steel blade</i>	1	8 015506 015900	misura lama: cm. 28 x cm. 9,5	spess. 5 mm.	
	spess. 4,8 mm.							
595	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	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.	
*	595	gr. 2500	Mannaia, tipo Bari, manico in POM, lama inox <i>Bari cleaver, POM handle, s/steel blade</i>	1	8 015506 067213	misura lama: cm. 41 x cm. 11,7	spess. 5 mm.	
*	548	35 peso ca. gr. 2500	spess. 5,5 mm.	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.	spess. 5,5 mm.
*	548	40 peso ca. gr. 2800	spess. 5,5 mm.	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	h. 130 mm. - 110 mm.	spess. 5,5 mm.
						870 mm.		
						h. 140 mm. - 110 mm.	spess. 5,5 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	
<b>MANNAIE INOX PROFESSIONALI PROFESSIONAL S/STEEL CLEAVERS</b>							
*	587	20	Mannaia, manico lungo in nylon, lama inox <i>Cleaver, long nylon handle, s/steel blade</i>	1	 8 015506 052097		MILLENNIUM3 spess. 5 mm. h. 123 mm.
			peso ca. gr. 1270				
<b>ACCIAINI PROFESSIONALI PROFESSIONAL SHARPENING STEEL</b>							
Δ	512	26	Acciaino ovale cromizzato, manico in POM <i>Oval sharpening steel, POM handle</i>	3	 8 015506 054947		MILLENNIUM3
	512	30	Acciaino ovale cromizzato, manico in POM <i>Oval sharpening steel, POM handle</i>	3	 8 015506 015122		
Δ	512	36	Acciaino ovale cromizzato, manico in POM <i>Oval sharpening steel, POM handle</i>	3	 8 015506 055630		
	511	21	Acciaino tondo cromizzato da cucina, manico in POM <i>Round sharpening steel, POM handle</i>	6	 8 015506 015115		
	511	26	Acciaino tondo cromizzato, manico in POM <i>Round sharpening steel, POM handle</i>	6	 8 015506 025015		
	511	30	Acciaino tondo cromizzato, manico in POM <i>Round sharpening steel, POM handle</i>	3	 8 015506 035113		
*	511	36	Acciaino tondo cromizzato, manico in POM <i>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	
<b>SEGHE PER OSSI E TAGLIANERVI PROFESSIONALI BONE SAWS AND NERVE CUTTER</b>							
*	751	45	Sega per ossi, acciaio inox <i>Bone saw, s/steel</i>	1	 8 015506 037513		MILLENNIUM3
	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	
<b>BATTICARNE INOX PROFESSIONALI</b> <b>PROFESSIONAL S/STEEL MEAT TENDERIZERS</b>							
						MILLENNIUM3	
761	gr. circa	800	Batticarne a pugno, forgiato, inox <i>Maet tenderizer, forged, s/steel</i>	1	 8 015506 019007		
761	gr. circa	1000	Batticarne a pugno, forgiato, inox <i>Maet tenderizer, forged, s/steel</i>	1	 8 015506 018949		
761	gr. circa	1500	Batticarne a pugno, forgiato, inox <i>Maet tenderizer, forged, s/steel</i>	1	 8 015506 064816		
*	gr. circa	1750	Batticarne a pugno, forgiato, inox <i>Maet tenderizer, forged, s/steel</i>	1	 8 015506 064830		
*	gr. circa	2500	Batticarne a pugno, forgiato, inox <i>Maet tenderizer, forged, s/steel</i>	1	 8 015506 064854		
*	gr. circa	1100	Batticarne a paletta, inox <i>Maet tenderizer, s/steel</i>	1	 8 015506 019038		
*	gr. circa	1000	Batticarne a paletta, inox, manico in legno <i>Maet tenderizer, s/steel, wooden handle</i>	1	 8 015506 063291		

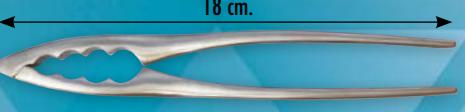
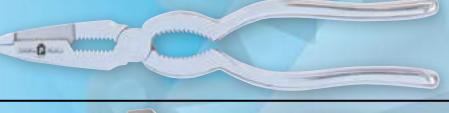
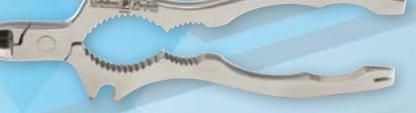
ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf.	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS	PCS. for box	EAN CODE	MODEL	
<b>GANCI INOX PROFESSIONALI</b> <b>PROFESSIONAL S/STEEL HOOKS</b>							
						MILLENNIUM3	
250	9 x 210		Gancio inox, tipo a snodo, in scatola S/steel tournable meat hook, in box	15	8 015506 012503		
250	10 x 240		Gancio inox, tipo a snodo, in scatola S/steel tournable meat hook, in box	15	8 015506 022502		
350	9 x 210		Gancio inox, tipo a snodo, in blister singolo S/steel tournable meat hook, in blister	12	8 015506 043682		
350	10 x 240		Gancio inox, tipo a snodo, in blister singolo S/steel tournable meat hook, in blister	12	8 015506 043699		
251	4 x 80		Gancio inox a esse, in scatola S/steel S-shaped hook, in box	10	8 015506 012510		
251	4 x 100		Gancio inox a esse, in scatola S/steel S-shaped hook, in box	10	8 015506 022519		
251	5 x 120		Gancio inox a esse, in scatola S/steel S-shaped hook, in box	10	8 015506 032518		
251	5 x 140		Gancio inox a esse, in scatola S/steel S-shaped hook, in box	10	8 015506 042517		
251	6 x 160		Gancio inox a esse, in scatola S/steel S-shaped hook, in box	10	8 015506 052516		
251	6 x 180		Gancio inox a esse, in scatola S/steel S-shaped hook, in box	10	8 015506 062515		
251	9 x 200		Gancio inox a esse, in scatola S/steel S-shaped hook, in box	10	8 015506 072514		
251	10 x 220		Gancio inox a esse, in scatola S/steel S-shaped hook, in box	10	8 015506 082513		

ART.	MISURA LAMA	PREZZO Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO	PEZZI per conf. PCS. for box	CODICE EAN	MODELLO	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
ITEM	SIZE BLADE	PRICE Euro	DESCRIPTION OF GOODS		EAN CODE	MODEL	
<b>GANCI INOX PROFESSIONALI</b> <b>PROFESSIONAL S/STEEL HOOKS</b>							
351	4 x 80		Gancio inox a esse, in blister da 10 pezzi S/steel S-shaped hook, in 10 pcs. blister	12	8 015506 043705	MILLENNIUM3	MADE IN ITALY
351	4 x 100		Gancio inox a esse, in blister da 10 pezzi S/steel S-shaped hook, in 10 pcs. blister	12	8 015506 043712		
351	5 x 120		Gancio inox a esse, in blister da 10 pezzi S/steel S-shaped hook, in 10 pcs. blister	12	8 015506 043729		
351	5 x 140		Gancio inox a esse, in blister da 6 pezzi S/steel S-shaped hook, in 6 pcs. blister	12	8 015506 043736		
351	6 x 160		Gancio inox a esse, in blister da 6 pezzi S/steel S-shaped hook, in 6 pcs. blister	12	8 015506 043750		
351	6 x 180		Gancio inox a esse, in blister da 3 pezzi S/steel S-shaped hook, in 3 pcs. blister	12	8 015506 043767		
351	9 x 200		Gancio inox a esse, in blister singolo S/steel S-shaped hook, in blister	12	8 015506 043781		
351	10 x 220		Gancio inox a esse, in blister singolo S/steel S-shaped hook, in blister	12	8 015506 043798		
<b>CALAMITE</b> <b>MAGNETIC BARS</b>							
570	33		Calamita per appendere coltelli, con tasselli Magnetic bar for knives, with dowels	1	8 015506 049776	MILLENNIUM3	MADE IN ITALY
570	38		Calamita per appendere coltelli, con tasselli Magnetic bar for knives, with dowels	1	8 015506 048786		
570	55		Calamita per appendere coltelli, con tasselli Magnetic bar for knives, with dowels	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	
<b>FORBICI PROFESSIONALI PROFESSIONAL SCISSORS</b>							
*	69	5"	Forbici da lavoro, nichelate Work scissors, nickel-plated	6	8 015506 003693	MILLENNIUM3	
	69	6"	Forbici da lavoro, nichelate e cromate Work scissors, nickel-plated and chromium-plated	6	8 015506 005697		
	69	7"	Forbici da lavoro, nichelate e cromate Work scissors, nickel-plated and chromium-plated	6	8 015506 007691		
*	72	6"	Forbici da sartina, nichelate Dressmaker scissors, nickel-plated	6	8 015506 001729		
	72	7"	Forbici da sartina, nichelate e cromate Dressmaker scissors, nickel-plated and chromium-plated	6	8 015506 002726		
	72	8"	Forbici da sartina, nichelate e cromate Dressmaker scissors, nickel-plated and chromium-plated	6	8 015506 003723		
	386	6" 1/2 cm. 17	Forbici professionali, lame inox, manici in PP Professional scissors, stainless steel blades, PP handles	12	8 015506 103867		
	150	8" cm. 21	Forbici da lavoro "La Stupenda", lame inox cm. 21 microdentate, manici in PP Work scissors "La Stupenda", stainless steel microtoothed blades cm. 21, PP handles	12	8 015506 104765		
	150	9" cm. 24	Forbici da lavoro "La Stupenda", lame inox cm. 24 microdentate, manici in PP Work scissors "La Stupenda", stainless steel microtoothed blades cm. 24, PP handles	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	
<b>FORBICI PROFESSIONALI PROFESSIONAL SCISSORS</b>							
271	8"	cm. 22,5	Forbici da cucina, smontabili, manici in plastica, lame inox <i>Detachable kitchen scissors, plastic handles, stainless steel blades</i>	12	8 015506 012718		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		



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	
<b>ARTICOLI PROFESSIONALI PROFESSIONAL ITEMS</b>							
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		
* 764	24		Trinciapollo 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 tweezers, satin finished s/steel</i>	3	 8 015506 055333	 18 cm.	
778	18		Pinza per crostacei, inox <i>Shellfish tweezers, 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.	
* 944	26		Squama pesce, inox, manico tondo <i>Fish scale remover, stainless steel, rounded handle</i>	3	 8 015506 064151		
775	20		Confezione 6 forchettine per crostacei, inox <i>6 pcs. shellfish stainless steel forks set</i>	1	 8 015506 055340	 20 cm.	

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

* 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		
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-slip 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 pcs. 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 pcs 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 durafo, lame inox <i>6 pcs. 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	
<b>SET PER CUOCHI SET FOR CHEFS</b>							
1671	-		Valigia in alluminio e PVC con 13 coltelli inox della linea Millennium3  Contiene: spelucchino cm. 11, roncolina per verdura cm. 7, rotella per pizza, coltello per panettiere cm. 33, coltello per prosciutto cm. 28, coltello per salumi cm. 26, coltello disosso "Emilio" cm. 18, coltello sccano cm. 18, acciaino tondo cromizzato cm. 30, coltello trincante cuoco cm. 26, coltello francese cm. 20, coltello da cucina cm. 18, coltello disosso cm. 18	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:							
<b>SOLUZIONE "B"</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							
<b>SOLUZIONE "C"</b> 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  Empty aluminum-PVC case	1	8 015506 060047	Misure: cm. 49 x cm. 36 x cm. 10	
3993	-		Borsa con manico con 11 coltelli inox della linea Millennium3  Contiene: spelucchino, roncolina per verdura, coltello per disosso, coltello Santoku, coltello per sfilletare, 2 coltelli francesi, coltello per cuoco, coltello per prosciutto lama stretta, acciaino, spatola lunga, borsa con manico 11 pcs. bag with handle with s/steel knives  <i>Millennium3 line</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	Mis. aperta: cm. 46 x cm. 64 x cm. 5 Mis. chiusa: cm. 46 x cm. 32 x cm. 5	Contiene: art. 668S cm. 11 art. 628S cm. 7 art. 554S cm. 16 art. 2544S 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. 26
8993	-		Borsa vuota con manico per art. 3993, 11 pezzi  Empty bag with handle for item 3993, 11 pieces	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 della Linea Millennium3, in borsello avvolgibile  Contiene: coltello per costata, spelucchino, roncolina per verdura, coltello per cuoco, coltello da cucina, coltello francesi, coltello petto, coltello per pane, coltello sccano, coltello per prosciutto lama stretta, acciaino, spatola lunga, coltello per disosso, avvolgibile 13 pcs. roll-up set with knives Millennium3 line 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, rollup	1	8 015506 064755	Mis. aperto: cm. 49 x cm. 72 Misure chiuso: cm. 49 x cm. 19	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. 26 art. 554S cm. 16

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	
<b>SET PER CUOCHI</b> <b>SET FOR CHEFS</b>							
8991	-	Borsello avvolgibile vuoto per art. 3991, 13 pezzi <i>Empty roll-up set for item 3991, 13 pieces</i>	1		8 015506 064793		<b>MILLENNIUM3</b>
3998	-	Set 7 coltelli inox della Linea Millennium3, 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 pcs. roll-up set with s/steel knives Millennium3 line</i> With: vegetable knife, paring knife, chef knife, french knife, ham knife, round sharpening steel, boning knife	1		8 015506 064731		Confiene: art. 628S cm. 7 art. 668S cm. 11 art. 713S cm. 26 art. 555S cm. 18 art. 625S cm. 26 art. 511S cm. 26 art. 554S cm. 16
8994	-	Borsello avvolgibile vuoto per art. 3998 <i>Empty roll-up set for item 3998</i>	1		8 015506 054589		<b>MILLENNIUM3</b>
1990	-	Set 6 gadgets inox da cucina, in borsello avvolgibile <i>Roll-up case with 6 pcs. s/steel kitchen tools</i>	1		8 015506 053957		Confiene: art. 843S cm. 18 art. 847S art. 848S art. 846S art. 845S cm. 16 art. 853S
8990	-	Borsello avvolgibile vuoto per art. 1990, 6 pezzi <i>Empty roll-up set for item 1990, 6 pieces</i>	1		8 015506 054619		<b>MILLENNIUM3</b>

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



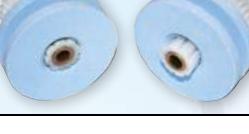
9001 taglia L	Guanto inox 5 dita con avambraccio e gancetto <i>5 fingers stainless steel glove with hook</i>	1	8 015506 051809
---------------	---	---	-----------------



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

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



ART. ITEM	MISURA LAMA SIZE BLADE	PREZZO Euro PRICE Euro	DESCRIZIONE ARTICOLO DESCRIPTION OF GOODS	PEZZI per conf. PCS. for box	CODICE EAN EAN CODE	MODELLO MODEL	COLORI DEI MANICI DISPONIBILI
<b>GUANTI, GREMBIULI E AFFILACOLTELLI GLOVES, APRONS AND KNIFE SHARPENERS</b>							
						<b>MILLENNIUM3</b>	
9002	60 x 55		Grembiule inox Stainless steel apron	1	 8 015506 053018		
9002	75 x 55		Grembiule inox Stainless steel apron	1	 8 015506 051779		
* 9018	110x 90		Grembiule in gomma Rubber apron	1	 8 015506 070411		
* 9018	120x 90		Grembiule in gomma Rubber apron	1	 8 015506 070428		
9011	-	peso ca. gr. 9000	Affilacoltelli elettrico Electric knife sharpner	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 Sharpening steel tape grain 100 - lenght cm. 80, width cm. 5	1	 8 015506 055678		
9023	-	peso ca. gr. 1200	Affilacoltelli elettrico con 2 pietre diamantate Electric knife sharpener with 2 diamond stones	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) Replacement gears for knife sharpener item 9023 (2 pcs. set of gears)	1	 8 015506 464159		
9024	-		Pietra diamantata di ricambio per affilacoltelli art. 9023 (set due pietre) Spare diamond stone for knife sharpener item 9023 (2 pcs. set of stones)	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	
<b>COLTELLI E PIASTRE TRITACARNE PROFESSIONALI PROFESSIONAL BLADES AND PLATES FOR MEAT MACHINE</b>							
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	

MILLENNIUM3



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



Ø 3 - 161 fori

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	
<b>COLTELLI E PIASTRE TRITACARNE PROFESSIONALI</b> <b>PROFESSIONAL BLADES AND PLATES FOR MEAT MACHINE</b>							
						MILLENNIUM3	
1812	Ø 4,5 -20		Piastra inox tritacarne, modello 12, fori da mm. 4,5 a mm. 20 Stainless steel plate for meat mincer machine, version 12, perforation from mm. 4,5 to mm. 20	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 Stainless steel plate for meat mincer machine, version 12, perforation tris	1	8 015506 059997	Ø tris - 3 fori	
1822	Ø 2		Piastra inox tritacarne, modello 22, fori mm. 2 Stainless steel plate for meat mincer machine, version 22, perforation mm. 2	1	8 015506 060467	Ø 2 - 407 fori	
1822	Ø 3		Piastra inox tritacarne, modello 22, fori mm. 3 Stainless steel plate for meat mincer machine, version 22, perforation mm. 3	1	8 015506 060474	Ø 3 - 234 fori	
1822	Ø 3,5		Piastra inox tritacarne, modello 22, fori mm. 3,5 Stainless steel plate for meat mincer machine, version 22, perforation mm. 3,5	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 Stainless steel plate for meat mincer machine, version 22, perforation from mm. 4,5 to mm. 20	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 Stainless steel plate for meat mincer machine, version 22, perforation tris	1	8 015506 060009	Ø tris - 3 fori	
1832	Ø 2		Piastra inox tritacarne, modello 32, fori mm. 2 Stainless steel plate for meat mincer machine, version 32, perforation mm. 2	1	8 015506 060498	Ø 2 - 576 fori	
1832	Ø 3		Piastra inox tritacarne, modello 32, fori mm. 3 Stainless steel plate for meat mincer machine, version 32, perforation mm. 3	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. per box	EAN CODE	MODEL	
<b>COLTELLI E PIASTRE TRITACARNE PROFESSIONALI PROFESSIONAL BLADES AND PLATES FOR MEAT MACHINE</b>							
							<b>MILLENNIUM3</b>
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 <i>Band blade for electric butchers' saws, with widely spaces tooth pattern, stainless steel</i>	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 <i>Carbon steel band blade for butcher electric bone saw with hardened tooth tips</i>
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.


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 <i>Carbon steel band blade for frozen food with hardened tooth tips</i>
mis. 1360	mis. 1490
mis. 1510	mis. 1550

8 015506 060641	8 015506 060658	8 015506 060665	8 015506 060672
mis. 1580	mis. 1600	mis. 1650	mis. 1700

8 015506 060689	8 015506 060696	8 015506 060702
mis. 1750	mis. 1800	mis. 1840

8 015506 060726	8 015506 060733	8 015506 060740

Art. 9033	Sega a nastro per segaossa elettrico da macelleria in <b>acciaio inox</b> , dentatura spaziata <i>Stainless steel band blade for butcher electric bone saw</i>
mis. 1360	mis. 1490
mis. 1510	mis. 1550

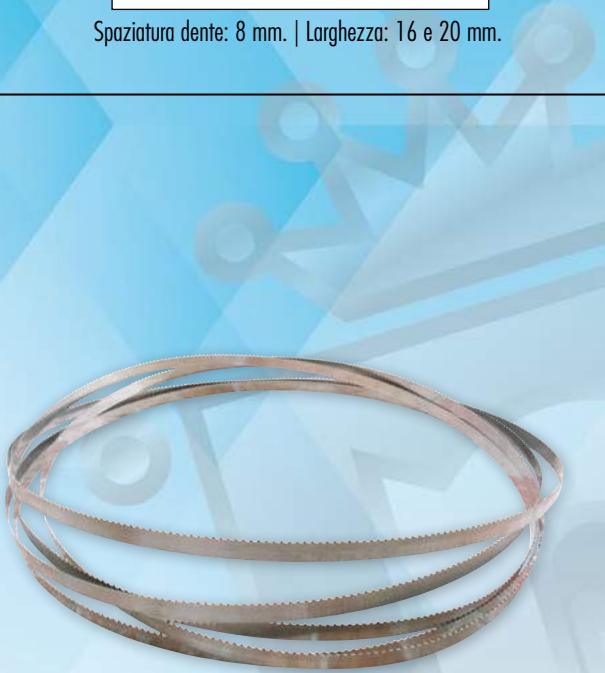
8 015506 060757	8 015506 060764	8 015506 060771	8 015506 060788
mis. 1580	mis. 1600	mis. 1650	mis. 1700

8 015506 060795	8 015506 060801	8 015506 060818	8 015506 060825
mis. 1750	mis. 1800	mis. 1840	

8 015506 060832	8 015506 054824	8 015506 060849



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



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'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 reversion) with care and professionalism, in order to obtain an high hardness, 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 loss 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.