

COLTELLI



Global - G5
Vegetable Knife

€ 65,00
art. g5



Sanelli
Coltello Pasta

€ 27,00
art. s3086.25



Kai Japan
Shun - Boning Knife

€ 100,00
art. DM-0710



Kai Japan
Seki Magoroku - Deba

€ 45,00
art. MG-105D



Wüsthof Germany
Coltello filetto 4522/18

€ 48,00
art. 0308



Victorinox
Carving Knife

€ 27,00
art. v5.2003.25

CATALOGO CUCINA



Screwpull - Lever Model LM-40
Cavatappi professionale

€ 179,00
art. 4874



Grattugia Extra Grossa
Classic 40022

€ 20,00
art. 40022

ACCESSORI VINO

GRATTUGIE



Silikomart
Stampo in silicone Monamour

€ 6,50
art. 4855



Kai - Pietra per affilare
WS-3000 - Grana 3000

€ 39,00
art. 6405

ACCESSORI PASTICCERIA

PER AFFILARE



Wüsthof Germany
Coltello verdura 4066/9 **€ 31,00**
art. 0301

Coltello tutto fare in cucina, ideale per tagliare la verdura, la frutta e la carne di ridotte dimensioni.

- Lama di cm 9 - Lunghezza totale cm 19

Wüsthof Germany
Coltello verdura/spelucchino 4000/8 **€ 31,00**
art. 0302

Coltello tutto fare in cucina, ideale per tagliare la verdura, la frutta e la carne di ridotte dimensioni.

- Lama di cm 8 - Lunghezza totale cm 18

Wüsthof Germany
Coltello verdura 4066/12 **€ 33,00**
art. 0303

Coltello tutto fare in cucina, ideale per tagliare la verdura, la frutta e la carne di ridotte dimensioni.

- Lama di cm 12 - Lunghezza totale cm 23

Wüsthof Germany
Coltello verdura curvo 4062 **€ 31,00**
art. 0304

Coltello tutto fare in cucina, ideale per tagliare la verdura, la frutta e la carne di ridotte dimensioni.

- Lama di cm 7 - Lunghezza totale cm 17

Wüsthof Germany
Coltello cuoco 4582/20 **€ 68,00**
art. 0317

Coltello tutto fare in cucina, dal taglio della verdura al taglio della carne, con la possibilità di spaccare piccoli ossicini utilizzando la parte inferiore della lama, dove il filo è più robusto.

- Lama di cm 20 - Lunghezza totale cm 33

Wüsthof Germany
Coltello cucina 4138/20 **€ 52,00**
art. 0318

Coltello specifico per tagliare la carne cruda.

- Lama di cm 20 - Lunghezza totale cm 28

Wüsthof Germany
Coltello pane 4149/20 **€ 51,00**
art. 0319

Coltello specifico per il taglio del pane. Grazie alla presenza della dentellatura sul filo della lama, il taglio rimane più duraturo anche a contatto con la crosta del pane solitamente molto dura.

- Lama di cm 23 - Lunghezza totale cm 32

Wüsthof Germany
Coltello prosciutto 4530/26 **€ 60,00**
art. 0321

Coltello ideato specificamente per il taglio del prosciutto.

- Lama di cm 26 - Lunghezza totale cm 37,5



Wüsthof Germany
Coltello filetto 4550/16 **€ 46,00**
art. 0307

Coltello per filettare il pesce estremamente flessibile, sottile e tagliente.

- Lama di cm 16 - Lunghezza totale cm 28



Wüsthof Germany
Coltello filetto 4522/18 **€ 48,00**
art. 0308

Coltello specifico per la carne.

- Lama di cm 18 - Lunghezza totale cm 30



Wüsthof Germany
Coltello salmone 4531/26 **€ 67,00**
art. 0322

Coltello ideato specificamente per il taglio del salmone.

- Lama di cm 26 - Lunghezza totale cm 38



Wüsthof Germany
Acciaino in acciaio sezione ovale 4462 **€ 26,00**
art. 0323

Strumento indispensabile per la manutenzione e il mantenimento del tagliente di un coltello.

- Lunghezza totale cm 21



Wüsthof Germany
Acciaino in acciaio sezione tonda 4473 **€ 17,50**
art. 0327

Strumento indispensabile per la manutenzione e il mantenimento del tagliente di un coltello.

- Lunghezza totale cm 25,5



Wüsthof Germany
Acciaino in acciaio grana diamantata 4482 **€ 35,00**
art. 0329

Strumento indispensabile per la manutenzione e il mantenimento del tagliente di un coltello.

- Lunghezza totale cm 23

COLTELLI DA CUCINA WÜSTHOF



OLTRE 4.000 ARTICOLI ONLINE: www.coltelleriacollini.it

**NEGOZIO: VIA F. CAVALLOTTI, 1 - BUSTO ARSIZIO (VA)
ORDINI TELEFONICI: 0331-632686**

COLTELLI DA CUCINA WÜSTHOF



Wüsthof Germany
Coltello filetto sottile 4518/20 **€ 46,00**
art. 0309

Coltello per filettare il pesce. Estremamente flessibile e sottile, ideale per lavori di precisione.

- Lama di cm 20 - Lunghezza totale cm 30,5

I MANICI

Realizzati in materiale sintetico e uniti con una triplice rivettatura assicurano una perfetta tenuta, un'ottima stabilità e garantiscono il lavaggio in lavastoviglie



LE LAME

Sono ottenute utilizzando i migliori acciai e combinando elementi quali cromo 15%, carbonio 0,5%, molibdeno e vanadio per raggiungere la durezza di 54/56HRC. La realizzazione di un coltello forgiato Wüsthof prevede il passaggio attraverso circa 40 cicli di lavorazione



Wüsthof Germany
Coltello prosciutto 4524/20 **€ 60,00**
art. 0310

Coltello per prosciutto o carni di piccole e medie dimensioni.

- Lama di cm 20 - Lunghezza totale cm 32,5



Wüsthof Germany
Coltello prosciutto 4522/23 **€ 60,00**
art. 0325

Coltello per prosciutto o carni di piccole e medie dimensioni.

- Lama di cm 23 - Lunghezza totale cm 35,5



Wüsthof Germany
Coltello prosciutto 4520/26 **€ 60,00**
art. 0326

Coltello prosciutto o carni di medie/grosse dimensioni.

- Lama di cm 26 - Lunghezza totale cm 38



Wüsthof Germany
Coltello disosso 4602/14 **€ 45,00**
art. 0328

Coltello indicato per dissossare animali di piccole/medie dimensioni

- Lama di cm 14 - Lunghezza totale cm 26,5



Wüsthof Germany
Coltello curvo 4062 **€ 31,00**
art. 0304

Coltello tutto fare in cucina, ideale per tagliare la verdura, la frutta e la carne di ridotte dimensioni.

- Lama di cm 7 - Lunghezza totale cm 17



Wüsthof Germany
Coltello cuoco 4582/16 **€ 54,00**
art. 0311

Coltello tutto fare in cucina, dal taglio della verdura al taglio della carne, con la possibilità di spaccare piccoli ossicini utilizzando la parte inferiore della lama, dove il filo è più robusto.

- Lama di cm 16 - Lunghezza totale cm 28



Wüsthof Germany
Coltello cuoco 4582/26 **€ 80,00**
art. 0312

Coltello tutto fare in cucina, dal taglio della verdura al taglio della carne, con la possibilità di spaccare piccoli ossicini utilizzando la parte inferiore della lama, dove il filo è più robusto.

- Lama di cm 26 - Lunghezza totale cm 39



Wüsthof Germany
Coltello cuoco 4582/23 **€ 72,00**
art. 0313

Coltello tutto fare in cucina, dal taglio della verdura al taglio della carne, con la possibilità di spaccare piccoli ossicini utilizzando la parte inferiore della lama, dove il filo è più robusto.

- Lama di cm 23 - Lunghezza totale cm 36



Wüsthof Germany
Coltello cucina 4138/16 **€ 45,00**
art. 0316

Coltello specifico per tagliare la carne cruda.

- Lama di cm 16 - Lunghezza totale cm 28



Wüsthof Germany
Paring Knife **€ 9,00**
art. 0638

Coltello utility / spelucchino.

- Lama di cm 8 - Lunghezza totale di 17,8 cm



Wüsthof Germany
Peeling Knife Tronco **€ 9,00**
art. 0643

Coltello utility / spelucchino.

- Lama di cm 7 - Lunghezza totale di 16,8 cm



Wüsthof Germany
forchettoni in acciaio 4410/16 **€ 55,00**
art. 0324

Forchettoni per la carne.

- Lunghezza forchettoni 16 cm.





Wüsthof Germany Ikon - Chef Knife € 120,00
art. i4996.20

Utilizzo: coltello da cuoco ideale per verdure, carne cruda e pesce
Lunghezza Lama: 200mm Tipo: Forgiato
Manicatura: Legno African Blackwood
Lavaggio: Manuale - NON LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE



Wüsthof Germany - Ikon Santoku Knife € 118,00
art. i4976.17

Utilizzo: coltello giapponese per pesce, carne e verdura
Lunghezza Lama: 170 mm Tipo: Forgiato
Manicatura: Legno African Blackwood
Lavaggio: Manuale - NON LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE



Global - G1 Slicing Knife € 72,00
art. g1

Utilizzo: Carni Crude
Lunghezza Lama: 21 Cm.
Lunghezza Totale: 33 Cm.
Peso: 160g.



Global - G2 Cook Knife € 75,00
art. g2

Utilizzo: Carne e Vegetali
Lunghezza Lama: 20 Cm.
Lunghezza Totale: 33 Cm.
Peso: 172g



Global - G3 Carving Knife € 75,00
art. g3

Utilizzo: Carne e Arrosto
Lunghezza Lama: 21 Cm.
Lunghezza Totale: 34 Cm.
Peso: 164g.



Global - G4 Oriental Cook Knife € 75,00
art. g4

Utilizzo: Carne, Pesce, Verdura
Lunghezza Lama: 18 Cm.
Lunghezza Totale: 32 Cm.
Peso: 178g



Wüsthof Germany - Ikon Carving Knife € 85,00
art. i4906.16

Utilizzo: arrosto, carne, salumi
Lunghezza Lama: 160mm Tipo: Forgiato
Manicatura: Legno African Blackwood
Lavaggio: Manuale - NON LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE



Wüsthof Germany - Ikon Fillet Knife € 88,00
art. i4956.16

Utilizzo: coltello flessibile per sfilettare ideale per pesce e carpa
Lunghezza Lama: 160mm Tipo: Forgiato
Manicatura: Legno African Blackwood
Lavaggio: Manuale - NON LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE



Wüsthof Germany - Ikon Peeling Knife € 60,00
art. i4920.7

Utilizzo: spelucchino per frutta e verdura
Lunghezza Lama: 70 mm Tipo: Forgiato
Manicatura: Legno African Blackwood
Lavaggio: Manuale - NON LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE



Wüsthof Germany Ikon - Utility Knife € 60,00
art. i4986.9

Utilizzo: coltello utilizzi generici su varie tipologie di alimenti
Lunghezza Lama: 90mm Tipo: Forgiato
Manicatura: Legno African Blackwood
Lavaggio: Manuale - NON LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE



Global - G5 Vegetable Knife € 75,00
art. g5

Utilizzo: Verdura
Lunghezza Lama: 18 Cm.
Lunghezza Totale: 30 Cm.
Peso: 190g



NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE



Global - G6 Slicer Knife € 75,00
art. g6

Utilizzo: Carne Cruda
Lunghezza Lama: 18 Cm.
Lunghezza Totale: 30 Cm.
Peso: 162g

COLTELLI DA CUCINA WÜSTHOF

SERIE IKON

Caratterizzati da un design innovativo, i coltelli Wüsthof Ikon offrono un'incredibile esperienza tattile unita ad un elevato grado di affilatura e tenuta del filo. Il tutto ottenute grazie alla precisa forgiatura di barre di acciaio inox al vanadio ed ai rigorosi test e controlli al laser sull'affilatura stessa. Sono inoltre facili da riaffilare e molto robusti, grazie anche alle impugnature in legno african blackwood dalla bassa porosità, estrema densità e alto contenuto di resina.

OLTRE 180 MARCHI TRATTATI SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA

COLTELLI DA CUCINA GLOBAL



Wüsthof Germany - Ikon Santoku Knife € 99,00
art. i4976.14

Utilizzo: coltello giapponese per pesce, carne e verdura
Lunghezza Lama: 140 mm Tipo: Forgiato
Manicatura: Legno African Blackwood
Lavaggio: Manuale - NON LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE



Wüsthof Germany - Ikon Sausage Knife € 78,00
art. i4926.14

Utilizzo: ideale per tagliare alimenti duri all'esterno ma morbidi all'interno
Lunghezza Lama: 140 mm Tipo: Forgiato
Manicatura: Legno African Blackwood
Lavaggio: Manuale - NON LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE



Wüsthof Germany - Ikon Bread Knife € 95,00
art. i4966.20

Utilizzo: coltello per pane e torte
Lunghezza Lama: 200 mm Tipo: Forgiato
Manicatura: Legno African Blackwood
Lavaggio: Manuale - NON LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE



Wüsthof Germany - Ikon Carving Knife € 99,00
art. i4906.20

Utilizzo: arrosto, carne, salumi
Lunghezza Lama: 200 mm Tipo: Forgiato
Manicatura: Legno African Blackwood
Lavaggio: Manuale - NON LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE



Global - G7 Oriental Deba Knife € 80,00
art. g7

Utilizzo: Pesce
Lunghezza Lama: 18 Cm.
Lunghezza Totale: 32 Cm.
Peso: 178g.



Global - G8 Roast Slicer Knife € 75,00
art. g8

Utilizzo: Carne, Arrosto
Lunghezza Lama: 22 Cm.
Lunghezza Totale: 35 Cm.
Peso: 168g



Wüsthof Germany - Ikon Paring Knife € 60,00
art. i4984.8

Utilizzo: spelucchino, coltello da decoro per frutta e verdura
Lunghezza Lama: 80 mm Tipo: Forgiato
Manicatura: Legno African Blackwood
Lavaggio: Manuale - NON LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE



Wüsthof Germany - Ikon Boning Knife € 86,00
art. i4958.14

Utilizzo: spelucchino, coltello da decoro per frutta e verdura
Lunghezza Lama: 140 mm Tipo: Forgiato
Manicatura: Legno African Blackwood
Lavaggio: Manuale - NON LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE



Wüsthof Valigia Porta Coltelli € 38,00
art. 7378

Utilizzo: porta coltelli
Larghezza: 51 Cm.
Altezza: 18,5 Cm.
Capacità: 10 pezzi



Wüsthof Valigia Porta Coltelli € 78,00
art. 7379

Utilizzo: porta coltelli
Larghezza: 51 Cm.
Altezza: 23,5 Cm.
Capacità: 18 pezzi Note: con lucchetto



Global - G9 Bread Knife € 75,00
art. g9

Utilizzo: Pane
Lunghezza Lama: 22 Cm.
Lunghezza Totale: 35 Cm.
Peso: 160g



Global - G10 Ham and Salmon Flexible Knife € 85,00
art. g10

Utilizzo: Prosciutto, Salmone
Lunghezza Lama: 31 Cm.
Lunghezza Totale: 43.5 Cm.
Peso: 142g



Global - G11 Yanagi Sashimi Knife € 100,00
art. g11

Utilizzo: Sashimi, Pesce
Lunghezza Lama: 25 Cm.
Lunghezza Totale: 37.5 Cm.
Peso: 206g



Global - G12 Meat Chopper Knife € 120,00
art. g12

Utilizzo: Carne Cruda
Lunghezza Lama: 16 Cm.
Lunghezza Totale: 30 Cm.
Peso: 440g



Global - G13
Carving Fork
€ 60,00
art. g13
Utilizzo: Arrosto, Carne
Lunghezza Lama: 30.5 Cm.
Lunghezza Totale: -
Peso: 154g



Global - G14
Yanagi Sashimi Knife
€ 135,00
art. g14
Utilizzo: Pesce
Lunghezza Lama: 30 Cm.
Lunghezza Totale: 43 Cm.
Peso: 240g



Global - G15
Tako Sashimi Knife
€ 140,00
art. g15
Utilizzo: Pesce, Polpo
Lunghezza Lama: 30 Cm.
Lunghezza Totale: 43.5 Cm.
Peso: 240g



Global - G16
Cook Knife
€ 120,00
art. g16
Utilizzo: Carne, Pesce, Verdura
Lunghezza Lama: 24 Cm.
Lunghezza Totale: 37.5 Cm.
Peso: 255g



Global - G45
Ceramic Sharpener
€ 94,00
art. g45
Utilizzo: affilatore per coltelli
Lunghezza: 26 Cm.
Lunghezza Totale: 37 Cm



Global - G46
Santoku Knife
€ 79,00
art. g46
Utilizzo: Carne, Pesce, Verdura
Lunghezza: 18 Cm
Lunghezza totale: 30 Cm



Global - G47
Sashimi - Yo
€ 99,00
art. g47
Utilizzo: Pesce
Lama :25 Cm
Lunghezza totale: 37 Cm



Global - G48
Santoku Fluted Knife
€ 88,00
art. g48
Utilizzo: Carne, Pesce, Verdura
Lama di cm 18
Lunghezza totale cm 30



Global - G17
Cook Knife
€ 128,00
art. g17
Utilizzo: Carne, Pesce, Verdura
Lunghezza Lama: 27 Cm.
Lunghezza Totale: 40.5Cm.
Peso: 284g



Global - G18
Fillet Flexible Knife
€ 112,00
art. g18
Utilizzo: Carne
Lunghezza Lama: 24 Cm.
Lunghezza Totale: 37.5 Cm.
Peso: 176g



Global - G19
Fillet Flexible Knife
€ 115,00
art. g19
Utilizzo: Carne
Lunghezza Lama: 27 Cm.
Lunghezza Totale: 40.5 Cm.
Peso: 182g



Global - G20
Fillet Flexible Knife
€ 75,00
art. g20
Utilizzo: Carne
Lunghezza Lama: 21 Cm.
Lunghezza Totale: 33.5 Cm.
Peso: 146g



Global - G49
Chinese Chopping Knife
€ 185,00
art. g49
Utilizzo: Carne
Lunghezza Lama: 18 Cm
Lunghezza totale: 27.5 Cm



Global - G55
Cook Knife
€ 73,00
art. g55
Utilizzo: Carne, Verdura, Pesce
Lunghezza Lama: 18 Cm



Global - G56
Vegetable Knife Fluted
€ 85,00
art. g56
Utilizzo: Verdura
Lunghezza Lama: 18 Cm



Global - GF24 Carving
Fork Straight
€ 94,00
art. gf24
Utilizzo: forchettone carne professionale

COLTELLI DA CUCINA GLOBAL

LEGGEREZZA

Global è stata la prima azienda al mondo a realizzare un coltello in acciaio con manico cavo, caratteristica che permette di ridurre del 30% il peso del coltello.

MANEGGEVOLEZZA

Grazie alla leggerezza e alla forma anatomica del manico, i coltelli Global si prestano ad impieghi continuativi e prolungati nel tempo, riducendo al massimo l'affaticamento dell'utilizzatore.

TENUTA DEL FILO

I coltelli Global sono realizzati con i migliori acciai e le più moderne tecniche di lavorazione. L'alta percentuale di molibdeno/vanadio permette all'acciaio di raggiungere i 56/58 gradi Rockwell, aumentando di conseguenza la durata del filo.



COLTELLI DA CUCINA GLOBAL



Global - G21
Boning Flexible Knife
€ 72,00
art. g21
Utilizzo: Disosso
Lunghezza Lama: 16 Cm.
Lunghezza Totale: 29 Cm.
Peso: 124g



Global - G22
Bread Knife
€ 75,00
art. g22
Utilizzo: Pane
Lunghezza Lama: 20 Cm.
Lunghezza Totale: 32.5 Cm.
Peso: 170g



Global - G28
Butcher Knife
€ 72,00
art. g28
Utilizzo: Carne
Lunghezza Lama: 18 Cm.
Lunghezza Totale: 29.5 Cm.
Peso: 134g



Global - G29
Meat and Fish Knife
€ 102,00
art. g29
Utilizzo: Carne
Lunghezza Lama: 18 Cm.
Lunghezza Totale: 31.5 Cm.
Peso: 262g



Global - GF27
Butcher
€ 94,00
art. gf27
Utilizzo: Disosso
- Lama di cm 16 - Lunghezza totale cm 30



Global - GF31 Boning
€ 89,00
art. gf31
Utilizzo: Disosso
- Lama di cm 16 - Lunghezza totale cm 30



Global - GF32 Chef's
€ 98,00
art. gf32
Utilizzo: Disosso
- Lunghezza Lama: 15 Cm.
- Lunghezza Totale: 29 Cm. Peso: 192g



Global - GF33 Chef's
€ 115,00
art. gf33
Utilizzo: Carne, Verdura
- Lama di cm 21 - Lunghezza totale cm 35



Global - G30
Swedish Fillet Flexible
€ 100,00
art. g30
Utilizzo: Pesce
Lunghezza Lama: 21 cm
Lunghezza totale: 34 cm



Global - G38 Diamond
Steel Sharpener
€ 128,00
art. g38
Utilizzo: affilatore per coltelli
Lunghezza: 26 Cm.
Lunghezza Totale: 39 Cm.



Global - G39 Diamond
Affila Coltelli Diamantato
€ 135,00
art. g39
Utilizzo: affilatore per coltelli
Lunghezza: 30 Cm.



Global - G41
Swedish Fillet Knife
€ 100,00
art. g41
Utilizzo: Pesce
Lunghezza: 21 Cm.
Lunghezza totale: cm 34



Global - GF34
Chef's Knife
€ 130,00
art. gf34
Utilizzo: Carne, Pesce, Verdura
Lunghezza Lama: 27 Cm.
Lunghezza Totale: 41 Cm.
Peso: 320g.



Global - GF36
Vegetable Knife
€ 114,00
art. gf36
Utilizzo: Verdura
Lunghezza Lama: 20 Cm.
Lunghezza Totale: 33 Cm.
Peso: 230g.



Global - GF37
Carving Knife
€ 105,00
art. gf37
Utilizzo: Carne, Arrosto, Roast-Beef
Lunghezza Lama: 22 Cm.
Lunghezza Totale: 35 Cm.
Peso: 202g



Global - GF40
Boning Wide
€ 89,00
art. gf40
Utilizzo: Disosso
Lunghezza Lama: 15 Cm.
Lunghezza Totale: 29 Cm.
Peso: 192g



Global - GS1
Kitchen € 57,00
art. gs1

Utilizzo: verdura, frutta
Lunghezza Lama: 11 Cm.
Lunghezza Totale: 23 Cm.
Peso: 95g.



Global - GS2
Kitchen € 75,00
art. gs2

Utilizzo: Carne e Vegetali
Lunghezza Lama: 20 Cm.
Lunghezza Totale: 33 Cm.
Peso: 172g.



Global - GS-3 € 57,00
art. gs3

Utilizzo: Carne, Pesce, Verdura
Lunghezza Lama: 13 Cm.
Lunghezza Totale: 26 Cm.
Peso: 100g.



Global - GS4 - Deba € 62,00
art. gs4

Utilizzo: Pesce, Crostacei, Molluschi
Lunghezza Lama: 12 Cm.
Lunghezza Totale: 24 Cm.
Peso: 115g.



Global - GS39
Vegetable Knife Fluted € 65,00
art. gs39

Un coltello sviluppato principalmente per tagliare le verdure.
- Lama di cm 14



Global - GSF15
Peeling € 27,00
art. gs15

Utilizzo: Verdura, Frutta
Lunghezza Lama: 8 Cm.
Lunghezza Totale: 18 Cm. Peso: 62g.



Global - GSF17
Peeling Curved € 27,00
art. gs17

Utilizzo: verdura, frutta
Lunghezza Lama: 6 Cm.
Lunghezza Totale: 16.5 Cm. Peso: 62.



Global - GSF18
Crab and Lobster Knife € 27,00
art. gs18

Coltello per tagliare ed aprire granchi ed aragoste; il buco nella lama è appositamente studiato per rimuovere facilmente le antenne delle aragoste.
- Lama di cm 5 - Lunghezza totale cm 16



Global - GS5
Verdura € 58,00
art. gs5

Utilizzo: Verdura
Lunghezza Lama: 14 Cm.
Lunghezza Totale: 26 Cm.
Peso: 115g.



Global - GS-6 € 57,00
art. gs6

Utilizzo: Verdura, Frutta
Lunghezza Lama: 10 Cm.
Lunghezza Totale: 22 Cm.
Peso: 95g.



Global - GS-7 € 52,00
art. gs7

Utilizzo: Verdura, Frutta
Lunghezza Lama: 10 Cm.
Lunghezza Totale: 22 Cm.
Peso: 90g.



Global - GS-8 € 56,00
art. gs8

Utilizzo: Verdura, Frutta
Lunghezza Lama: 7 Cm.
Lunghezza Totale: 19 Cm.
Peso: 80g.



Global - GTF30
Cheese Knife € 38,00
art. gtf30

Coltello per taglio e servizio del formaggio.
- Lama di cm 8



Global - GS28 € 36,00
art. gs28

Utilizzo: Pinze Multiuso
Lunghezza Lama: -
Lunghezza Totale: 30.5 Cm.
Peso: 125g.



Global - GS29 € 29,00
art. gs29

Utilizzo: Pesce, Verdura
Lunghezza Lama: -
Lunghezza Totale: 14.5 Cm.
Peso: 60g.

COLTELLI DA CUCINA GLOBAL



Global - GS-9 € 57,00
art. gs9

Utilizzo: Pomodori
Lunghezza Lama: 8 Cm.
Lunghezza Totale: 20 Cm.
Peso: 90g.



Global - GS-10 € 62,00
art. gs10

Utilizzo: Formaggio
Lunghezza Lama: 14 Cm.
Lunghezza Totale: 26 Cm.
Peso: 90g.



Global - GS-11 € 58,00
art. gs11

Utilizzo: Sfilettare
Lunghezza Lama: 15 Cm.
Lunghezza Totale: 27 Cm.
Peso: 90g.



Global - GS-13 € 58,00
art. gs13

Utilizzo: Pomodori, Verdura
Lunghezza Lama: 15 Cm.
Lunghezza Totale: 26.5 Cm.
Peso: 106g.



Global - GS-20/B € 17,00
art. gs-20-b

Lunghezza Totale: 20 Cm.



Global - GS21-8 € 60,00
art. gs-21-8

Spatola per cucinare e per servire frittate, piadine, crepes e per distribuire salse o ingredienti su portate e su dolci.
Lama di cm 20.5



Borsa per 7 coltelli € 59,00
art. g666-07

Utilizzo: porta coltelli
Larghezza: 23 Cm.
Altezza: 37,5 Cm.
Capacità: 7 pezzi



Global - G667/11
Valigia Porta Coltelli € 85,00
art. G667-11

Utilizzo: porta coltelli
Larghezza: 52 Cm.
Altezza: 13 Cm.
Capacità: 11 pezzi



Global - GS14
Utility Scallop Knife € 54,00
art. gs14

Utilizzo: Carne
Lunghezza Lama: 15 Cm.
Lunghezza Totale: 26.5 Cm.
Peso: 100g



Global - GS19
Fish and Poultry Knife € 60,00
art. gs19

Utilizzo: Pollo, Pesce
Lunghezza Lama: 9 Cm.
Lunghezza Totale: 21 Cm.
Peso: 102g



Global - GS35
Santoku Knife € 62,00
art. gs35

Utilizzo: Carne, Piccoli Pesci, Verdura
Lunghezza Lama: 13 Cm.
Lunghezza Totale: 24.5 Cm.
Peso: 100g.



Global - GS37
Santoku Fluted Knife € 69,00
art. gs37

Utilizzo: Carne, Piccoli Pesci, Verdura
Lunghezza Lama: 13 Cm.
Lunghezza Totale: 24 Cm.
Peso: 108g



Global - G667/16
Valigia Porta Coltelli € 116,00
art. G667-16

Utilizzo: porta coltelli
Larghezza: 52 Cm.
Altezza: 18 Cm.
Capacità: 16 pezzi



Global - G667/21
Valigia Porta Coltelli € 143,00
art. G667-21

Utilizzo: porta coltelli
Larghezza: 52 Cm.
Altezza: 22 Cm.
Capacità: 21 pezzi



Global - G1800S
Pietra per affilare grana 1000/240 € 45,00
art. 6402

Pietra giapponese sintetica ad acqua per affilare. Doppia faccia con grana media (1000) e grossa (240) dotata di supporto in gomma antiscivolo. Dimensioni 188x50x28 mm.



Global
Ceppo porta coltelli 8 pz € 184,00
art. 2476

Ceppo in acciaio con basamento in gomma antiscivolo.

NEGOZIO: VIA F. CAVALLOTTI, 1 - BUSTO ARSIZIO (VA)
ORDINI TELEFONICI: 0331-632686

COLTELLI DA CUCINA GLOBAL



Kai Japan - Wasabi Yanagiba - 210 mm € 36,00 art. 6721Y

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 210 - Lunghezza totale mm 345

Kai Japan - Wasabi Nakiri - 165 mm € 37,00 art. 6716N

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 165 - Lunghezza totale mm 300

Kai Japan - Wasabi Santoku - 165 mm € 37,00 art. 6716S

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 165 - Lunghezza totale mm 300

Kai Japan - Wasabi Deba - 210 mm € 45,00 art. 6721D

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 210 - Lunghezza totale mm 345

Kai Japan - Shun Bird's Beak Knife € 77,00 art. DM-0715

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 60 - Lunghezza totale mm 180

Kai Japan - Shun Peeling Knife € 77,00 art. DM-0714

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 85 - Lunghezza totale mm 195

Kai Japan - Shun Chinese Chopping Knife € 196,00 art. DM-0712

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 180 - Lunghezza totale mm 300

Kai Japan - Shun Steak Knife € 78,00 art. DM-0711

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 125 - Lunghezza totale mm 230



KAI SERIE WASABI
和寂
WASABI

La serie Wasabi, che si distingue per l'ottimo rapporto qualità/prezzo, propone lame in acciaio inossidabile satinato, alcune con taglio aikuchi (lama affilata solo sul lato destro) e manichette ergonomiche - in polipropilene con aggiunta di polvere di bamboo - che resistono al calore fino a 100°C. Lavabili in lavastoviglie.



Kai Japan - Wasabi Utility Knife - 150 mm € 36,00 art. 6715U

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 150 - Lunghezza totale mm 285

Kai Japan - Wasabi Chef's Knife - 200 mm € 41,00 art. 6720C

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 200 - Lunghezza totale mm 335

Kai Japan - Wasabi Paring Knife - 100 mm € 34,00 art. 6710P

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 100 - Lunghezza totale mm 235



Kai Japan - Shun Boning Knife € 107,00 art. DM-0710

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 160 - Lunghezza totale mm 265



Kai Japan - Shun Chef Knife € 139,00 art. DM-0706

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 200 - Lunghezza totale mm 340

COLTELLI DA CUCINA KAI

OLTRE 4.000 ARTICOLI ONLINE: www.coltelleriacollini.it

QUALITÀ SENZA COMPROMESSI I coltelli Kai della serie Shun sono realizzati in acciaio San Mai: filo centrale in acciaio VG10 "avvolto" in acciaio damasco a 32 strati, fino a creare il tipico disegno damasco su entrambe le facce della lama. Il coltello ha così eccellenti capacità di taglio a rasoio, penetrazione e tenuta del filo, superiori alle tradizionali lame in acciaio presenti sul mercato. **NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE.**

COLTELLI DA CUCINA KAI



KAI SERIE SHUN
旬
SHUN

Attualmente i coltelli della serie Shun si pongono ai vertici della tecnologia metallurgica giapponese in campo culinario. La qualità però non si ferma solo all'acciaio impiegato, ma continua nella scelta dei materiali utilizzati - come lo splendido legno di pakkawood nero utilizzato per le manichette ergonomiche - e nella cura delle lavorazioni.



Kai Japan - Shun Ham Slicer Knife € 135,00 art. DM-0735

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 300 - Lunghezza totale mm 440

Kai Japan - Shun Nakiri Knife € 148,00 art. DM-0728

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 165 - Lunghezza totale mm 300



Kai Japan - Shun Bread Slicing € 148,00 art. DM-0705

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 230 - Lunghezza totale mm 365



Kai Japan - Shun Slicing € 131,00 art. DM-0704

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 230 - Lunghezza totale mm 365



Kai Japan - Shun Carving € 123,00 art. DM-0703

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 210 - Lunghezza totale mm 340



Kai Japan - Shun Santoku € 132,00 art. DM-0702

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 170 - Lunghezza totale mm 310



Kai Japan - Shun Santoku Knife € 125,00 art. DM-0727

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 140 - Lunghezza totale mm 265

Kai Japan - Shun Tomato Knife € 100,00 art. DM-0722

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 150 - Lunghezza totale mm 265

Kai Japan - Shun Wide Santoku Knife € 158,00 art. DM-0717

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 190 - Lunghezza totale mm 325

Kai Japan - Shun Paring Knife € 85,00 art. DM-0716

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 110 - Lunghezza totale mm 215



Kai Japan - Shun Utility € 84,00 art. DM-0701

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 115 - Lunghezza totale mm 265



Kai Japan - Shun Paring € 74,00 art. DM-0700

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 90 - Lunghezza totale mm 205



Kai Japan - Shun Fork € 125,00 art. DM-0709

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lunghezza totale mm 290



Kai Japan - Shun Chef € 153,00 art. DM-0707

Kai, industria giapponese partner di Kershaw Knives, ha introdotto sul mercato Shun, una serie di coltelli da cucina adatti agli amanti ed ai collezionisti.

- Lama di mm 255 - Lunghezza totale mm 390



Kai Japan - Seki Magoroku Yanagiba € 62,00
art. MG-240Y
Lama: Acciaio Inox MV 58HRC
Provenienza Lama: Giappone - Spes. Lama: 2,5mm
Impugnatura: Legno di magnolia e polipropilene nero
Fodero: Legno di magnolia - Lung. Lama: 40mm
Peso: 140g - Lung. Impugnatura: 134mm



Kai Japan - Seki Magoroku Yanagiba € 57,00
art. MG-210Y
Lama: Acciaio Inox MV 58HRC
Provenienza Lama: Giappone - Spes. Lama: 2,5mm
Impugnatura: Legno di magnolia e polipropilene nero
Fodero: Legno di magnolia - Lung. Lama: 210mm
Peso: 130g - Lung. Impugnatura: 134mm



Kai Japan - Seki Magoroku - Deba € 76,00
art. MG-210D
Lama: Acciaio Inox MV 58HRC
Provenienza Lama: Giappone - Spes. Lama: 2,5mm
Impugnatura: Legno di magnolia e polipropilene nero
Fodero: Legno di magnolia - Lung. Lama: 180mm
Peso: 210g - Lung. Impugnatura: 134mm



Kai Japan - Seki Magoroku - Nakiri € 60,00
art. MG-165N
Lama: Acciaio Inox MV 58HRC
Provenienza Lama: Giappone - Spes. Lama: 2,5mm
Impugnatura: Legno di magnolia e polipropilene nero
Fodero: Legno di magnolia - Lung. Lama: 180mm
Peso: 195g - Lung. Impugnatura: 134mm



Kyocera - Ceramica Nera Kitchen Knife € 57,00
art. 1455
Utilizzo: Carne, Verdura
Lama: Ishi-Ba nera di 76mm.
Manico: in ABS.



Kyocera - Ceramica Nera Mini Santoku Knife € 80,00
art. 1454
Utilizzo: Carne, Verdura
Lama: Ishi-Ba nera di 76mm.
Manico: in ABS.



Kyocera - Ceramica Nera Kitchen Knife € 120,00
art. 1457
Utilizzo: Carne, Verdura
Lama: Ishi-Ba nera di 155mm.
Manico: in ABS.



Kyocera - Ceramica Nera Utility Knife € 82,00
art. 1456
Utilizzo: Pesce, Carne
Lama: Ishi-Ba nera di 76mm.
Manico: in ABS.



Kai Japan - Seki Magoroku Deba € 65,00
art. MG-165D
Lama: Acciaio Inox MV 58HRC
Provenienza Lama: Giappone - Spes. Lama: 4,5mm
Impugnatura: Legno di magnolia e polipropilene nero
Fodero: Legno di magnolia - Lung. Lama: 165mm
Peso: 215g - Lung. Impugnatura: 134mm



Kai Japan - Seki Magoroku Yanagiba € 53,00
art. MG-155Y
Lama: Acciaio Inox MV 58HRC
Provenienza Lama: Giappone - Spes. Lama: 2,5mm
Impugnatura: Legno di magnolia e polipropilene nero
Fodero: Legno di magnolia - Lung. Lama: 180mm
Peso: 92g - Lung. Impugnatura: 134mm

KAI SERIE MAGOROKU

SEKI MAGOROKU

I coltelli Magoroku si caratterizzano per il design classico unito ad un'eccellente cura realizzativa e materiali di qualità: acciaio inossidabile per le lame - la cui conformazione non è adatta alle persone mancine - e legno di magnolia e polipropilene per le impugnature. Ogni coltello è provvisto di un pratico fodero in legno a protezione della lama. Non lavabili in lavastoviglie.



Kai Japan - Seki Magoroku - Deba € 47,00
art. MG-105D
Lama: Acciaio Inox MV 58HRC
Provenienza Lama: Giappone - Spes. Lama: 2,5mm
Impugnatura: Legno di magnolia e polipropilene nero
Fodero: Legno di magnolia - Lung. Lama: 110mm
Peso: 76 - Lung. Impugnatura: 134mm



Kyocera - Ceramica Nera Bird's Beak Knife € 66,00
art. 1453
Utilizzo: Verdura
Lama: Ishi-Ba nera di 66mm.
Manico: in ABS.

KYOCERA

LAME IN CERAMICA

Le più recenti e sofisticate tecnologie giapponesi dei materiali hanno permesso la creazione di una lama durissima chiamata **Ishi Ba**: ha l'aspetto di una pietra vetrosa ed è realizzata utilizzando lo zirconio (minerale simile all'ossidiana e alla selce) arricchito di elementi quali, magnesio, calcio e silicio che hanno il compito di fare da legante durante il processo di solidificazione a temperature comprese tra i 1.500 e i 1.700 gradi anche al fine di renderlo elastico e robusto, adatto quindi per la realizzazione di coltelli per uso quotidiano. Questo particolare materiale, chiamato anche "ceramica avanzata", oggi viene utilizzato per molteplici applicazioni; dai motori ai supporti per i chip, dalle protesi ossee alle casse per gli orologi, dalle pietre preziose alle, appunto, lame dei coltelli.



Kyocera - Ceramica Nera Paring Knife € 70,00
art. 1452
Utilizzo: Verdura, Salumi
Lama: Ishi-Ba nera di 110mm.
Manico: in ABS.

COLTELLI DA CUCINA KAI

COLTELLI DA CUCINA ZWILLING



ZWILLING MIYABI



Le forme aggraziate, eleganti e ricercate caratterizzano i nuovi coltelli **MIYABI** di **ZWILLING J.A. HENCKELS**. Ma non solo, nati dalla collaborazione con Rokusaburo Michiba, uno dei più famosi chef giapponesi, sono realizzati con i migliori materiali disponibili. In particolare l'acciaio della lama, composta da un nucleo in polvere di acciaio **MicroCarbide MC66** con durezza di **66HRC**, racchiuso in una struttura laminata a tre strati di acciaio inossidabile: il risultato è un tagliente eccezionale che conserva a lungo l'affilatura ed è perfettamente protetto da ogni possibilità di corrosione e di rottura. **Non lavare in lavastoviglie.**



Zwilling - Miyabi 7000MC Santoku 180 mm € 199,00
art. 34584-180
Lama: Acciaio Inox laminato MicroCarbide MC66 a 66HRC
Spes. Lama: 2mm Impugnatura: Micarta
Lung. Lama: 180 mm Peso: 232g
Lung. Impugnatura: 123mm NO LAVASTOVIGLIE



Zwilling - Miyabi 7000MC Chutoh 160 mm € 199,00
art. 34583-200
Lama: Acciaio Inox laminato MicroCarbide MC66 a 66HRC
Spes. Lama: 2mm Impugnatura: Micarta
Lung. Lama: 200 mm Peso: 238g
Lung. Impugnatura: 125mm NO LAVASTOVIGLIE



Zwilling - Miyabi 7000MC Shotoh 130 mm € 165,00
art. 34582-160
Lama: Acciaio Inox laminato MicroCarbide MC66 a 66HRC
Spes. Lama: 2mm Impugnatura: Micarta
Lung. Lama: 160 mm Peso: 196g
Lung. Impugnatura: 126mm NO LAVASTOVIGLIE



Zwilling - Miyabi 7000MC Gyutoh 200 mm € 149,00
art. 34582-130
Lama: Acciaio Inox laminato MicroCarbide MC66 a 66HRC
Spes. Lama: 2mm Impugnatura: Micarta
Lung. Lama: 130 mm Peso: 106g
Lung. Impugnatura: 97mm NO LAVASTOVIGLIE

**OLTRE 180 MARCHI TRATTATI
SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA**



COLTELLI DA CUCINA KYOCERA



Kyocera - Ceramica Nera Kitchen Knife € 92,00
art. 1451
Utilizzo: Carne, Verdura
Lama: Ishi-Ba nera di 140mm.
Manico: in ABS.

CARATTERISTICHE DI UN COLTELLO REALIZZATO IN "CERAMICA AVANZATA"

- ELEVATA TENUTA DEL FILO
- TAGLIO FINISSIMO
- NON TRATTIENE/TRASPORTA I SAPORI
- MASSIMA IGIENE

Un coltello con lama in ceramica taglia immutabilmente giorno dopo giorno e mantiene l'affilatura più a lungo di qualsiasi coltello metallico. I test di laboratorio dimostrano che applicando una pressione costante di 2,2 kg la lama in ceramica di **Ishi Ba** è in grado di tagliare venti fogli di carta contemporaneamente per più di mille volte senza perdere l'originale capacità di taglio. A paragone, i coltelli in acciaio inossidabile di buona qualità perdono il filo dopo aver tagliato per seicento volte un numero di fogli sempre decrescente. **Ishi Ba** è un coltello particolare anche perché non trasporta i gusti e gli odori ed essendo composto da materiale inerte non innesca reazioni chimiche con i vari elementi di cui sono composti i cibi: si evita così il formarsi di sapori sgradevoli. Inoltre non arrugginisce, non si deteriora perché non ha parti ossidabili, è igienico e facilmente lavabile semplicemente passandolo sotto l'acqua corrente: **evitare il lavaggio in lavastoviglie.**



Kyocera - Ceramica Nera Nakiri Knife € 120,00
art. 1450
Utilizzo: Verdura
Lama: Ishi-Ba nera di 150mm.
Manico: in ABS.



Kyocera - Ceramica Nera Bird's Beak FK-66 € 60,00
art. 1453
Utilizzo: Verdura
Lama: Ishi-Ba nera di 66mm.
Manico: in ABS.



Kyocera - Ceramica Bianca Paring Knife FK 110 WH € 44,00
art. 0674
Utilizzo: Verdura, Salumi
Lama: Ishi-Ba bianca di 110mm.
Manico: in ABS.



Kyocera - Ceramica Bianca Utility Knife FK 130 WH € 57,00
art. 0672
Utilizzo: Pesce, Carne
Lama: Ishi-Ba bianca di 130mm.
Manico: in ABS.



Kyocera - Ceramica Bianca Paring Knife FK-075 WH € 38,00
art. 0671
Utilizzo: Verdura
Lama: Ishi-Ba bianca di 75mm.
Manico: in ABS.



Kyocera - Ceramica Bianca Kitchen Knife € 97,00
art. 4687
Utilizzo: Carne, Verdura
Lama: Ishi-Ba bianca di 180mm.
Manico: in ABS.



Kyocera - Ceramica Bianca Tomato Knife FK125 € 57,00
art. 0630
Utilizzo: Pomodoro
Lama: Ishi-Ba bianca di 130mm.
Manico: in ABS.



Kyocera - Ceramica Bianca Mini Nakiri FK150 € 95,00
art. 0400
Utilizzo: Verdura
Lama: Ishi-Ba bianca di 150mm.
Manico: in ABS.



Kyocera - Ceramica Bianca Mini Santoku FK38 WH € 53,00
art. 0394
Utilizzo: Verdura, Carne
Lama: Ishi-Ba bianca di 105mm.
Manico: in ABS.



Sanelli Coltello ostriche € 13,00
art. s3316.09
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 65 mm.
Lunghezza totale: 200 mm.
Peso: 115 g.



Sanelli Spelucchino Curvo € 6,50
art. s3306.06
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 60 mm.
Lunghezza totale: 175 mm.
Peso: 28 g.



Sanelli Spelucchino € 7,00
art. s3246.10
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 100 mm.
Lunghezza totale: 205 mm.
Peso: 36 g.



Sanelli Falchetta € 34,00
art. s3226.16
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 160 mm.
Lunghezza totale: 295 mm.
Peso: 460 g.



Kyocera - Ceramica Bianca Chef's Knife FK160 WH € 105,00
art. 0676
Utilizzo: Carne, Verdura
Lama: Ishi-Ba bianca di 160mm.
Manico: in ABS.



Kyocera - Ceramica Bianca Santoku FK140 WH € 65,00
art. 0675
Utilizzo: Verdura, Carne
Lama: Ishi-Ba bianca di 140mm.
Manico: in ABS.



Sanelli Coltello Giapponese € 20,00
art. s3136.18
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 180 mm.
Lunghezza totale: 310 mm.
Peso: 170 g.



Sanelli Coltello Cuoco € 23,50
art. s312v.24
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 240 mm.
Lunghezza totale: 360 mm.
Peso: 205 g.

COLTELLI DA CUCINA KYOCERA

PER AFFILARE



Kai Affilatore elettrico mod. AP118 € 65,00
art. 1240

Per coltelli da cucina a lama simmetrica liscia in acciaio. Consumo: 60 Watt. Durata max di utilizzo continuativo: 2 min. Dimensioni: 138x111x105mm. Peso: 875gr.



Chief's Choice Affilatore elettrico mod. 130 € 190,00
art. 1241

Per affilature professionali su lame in acciaio lisce o dentate. Con 6 slot di affilatura e 3 differenti settaggi per ognuno. Consumo: 75 Watt. Dimensioni: 250x105x105mm. Peso: 2.032gr.



Kai - Pietra per affilare DM-0600 Grana 6000/1000 € 95,00
art. 6418

Pietra giapponese sintetica ad acqua per affilare a grana finissima e medio/fine (6000/1000). Dimensioni 183x60x20 mm.



Kai - Pietra per affilare DM-0708 - Grana 1000/300 € 55,00
art. 6417

Pietra giapponese sintetica ad acqua per affilare a grana medio/fine e grossa (1000/300) dotata di supporto in gomma antiscivolo. Dimensioni 183x60x20 mm.



Kai - Pietra per affilare WS-3000 - Grana 3000 € 39,00
art. 6405

Pietra giapponese sintetica ad acqua per affilare a grana fine (3000) dotata di supporto in gomma antiscivolo. Dimensioni 183x60x20 mm.



Chroma - Pietra per affilare Haiku - Grana 800 € 39,00
art. 6401

Pietra sintetica giapponese ad acqua per affilare a grana media (800) ancorata a supporto plastico con piedini in gomma antiscivolo. Dimensioni 180x50x20 mm.



Arkansas Tri-Hone € 60,00
art. 6415

Tris "made in USA" di pietre naturali Arkansas ad olio per affilatura. Grana grossa, media e fine. Dimensioni 155x40x10 mm. a pietra. Comprende il supporto in legno e una confezione di olio per affilatura.



Linder - Pietra per affilare ad olio di 20cm. - Medio/Fine € 20,00
art. 6412L

Pietra tedesca sintetica ad olio per affilare con grana media e fine. Dimensioni 200x50x20 mm. Livello qualitativo: buono.



Sanelli Coltello Cucina € 18,00
art. s3126.18

Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 180 mm.
Lunghezza totale: 305 mm.
Peso: 140 g.



Sanelli Coltello Prosciutto € 23,00
art. s3066.32

Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 320 mm.
Lunghezza totale: 445 mm.
Peso: 190 g.



Sanelli Coltello Salmone € 22,00
art. s3056.31

Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 280 mm.
Lunghezza totale: 440 mm.
Peso: 130 g.



Sanelli Coltello Salmone Flessibile € 21,00
art. s3046.28

Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 280 mm.
Lunghezza totale: 415 mm.
Peso: 115 g.



Sanelli Coltello Salato € 26,00
art. s3106.30

Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 300 mm.
Lunghezza totale: 425 mm.
Peso: 215 g.



Sanelli Coltello Pane € 16,00
art. s3026.24

Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 300 mm.
Lunghezza totale: 365 mm.
Peso: 140 g.

Le coltellerie **Sanelli s.p.a.** si pongono oggi all'avanguardia nel settore coltelleria grazie ad un'esperienza di 140 anni associata alla continua ricerca di nuovi e più performanti materiali ed alla costante attenzione posta alla soluzione delle problematiche ergonomiche, di igiene e sicurezza.

LE LAME

Le lame dei coltelli Sanelli sono realizzate in acciaio chirurgico inossidabile temprato a 54/56 HRC. Hanno una buona flessibilità, un elevato potere tranciante, una lunga durata del filo abbinata ad un'ottima facilità di riaffilatura. Inoltre, la sagoma del filo studiata per l'uso professionale e la forma convessa della lama, garantiscono un supporto efficace quando sono necessari sforzi notevoli da parte dell'utilizzatore ed evitano altresì che si verifichino scheggiature.

I MANICI

I manici hanno un design ergonomico ed esclusivo, frutto di specifici studi effettuati presso il Politecnico di Milano. La loro forma garantisce una sensibile riduzione della fatica da parte dell'utilizzatore, una presa sicura ed antiscivolo garantita dalla superficie morbida ma leggermente porosa. Il materiale utilizzato è, inoltre, atossico e conforme alle normative europee in materia, resiste infatti agli agenti corrosivi e agli sbalzi di temperature (-40 °C + 150°C). I coltelli sono lavabile in lavastoviglie e sterilizzabili, per garantire igiene assoluta.

COLTELLI DA CUCINA SANELLI



Sanelli Formaggio Parmigiano € 20,00
art. s4326.11
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 110 mm.
Lunghezza totale: 205 mm.
Peso: 150 g.



Sanelli Forchettone Forgiato € 37,00
art. s3646.33
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 205 mm.
Lunghezza totale: 340 mm.
Peso: 175 g.



Sanelli - Acciaino € 24,00
art. s3606.22
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 220 mm.
Lunghezza totale: 355 mm.
Peso: 240 g.



Sanelli Burro € 9,00
art. s3416.11
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 110 mm.
Lunghezza totale: 220 mm. Peso: 45 g.



Sanelli Coltello salato € 53,00
art. s3086.41
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 410 mm.
Lunghezza totale: 535 mm.
Peso: 424 g.



Sanelli Coltello Pasta € 27,00
art. s3086.25
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 250 mm.
Lunghezza totale: 375 mm.
Peso: 226 g.



Sanelli Coltello Pasticceria € 22,00
art. s3036.26
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 260 mm.
Lunghezza totale: 405 mm.
Peso: 174 g.



Sanelli Ceppo 13 pz. forgiati € 480,00
art. 5503
Ceppo completo di 13 pezzi: coltelli integrali manico nero made in Italy di ottima qualità; 6 pezzi professionali da cucina e 6 pezzi per costata più un acciaio..



Sanelli Coltello Disosso € 16,00
art. s1106.16
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 160 mm.
Lunghezza totale: 290 mm.
Peso: 130 g.



Sanelli Coltello Disosso Emilia € 16,00
art. s1086.16
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 160 mm.
Lunghezza totale: 285 mm.
Peso: 130 g.



Sanelli Coltello Filettare € 15,50
art. s107a.18
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 180 mm.
Lunghezza totale: 310 mm.
Peso: 115 g.



Sanelli Coltello Filettare € 16,00
art. s1076.22
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 220 mm.
Lunghezza totale: 360 mm.
Peso: 120 g.



Sanelli Acciaino ovale € 57,00
art. s1166.30
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 300 mm.
Lunghezza totale: 425 mm.
Peso: 424 g.



Sanelli Acciaino tondo € 33,00
art. s1146.30
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 300 mm.
Lunghezza totale: 435 mm.
Peso: 410 g.



Sanelli Acciaino € 24,00
art. s3606.22
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 220 mm.
Lunghezza totale: 355 mm.
Peso: 240 g.

COLTELLI DA CUCINA SANELLI



Sanelli Coltello Francese € 35,00
art. s1006.33
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 330 mm.
Lunghezza totale: 450 mm.
Peso: 325 g.



Sanelli Coltello Francese € 27,00
art. s1006.27
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 270 mm.
Lunghezza totale: 395 mm.
Peso: 250 g.



Sanelli Coltello Francese € 21,00
art. s1006.22
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 220 mm.
Lunghezza totale: 340 mm.
Peso: 180 g.



Sanelli Coltello Francese € 18,00
art. s1006.18
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 180 mm.
Lunghezza totale: 305 mm.
Peso: 160 g.



Sanelli Spatola Pizza € 18,00
art. s3756.10
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 100 mm.



Sanelli Coltello Disosso € 34,00
art. s1266.20
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 325 mm.
Lunghezza totale: 325 mm.
Peso: 256 g.



Sanelli Coltello Cucina € 30,00
art. s3126.30
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 300 mm.
Lunghezza totale: 425 mm.
Peso: 272 g.



Sanelli Coltello Cucina € 19,00
art. s3126.20
Lama: Acciaio chirurgico 54-56 HRC
Impugnatura: Polimeri sterilizzabili anticorrosione
Lunghezza lama: 200 mm.
Lunghezza totale: 320 mm.
Peso: 150 g.

NEGOZIO: VIA F. CAVALLOTTI, 1 - BUSTO ARSIZIO (VA)
ORDINI TELEFONICI: 0331-632686

COLTELLI DA CUCINA SANELLI

MANUTENZIONE

Un'appropriata manutenzione prolunga la durata del coltello, rende più facile e sicuro il lavoro e riduce il consumo del filo.

Alcuni consigli:

- prestare attenzione affinché i coltelli messi in lavastoviglie - quando tale lavaggio sia espressamente consentito - non urtino altri oggetti, si potrebbero danneggiare, in particolare il filo delle lame;
- i coltelli garantiti per lavastoviglie che non vengono subito lavati nella macchina dovrebbero almeno essere sciacquati in acqua corrente per rimuovere i resti dei cibi, alcuni dei quali possono essere altamente corrosivi (ad es. grassi o succhi di frutta);
- qualora i coltelli non dovessero più tagliare alla perfezione e l'utilizzo dell'acciaio non fosse in grado di ripristinare la capacità di taglio è opportuno farli rettificare o affilare da professionisti nel settore.



SPEDIZIONI E PAGAMENTI

RELATIVAMENTE AI METODI DI SPEDIZIONE E PAGAMENTO, LA COLTELLERIA COLLINI OFFRE AI PROPRI CLIENTI LE SEGUENTI SCELTE

SPEDIZIONI:	CORRIERE RAPIDO:	24 / 48 ORE	12,00 EURO
.....	POSTA ORDINARIA :	5 / 7 GIORNI	9,00 EURO
PAGAMENTI:	CARTA DI CREDITO:	VISA / MASTERCARD / DINERS / AMERICAN EXPRESS	
.....	CONTRASSEGNO:	PAGAMENTO IN CONTANTI ALLA CONSEGNA	
.....	BONIFICO BANCARIO:	Coltelleria Collini snc - IBAN IT31G0326822300000376245250	
.....	VAGLIA POSTALE:	Coltelleria Collini snc - Busto Arsizio (VA) - n. c/c 13964267	
.....	PAYPAL	info@coltelleriacollini.it	
.....	POSTEPAY		



Victorinox - Boning Knife € 14,00
art. v5.6603.12

Disosso curvo da 12 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox - Boning Knife € 16,00
art. v5.6303.15

Disosso curvo da 15 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox - Boning Knife € 14,50
art. v5.6003.14

Disosso curvo da 14 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox - Boning Knife € 31,00
art. v5.5203.31

Disosso curvo da 31 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox - Carving Knife € 27,00
art. v5.2003.25

Cuoco/Arrosto da 25 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox - Carving Knife € 22,00
art. v5.2003.22

Cuoco/Arrosto da 22 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox - Carving Knife € 19,00
art. v5.2003.19

Cuoco/Arrosto da 19 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox - Carving Knife € 17,00
art. v5.2003.15

Cuoco/Arrosto da 15 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox - Boning Knife € 30,00
art. v5.5203.28

Disosso curvo da 28 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox - Boning Knife € 23,00
art. v5.5203.23

Disosso curvo da 23 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox - Paring Knife € 3,50
art. v5.0403.08

Coltello verdura da 8 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox Boning and Sticking Knife € 15,00
art. v5.6403.12

Disosso da 13 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox Coltello da costata punta tonda € 10,00
art. v5.5903.09

Disosso da 9 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox Coltello da costata punta tonda € 3,50
art. 0641

Coltello da costata o da tavola ideale per un utilizzo quotidiano. Lama seghettata in acciaio inox di 11 cm. - maniciatura termoplastica - lunghezza totale di 21.5 cm. - peso di 26 g.

COLTELLI DA CUCINA VICTORINOX



OLTRE 4.000 ARTICOLI ONLINE:
www.coltelleriacollini.it

COLTELLI DA CUCINA VICTORINOX



Victorinox - Boning Knife € 22,00
art. v5.5203.20

Disosso curvo da 20 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox - Boning Knife € 19,50
art. v5.5203.18

Disosso curvo da 18 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox Coltello da costata € 3,50
art. 0640

Coltello da costata o da tavola ideale per un utilizzo quotidiano. Lama seghettata in acciaio inox di 11 cm. - Manicatura termoplastica - Lunghezza totale di 21.5 cm. - Peso di 26 g.



Victorinox Pela Pomodori € 4,00
art. 1590

Ottimo anche per pulire peperoni e kiwi. Realizzato in materiale plastico con lama oscillante di 5cm. Lunghezza totale di 17cm.



Victorinox - Archetto pulisci verdura inox € 3,50
art. 0662

Archetto in acciaio inox per sbucciare verdure, legumi e frutta. Lama flottante di 5 cm. - Lunghezza totale di 13 cm. - Peso di 12 g.



Victorinox - Bread Knife € 19,00
art. v5.2533.21

Pane da 21 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox - Boning Knife € 19,00
art. v5.5203.16

Disosso curvo da 16 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox - Rabbit Knife € 14,00
art. v5.5103.10

Disosso curvo da 10 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox - Slicing Knife € 26,00
art. v5.4473.25

Disosso curvo da 25 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox Flexible Fillet Knife € 18,50
art. v5.3813.18

Disosso curvo da 18 cm.
Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox - Carving Knife € 3,50
art. v5.0633.08

Spelucchino da 8 cm. Coltelli da cucina Victorinox adatti sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale.



Victorinox Pela ortaggi € 10,00
art. 1591

In acciaio inossidabile. La lama smontabile e lavabile in lavastoviglie.



Victorinox Pulisci Verdure € 3,50
art. 0642

Coltello per sbucciare verdure, legumi e frutta. Lama in acciaio inox di 5.7 cm. - maniciatura termoplastica - lunghezza totale di 16 cm. - peso di 18 g.



Victorinox Forbice multiuso € 14,00
art. v7.6363.3

Adatta sia per un duraturo uso domestico che per un intenso utilizzo a livello professionale. Ottima qualità e purezza dell'acciaio inox impiegato che garantisce un taglio preciso e sottile unito ad una buona durata del filo. Resistente e sicura impugnatura in Fibrox.



Wüsthof Germany
Ceppo Coltelli Faggio € 385,00
art. 0330

Ceppo completo di 9 coltelli: - Coltello verdura 10cm - Coltello verdura 12 cm - Coltello pane - Forchettone - Acciaini - Coltello prosciutto 23 cm - Coltello cuoco 20 cm - Coltello disosso - Forbice cucina.



Wüsthof Germany
Ceppo Coltelli Grigio € 385,00
art. 0331

Ceppo completo di 9 coltelli: - Coltello verdura 10cm - Coltello verdura 12 cm - Coltello pane - Forchettone - Acciaini - Coltello prosciutto 23 cm - Coltello cuoco 20 cm - Coltello disosso - Forbice cucina.



Wüsthof Germany
Ceppo Coltelli Noce € 360,00
art. 0332

Ceppo completo di 9 coltelli: - Coltello verdura 10cm - Coltello verdura 12 cm - Coltello pane - Forchettone - Acciaini - Coltello prosciutto 23 cm - Coltello cuoco 20 cm - Coltello disosso - Forbice cucina.



Wüsthof Germany
Culinar 6 pz forgiato lusso € 500,00
art. 5560

Set completo di sei coltelli forgiati con manicura in acciaio: Coltello carni crude lama 20cm, Coltello disosso lama 16cm, Coltello cuoco lama 20cm, Coltello pane lama 20cm, Coltello verdura lama cm 8, Coltello verdura ricurvo, Lavaggio in lavastoviglie.



Pinza da cucina inox € 15,00
art. 0650

Pinza professionale in acciaio inox per cucinare, rivoltare i cibi nella padella e per servire. Pratica e maneggevole, si presta soprattutto per utilizzi con Wok, Barbecue e con frittura. Lunghezza totale 40 cm - peso di 165 g.



Pinza da cucina inox € 11,00
art. 0649

Pinza professionale in acciaio inox per cucinare, rivoltare i cibi nella padella e per servire. Pratica e maneggevole, si presta soprattutto per utilizzi con Wok, Barbecue e con frittura. Lunghezza totale 30 cm - peso di 100 g.



Castor - Archetto pulisci verdura inox € 2,50
art. 0639

Archetto in acciaio inox per sbucciare verdure, legumi e frutta. Lama flottante di 5 cm. - Lunghezza totale di 11,5 cm. - Peso di 20 g.



Gefu Ago per lardellare € 7,00
art. 1595

Permette di inserire fettine di lardo o pancetta in grossi pezzi di carne per darne sapore e morbidezza. Lunghezza totale cm. 20 cm.



Wüsthof Germany
Culinar 6 pz forgiato lusso € 570,00
art. 5564

Ceppo in faggio con base in acciaio. Set completo di sei coltelli forgiati con manicura in acciaio: Coltello carni crude lama 20cm, Coltello disosso lama 16cm, Coltello cuoco lama 20cm, Coltello pane lama 20cm, Coltello verdura lama cm 8, Coltello verdura ricurvo, Lavaggio in lavastoviglie.



Wüsthof Germany
Ceppo Coltelli Noce € 585,00
art. 0335

Ceppo 12 pezzi in noce. Forbice cucina - spelucchino 10 cm - spelucchino 12 cm - coltello pane - carne 16 cm - carne 23 cm - forchettone - disosso - cuoco 16 cm - cuoco 20 cm - mannaia - acciaino.



Wüsthof Germany
Decoratore - Riga Limoni € 9,00
art. 0636

Coltello decoratore adatto per intagliare le bucce degli agrumi ed in particolare modo dei limoni - Lama in acciaio inox di 3,7 cm. - cinque intagli a U di 2 mm. di larghezza - manicura termoplastica - lunghezza totale 14,5 cm. - peso di 26 g.



Wüsthof Germany
Decoratore riga agrumi € 9,00
art. 0635

Coltello decoratore adatto per intagliare le bucce degli agrumi ed in particolare modo dei limoni - Lama in acciaio inox di 4,2 cm. - cinque intagli a V di 3 mm. di larghezza - manicura termoplastica - lunghezza totale 15 cm. - peso di 26 g.



Victorinox
Apriscatole sicuro € 18,00
art. 1551

Non lascia bordi taglienti. In materiale plastico.

VASTO ASSORTIMENTO DI ARTICOLI PER LA CUCINA PROFESSIONALE.
TUTTO PER LA CUCINA CREATIVA.
PER INFO:
info@coltelleriacollini.it
0331-632686

CEPPI E VALIGIE

OLTRE 180 MARCHI TRATTATI SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA

ACCESSORI PROFESSIONALI PER CUCINA



Wüsthof Germany
Ceppo Coltelli Culinar € 500,00
art. 5560

Ceppo 6 pezzi in faggio. Peeling Knife 7 cm - Paring Knife 9 cm - Bread Knife 20 cm - Carving Knife 20 cm - Cook's Knife 20 cm - Boning Knife 14 cm.



Wüsthof Germany
Ceppo Coltelli Nero € 585,00
art. 5566

Ceppo 12 pezzi in nero. Forbice cucina - spelucchino 10 cm - spelucchino 12 cm - coltello pane - carne 16 cm - carne 23 cm - forchettone - disosso - cuoco 16 cm - cuoco 20 cm - mannaia - acciaino.



Due Buoi - Set Decoratori Professionali Small € 45,00
art. 0634

Set di 6 sgorbie da cuoco in acciaio inox, per incidere e decorare a V oppure a U frutta e verdura.



Due Buoi - Set Decoratori Professionali Large € 190,00
art. 0633

Set di 20 decoratori in acciaio inox con tagli e dimensioni differenti: 6 pezzi con disegno a V - 8 pezzi con disegno a U - 6 pezzi con disegno a }



Sieger Apriscatole professionale € 7,50
art. 0661

Apri barattoli professionale per multipli usi: - barattoli sottovuoto - tappi a corona - scatole di latte e di succo di frutta - bottiglie di champagne



Silikomart Pesciera € 29,00
art. 4858

Pesciera Pratica. Medie dimensioni e forma ovale allungata. In silicone alimentare 100%. Manici ergonomici. Copercchio a forma di pesce, dotato di una serie di fori per fuoriuscita del vapore.



Wüsthof Germany
Valigia 17 pezzi 9778 € 500,00
art. 5567

Valigia di coltelli professionale da 17 pezzi.



Wüsthof Germany
Valigia 23 pezzi 9774 € 999,00
art. 5568

Valigia di coltelli professionale da 23 pezzi.



Wüsthof borsa professionale Culinar 10 pezzi € 780,00
art. 5569

Borsa professionale Wüsthof modello Culinar. Serie forgiata di altissimo livello qualitativo.

I MARCHI TRATTATI ALEXANDER DEL BEN GLOBAL INOXART KAI KYOCERA SANELLI SAP VICTORINOX WÜSTHOF ZWILLING



Ad-Hoc
Macina spezie € 26,00
art. 4860

Per macinare qualsiasi tipo di spezie essiccate, realizzato in materiale inossidabile, resiste all'usura più del metallo, inodore ed insapore. 30 anni di garanzia.



Zielonka
Ziogusto € 14,50
art. 4833

Per neutralizzare anche i sapori più decisi, effettuare assaggi e distribuire aromi e spezie. In materiale sintetico, lavabile in lavastoviglie. Non è soggetto ad usura.



Trinciapollo in acciaio inox € 49,00
art. 1154

Trinciapollo in acciaio inossidabile - Estremamente robusto e tagliente - Molla di apertura interna.



Monopol automatic Titan
apricatole professionale € 25,00
art. 0660

Coltello e rotella sono temperati e stagnati, quindi resistenti alla ruggine e per alimenti. La lama si inserisce automaticamente nella scatola quando si gira la manopola. Made in Germany.



Tridentum
Set formaggio paste dure € 95,00
art. 4862

Coltello mod. Pavia (cuore) 10cm. Mod. Premana 16cm. Con lama rettangolare mod. Veneto 17cm. A lancia dentato 14cm. Mod. Bari 14 cm.



Paderno
Temperino per verdura € 6,00
art. 4688

Per taglio a spirale di verdure crude e di grande dimensione come ravanelli, barbabietola rossa, cetrioli e mele. Facile come temperare una matita.



Triangle
Set 8 coltelli da decorazione € 65,00
art. 1556

Coltello verdura lama 6,5cm. Scavini: lama tonda piccola 5cm, tonda grande 5cm, taglio quadrato 5cm, doppia V 5 cm, tondo. Pietra in ceramica.



Due Buoi
Set per taglio ghiaccio € 470,00
art. 1552

Coltelli e scalpelli per scolpire e decorare il ghiaccio con manico di faggio tornito e protezione del taglio con tassello di legno. 4 scalpelli varie misure.



Grattugia Extra Grossa Professional 38008 € 27,00
art. 38008

Grattugia a lama extra grossa 33x7.5x2.5cm. con manico e corpo in acciaio inox 18/10 e lame in acciaio chirurgico. Lavabile in lavastoviglie.



Grattugia Scaglie Larghe Professional 38006 € 27,00
art. 38006

Grattugia a scaglie grandi 33x7.5x2.5cm. con manico e corpo in acciaio inox 18/10 e lame in acciaio chirurgico. Lavabile in lavastoviglie.



Grattugia Doppia Lama Media Professional 38002 € 27,00
art. 38002

Grattugia a scaglie grandi 33x7.5x2.5cm. con manico e corpo in acciaio inox 18/10 e lame in acciaio chirurgico. Lavabile in lavastoviglie.



Grattugia Scaglie Piccole Professional 38007 € 27,00
art. 38007

Grattugia a scaglie grandi 33x7.5x2.5cm. con manico e corpo in acciaio inox 18/10 e lame in acciaio chirurgico. Lavabile in lavastoviglie.



J.A Henckels
Macinino sale e pepe € 16,00
art. 4861

Utilizzabile con una mano. Macina in acciaio temperato indurito. Incluso imbuto per un facile rifornimento. Corpo in acciaio inossidabile 18/10.



Kyocera
Lama in ceramica per Julienne € 30,00
art. 0631

Per finissimi tagli a Julienne. La lama in ceramica ISHI BA bianca: non trasporta gusti ne' odori e tiene molto a lungo l'affilatura. Lunghezza lama: 10cm. Lunghezza totale: 27,8cm.



Kyocera
Lama in ceramica regolabile € 30,00
art. 0392

Per affettare in diversi spessori. La lama in ceramica ISHI BA bianca: non trasporta gusti ne' odori e tiene molto a lungo l'affilatura. Lunghezza lama: 10cm. Lunghezza totale: 27,8cm.



Kyocera
Pulisci verdura in ceramica € 18,00
art. 0632

Pulisci verdura con lama in ceramica ISHI BA bianca che non trasporta gusti ne' odori e tiene molto a lungo l'affilatura.



Grattugia Doppia Lama Fine Professional 38004 € 27,00
art. 38004

Grattugia a scaglie fini 33x7.5x2.5cm. con manico e corpo in acciaio inox 18/10 e lame in acciaio chirurgico. Lavabile in lavastoviglie.



Grattugia Grossa Professional 38000 € 27,00
art. 38000

Grattugia a lama grossa 33x7.5x2.5cm. con manico e corpo in acciaio inox 18/10 e lame in acciaio chirurgico. Lavabile in lavastoviglie.

Cosa Rende gli utensili Microplane® così affilati?



Il segreto e' il processo brevettato della Microplane®, che consiste nell' utilizzo di agenti chimici i quali rendono le superfici estremamente affilate.

Le micro-lame sono ultra affilate.
Le micro-lame sono resistenti.

ACCESSORI PROFESSIONALI PER CUCINA



Arcos
Supporto per prosciutto spagnolo € 105,00
art. 1559

Porta prosciutto indicato soprattutto per prosciutti spagnoli. In legno, confezionato in scatola regalo smontato (La confezione include accessori per il montaggio). Misure: 390 x 200 x 320mm.



Arcos
Supporto per prosciutto spagnolo € 295,00
art. 1553

Porta prosciutto indicato soprattutto per prosciutti spagnoli. Scomparti chiudibili calamitati contenenti un affilacoltelli e coltello per prosciutto flessibile Arcos forgiato (25 mm lama). Misure: 550 x 265 x 310 mm.



Ad-Hoc
Nebulizzatore per olio/aceto € 20,00
art. 4607

Si riempie, si pompa, si nebulizza. L'insalata non viene 'affogata' e mantiene integro tutto il suo fresco aroma. Materiale: acciaio inox/acrilico. Altezza: 16,0 cm. Diametro: 4,0 cm.



Gefu
Apriscatole Cando € 30,00
art. 0390

La lama brevettata consente un'apertura sicura del coperchio senza ottenere bordi taglienti. Manico ergonomico e funzione di pinza per la rimozione del coperchio. In acciaio inox e plastica.



Grattugia Zester 40001 € 16,00
art. 4701

Grattugia a lama 28.5x3.2cm. in acciaio inox. Lavabile in lavastoviglie.



Grattugia Extra Grossa Classic 40022 € 20,00
art. 40022

Grattugia Extra Grossa 30x3cm. con manico in policarbonato e lame in acciaio chirurgico. Lavabile in lavastoviglie.



Grattugia Doppia Verticale Extra Grossa/Fine - Speciality 34005 € 42,00
art. 34005

Grattugia Extra Grossa 30x3cm. con manico in policarbonato e lame in acciaio chirurgico. Lavabile in lavastoviglie.



Adattatore Salvadita per Grattugia Professional 38057 € 5,00
art. 38057

Accessorio salvadita per la linea Professional di Microplane realizzato interamente in polimeri e con dimensioni di 7.5x6.5x6 cm.



Gefu
Snocciolatore per mele € 12,00
art. 1592

Per snocciolare agevolmente le mele (e le pere), dimensioni del prodotto 5,6 x 19,5 cm, acciaio inossidabile di alta qualità. Disegno ergonomico, lavabile in lavastoviglie.



Robur
Pinza/Forbice per crostacei € 29,00
art. 1593

Ideale per troncare ed estrarre la polpa delle chele delle aragoste. Completamente in acciaio inox.



Wüsthof
Forchettine per aragosta € 52,00
art. 1594

N. 4 forchettine per aragosta in inox, comode e pratiche. Lunghezza totale cm. 20,3 cm.



Premax
Pelagamberetti € 44,00
art. 1158

Forbice realizzata per velocizzare l'operazione di pelatura dei gamberetti senza sporcarsi le mani. Misure: 18 cm. Lama: curve. Materiale: acciaio inox. Finitura: lucida.



Grattugia Doppia Verticale Extra Grossa/Fine - Speciality 34005 € 42,00
art. 34005

Grattugia Extra Grossa 30x3cm. con manico in policarbonato e lame in acciaio chirurgico. Lavabile in lavastoviglie.



Grattugia Spezie Specialty 34001 € 15,00
art. 34001

Grattugia con contenitore dosatore e contenitore separato per spezie realizzata in polimeri e lame di 5x3 cm in acciaio chirurgico. Lavabile in lavastoviglie.



Consorzio Maniago
Cavatappi da Sommelier in corno
art. 0680

Cavatappi da sommelier "Archimede" prodotto dal Consorzio Colltellina Maniago. Struttura, tagliacarte, verme e leveraggio in acciaio inox e guancette in corno bovino biondo.



Pulltex
Cavatappi professionale
art. 0681

- Impugnatura in metallo - verme in acciaio con rivestimento in teflon - leveraggio con doppio snodo - lama taglia carte inclusa - apribottiglie - compatto e leggero.



Pulltex
Cavatappi
art. 0682

- Impugnatura in metallo - verme in acciaio con rivestimento in teflon - lama taglia carte inclusa - compatto e leggero - sistema a cricchetto.



Pulltex
Cavatappi professionale
art. 0685

- Impugnatura in metallo - verme in acciaio con rivestimento in teflon - leveraggio con doppio snodo - lama taglia carte inclusa



Screwpull - Lever Model LM-300
Cavatappi professionale
art. 4748

Cavatappi professionale, ergonomico e di facile posizionamento sulla bottiglia. Fornito completo di uno Screwpull Folcutter in un elegante cofanetto in ciliegio.



Screwpull - Cief du Vin
Set degustazione
art. 4746

Un aiuto professionale per la degustazione: capire il potenziale futuro dei vini, calcolare i giusti tempi di conservazione, scegliere il momento migliore di stappare una bottiglia.



Screwpull
Anello salvagoccia
art. 4745

Anello salvagoccia non permette ad alcuna goccia di vino di cadere dalla bottiglia e sporcare tavolo o tovaglia.



Screwpull
Tappo per spumante
art. 4744

Nuovo dispositivo di rimozione, per aprire lo spumante in tutta la sicurezza e senza rinunciare al caratteristico "botto".



Screwpull LM-350
Cavatappi professionale
art. 0684

- struttura in polimeri e metallo - verme in acciaio con rivestimento in teflon - compatto e leggero - sistema di apertura veloce e pratico - taglia capsule in dotazione - garanzia 10 anni.



RICCO ASSORTIMENTO DI ARTICOLI PER SOMMELIER.
PER INFO:
info@coltelleriacollini.it
0331-632686



Fox - Vinum Corkscrew Titanium
Cavatappi in metallo
art. 3367

Utensili in acciaio 440, corpo in alluminio. Le dimensioni da chiuso sono 12x3x1.8 cm., per un peso di soli 65 g.



Fox - Vinum Corkscrew Blu
Cavatappi in metallo
art. 3366

Utensili in acciaio 440, corpo in alluminio. Le dimensioni da chiuso sono 12x3x1.8 cm., per un peso di soli 65 g.



Screwpull - LM 400
Cavatappi professionale
art. 0679

Cavatappi professionale in metallo. Rapido e semplice da usare. Specificamente progettato per uso sui sugheri sintetici. Peso 1.075 g.



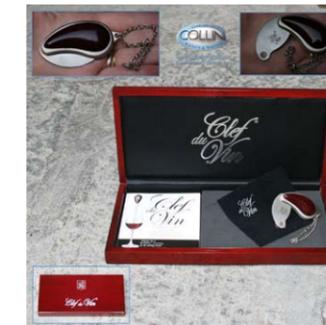
Screwpull - Lever Model LM-40
Cavatappi professionale
art. 4874

Cavatappi professionale in metallo. Rapido e semplice da usare. Peso 1.075 g.



Screwpull - Salva goccia
art. 4811

Efficace e riutilizzabile al 100% salvagoccia è realizzato in alluminio rivestito di PVC alimentare e quindi non altera il sapore del vino.



Screwpull - Cief du Vin
Strumento per degustazione
art. 1554

Un aiuto professionale per la degustazione: capire il potenziale futuro dei vini, calcolare i giusti tempi di conservazione, scegliere il momento migliore di stappare una bottiglia.

ACCESSORI VINO



OLTRE 4.000 ARTICOLI ONLINE: www.coltelleriacollini.it

ACCESSORI VINO



Monopol
Pinza per tappi spumante
art. 0686

Tutto quanto serve per aprire facilmente una bottiglia di spumante. In acciaio di alta qualità, finemente lucidato. Taglia il filo e toglie facilmente ogni tappo dalle bottiglie. Modello brevettato.



Artis - Platinum
Cavatappi professionale
art. 4775

Cavatappi professionale in metallo, realizzato con materiali selezionati lavorati CNC e finiture manuali. Altezza 285 mm, larghezza 115 mm, spessore 55 mm e peso 585 g.



Ad Hoc
Rinfresca vino
art. 4498

Un modo elegante di raffreddare le bevande senza annacquarle: da raffreddato nel freezer, atossico per alimenti, non occupa spazio, semplice da usare. Materiale: acciaio inox e silicone.



Cilio
Termometro per vini
art. 4724

Strumento ideale per servire il vino alla temperatura ideale. Materiale: acciaio inox. Peso: 155 grammi Lunghezza totale: 18cm.



Schur
Drop stop (ferma goccia)
art. 4723

Efficace e riutilizzabile al 100%, Drop Stop è realizzato in alluminio rivestito di PVC alimentare e quindi non altera il sapore del vino.



Schonhuber
Fontana per cocktail e succhi
art. 4649

Fontana per riempimento bicchieri. Contenuto: 2,2 litri. Voltaggio: 230v, 50hz, 8,5w. In materiale plastico, colore bianco con led che si illumina.



Cilio
Imbuto da decantazione
art. 4606

Set decantazione composto da 4 pezzi (tutti in acciaio inox): imbuto (diam:7,5cm), filtro, sostegno, piattino per sostegno.



Vinobar - Ball Pouter 2
Salvagoccia e Areatore per Vini
art. 0665

Ball Pouter a 5 funzioni: decantazione, salvagoccia, tappo versatore, tappo, chiusura automatica.



Pulltex
Tappo in acciaio per spumante
art. 0664

Struttura in acciaio con doppia o-ring di protezione.



Cilio
Cocktail Shaker
art. 0663

Capacità 0,7 ltr. Acciaio inox satinato 18/10.



Leopold
Valigia per barman
art. 4749

La valigia include 8 accessori in acciaio inox: boston shaker - misurino per liquori - cucchiaino da cocktail - tappo per spumante - pestello per caipirinha - colino per cocktail - pinza per ghiaccio - apribottiglia professionale.



Aromabar - Aromi vino rosso
Set essenze del vino rosso
art. 0688

Per arricchire le conoscenze in tema di vini, affinando in particolare le proprie abilità olfattive e le capacità di distinguere gli aromi o i difetti.



Aromabar - Aromi vino bianco
Set essenze del vino bianco
art. 0687

Per arricchire le conoscenze in tema di vini, affinando in particolare le proprie abilità olfattive e le capacità di distinguere gli aromi o i difetti.



Aromabar - Difetti d'aroma
Set essenze
art. 0689

Per arricchire le conoscenze in tema di vini, affinando in particolare le proprie abilità olfattive e le capacità di distinguere gli aromi o i difetti.



Pek - Preservino
Preservation system
art. 0690

Per preservare il vino in bottiglia sostituendo l'ossigeno con l'argon, un gas naturale già utilizzato dai produttori di vino per regolare l'ossigenazione.



Del Ben
Set per torte € 120,00
art. 4810

Pala torta: lunghezza totale 30cm, lunghezza pala 13,5cm. Coltello crostata: lunghezza totale 36 cm, lunghezza lama 22 cm.



Berti
Coltello per crostata € 135,00
art. 2508

Lama: acciaio inox. Impugnatura: resina e corno. Lunghezza Lama: 200mm. Lunghezza Totale: 330mm. Peso: 145g.



Berti
Coltello per millefoglie € 140,00
art. 2507

Lama: acciaio inox. Impugnatura: resina e corno. Lunghezza Lama: 220mm. Lunghezza Totale: 365mm. Peso: 140g.



Berti
Servizio per cioccolato € 230,00
art. 2506

Set cioccolato: in acciaio inox, impugnature in resina e corno. Coltello grande lama: 100mm (peso 120gr.). Martello: testa 50mm (peso 165gr.)



Stadter
Set taglio con espulsore € 12,00
art. 4869

Set 3 foglie taglia pasta e decorazione professionale con espulsore. Per realizzare raffinati decori. Misure delle foglie: 40mm, - 60mm, - 80mm. In materiale plastico alimentare.



Stadter
Bordura crisantemi in silicone € 16,00
art. 4868

Bordura di crisantemi in silicone morbido. Costruito in morbido silicone colore bianco. Per decorazioni in 3d originali e raffinate. Dimensioni: larghezza cm. 10,5 altezza 3,5 cm.



Silikomart
Stampo in silicone Vertigo € 6,50
art. 4856

Easy Choc. Per cioccolatini o minidessert. Semplicità d'uso, flessibilità, durata e atossicità. Forno, microonde, frigo e freezer. Diam. 28mm - Alt. 20mm. 15x10 ml, tot. 150 ml.



Silikomart
Stampo in silicone Monamour € 6,50
art. 4855

Easy Choc. Per cioccolatini o minidessert. Semplicità d'uso, flessibilità, durata e atossicità. Forno, microonde, frigo e freezer. 30x22mm - Alt. 25mm. 15x10 ml, tot. 150 ml.



Silikomart
Stampo in silicone Cubo € 6,50
art. 4854

Easy Choc. Per cioccolatini o minidessert. Semplicità d'uso, flessibilità, durata e atossicità. Forno, microonde, frigo e freezer. 26x26mm - Alt. 18mm. 15x10 ml, tot. 150 ml.



Silikomart
Stampo in silicone Imperial € 6,50
art. 4853

Easy Choc. Per cioccolatini o minidessert. Semplicità d'uso, flessibilità, durata e atossicità. Forno, microonde, frigo e freezer. Diam. 28mm - Alt. 20mm. 15x10 ml, tot. 150 ml.



Stadter
Stampo rosa con foglie € 13,00
art. 4867

Stampo in silicone di rosa con foglia. Costruito in morbido silicone colore bianco. Per decorazioni in 3d originali e raffinate. Misura 5 cm.



Stadter
Set per biscotti al burro € 10,00
art. 4579

Mod. "Brigitte" per personalizzare i biscotti con scritte. Taglia biscotti (7x4,5 cm.) con timbro per incidere sulla pasta (55 lettere, 18 numeri, 12 segni speciali), anche per messaggi lunghi (fino 9,5cm).



**AMPIA
DISPONIBILITÀ
DI
ARTICOLI
PER
PASTICCERIA.**

**PER INFO:
info@coltelleriacollini.it
0331-632686**



ACCESSORI PER PASTICCERIA



Silikomart
Stampo in silicone € 9,00
art. 4569

In silicone al 100% alimentare. Da -60°C a +230°C. Antiaderenti, infrangibile e flessibile. Garantisce una sfornatura facile e perfetta. Misure: 10,2 cm x 7,3 cm, altezza 3,6cm.



Silikomart
Stampo in silicone € 15,00
art. 4568

In silicone al 100% alimentare. Da -60°C a +230°C. Antiaderenti, infrangibile e flessibile. Garantisce una sfornatura facile e perfetta. Misure: 6 stampini diametro 6cm, altezza 3 cm.



Silikomart
Stampo in silicone € 15,00
art. 4497

In silicone al 100% alimentare. Da -60°C a +230°C. Antiaderenti, infrangibile e flessibile. Garantisce una sfornatura facile e perfetta. Misure: 6 stampini diametro 7cm.



Silikomart
Stampo in silicone € 9,50
art. 4496

In silicone al 100% alimentare. Da -60°C a +230°C. Antiaderenti, infrangibile e flessibile. Garantisce una sfornatura facile e perfetta. Misure: 2 stampini silicone diametro 12 cm cad.



Lékué
Spremilimoni in silicone € 22,00
art. 4757

Stampo tridimensionale a forma di zucca. Altezza 15 cm, diametro 17 cm, capacità 2.300 ml. In silicone platinico 100% qualità alimentare. Non trattiene odori e sapori, facile da sfornare.



Lékué
Spremilimoni in silicone € 11,00
art. 4760

Per spremere metà limone senza schizzi e semi. Protegge le mani non utilizzata. Utilizzabile direttamente in tavola. La confezione comprende 2 pezzi.



Stadter
Tortiera antiaderente € 19,00
art. 4597

Mod. Petit Bateau. Antiaderente diametro 16 cm. Resistente e facile da pulire. Con scatoia serigrafata che può essere utilizzata come idea regalo per confezionare il dolce preparato.



Stadter
Tortiera antiaderente € 19,00
art. 4577

Mod. Petit Troubadour. Antiaderente diametro 16 cm. Resistente e facile da pulire. Con scatoia serigrafata che può essere utilizzata come idea regalo per confezionare il dolce preparato.

NEGOZIO: VIA F. CAVALLOTTI, 1 - BUSTO ARSIZIO (VA) ORDINI TELEFONICI: 0331-632686

ACCESSORI PER PASTICCERIA



Stadter
Anello per impiattare € 4,50
art. 4735

Anello in acciaio Inox 18/10 del diametro di 8 cm. Gli anelli per impiattare possono essere utilizzati per dare a qualsiasi alimento una forma circolare.



Stadter
Dosatore inox € 34,00
art. 4598

Facile da utilizzare, lavabile in lavastoviglie. Set 4 pezzi. Dosatore 16x13 cm con manico. 2 cornetti: 1 per liquidi (diametro 4 mm), 1 per creme (diametro 7 mm). Supporto per dosatore.



Birkmann
4 formine per biscotti € 12,00
art. 4578

Per biscotti da tazza. Tagliare con la formina, cuocerli nel forno e servirli sul bordo del bicchiere o della tazza con specialità al caffè.



Paderno
Rullo per losanghe € 13,00
art. 4699

Larghezza cm. 11,5, ideale per torte o superfici grandi. Taglio della pasta veloce e semplice. Per ottenere una perfetta decorazione per crostate e torte salate.



Küchenprofi
Termometro per forno € 7,50
art. 4851

In acciaio inox. Gamma di misurazione da +50° a +300°C. Posizionabile sia sul piano del forno, sia agganciabile sul piano grigliato. Diametro: 7,5 cm.



Stadter
Termometro dgt per alimenti € 22,00
art. 4734

Da inserimento. Facilmente leggibile. A tenuta d'acqua, facile da pulire. -45°C a +200°C. Indispensabile per il controllo della temperatura degli alimenti.



Stadter
Termometro per liquidi € 20,00
art. 4850

Termometro in acciaio per liquidi. Ideale per lo zucchero e tutti i tipi di liquidi (acqua, olio, latte, ecc.).





Made in Italy
Stampo a stella per ravioli

€ 24,00
art. 1572



Made in Italy
Stampo extra mezzaluna

€ 38,00
art. 1570



Made in Italy
Rotella tagliapasta

€ 19,00
art. 1569



Made in Italy
Rotella doppia tagliapasta

€ 35,00
art. 1567

Taglia pasta tondo festonato in ottone per ravioli. Taglia e sigilla la pasta per i vostri ravioli, con un antico meccanismo di molleggio all'interno dello stampo. Misure: diam. 2,5 cm. Peso: 210 g.

Taglia pasta extra e mezzaluna. Prodotto artigianale made in Italy. Manicatura in legno, taglia pasta completamente in ottone. Misure: 11cm. Misure di taglio: 8,5x4,5cm.

Rotella taglia pasta dentata in ottone. Prodotto artigianale made in Italy. Manicatura in legno con rotella in ottone dentato. Misure: 17cm. totale rotella diametro 3,6cm.

Rotella taglia pasta doppia regolabile. Prodotto artigianale made in Italy. Manicatura in legno, rotelle e guide regolabili completamente in ottone. Misure: 17x12x4cm. Peso 200gr.



IMPERIA
MACCHINE
ED ACCESSORI
PROFESSIONALI PER
LA LAVORAZIONE
ED IL TAGLIO
DELLA PASTA

PER INFO:
info@coltelleriacollini.it
0331-632686

BEMBO
NOVITÀ
PRODOTTI
GOURMAND: SALI,
SPEZIE, ERBE E
MISCELE DAL MONDO
CONFEZIONI REGALO

PER INFO:
info@coltelleriacollini.it
0331-632686



**ACCESSORI
PASTA,
GASTRONOMIA**



«« **COLTELLERIA COLLINI** »»

VIA FELICE CAVALLOTTI, 1 - 21052 BUSTO ARSIZIO (VA)

TEL: +39 0331 - 632686

FAX: +39 0331 - 677591

WEB: www.coltelleriacollini.it

E-MAIL: info@coltelleriacollini.it

Orari di apertura: LUN. 15:30 - 19:30 • dal MAR. al SAB. 9:00 - 12:30 / 15:30 - 19:30

TUTTI I PREZZI RIPORTATI NEL PRESENTE CATALOGO SONO DA CONSIDERARSI INDICATIVI E SOGGETTI A VARIAZIONI PERIODICHE IN DIPENDENZA DELL'ANDAMENTO DEL MERCATO