DUE BUOI

Listino Prezzi Coltelleria n.21

Validità dal 1° Novembre 2016

Cutlery Price list n.21

COLTELLO AFFETTARE LARGO 813MEP *WIDE SLICING KNIFE*

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items
813 MEP / 12X5,5	***1008131121***	*0,150*	***12X5,5***	*6*
813 MEP / 14X5,7	***1008131141***	*0,200*	***14X5,7***	*6*
813 MEP / 16X6,5	***1008131161***	*0,230*	***16X6,5***	*6*
813 MEP / 18X7,0	***1008131181***	*0,270*	***18X7,0***	*6*
813 MEP / 20X7,7	***1008131201***	*0,310*	***20X7,7***	*6*

COLTELLO AFFETTARE 803 MEP *SLICING KNIFE*

803 MEP / 16	***1008031161***	*0,160*	***16***	*6*
803 MEP / 18	***1008031181***	*0,180*	***18***	*6*
803 MEP / 20	***1008031201***	*0,200*	***20***	*6*
803 MEP / 22	***1008031221***	*0,250*	***22***	*6*
803 MEP / 24	***1008031241***	*0,270*	***24***	*6*
803 MEP / 26	***1008031261***	*0,300*	***26***	*6*
803 MEP / 28	***1008031281***	*0,320*	***28***	*6*
803 MEP / 30	***1008031301***	*0,340*	***30***	*6*
803 MEP / 32	***1008031321***	*0,340*	***32***	*6*
803 MEP / 34	***1008031341***	*0,440*	***34***	*6*
803 MEP / 36	***1008031361***	*0,460*	***36***	*6*

MEZZO COLPO 803/34P MANICO GUANCETTE POM E VITI INOX

BUTCHER'S KNIFE

803 POM / 34	***1008031345***	*0,800*	***34***	*6*

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

MEZZO COLPO DB 803P MEP *BUTCHER'S KNIFE*

803P MEP / 30	***1008031304***	*0,450*	***30***	*6*
803P MEP / 32	***1008031344***	*0,680*	***32***	*6*

COLTELLO AFFETTARE FRANCESE 804 MEP *FRENCH SLICING KNIFE*

804 MEP / 14	***1008041141***	*0,120*	***14***	*6*
804 MEP / 16	***1008041161***	*0,140*	***16***	*6*
804 MEP / 18	***1008041181***	*0,150*	***18***	*6*
804 MEP / 20	***1008041201***	*0,160*	***20***	*6*
804 MEP / 22	***1008041221***	*0,180*	***22***	*6*
804 MEP / 24	***1008041241***	*0,200*	***24***	*6*
804 MEP / 26	***1008041261***	*0,230*	***26***	*6*
804 MEP / 28	***1008041281***	*0,250*	***28***	*6*
804 MEP / 30	***1008041301***	*0,280*	***30***	*6*
804 MEP / 32	***1008041321***	*0,300*	***32***	*6*
804 MEP / 34	***1008041341***	*0,320*	***34***	*6*
804 MEP / 36	***1008041361***	*0,350*	***36***	*6*

COLTELLO AFFETTARE STRETTO 804 TT MEP *NARROW SLICING KNIFE*

804 MEP / 16	***1008061161 TT***	*0,140*	***16***	*6*
804 MEP / 20	***1008061201 TT***	*0,160*	***20***	*6*
804 MEP / 22	***1008061221 TT***	*0,170*	***22***	*6*

COLTELLO DISOSSO 831 *BONING KNIFE*

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items
831 MEP / 13	1008311131	0,120	13	6
831 MEP / 14,5	1008311141	0,120	14,5	6
831 MEP / 16	1008311161	0,130	16	6
831 MEP / 18	1008311181	0,150	18	6

COLTELLO SCANNARE 807 *BUTCHER KNIFE*

807 MEP / 14	1008071141	0,120	14	6
807 MEP / 16	1008071161	0,130	16	6
807 MEP / 18	1008071181	0,150	18	6
807 MEP / 20	1008071201	0,160	20	6
807 MEP / 22	1008071221	0,170	22	6

COLTELLO SCANNARE LEGGERO 816 *LIGHT DUTY BUTCHER KNIFE*

816 MEP / 9	1108161091		9	1
816 MEP / 11	1108161111		11	1
816 MEP / 15	1108161151		15	1
816 MEP / 18	1108161181		18	1
816 MEP / 21	1108161211		21	1

COLTELLO MACELLAIO CON MANICO 817 MEP *BUTCHER'S KNIFE*

817 MEP / 16	1008171161		16	6
817 MEP / 18	1008171182		18	6

COLTELLO AFFETTARE TIPO ROMA 817 MANICO DRITTO PLASTICANERA
ROMA TYPE KNIFE

817 / 18	1008171181	0,150	18	6
817 / 20	1008171201	0,180	20	6
817 / 30	1008171301	0,420	30	6
817 / 32	1008171321	0,450	32	6
817 / 35	1008171351	0,500	35	6

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

COLTELLO TRINC. DB 801 MEP *CARVING KNIFE, BLAKED, WITH PLASTIC HANDLE MEP*

801 / 22	***1108010220***	*0,170*	***22***	*1*
801 / 24	***1108010240***	*0,195*	***24***	*1*

801 / 28	***1108010280***	*0,225*	***28***	*1*

COLTELLO CON MANICO IN LEGNO E GHIERA IN OTTONE

841 / 14L	***1008411140***		***14***	

COLTELLO DISOSSO AMERICANO 821 *BUTCHER'S KNIFE*

921 MEP / 12,5	***1009211051***		***12,5***	*6*
921 MEP / 15	***1009211061***		***15***	*6*

COLTELLO PER SCUOIARE 819 *SKINNING KNIFE*

819 MEP / 15	***1008191151***	*0,140*	***15***	*6*
819 MEP / 18	***1008191181***	*0,150*	***18***	*6*

COLTELLO MACELLAIO AMERICANO O SCIMITARRA 821 *BUTCHER'S KNIFE*

821 MEP / 18	***1008211181***	*0,130*	***18***	*6*

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

COLTELLO MACELLAIO AMERICANO O SCIMITARRA 819A MEP
BIG SKINNING KNIFE

819A MEP / 20	**1008191201**	0,170	**20**	6
819A MEP / 25	**1008191251**	0,210	**25**	6
819A MEP / 30	**1008191301**	0,230	**30**	6

COLTELLO DA PESCE 822 MEP *FISHING KNIFE*

822 MEP / 15	**1008221151**	0,070	**15**	6
822 MEP / 21	**1008221211**	0,090	**21**	6

COLTELLO DA ARROSTO CON DENTI IN PUNTA 801 MEP *CARVING KNIFE*

801 MEP	**1118011221**	0,130	**22,5**	6

FORCHETTONE TRANCIATO 802 MEP CM 21 *MEAT FORK MEP HANDLE*

F 802 / 21	**1088021219**	0,100	**21**	6

COLTELLO FILETTO MANICO 822 POM *FILETTING KNIFE POM HANDLE*

822 POM / 21	**1008221212**	0,080	**21**	6

SGORBIA PROSCIUTTO 810 *HAM SLICER*

810 / 19	**1148101351**	0,270	**19**	6

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

COLTELLO PROSCIUTTO 811 PT MEP A PUNTA TONDA E LAMA RIGIDA *HAM SLICER*

811 MEP / 26 P.T.	***1148111261***	*0,160*	***26***	*6*
811 MEP / 28 P.T.	***1148111281***	*0,180*	***28***	*6*
811 MEP / 30 P.T.	***1148111301***	*0,200*	***30***	*6*
811 MEP / 32 P.T.	***1148111321***	*0,230*	***32***	*6*
811 MEP / 34 P.T.	***1148111341***	*0,230*	***34***	*6*
811 MEP / 36 P.T.	***1148111361***	*0,240*	***36***	*6*

COLTELLO PROSCIUTTO A PUNTA 811 PR MEP LAMA RIGIDA *HAM SLICER*

811 MEP / 28 P.R.	***1148131281***	*0,130*	***28***	*6*
811 MEP / 30 P.R.	***1148131301***	*0,150*	***30***	*6*
811 MEP / 34 P.R.	***1148131341***	*0,170*	***34***	*6*
811 MEP / 36 P.R.	***1148131361***	*0,200*	***36***	*6*

COLTELLO PROSCIUTTO 811 MEP LAMA STRETTA E FLESSIBILE BIS *HAM SLICER*

811 MEP / 26 BIS	***1148121261***	*0,090*	***26***	*6*
811 MEP / 28 BIS	***1148121281***	*0,100*	***28***	*6*
811 MEP / 30 BIS	***1148121301***	*0,110*	***30***	*6*

COLTELLO PANE 818 MEP *BREAD KNIFE*

818 MEP / 21	***1168181221***	*0,130*	***21***	*6*
818 MEP / 24	***1168181241***	*0,150*	***24***	*6*

818 MEP / 28	***1168181281***	*0,180*	***28***	*6*
818 MEP / 30	***1168181301***	*0,200*	***30***	*6*
818 MEP / 32	***1168181321***	*0,220*	***32***	*6*
818 MEP / 34	***1168181341***	*0,230*	***34***	*6*
818 MEP / 36	***1168181361***	*0,250*	***36***	*6*

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

COLTELLO DA SALUMI 809 MEP *SAUSAGE KNIFE*

809 MEP / 24	***1158091241***	*0,170*	***24***	*6*
809 MEP / 26	***1158091261***	*0,210*	***26***	*6*
809 MEP / 30	***1158091301***	*0,240*	***30***	*6*
809 MEP / 36	***1158091361***	*0,340*	***36***	*6*
809 MEP / 40	***1158091401***	*0,360*	***40***	*6*

COLTELLO PASTA 808 MEP *PASTE KNIFE*

808 MEP / 24	***1168081241***	*0,200*	***24***	*6*
808 MEP / 26	***1168081261***	*0,220*	***26***	*6*

COLTELLO FORMAGGIO TENERO CON ALVEOLI ANTIADERENZA POM
CHEESE KNIFE

855 / 18	***1178551181***	*0,150*	***18***	*6*
855 / 26	***1178551261***	*0,220*	***26***	*6*

COLTELLO FORMAGGIO GRANA A CAMPANA

843 / 15	***1178431161***	*0,280*	***15***	*6*

COLTELLO FORMAGGIO GRANA A CUORE

857 / 11	***1178571101***	*0,130*	***10***	*6*

COLTELLO FORMAGGIO STAGIONATO

858 / 16	***1178581161***	*0,180*	***16***

COLTELLO FORMAGGIO 2 MANI 809 MEP *CHESSE KNIFE*

809 2 mani / 40	***1158809040***	***40***

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

GUANTO DI SICUREZZA ANTITAGLIO REALIZZATO IN FIBRA DYNEEMA®
MADE IN ITALY

- Eccellente resistenza al taglio (categoria resistenza al taglio pari a 5 su una scala da 1 a 5)
- Sensibilità pari ad un guanto in cotone
- Ideale per prevenire gli infortuni derivanti dall'uso di lame o particolari taglienti NON per punte o chiodi
- Certificato per l'uso alimentare e lavabile
- Colore azzurro
- Utilizzo ambidestro e polso elasticizzato
- 4 Taglie disponibili

art. 371	***37100000070***	***taglia 7***	*pezzo singolo*
art. 371	***37100000080***	***taglia 8***	*pezzo singolo*
art. 371	***37100000090***	***taglia 9***	*pezzo singolo*
art. 371	***37100000100***	***taglia 10***	*pezzo singolo*

COLT. COLPO 830 POM GUANCETTE PIÙ VITI INOX *CLEAVER*

830 / 32	***1008301112***	*KG.1,1*	***32***	*6*

COLTELLO COLPO 812 POM GUANCETTE PIÙ VITI INOX *BUTCHER KNIFE POM*

art. 812 - lunghezza 26 cm

812 / 26	***1008121261***	*0,910*	***26***	*6*
812 / 35	***1008121351***	*1,250*	***35***	*6*

MANDOSSA MANICO POM A CODOLO PASSANTE 868 *CLEAVER*

868 / 20 manico rosso	***1008681122***	*KG. 1,0*	***20 C/LAMA SPESS. MM. 5***
868 / 23 manico nero	***1008681232***	*KG. 1,4*	***23 C/LAMA SPESS. MM. 5***

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

MANDOSSA MANICO LUNGO POM A CODOLO PASSANTE 868
CLEAVER

868 / 25	***1008681243***	*KG.2,7*	***25***	

lungh. tot. 75 cm

SPADETTA MACELLAIO POM 872 *CLEAVER*

872 / 20	***1058721122***	*KG.1,0*	***20***	*1*
872 / 20	***1058721222***	*KG.1,2*	***20***	*1*
872 / 20	***1058721142***	*KG.1,4*	***20***	*1*

PESTELLA PESANTE 866 MEP *CLEAVER HEAVY TYPE*

866 MEP / 15	***1128661151***	*0,590*	***15***	*4*
866 MEP / 18	***1128661181***	*0,680*	***18***	*4*
866 MEP / 21	***1128661211***	*0,920*	***21***	*4*

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

SEGA MACELLAIO 2740 cm 45 *BONE SAW*

2740 / 45	**1097400450**	1,00	**45**	6
LAMA RIC. 2740	**1880000000**	4,00	**45**	6
LAMA RIC. 2740 INOX	**1880001000**	4,00	**45**	6

COLTELLO PESTO 814 MEP *HASCHING KNIFE*

814 MEP / 18	**1128141181**	0,300	**18**	6
814 MEP / 20	**1128141201**	0,340	**20**	6

BATTICARNE INOX PER MACELLERIA *STAINLESS STEEL MEAT POUNDER*

FOR FAMILY USE

550 / 1,0 KG	**1905501000**	KG 1,0	**8,70**	1
551 / 1,5 KG	**1905511700**	KG 1,5	**11,80**	1
552 / 2,5 KG	**1905532500**	KG 2,5	**11,80**	1

MEZZALUNA MANICO 859 ABS *FLAT-HAMDLR HALF MOON KNIFE*

859 ABS / 22	**1128591221**	0,140	**22**	1
829 ABS / 26	**1128591261**	0,140	**26**	1

MEZZALUNA DOPPIA LAMA 859

859 / 23	**1128592231**	0,140	**23**	1

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

COLTELLO BISTECCA DENT.RIVET. 796 *STEAK KNIFE*

796 ABS	***1107961111***	*0,037*	***12***	*6*

COLTELLO BISTECCA 793/11 *STEAK KNIFE*

793 / 11	***1107931111***	*0,035*	***11***	*6*

COLTELLO BISTECCA ART. 794/11PT *STEAK KNIFE*

794 / 11	***1107941111***	*0,037*	***11***	*6*

COLTELLO SPALMABURRO LEGNO 795/11 *STEAK KNIFE*

795 / 11	***1107951111***	*0,037*	***11***	*6*

SPELUCCHINO CM 7 *VEGETABLE KNIFE*

792 / 7	***1107921071***	*0,030*	***7***	*12*

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

AFFILATOIO CROMATO 8816 MANICO FORGIATO INOX E GUANCETTE POM

8816 / 20	***1068816020***	*0,220*	***20***	*1*

AFFILATOIO CROMATO 671 *BUTCHER'S STEEL, HARDCHROMED*

671 / 17,5	***1066712170***	*KG.0,180*	***17,5***	*4*
671 / 22,5	***1066712220***	*0,250*	***22,5***	*4*
671 / 25	***1066712250***	*0,300*	***25***	*4*
671 / 27,5	***1066712270***	*0,350*	***27,5***	*4*
671 / 30	***1066712300***	*0,400*	***30***	*4*

AFFILATOIO CROMATO PESANTE 672 P *BUTCHER'S STEEL, HARDCHROMED*

672 P / 27,5	***1066722273 P***	*0,450*	***27,5***	*4*
672 P / 30	***1066722303 P***	*0,500*	***30***	*4*

AFFILATOIO CROMATO OVALE 6730 *BUTCHER'S STEEL, HARDCHROMED*

673 O / 27,5	***1066732271***	*0,440*	***27,5***	*4*

AFFILATOIO CROMATO PIATTO 674 *BUTCHER'S STEEL, HARDCHROMED*

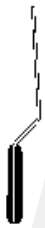
674 / 27,5	***1066742275***	*0,520*	***27,5***	*4*

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

SPATOLA RETTA DB POM *SPATULA WIDE*

805 RETTA / 18X3,5	***1018051184***	*0,100*	***18X3,5***	*6*
805 RETTA / 20X3,5	***1018051204***	*0,110*	***20X3,5***	*6*
805 RETTA / 22X3,5	***1018051224***	*0,120*	***22X3,5***	*6*
805 RETTA / 26X3,5	***1018051264***	*0,120*	***26X3,5***	*6*
805 RETTA / 30X3,5	***1018051304***	*0,130*	***30X3,5***	*6*

SPATOLA CURVA DB POM *SPAUTLA NARROW*



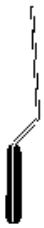
805 CURVA / 20X3,5	***1018051203***	*0,100*	***20X3,5***	*6*
805 CURVA / 25X3,5	***1018051254***	*0,110*	***25X3,5***	*6*
805 CURVA / 30X3,5	***1018051303***	*0,120*	***30X3,5***	*6*

805 CURVA / 6,5X6,5	***1018051654***	*0,120*	***6,5X6,5***	*6*

805 CURVA / 5X12,5	***1018051274***	*0,130*	***5X12,5***	*6*

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

SPATOLA DA LASAGNA POM *LASAGNA SPATULA POM*



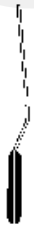
806 CURVA / 16,5X8,5	***1018061154***	*0,150*	***16,5X8,5***	*1*
806 CURVA / 16X10	***1018061164***	*0,170*	***16X10***	*1*

806 CURVA / 25X8	***1018061254***	*0,240*	***25X8***	*1*
806 CURVA / 35X9	***1018061358***	*0,270*	***35X9***	*1*

SPATOLA DA PASTICCERE POM *PASTRY CHEF SPATULA POM*

806 RETTA / 12X8	***1018068120***	*0,100*	***12X8***	*1*

SPATOLA DA PIZZA POM *PIZZA SPATULA POM*



806 RETTA / 16X10X2	***1018061174***	*0,200*	***16X10X2***	*1*

SPATOLA DA FRITTO POM *SPATULA FRIED DB*

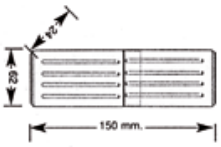
805 RETTA / 16,7,5	***1018051675***	*0,110*	***16,7,5***	*1*

	Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items
SGORBIA A TRIANGOLO *TRIANGULAR BLADE*					
	824/1 / 8	**1118241201**	0,011	**8**	1
	824/2 / 10,5	**1118241202**	0,013	**10,5**	
	824/3 / 14,5	**1118241203**	0,019	**14,5**	
SGORBIA A CURVATURA STRETTA *NARROWCURVED BLADE*					
	824/4 / 6,3	**1118241204**	0,011	**6,3**	1
	824/5 / 9	**1118241205**	0,013	**9**	
	824/6 / 15,8	**1118241206**	0,019	**15,8**	
SGORBIA A CURVA LARGA E A PUNTA *WIDE CURVED BLADE WITH POINTED TIP*					
	826/1 / 14	**1118261501**	0,018	**14**	1
	826/2 / 20,7	**1118261502**	0,020	**20,7**	
	826/3 / 26,5	**1118261503**	0,022	**26,5**	
SGORBIA A 1 MODANATURA *WITH ONE GROVE*					
	826/4 / 15,7	**1118261504**	0,018	**15,7**	1
	826/5 / 19	**1118261505**	0,021	**19**	
SGORBIA A GRONDA LARGA *WITH WIDE CENTRAL GROOVE*					
	826/6 / 11,5	**1118261506**	0,013	**11,5**	1
	826/7 / 18,3	**1118261507**	0,021	**18,3**	
SGORBIA A 2 MODANATURE *WITH TWO GROOVES*					
	826/8 / 10,7	**1118261508**	0,014	**10,7**	1
	826/9 / 19	**1118261509**	0,021	**19**	
SGORBIA A 2 PUNTE *WITH TWOPOINTED TIPS*					
	826/10 / 13,3	**1118261510**	0,020	**13,3**	1
SGORBIA A CANALE *WITH CENTRAL CHANNEL*					
	826/11 / 11,5	**1118261511**	0,019	**11,5**	1
SGORBIA FRASTAGLATA *SERRATED BLADE WITH POINTED TIP*					
	826/12 / 14	**1118261512**	0,024	**14**	1
SGORBIA A C.L.RAGGIATA *WIDE CURVED BLADE*					
	826/13 / 29	**1118261513**	0,022	**29**	1
SGORBIA A TR.GRANDE *TRIANGULAR BLADE*					
	826/14 / 20	**1118261514**	0,019	**20**	1

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

SET 6 SGORBIE INOX 824 DB

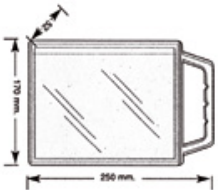
824 / 15	***1118241200***	*0,130*	***15x6,2x2,4***	*1*



Astuccio in plastica trasparente. Contenuto: art. 824/1-2-3-4-5-6
Set of 6 pcs stainless steel gouges in transparent plastic case. It contain art. 824/1-2-3-4-5-6

SET 20 SGORBIE E 4 COLTELLI PASTICCERE

2950	***1900012950***	*0,650*	***25x17x5,2***	*1*



Set di 20 sgorbie in acciaio inox più 4 coltelli da pasticceria in valigetta di plastica trasparente.
Set of 20 pcs stainless steel gouges D.B.and 4 pcs of contectioner's knives in trasparent polypropylene case with handle.

COLTELLO PASTICCERE 827 MANICO IN LEGNO O PLASTICA ROSSA *CONFECTIONER'S KNIVES*

827/1 / 18	***1118271901***	*0,023*	***18***	*1*
827/2 / 18	***1118271902***	*0,023*	***18***	*1*
827/3 / 18	***1118271903***	*0,023*	***18***	*1*
827/4 / 18	***1118271904***	*0,023*	***18***	*1*

SET SCAVINI DB INOX 823/6 POM *MELLOR BALLER SET*

823 / 19x14x4,8	***1118231000***	*0,380*	***19x14x4,8***	*1*

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

COLTELLO MANICO POM *POM KNIFE WITH HANDLE POM*

7150	***1197150140***	*0,200*	***140***	*1*

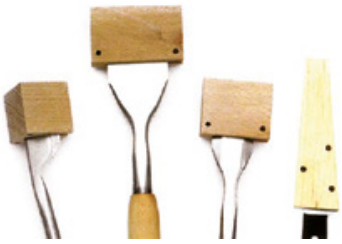
SCALPELLI M.CO IN FAGGIO VERNICIATO *SCALPEL WITH HANDLE IN TURNED BEECH*

7151	***1197151310***	*0,200*	***315***	*1*
			L. TOTALE	

7152	***1197152500***	*0,600*	***500***	*1*
			L. TOTALE	

7153	***1197153570***	*0,820*	***745***	*1*
			L. TOTALE	

SET 4 PEZZI *SET OF 4 PCS*



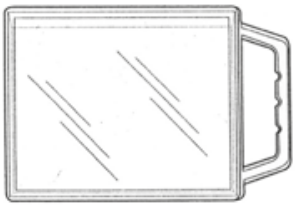
7154	***1197154000***	*1,930*		*1*

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

GLI UTENSILI DI TINO SAVIO

SET UTENSILI DI TINO SAVIO *THE TINO SAVIO GOUGES AND KNIVES*

2955	***19082152955***	***17x25***	*1*



LE SGORBIE E I COLTELLINI DI TINO SAVIO - Set di 15 Sgorbie Inox Due Buoi con manico in faggio e ghiera, con manico bubinga in valigetta di plastica trasparente.

THE TINO SAVIO GOUGES AND KNIVES - Set of 15 stainless steel gouges Due Buoi with beech-wood handle and ring Set of 8 Knives Due Buoi with "bubinga" Handle in a small transparent plastic case.

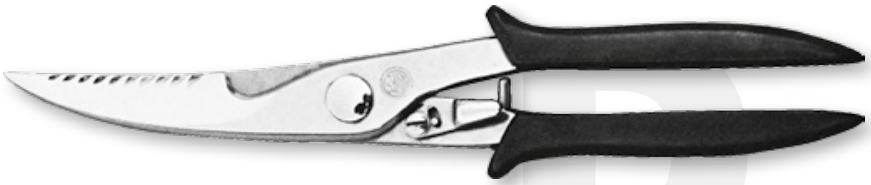
LE SGORBIE DI TINO SAVIO *THE TINO SAVIO GOUGES*

Sgorbia 1	***1112955001***	*0,012*	*1*
Sgorbia 2	***1112955002***	*0,012*	*1*
Sgorbia 3	***1112955003***	*0,012*	*1*
Sgorbia 4	***1112955004***	*0,012*	*1*
Sgorbia 5	***1112955005***	*0,012*	*1*
Sgorbia 6	***1112955006***	*0,012*	*1*
Sgorbia 7	***1112955007***	*0,012*	*1*
Sgorbia 8	***1112955008***	*0,012*	*1*
Sgorbia 9	***1112955009***	*0,012*	*1*
Sgorbia 10	***1112955010***	*0,012*	*1*
Sgorbia 11	***1112955011***	*0,012*	*1*
Sgorbia 12	***1112955012***	*0,012*	*1*
Sgorbia 13	***1112955013***	*0,012*	*1*
Sgorbia 14	***1112955014***	*0,012*	*1*
Sgorbia 15	***1112955015***	*0,012*	*1*

I COLTELLINI TINO SAVIO *THE TINO SAVIO KNIVES*

Coltellino 1	***1112955100***	*0,023*	*1*
Coltellino 2	***1112955200***	*0,023*	*1*
Coltellino 2 SX	***1112955201***	*0,023*	*1*
Coltellino 3	***1112955300***	*0,023*	*1*
Coltellino 4	***1112955400***	*0,023*	*1*
Coltellino 5	***1112955500***	*0,023*	*1*
Coltellino 6	***1112955600***	*0,023*	*1*
Coltellino 7	***1112955700***	*0,023*	*1*
Coltellino 8	***1112955800***	*0,023*	*1*

TRINCIAPOLLI IN ACCIAIO INOX *STAINLESS STEEL POULTRY SHEARS*

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items
2238/A	**1502381250**	*0,350*	**25**	*1*
2239/A	**1502391240**	*0,350*	**24**	*1*
7017/B	**1500171152**	*0,200*	**15**	*6*
7026	**1500261240**	*0,300*	**24**	*1*
				
7028	**1500281240**	*0,280*	**24**	*1*

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

TRINCIAPOLLI IN ACCIAIO INOX *STAINLESS STEEL POULTRY SHEARS*

7029	***1500291240***	*0,340*	***24***	*1*

TRINCIAPOLLI SMONTABILE *STAINLESS STEEL POULTRY SHEARS*

7031	***1500311240***	*0,340*	***24***	*1*

FORBICE DA CUCINA SMONTABILE *KITCHEN SHEAR*

7015	***1500151210***	*0,350*	***21***	*1*

PINZE DA SALMONE *SALMON TONGS*

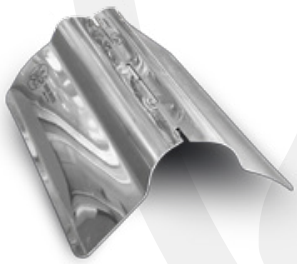
7034	***1500341160***	*0,100*	***16***	*1*

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

MORSETTO STRINGIPROSCIUTTO IN ACCIAIO INOX
STAINLESS-STEEL HAM CLAMP

1670 con base e manici in faggio	***119 670 2040***	*4,700*	***40x20x4***	*1*
1671 con base in marmo	***1196718030***	*13,800*	***50x80x3***	*1*

PINZA PROSCIUTTO ACCIAIO INOX *HAM PILER STAINLESS-STEEL AISI 304*



9987 / 105X55	***1191050055***	*0,060*	***10,5X5,5***	*6*

PORTACOLTELLI MAGNETICO *MAGNETIC KNIVES HOLDER*

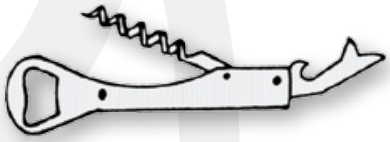
3390	***1900002200***	*0,150*	***2,5x4x35***	*6*

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

LEVATAPPI DB VERNICIATO ROSSO *BOTTLE OPENER*

LEVATAPPI	***1190060100***	*0,250*	***19***	*1*

LEVATAPPI ROSA NICHELATO *BOTTLE OPENER*



levo 1700	***1190520030***	*0,250*	***13***	*12*

PUNTERUOLO UNCINO INOX CON MANICO IN LEGNO DI MISURA 200X45 *STAINLESS-STEEL PUNCH WITH WOODEN HANDLE*

2005	***1792000005***	*0,120*	***20x0,5***	*1*

FRUSTA DA PASTICCIERE INOX - MANICO BIANCO *STAINLESS-STEEL CONFECTIONER'S WHISK - WHITE HANDLE*

2006	***1193002006***	*0,240*	***30***	*1*

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items

FORCHETTONE PER ARAGOSTE DUE BUOI IN ACCIAIO INOX AISI 304 SATINATO *LOBSTER FORK DUE BUOI IN SATINIZED STAINLESS-STEEL AISI 304*

7037	***1502007037***	*0,035*	***20x2,5***	*1*
7038	***37200007037***	*0,035*	***20x2,5***	*1*

Astuccio 7 pezzi: 1pz art 7035 + 6 pz art. 7038

TAGLIARICCI DI MARE DUE BUOI IN ACCIAIO INOX AISI 430

SEA-URCHIN KNIFE DUE BUOI IN STAINLESS-STEEL AISI 430

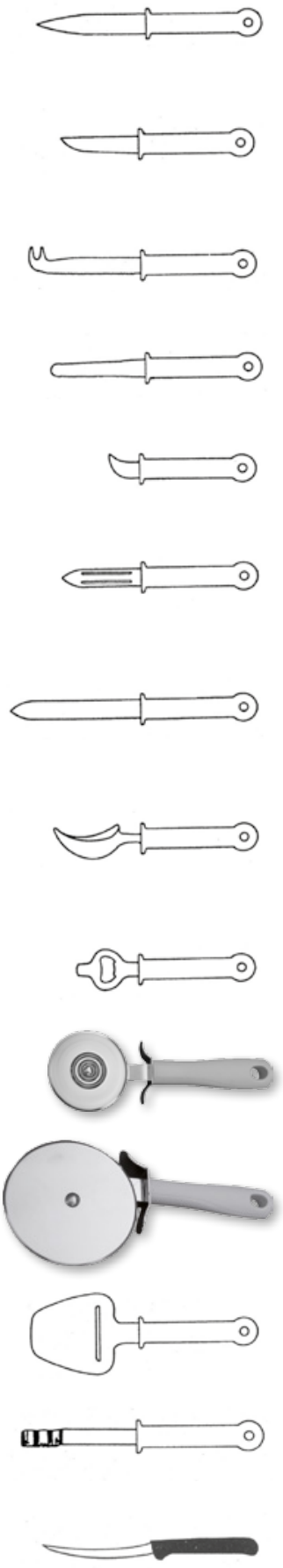
9986	***1192509986***	*0,200*	***25x15***	*1*

SCHIACCIACHELE INOX PER ARAGOSTE, FORGIATE IN ACCIAIO INOXAISI 304 *LOBSTER-CRACKER DUE BUOI IN FORGED STAINLESS-STEEL AISI 304*

7035	***1501807035***	*0,200*	***16***	*1*

c/guaina di velluto colorato

Nome Art. Product Name	Codice Code	Peso kg Weight kg	Misura cm Measure cm	N. pezzi Items
COLTELLO CUCINA DB INOX 320/11 *KITCHEN KNIFE*				
320 / 11	***1103201016***	*0,029*	***11***	*6*
COLTELLO VERDURE CM 8 RETTO *STRAIGHT VEGETABLE KNIFE*				
321 / 8	***1103211086***	*0,023*	***8***	*6*
COLTELLO FORMAGAGGIO CM 11 *CHESSE KNIFE*				
324 / 11	***1103241016***	*0,030*	***11***	*6*
COLTELLO POMPELMO CM 10 *GRAPEFRUIT KNIFE*				
326 / 10	***1103261016***	*0,025*	***10***	*6*
COLTELLO CASTAGNE CM 3 *CHESTNUT KNIFE*				
327 / 3	***1103271036***	*0,022*	***3***	*6*
PELAPATATE INOX CM 8 *POTATO PEELER*				
330 / 8	***1103301086***	*0,028*	***8***	*6*
VUOTAZUCCHINE CM 13,5 *COURGETTE KNIFE*				
331 / 13,5	***1103311006***	*0,040*	***13,5***	*6*
PALETTA GELATO 332/9,5 DB *ICE-CREAM SPOON*				
332 / 9,5	***1103321006***	*0,080*	***9,5***	*6*
LEVACAPSULE CM 6,3 *BOTTLE OPENER*				
333 / 6,3	***1103331006***	*0,034*	***6,3***	*6*
TAGLIAPIZZA CM 8 *PIZZA CUTTER*				
334 / 8	***1103341006***	*0,055*	***8***	*6*
TAGLIAPIZZA GIGANTE *GIANT PIAZZA CUTTER*				
342	***1103421006***			
PALETTA FORMAGGIO CM 11,5 *CHEESE SFECE*				
336 / 11,5	***1103361006***	*0,048*	***11,5***	*6*
COLTELLO ARRICCIABURRO CM 10 *BUFFER CURIER*				
338 / 10	***1103381006***	*0,035*	***10***	*6*
COLTELLO POMODORO CM 12 *TOMATO KNIFE*				
340 / 12	***1103401200***	*0,026*	***12***	*1*



Scheda tecnica

FORGIATI acciaio X60 Cr15 Mo V	PROFESSIONALI TRANCIATI acciaio X60 Cr14 Mo V
• X il carbonio, efficace legante che porta all'acciaio qualità di resistenza, durezza e quindi durata del filo • Cr il cromo impedisce l'ossidazione ed aumenta la durezza dell'acciaio con la tempera • Mo il molibdeno, legante utile alla profondità della tempera migliora il grano dell'acciaio. • V il vanadio, buon deossidante, conferisce all'acciaio un grano fine e migliora il suo comportamento nella forgiatura.	
Lo stampaggio viene effettuato a 1100°-1050°C. La ricottura da 880°C con raffreddamento lento restituisce all'acciaio la lavorabilità dopo lo stampaggio	La tranciatura avviene a freddo
Il trattamento termico a 1050°C con il successivo rinvenimento a 200°C conferisce all'acciaio la durezza di 56/57HRC necessaria per la durata del filo unitamente all'elasticità per impedire eventuali rotture	
Tutte le lavorazioni meccaniche successive avvengono in presenza di un refrigerante adeguato per non alterare il trattamento termico	
Il manico é formato da due guancette iniettate in POM di alta qualità	Manico Mep in polipropilene misto a gomma antiurto e antiscivolo resistente al calore
Marcatura indelebile Affilatura eseguita a mano	

Technical specifications

FORGED KNIVES X60 Cr15 Mo V steel	PROFESSIONAL KNIVES X60 Cr14 Mo V steel
• X carbon, an effective alloying element that adds strength and hardness to the steel, thus increasing its service life • Cr chromium, inhibits oxidation and increases the hardness of the steel after temppering • Mo molybdenum, an alloying element that is useful for deepening the tempering process and improvisng the grain of the steel • V vanadium, a good deoxidiser that increases the fineness of the grain andimproves its behaviour during forging	
Press-forging is performed at 1050°C/1100°. Annealing at 880°C, with slow cooling, restores workability to the steel after press-forging.	Schering is performed at room temerature
Termal treatment at 1050°C with subsequent tempering at 200°C raises the hardness of the steel to 56/57 HRC, which is necessary for increasing the service life, together with elasticity to prevent breakage.	
All subsequent mechanical work is done in the presence of an adequate refrigerant so as not to alter the thermal treatment.	
For the forged cook's knives only high grade POM plastic scales are used.	Mep handle made of polypropylene mixed with shockproof and non-slip heat-resistant rubber.
Indelible marking Scarpening done by hand.	

NOTE:

PIETRO ROSA DUE BUOI SAS DI VITTORIO CENTA & C.

Viale Dell'Industria, 5
33085 Maniago (PN) - ITALY
Tel. +39 0427 72004 - Fax +39 0427 700444
e-mail: info@duebuoi.it - contact@fabbricaduebuoi.it

www.duebuoi.it
www.fabbricaduebuoi.it