

COQUUS

Inspired by Oreste Frati



COQUUS

Inspired by Oreste Frati

Maniago Line

Coquus Line

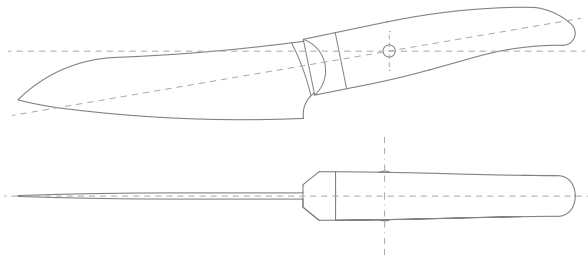


Un design senza tempo, moderno ed elegante, caratterizzato da innovazione e tecnologia.

Ecco come nasce la Linea Coquus.

Il concept, ispirato dalla linea Maniago disegnata dal fondatore Oreste Frati, cerca di unire la tradizione del nostro territorio all'innovazione tecnologica delle Coltellerie Fox.

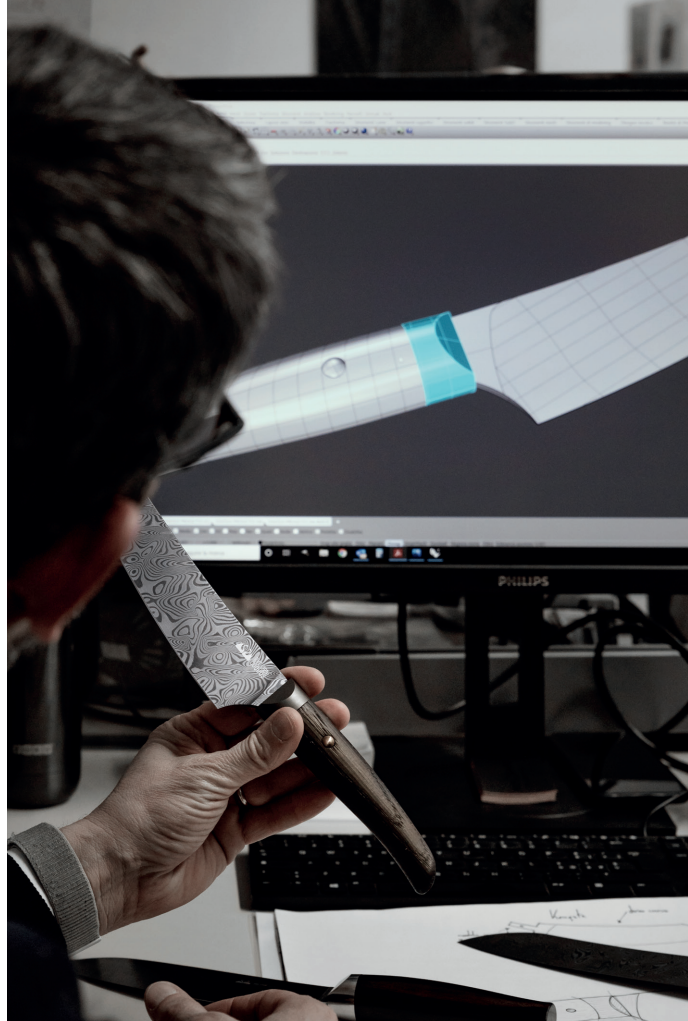
A timeless, modern and elegant design, characterised by innovation and technology. This is how the Coquus Line was born. The concept, inspired by the Maniago line designed by the founder Oreste Frati, seeks to unite the tradition of our territory with the technological innovation of Fox Cutlery.



La sua progettazione riesce ad esprimere l'essenzialità delle linee tramite archi e cerchi, rendendo la sua impugnatura molto ergonomica.

I materiali usati, sia della lama che del manico, rendono la Linea Coquus il gioiello della cucina.

Its design succeeds in expressing the essentiality of the lines through arcs and circles, making its handle very ergonomic. The materials used, both for the blade and the handle, make the Coquus Line the jewel of the kitchen.



Heritage & Home



Heritage



Coquus Heritage è caratterizzata da uno stile inconfondibile, un'unione di materiali pregiati come le lame in damasco e moderni come la mostra in titanio ossidato.

Il manico in granadillo, un legno originale e unico, dall'essenza delicata che è testimone del tempo.

Coquus Heritage is characterized by an unmistakable style, a union of precious materials such as damask blades and modern ones such as the oxidized titanium bolster.

The handle in granadillo, an original and unique wood, with a delicate essence that is a witness of time.



Lama / Blade

Ferus Damascus
by Balbach
Damast® HRC 59-61

Mostrina / Bolster

Titanio ossidato bronzo
Oxidized bronze titanium

Chiodo / Pin

Titanio anodizzato bronzo
Anodized bronze titanium

Manico / Handle

Legno naturale granadillo
Granadillo natural wood





Kengata
knife
2C 2102 DGD



Santoku
knife
2C 2103 DGD



Cuoco
Chef knife
2C 2105 DGD

Home



Il design ricalca le linee della serie Heritage, ma vede la gamma ampliarsi con altri modelli sia per l'utilizzo intensivo del professionista, sia per un uso quotidiano e casalingo.

La precisione del filo delle lame in acciaio inox 4116 (X50CrMoV15) rifinito ed affilato a mano assicura la perfezione del taglio. Il manico in quercia affumicata, un'essenza molto pregiata, rimanda alla tradizione culinaria dell'affumicatura delle carni.

The design follows the lines of the Heritage series, but the range has been expanded to include other models for both intensive professional use and everyday, home use. The precision of the 4116 (X50CrMoV15) stainless steel blades, finished and sharpened by hand, ensures a perfect cut. Smoked oak handle, a highly precious essence, refers to the culinary tradition of smoking meat.



Lama / Blade

Acciaio inox / Stainless
steel 4116 X50CrMoV15
HRC 55-57
Satinata / Satin

Mostrina / Bolster

Acciaio inox AISI303
Stainless steel

Chiodo / Pin

Acciaio inox AISI303
Stainless steel

Manico / Handle

Quercia affumicata
Smoked oak





Multiuso
Utility knife
2C 2101 SO



Kengata
Knife
2C 2102 SO



Santoku con alicoli
with scallops
2C 2103 SO



Cuoco
Chef knife
2C 2104 SO



Cuoco
Chef knife
2C 2105 SO



Da pane
Bread knife
2C 2106 SO



Per affettare
Slicer knife
2C 2107 SO



**Due Cigni è il marchio storico
del distretto del coltello di Maniago.
Dal 1896, anno della sua fondazione,
produce coltelli e forbici professionali.
Oggi la produzione Due Cigni è affiancata
alla produzione ad alto profilo tecnologico
delle coltellerie FOX, azienda riconosciuta
a livello internazionale, pluripremiata
nel settore della coltelleria sportiva, che
garantisce a tutti i suoi prodotti un elevato
standard qualitativo.**

Due Cigni is the historic brand
of the Maniago knife district. Since 1896,
the year of its foundation, it has been
producing professional knives and scissors.
Today Due Cigni's production is flanked
by the high-tech production of FOX cutlery,
an internationally recognised company,
multi-awarded in the outdoor knives
cutlery sector, which guarantees a high
quality standard for all its products.

Oreste Frati srl
FOX® Group

Via La Mola, 4
33085 Maniago (PN) – Italy

Tel. + 39 0427 730376
info@duesigncutlery.it
info@foxcutlery.com

www.duesigncutlery.it
www.foxcutlery.com

