

2
0
2
4

CATALOGO AFFETTA TARTUFI

TRUFFLE SLICER CATALOGUE



**AMBROGIO
SANELLI**

THE EVOLUTION OF CUTTING





Premana, Italy
1000 metri s.l.m.



1864



1965



1980



1992



1999



2009



2014



2020

STORIA HISTORY

Tutto nasce a **Premana**, paese tra le montagne dell'alta Valsassina dove l'attività estrattiva e la lavorazione del ferro hanno radici profonde, nel 1864, dall'idea del ripristino di una vecchia condotta d'acqua per produrre energia.

Ambrogio Sanelli mette così in moto questa affascinante impresa: la produzione di ferri da taglio, utensili semplici e affidabili. Così nasce la nostra azienda: dall'acqua, dal ferro, dalla terra. In un territorio isolato, selvaggio e difficile, che al tempo stesso sa premiare la fatica e la fantasia, creare senso di appartenenza e voglia di fare.

Un territorio imprenditoriale che sa trasformare i limiti geografici in punti di forza.

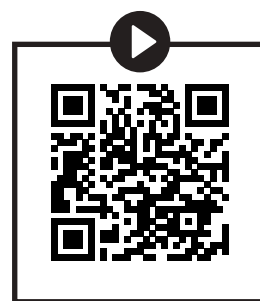
Ancora oggi, con la quinta generazione, continua questa appassionante esperienza familiare.

L'incessante attività di ricerca e l'estrema passione per il lavoro mantengono l'azienda in costante evoluzione, culminata nel 2015 con l'acquisizione di Montana, storico marchio italiano di coltelleria dal 1925, al fine di perseguire ancora al meglio l'obiettivo principe: produrre coltelli che siano strumenti di lavoro fidati e di qualità. Qualità che non è nata per caso, è cresciuta negli anni con impegno, fatica e tempo. Tanto tempo.

*All was born in 1864 in **Premana**, a small village in the Italian Alps where iron has been worked for many centuries, exploiting the mines of the upper valley, when thanks to the idea of restoring an old water pipe to generate electricity, **Ambrogio Sanelli set this fascinating enterprise in motion: the production of cutting irons - essential, simple, reliable tools. This is how our company was founded: based on water, iron and earth.** An isolated territory that is wild and difficult, yet at the same time able to reward efforts and imagination, creating a sense of belonging and love of work. An entrepreneurial territory that has transformed its geographical limits into its strong points. **Still nowadays, with the fifth generation, this***

passionate family experience goes on.

The constant research and the extreme passion for work keep the company in continuous evolution, up to the acquisition in 2015 of Montana, an historical cutlery brand since 1925, to even better pursue the main goal: manufacture reliable and high quality knives. Quality that is not born by chance, but has grown over the years with commitment, effort and time. A lot of time.



**"Dove l'innovazione tecnologica si fonde
con il sapere artigianale"**

"Where technology and innovation meet handcrafting experience"

PRODUZIONE MANUFACTURING

La produzione Ambrogio Sanelli è un perfetto connubio tra **tradizione artigianale e innovazione tecnologica**, che si uniscono nello stabilimento di Premana, dove da sempre vengono creati da zero i nostri prodotti. L'ultradecennale esperienza di tutti gli artigiani è combinata alle nuove tecnologie per ottenere processi efficienti, dagli elevati standard qualitativi. L'**estrema cura** adottata lungo tutta la filiera, dalla ricerca dei migliori acciai e ai sapienti trattamenti termici alla rifinitura manuale di tutte le lame ed i manici, si riflette nei nostri prodotti ed è chiara espressione dei valori e della identità del marchio.

Per prodotti che non sono solo progettati per durare, ma anche **per tenere vive le tradizioni ed i saperi di un tempo**.

*Manufacturing of Ambrogio Sanelli knives is a perfect combination of **handcrafting tradition and technology innovation**.*

*These values come together in Premana facility, where we completely manufacture our products. The long-time experience of our craftsmen is combined with the latest technologies to pursue efficient processes and high quality standards. The **extreme attention** adopted production-wide, from sourcing of the best steels and excellent heat treatment to the hand-made finishing of all blades and handles, **reflects in our products and it is a clear expression of our values and identity**.*

IL PROCESSO PRODUTTIVO THE MANUFACTURING PROCESS

Il processo produttivo di un coltello professionale Ambrogio Sanelli è completamente **interno alla fabbrica**, e molto vario e complesso al fine di assicurare qualità e finiture professionali di alto livello. Di seguito illustriamo i principali passaggi degli step di produzione di un coltello, che possono essere fino a **27**.

*The manufacturing process of Ambrogio Sanelli knives, **fully in-house**, covers up to **27** high quality production **steps per knife**, which you can find in the following pages.*

"Professionalità, esperienza, continua ricerca dei materiali di alta qualità, massima cura nei dettagli,..."

"Professionalism, experience, continuous research of high quality materials, maximum attention to detail, ..."





QUALITÀ E CERTIFICAZIONI QUALITY & CERTIFICATIONS

CONFORMITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI

UNI EN ISO 22000:2018 - M.O.C.A. - FOOD CONTACT

Ambrogio Sanelli è un'azienda certificata ISO 22000 - Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - in quanto opera secondo elevati standard qualitativi ai fini di garantire agli utilizzatori un prodotto sempre conforme agli standard e sicuro, un sistema di rintracciabilità completo e un controllo qualità costante.



EU FOOD CONTACT CERTIFICATION

UNI EN ISO 22000:2018 - FOOD CONTACT

Ambrogio Sanelli is ISO 22000 – Food safety management systems – certified, operating with following strict quality standards, specifically developed for food-safety matters to assure the final users an always safer product, a traceability system and a continuous quality control.

UNI EN ISO 9001:2015

Ambrogio Sanelli ha attuato un Sistema di Gestione per la Qualità in accordo ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015 per la quale è certificata. La normativa ISO 9001:2015 rappresenta il riferimento, riconosciuto a livello mondiale, per la certificazione del sistema di gestione per la qualità dell'organizzazione di tutto il settore produttivo.



UNI EN ISO 9001:2015

Through a careful and constant quality control of our production Ambrogio Sanelli has implemented a Quality Management System in compliance with the requirements of UNI EN ISO 9001:2015, for which it has been certified for the production and distribution of professional knives and kitchen utensils.



NSF INTERNATIONAL

Il marchio di certificazione NSF indica che NSF ha completato un processo di certificazione su design, materiali e processi di produzione dei prodotti così contrassegnati.

NSF INTERNATIONAL

The NSF Certification Mark indicates that NSF has completed a certification process on the design, materials and manufacturing processes of the products.



WECOOKIT - ITALIAN FOODSERVICE MANUFACTURERS NETWORK

Ambrogio Sanelli è socio fondatore di WeCookIT, la Rete d'Imprese Italiane attive nell'industria del foodservice che condividono gli stessi valori sociali e principi di business: attenzione alla qualità, servizio al cliente, ricerca e innovazione, flessibilità ed affidabilità, unite ad una spiccata vocazione per il Made in Italy.

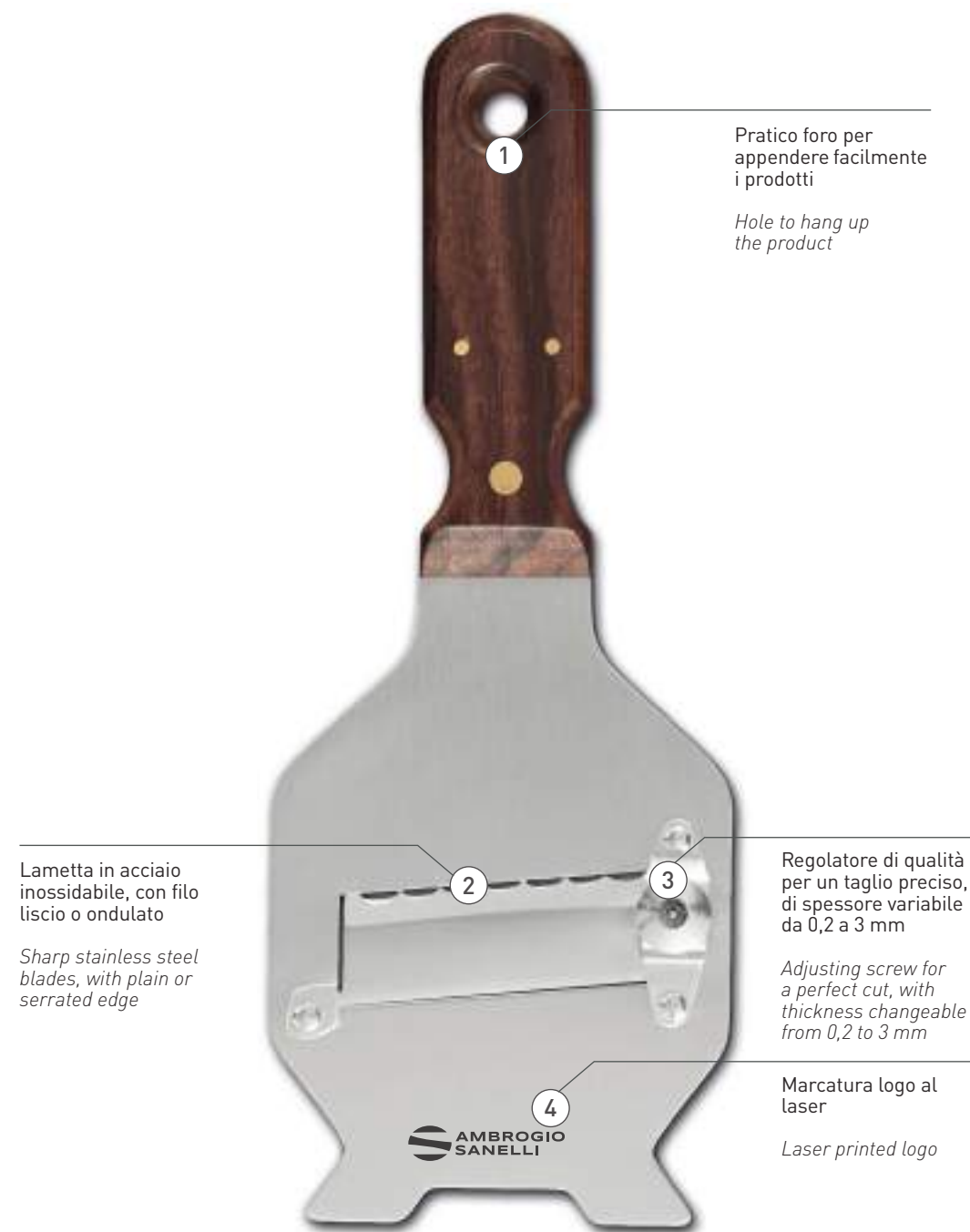
WECOOKIT - ITALIAN FOODSERVICE MANUFACTURERS NETWORK

Ambrogio Sanelli is founder of the Network of Italian Enterprises active in foodservice industry and sharing same social values and fair business tenets: quality care, customer service, research and innovation, flexibility and reliability, with a strong Made in Italy imprint.





AFFETTATARTUFI



Prodotti per tartufi e funghi

Un'ampia **gamma di affettatartufi** prodotti in **acciaio inox** e in **pregiato legno di Ulivo, Palissandro e Rovere** unitamente ad un'intera selezione di accessori per presentarli o conservarli.

La particolare cura posta nell'affilatura delle lame ed un **sistema di regolazione** robusto e molto preciso, permettono di ottenere fette sempre uguali e di evitare spreco di prodotto.

Perfetti anche per funghi, verdure, parmigiano e cioccolato.

Truffle slicers

A wide **range of truffle slicers**, with two models in **stainless steel**, easy to clean and dishwasher-safe, and traditional products in **precious Rosewood, Olive wood and Oak**. Stainless steel blades, manufactured and sharpened with the best materials and the greatest care, and the high-quality adjusting screw allow to cut perfect slices, with thickness from 0,2 to 3 mm and without loss of food. **Perfect also for mushrooms, vegetables, cheese and chocolate.**




XFETTA *Da Davide Oldani*

XFETTA nasce da una riflessione che ha a che vedere con l'eccellenza di un prodotto, con la precisione di un "GESTO", e con la "REGOLA".

XFETTA is born thanks to a reflection about the excellence of a product, of the precision of a "GESTURE", and the "RULE".

Davide Oldani, Chef

Ciò che contraddistingue la nostra azienda è la passione: un motore in grado di spingerci a voler trasformare l'impossibile in realtà, anche a dispetto di grandi ostacoli.

What sets our company apart is the passion: an engine always pushing us to transform the impossible into reality.

Ambrogio Sanelli, Professional knife manufacturer

”

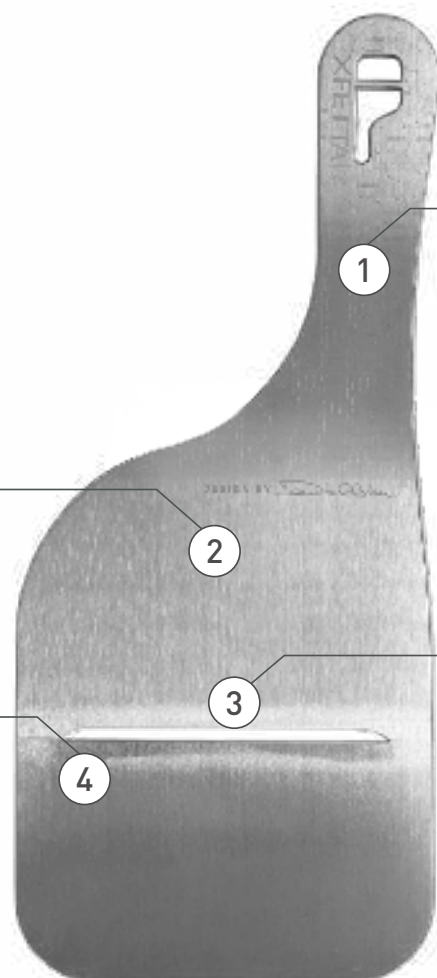
XFETTA AFFETTA TARTUFI XFETTA TRUFFLE SLICER

A17XF NIB

Lama **cm 18** x 6 = 9½" x 2¼"

XFETTA è realizzato in acciaio speciale Nitro-B, sviluppato specificamente per ottenere elevate performance di taglio. Grazie all'aggiunta di azoto ed ad un accurato e particolare trattamento termico, questo speciale acciaio raggiunge durezza elevate, garantendo un'eccellente affilatura e prestazioni di taglio costanti nel tempo.

XFETTA is made with Nitro-B, a special steel specifically developed to achieve highly effective cutting performances. Thanks to the addition of nitrogen combined with an attentive and particular heat treatment, this special steel reaches high hardness, ensuring an excellent sharpening power and constant cutting performance over time.



Acciaio Speciale all'azoto.
In special nitrogen stainless steel.

NitroB

Un pezzo unico a lama fissa.
One piece with fixed blade.

Lama da 8 cm adatta anche per tartufi di grandi dimensioni.
8 cm blade also suitable for large truffles.

Migliora la resa del tartufo: lamellate sottili sempre costanti.
Improves truffle return: always constant slices.

SET XFETTA XFETTA SET

A17XF SET

Set XFETTA regalo contenente:

- A17XF NIB Affettatartufi XFETTA
- A1767 000 Spazzola tartufo XFETTA
- A17XF 0C1 Base in Noce
- A1780 000 Guanto per tartufo

Set XFETTA gift containing:

- A17XF NIB XFETTA Truffle slicer
- A1767 000 XFETTA Truffle brush
- A17XF 0C1 Walnut stand
- A1780 000 Truffle glove



BASE IN NOCE WALNUT STAND

A17XF 0C1

Cubo in noce con sezione per il supporto di XFETTA ideale per riporlo a tavola, al ristorante, in laboratorio ed in ogni situazione.

Walnut cube with support section of XFETTA ideal for storing at the table, at the restaurant, in the laboratory and in every situation.





AFFETTATARTUFI, ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER

Mandoline à truffes en acier inoxydable
| Trüffelhobel, rostfrei | Mandolina para laminar
trufas, acero inoxidable

A1700 000 Lama liscia | *Plain blade*

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



AFFETTATARTUFI, ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER

Mandoline à truffes en acier inoxydable
| Trüffelhobel, rostfrei | Mandolina para laminar
trufas, acero inoxidable

A1710 000 Lama liscia | *Plain blade*

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



AFFETTATARTUFI, ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER

Mandoline à truffes en acier inoxydable
| Trüffelhobel, rostfrei | Mandolina para laminar
trufas, acero inoxidable

A1701 000 Lama ondulata | *Waved blade*

Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado



AFFETTATARTUFI, ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER

Mandoline à truffes en acier inoxydable
| Trüffelhobel, rostfrei | Mandolina para laminar
trufas, acero inoxidable

A1711 000 Lama ondulata | *Waved blade*

Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado





AFFETTATARTUFI INOX, MANICO LEGNO SCURO STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER, DARK WOOD HANDLE

Mandoline à truffes en inox avec avec manche en bois foncé | Trüffelhobel, rostfrei mit dunklem Holzgriff | Mandolina para laminar trufas, acero inoxidable y con mango de madera oscura

A1720 000 Lama liscia | *Plain blade*
 Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

Manico su due lati
 Handle on two sides





AFFETTATARTUFI INOX, MANICO ULIVO STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER, OLIVE WOOD HANDLE

Mandoline à truffes en inox avec manche en bois d'olivier | Trüffelhobel, rostfrei mit Ölbaum griff | Mandolina para laminar trufas, acero inoxidable y mango en madera de olivo

A1722 000 Lama liscia | *Plain blade*
 Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

Manico da un solo lato
 One side handle



AFFETTATARTUFI INOX, MANICO LEGNO SCURO STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER, DARK WOOD HANDLE

Mandoline à truffes en inox avec avec manche en bois foncé | Trüffelhobel, rostfrei mit dunklem Holzgriff | Mandolina para laminar trufas, acero inoxidable y con mango de madera oscura

A1721 000 Lama ondulata | *Waved blade*
 Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado

Manico su due lati
 Handle on two sides



AFFETTATARTUFI INOX, MANICO ULIVO STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER, OLIVE WOOD HANDLE

Mandoline à truffes en inox avec manche en bois d'olivier | Trüffelhobel, rostfrei mit Ölbaum griff | Mandolina para laminar trufas, acero inoxidable y mango en madera de olivo

A1723 000 Lama ondulata | *Waved blade*
 Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado

Manico da un solo lato
 One side handle



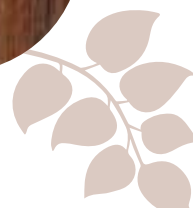
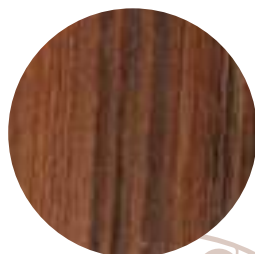




**AFFETTATARTUFI
IN LEGNO
DI OVANGKOL**

**OVANGKOL
TRUFFLE SLICER**

GUIBOURTIA EHIE
(IVORY COAST)



**AFFETTATARTUFI
IN LEGNO DI ULIVO**

**OLIVE WOOD
TRUFFLE SLICER**

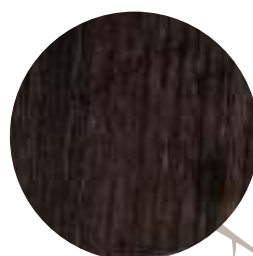
OLEA EUROPAEA
(ITALY)



**AFFETTATARTUFI
IN LEGNO DI ROVERE
FUMIGATO**

**FUMIGATED OAK
TRUFFLE SLICER**

QUERCUS ROBUR
(CROATIA)



**AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI OVANGKOL
OVANGKOL TRUFFLE SLICER**

Mandoline à truffes en bois de Ovangkol | Ovangkol Trüffelhobel |
Mandolina para laminar trufas en madera de Ovangkol

A1730 000 Lama liscia | *Plain blade*
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



**AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI OVANGKOL
OVANGKOL TRUFFLE SLICER**

Mandoline à truffes en bois de Ovangkol | Ovangkol Trüffelhobel |
Mandolina para laminar trufas en madera de Ovangkol

A1731 000 Lama ondulata | *Waved blade*
Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado





AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI ULIVO OLIVE WOOD TRUFFLE SLICER

Mandoline à truffes en bois d'olivier | Ölbaum Trüffelhobel |
Mandolina para laminar trufas en madera de olivo

A1740 000 Lama liscia | *Plain blade*
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



AFFETTATARTUFI IN LEGNO ROVERE FUMIGATO FUMIGATED OAK TRUFFLE SLICER

Mandoline à truffes en chêne fumigé | Begaste eiche Trüffelhobel |
Mandolina para laminar trufas en Roble ahimado

A1750 000 Lama liscia | *Plain blade*
Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso



AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI ULIVO OLIVE WOOD TRUFFLE SLICER

Mandoline à truffes en bois d'olivier | Ölbaum Trüffelhobel |
Mandolina para laminar trufas en madera de olivo

A1741 000 Lama ondulata | *Waved blade*
Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado



AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting

AFFETTATARTUFI IN LEGNO ROVERE FUMIGATO FUMIGATED OAK TRUFFLE SLICER

Mandoline à truffes en chêne fumigé | Begaste eiche Trüffelhobel |
Mandolina para laminar trufas en Roble ahimado

A1751 000 Lama ondulata | *Waved blade*
Lame ondulée | Wellenschliff | Corte ondulado



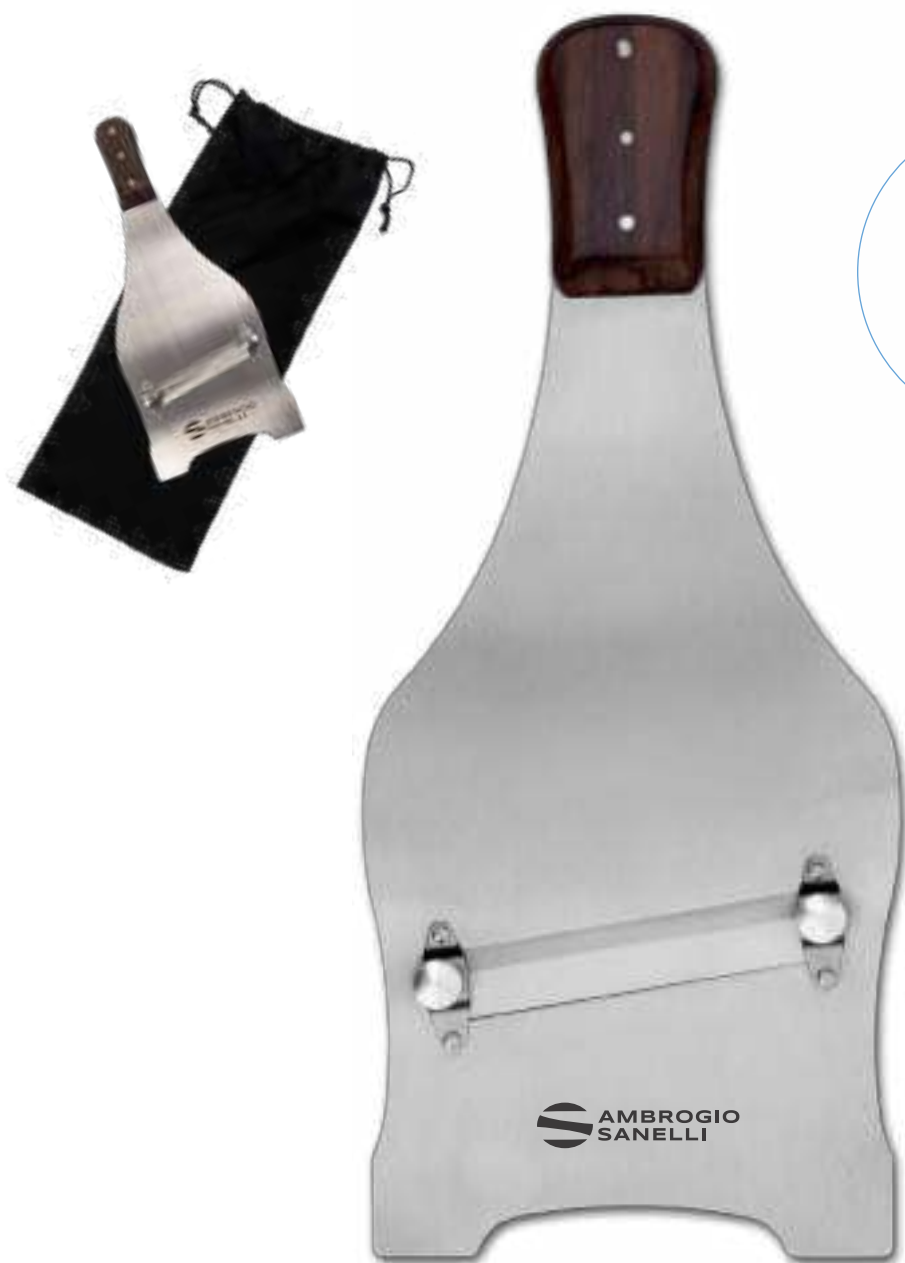
AFFETTATARTUFI INOX GRANDE, MANICO IN LEGNO SCURO BIG STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER, DARK WOOD HANDLE

Mandoline à truffes grand en inox avec manche en bois foncé | Grosser Trüffelhobel, rostfrei mit dunkler Griff
| Gran mandolina para laminar trufas, acero inoxidable y mango de madera oscuro

A1712 000 Lama liscia | *Plain blade*

Lame lisse | Glatte Klinge | Corte liso

Altezza totale **cm 35** - *Total height cm 35*
Larghezza totale **cm 15** - *Total width cm 15*
Lunghezza lama **cm 10** - *Blade lenght cm 10*



Manico su due lati
Handle on two sides

Con 2 regolatori di qualità per un taglio preciso e di
spessore variabile da 0,2 a 3 mm
*With 2 adjusting screws for a perfect cut,
with thickness from 0,2 to 3 mm*

AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting

TUBER-PACK® TUBER-PACK® PACKAGING FOR TRUFFLES

Tuber-pack® emballage pour truffes | Tuber-pack® Verpackungen für Trüffel | Tuber-pack® embalaje para trufas

A1768 000

Diametro interno **cm 6** - Altezza utile **cm 5**
Internal diameter cm 6 - Height cm 5

Tuber-pack® è una confezione elegante, pratica e soprattutto igienica in quanto consente di mostrare e trasportare il tartufo senza toccarlo; grazie all'utilizzo di un sacco a barriera* impedisce inoltre il diffondersi del suo forte aroma, facilitando il trasporto e la successiva conservazione. Tuber-pack® allunga la vita del tartufo, se tenuto alla temperatura dovuta; inoltre il calo peso è circa del 3% contro l'usuale 10/15% se tenuto esposto all'aria. Con Tuber-pack®, al momento del piacevole utilizzo il tartufo risorge come appena raccolto, col suo seducente aroma e sapore.

Tuber-pack® is an elegant, practical but overall hygienic packaging for truffles. With Tuber-pack® is possible to show the truffle without touching it and thanks to the barrier bag it stops the odour, for a better transport and conservation. Tuber-pack® lengthens truffle life, if stored at right temperature; moreover, the weight loss is about 3% against the usual 10/15% when stored in open air. With Tuber-pack® at the moment of the usage the truffle re-surrect as just picked up, with its seductive flavor.*

* sacchetto da termosaldare, da non mettere sottovuoto
sealed bag, not vacuum packed

EXPO
Tuberpack® è vincitore del concorso
Expo 2015 "Nutrire il futuro: energia della
tradizione" (di Confartigianato Italia)



TUBER-PACK IN SCATOLA TUBER-PACK IN SINGLE CARBOARD HANGING BOX

A1768 S00



CONFEZIONE 50 SACCHETTI VUOTI DA TERMOSALDARE PACK OF 50 EMPTY PLASTIC BAGS

A1769 000

Professional Knives since 1864

AFFETTATARTUFI

SERVITARTUFI TRUFFLE SET

Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

A1760 000 Set completo | *Walnut truffle set with glass bell and slicer*

A1761 000 Vassoio vuoto e campana di vetro | *Walnut set with glass bell (without slicer)*

Fornito in scatola singola | Supplied in single box | Einzelverpackung | Coffret individuel | Envase individual

Elegante set per servire il tartufo composto da:

- Vassoio in legno listellare di noce (**cm 35 x 25**; spessore **cm 2**)
- Campana in vetro trasparente ad incastro sul tagliere (diametro **cm 10,5** e altezza **cm 9**)
- Affettatartufi 1711 000

Elegant set to serve truffles, made of:

- Tray in precious walnut wood (**cm 35 x 25**; thickness **cm 2**)
- Transparent glass bell (diameter **cm 10,5**; **cm 9** high)
- Truffle slicer 1711 000



SERVITARTUFI TRUFFLE SET

Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

A1762 000 Set completo | *Walnut truffle set with glass bell and slicer*

A1763 000 Vassoio vuoto e campana di vetro | *Walnut set with glass bell (without slicer)*

Fornito in scatola singola | Supplied in single box | Einzelverpackung | Coffret individuel | Envase individual

Elegante set per servire il tartufo composto da:

- Vassoio in legno listellare di noce (**cm 35 x 25**; spessore **cm 2**)
- Campana in vetro trasparente ad incastro sul tagliere (diametro **cm 10,5** e altezza **cm 9**)
- Affettatartufi 1721 000

Elegant set to serve truffles, made of:

- Tray in precious walnut wood (**cm 35 x 25**; thickness **cm 2**)
- Transparent glass bell (diameter **cm 10,5**; **cm 9** high)
- Truffle slicer 1721000



SERVITARTUFI IN LEGNO CHIARO LIGHT WOOD TRUFFLE SET

Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

A1754 000 Set completo | *Light wood truffle set with glass bell and slicer*

A1755 000 Vassoio vuoto e campana di vetro | *Light wood set with glass bell (without slicer)*

Set Servitartufi composto da:

- Tagliere in legno di legno chiaro, dimensioni **30 cm x 20 cm x cm 2**
- Campana di vetro
- Affettatartufi in acciaio inox lama liscia codice A1700 000
- Pratica ed elegante confezione in cartone con maniglia

Set to serve truffles, consisting of:

- Light wooden board, size **cm 30 x cm 20 x cm 2**
- Glass bell
- Stainless steel truffle slicer, plain blade code A1700.000
- Practical and elegant cardboard box with handle



SERVITARTUFI IN NOCE WALNUT TRUFFLE SET

Service à truffes | Trüffel-Service | Servidor de trufas

A1756 000 Set completo | *Walnut truffle set with glass bell and slicer*

A1757 000 Vassoio vuoto e campana di vetro | *Walnut set with glass bell (without slicer)*

Set Servitartufi composto da:

- Tagliere in legno di noce, dimensioni **30 cm x 20 cm x cm 2**
- Campana di vetro
- Affettatartufi in acciaio inox lama liscia codice A1700 000
- Pratica ed elegante confezione in cartone con maniglia

Set to serve truffles, consisting of:

- Walnut wooden board, size **cm 30 x cm 20 x cm 2**
- Glass bell
- Stainless steel truffle slicer, plain blade code A1700 000
- Practical and elegant cardboard box with handle



CAMPANA DI VETRO DI RICAMBIO SPARE GLASS BELL

A1764 000

BASE PER AFFETTATARTUFI TRUFFLE SLICER STAND

Base pour mandolines à truffes
Basis für Trüffelhobel Base para mandolinas

A1781 000

Con supporto per pannello espositivo (opzionale)
Compatibile con tutti i modelli ad eccezione di XFETTA

*With support for optional forex graphics
Fits all models but XFETTA*

PANNELLO ESPOSITIVO DISPLAY PANEL

POSASPF01

Autoportante o da utilizzare con base A1781 000
Compatibile con tutti i modelli ad eccezione di XFETTA

*Self standing or to be used with stand A1781 000
Fits all models but XFETTA*

SACCHETTO DI TELA PER AFFETTATARTUFI COTTON BAG FOR TRUFFLE SLICERS

Sac en coton pour mandolines à truffes | Baumwolltasche für Trüffelhobel | Bolsa de algodón para mandolinas

A1766 000

Senza stampa
adatto per tutti i modelli di affettatartufi tranne A1712 000

*Without printing
suitable for all models of truffle slicers except A1712 000*

SPAZZOLA PER TARTUFI TRUFFLE BRUSH

Brosse à truffes | Trüffel-Bürste | Cepillo para trufas

A1767 000

Dimensioni **cm 9 x 5**

Struttura in faggio certificato FSC® - setole in fibre Tampico 100% naturali
FSC® beech wood plain – bristles in 100% pure Tampico fibers

COME USARE LA SPAZZOLA PER TARTUFO: PRIMA DI UTILIZZARE LA SPAZZOLA PER LA PRIMA VOLTA, SCIACQUARE E PULIRE LE FIBRE NATURALI CON ACQUA CORRENTE.

DURANTE IL PRIMO LAVAGGIO SI POSSONO PRODURRE PICCOLE QUANTITÀ DI SCHIUMA: QUESTO È NORMALE PER LE FIBRE NATURALI E NON PREGIUDICA IL SUCCESSIVO UTILIZZO DEL PRODOTTO.

HOW TO USE THE TRUFFLE BRUSH: BEFORE USING THE TRUFFLE BRUSH FOR THE FIRST TIME, PLEASE RINSE AND CLEAN THE NATURAL FIBRES UNDER RUNNING WATER.

THE WATER MAY DISCOLOR SLIGHTLY AND SMALL AMOUNTS OF FOAM MAYBE PRODUCED DURING THE RINSING PROCESS. THIS IS DUE TO THE PROCESSING OF THE NATURAL FIBRES AND DOES NOT AFFECT YOUR USE OF THE TRUFFLE BRUSH.

“SEGASALAME”

A1775 000

Lavorazione artigianale:

in legno di rovere naturale, lama in acciaio inox,
piano di taglio **cm 30**, lama **cm 24**

Handicraftsman product:

natural wood with stainless steel blade;
cutting length **cm 30**, blade **cm 24**

Fornito in scatola singola | Supplied in single box
Einzelverpackung | Coffret individuel | Envase individual

COLTELLO PER PULIRE IL TARTUFO SMALL KNIFE FOR TRUFFLES

Petit couteau pour truffes | Trüffelmesser | Cuchillo para trufas

ST91 007 B

Lama **cm 7** = 2 ¾”

COLTELLO FUNGHI MUSHROOMS KNIFE

Couteau à champignons | Pilzmesser | Cuchillo para setas

A1790 000 Legno chiaro | *Natural wood*

Lunghezza totale aperto **cm 21** = 8 ¾” total length open
Lunghezza totale lama **cm 7** = 2 ¾” blade length

A1791 000 Legno scuro | *Dark wood*

Lunghezza totale aperto **cm 21** = 8 ¾” total length open
Lunghezza totale lama **cm 7** = 2 ¾” blade length

Fornito in scatola singola | Supplied in single box | Einzelverpackung | Coffret individuel | Envase individual



www.ambrogiosanelli.it | info@ambrogiosanelli.it

Ufficio commerciale e logistica | *Sales office and logistics*

Via Italo Calvino, 7/C, 20017 Rho (MI) - Italy | Ph +39 02 6889831

Sede legale e produzione | *HQ and production*

Via Roma 54, 23834 Premana (LC) - Italy | Ph +39 0341 890132

P. IVA e C.F. 00085430130