



**AMBROGIO
SANELLI**

THE EVOLUTION OF CUTTING

ATTREZZATURE PER LA PASTICCERIA, PANETTERIA E DECORAZIONE

PASTRY AND BAKERY EQUIPMENT

MADE IN ITALY

SINCE 1864







ATTREZZATURE PER LA PASTICCERIA, PANETTERIA E DECORAZIONE

PASTRY AND BAKERY EQUIPMENT





Premana, Italy
1000 metri s.l.m.



2024



2014



2009



1999



1992



1980



1965



1864

STORIA HISTORY

Tutto nasce nel 1864 a **Premana**, paese tra le montagne dell'alta Valsassina dove l'attività estrattiva e la lavorazione del ferro hanno radici profonde. Il fondatore **Ambrogio Sanelli**, dopo l'esperienza maturata come fabbro a Venezia, iniziò qui l'attività produttiva **forgiando dal ferro i più svariati tipi di lame**, dapprima destinate solo all'economia rurale del paese e delle zone limitrofe, ma **ben presto distribuite anche sul mercato nazionale ed internazionale**.

Da allora la **tradizione** e l'**esperienza** lavorativa sono state **tramandate di padre in figlio** e l'azienda è cresciuta nel contesto del paese dando un **significativo contributo alla nascita di quello**

che è diventato nel tempo un importante distretto produttivo.

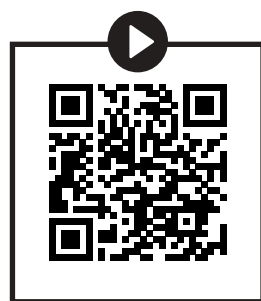
L'incessante attività di ricerca e l'estrema passione per il lavoro mantengono l'azienda in costante evoluzione, culminata **nel 2015 con l'acquisizione di Montana, storico marchio italiano di coltelleria dal 1925**, al fine di perseguire al meglio l'obiettivo principe: produrre coltelli che siano strumenti 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. The founder Ambrogio Sanelli, after building up experience as a blacksmith in Venice, began his production business here, forging different types of blade from the iron, these were initially destined just for the rural economy of the town itself and the surrounding area, but were soon distributed on the national market and international.

Since then, the tradition and working experience have been handed down from father to son and the company has grown within the context of the town, making a significant contribution to the birth of what

has, over the years, developed into an important production area.

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, ai sapienti trattamenti termici, alla rifinitura manuale di tutte le lame ed i manici, chiara espressione dei valori e della identità del marchio all'interno di tutti i nostri prodotti.

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**.*

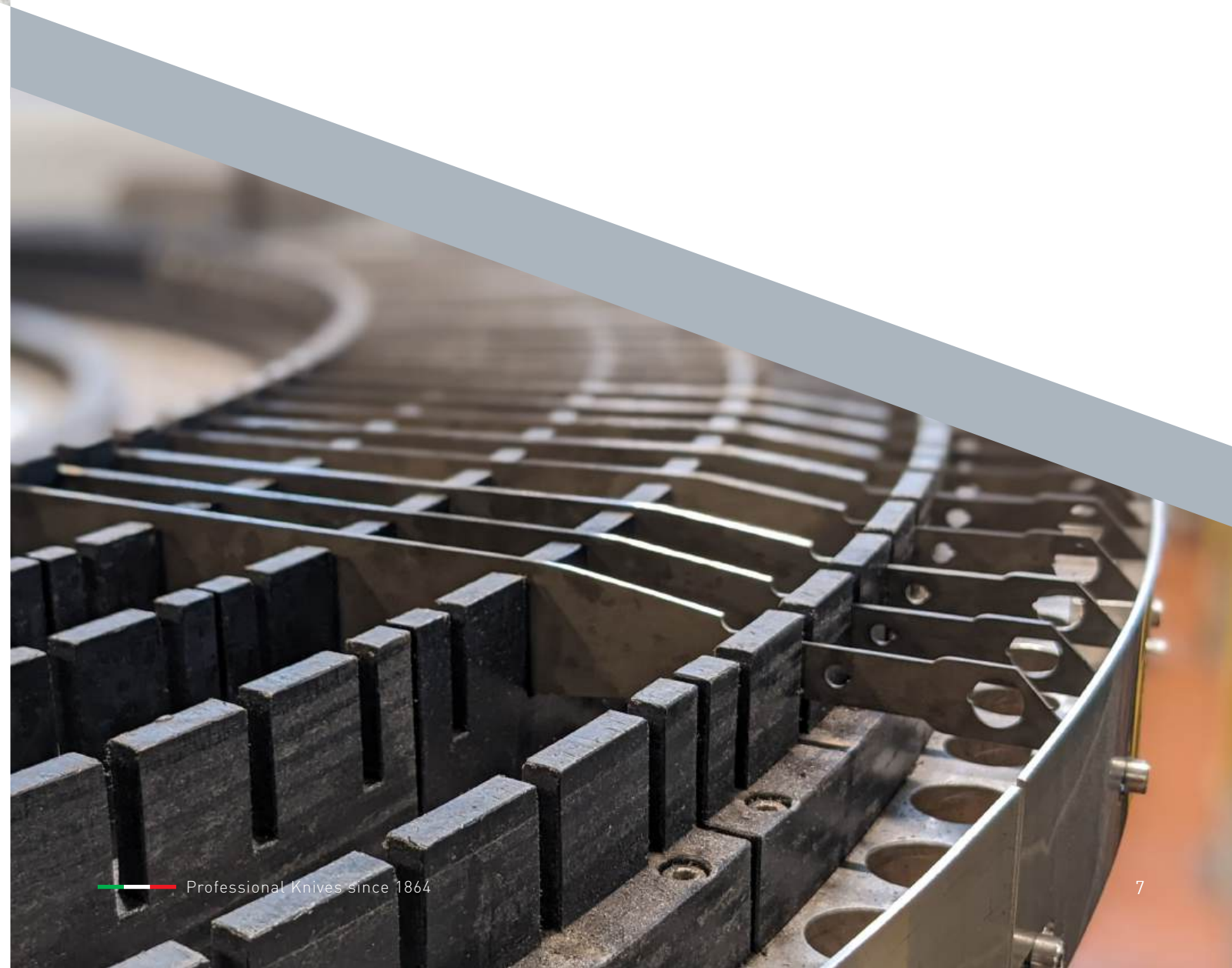
IL PROCESSO PRODUTTIVO THE MANUFACTURING PROCESS

Il processo produttivo di un prodotto professionale Ambrogio Sanelli è completamente **interno alla fabbrica** e molto vario e complesso, al fine di assicurare qualità e finiture professionali di alto livello. I prodotti sono certificati **M.O.C.A. food contact** e sono sviluppati partendo dalle esigenze dei professionisti.

*The manufacturing process of Ambrogio Sanelli's products is **fully in-house** and covers up to **27 production steps**, to provide the highest level of finishing and overall quality. The products are **M.O.C.A. food contact** certified and are developed "bottom-up" starting from the professional's needs.*

"Professionalità, esperienza, continua ricerca di
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.



SPATOLE SPATULAS

Spatole professionali con lame in acciaio inox e manico in TPE

Indispensabili strumenti in tutte le cucine professionali, le spatole per forme e dimensioni permettono di svolgere la più ampia gamma di compiti fra cucina e pasticceria: **girare, porzionare, spalmare glasse, creme dolci o salate** e servire in modo veloce, pratico e sicuro. Il design ergonomico delle **impugnature in SEBS** garantisce una presa bilanciata e comoda. L'acciaio inox è ad alta resistenza alla corrosione e certificato al contatto con gli alimenti.

Professional spatulas with stainless steel blades and TPE handle

Must-have tools in all professional kitchens, the spatulas with their shapes and sizes allow to carry out the widest range of kitchen and pastry tasks: **turning, portioning, spreading icings, sweet or savory creams and serving will certainly be quicker, more practical and safer.** The ergonomic design of the **SEBS handles** guarantees a balanced and comfortable grip. The stainless steel is highly resistant to corrosion and food contact certified.



SPATOLE PER SPALMARE

SPREADING SPATULAS

SPATOLE PER SPALMARE SPREADING SPATULAS

SPATOLA RETTA *STRAIGHT SPATULA* Spatule de chef | Kochpalette | Espátula pastelera



SZ72 012 B
Lama **cm 12** = 4¾"



SZ72 015 B
Lama **cm 15** = 6"



SZ72 020 B
Lama **cm 20** = 8"



SZ72 023 B
Lama **cm 23** = 9"



SZ72 027 B ○
Lama **cm 27** = 10½"



SZ72 030 B
Lama **cm 30** = 12"



SZ72 035 B
Lama **cm 35** = 13¾"

SPATOLINA DI PRECISIONE *SMALL SPATULA* Spatule petite | Confiserie palette | Espátula pastelera

NEW!



SZ12 012 B
Lama **cm 12** = 4¾"

RETTA *STRAIGHT*



SZ13 009 B
Lama **cm 9** = 3"

PIEGATA *CRANKED*

9 cm



SPATOLA PER SPALMARE *SPREADING SPATULA*

Palette-spatule, à tartiner | Streichmesser | Espátula pastelera, para untar



SZ81 012 B
Lama **cm 12** x 3,3
= 4 3/4 x 1 1/2"

SZ81 015 B
Lama **cm 15** x 5,5
= 6" x 2"

SPATOLA A SCALINO *ANGULAR SPATULA*

Palette-spatule, coudée | Winkelpalette | Espátula pastelera, hoja doblada



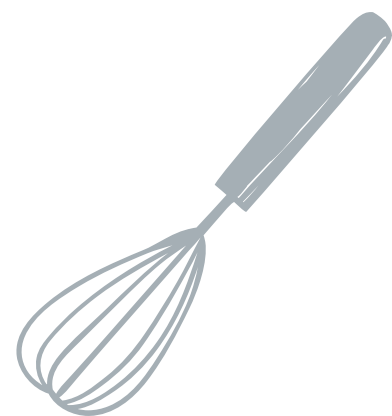
SZ80 022 B
Lama **cm 22** = 8 3/4"



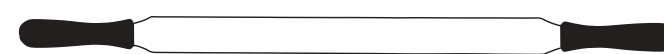
SZ80 026 B
Lama **cm 26** = 10"



SZ80 030 B
Lama **cm 30** = 12"



SPATWOLA



FRANCESCO **ELMI**

MAESTROPASTICCIERE
BOLOGNA

Francesco Elmi, Maestro Pasticciere, **membro dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani (A.M.P.I.)** e degli Ambasciatori Pasticcieri dell'Eccellenza Italiana (A.P.E.I.) è l'**ispiratore della spatola a due manici "SPATWOLA"**, sintesi fra tecnica e tecnologia.

Questa attrezzatura nasce per lavorare nelle teglie standard 40x60. Grazie alle sue dimensioni di altezza e lunghezza ma anche per la flessibilità, **è perfetta per stendere mousse, creme e glasse negli stampi in silicone.**

La sua forma consente di semplificare il lavoro, risparmiare tempo senza sacrificare la qualità.

Francesco Elmi, Master Pastry Chef, member of the Academy of Italian Pastry Chefs (A.M.P.I.), affiliate with the Chef Ambassadors of Italian Excellence (A.P.E.I.) is the inspirer of the "SPATWOLA" with two-handles spatula, synthesis between technique and technology to achieve excellent results. This equipment was created to work in standard 40x60 trays. Thanks to its size, height, length but also flexibility, it is perfect for spreading mousse, creams and frosts on silicone molds. Its shape allows you to simplify work, save time without sacrificing quality.



PASTRY CHEF



CHEF



BAKER



MAITRE CHOCOLATIER

SPATOLA A DUE MANICI *SPATULA WITH TWO HANDLES*

Spatule avec 2 manches | Kochpalette mit 2 Griffen | Espátula con 2 mangos



SZ22 042 B
Lama **cm 42** x 3,8
= 16" x 1 1/4"

*non in scala

SPATOLE MULTIUSO

MULTIPURPOSE SPATULAS

SPATOLE MULTIUSO MULTIPURPOSE SPATULAS

SPATOLA PIEGATA ANGULAR SPATULA

Palette-spatule, coudée | Rechteckiger Palette | Espátula pastelera, hoja doblada



9 cm



11 cm



FLESSIBILE - FLEX

SZ73 012 B
Lama **cm 12 x 8**
= 4 3/4" x 3 1/4"

FLESSIBILE - FLEX

SZ73 015 B
Lama **cm 15 x 9**
= 6" x 3 1/2"

RIGIDA - STIFF

SZ77 015 B
Lama **cm 15 x 9**
= 6" x 3 1/2"

SPATOLA TRIANGOLARE TRIANGULAR SPATULA

Spatule triangle | Dreieckiger Spachtel | Espátula triangular



12 cm



13 cm

SZ19 008 B
Lama **cm 12 x 8**
= 4 3/4" x 2 1/4"

SZ19 010 B
Lama **cm 12 x 10**
= 4 3/4" x 3 1/4"

SZ20 012 B
Lama **cm 13 x 12**
= 5" x 4 3/4"

ANGOLI ARROTONDATI
ROUNDED CORNERS



Nella foto di fianco:
Filippo Valsecchi,
Campione Italiano di Pasticceria Juniores 2019 e
Campione del Mondo di Gelateria
con il Team Italia 2024.

*Italian Junior Pastry Champion 2019
and Ice Cream World Champion
with Team Italia 2024.*

SPATOLA TORTA DENTATA *SERRATED CAKE SPATULA*

Spatule gâteau dentelée | Tortenmesser | Espátula de pastel filo ondulado



SZ84 018 B
Lama **cm 18** = 7"

SPATOLA TORTA *CAKE SPATULA*

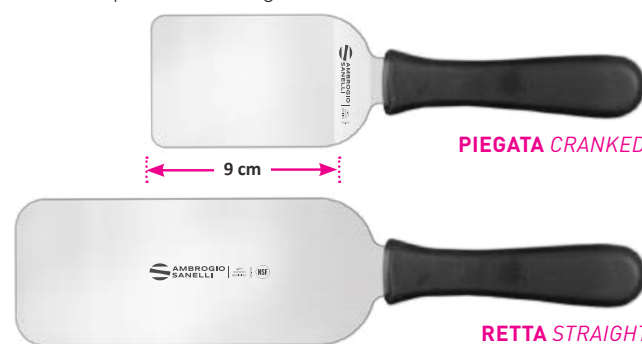
Spatule gâteau | Tortenmesser | Espátula de pastel



SZ76 015 B
Lama **cm 15** = 6"

SPATOLA RETTANGOLARE *RECTANGULAR SPATULA*

Spatule rectangulaire | Rechteckiger Palette | Espátula rectangular



SZ82 010 B
Lama **cm 10** x 5
= 4" x 2"



SZ83 016 B
Lama **cm 16** x 6,5
= 6 1/4" x 2 1/2"

SPATOLINA DI PRECISIONE *SMALL SPATULA*

Spatule petite | Confiserie palette | Espátula pastelera



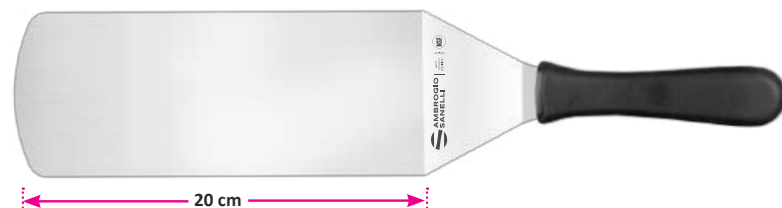
SZ12 012 B
Lama **cm 12** = 4 3/4"

SZ13 009 B
Lama **cm 9** = 3"



SPATOLA MAGNUM *BIG SPATULA*

Spatule Magnum | Palette Magnum | Espátula Magnum



SZ75 025 B
Lama **cm 25** x 8
= 9 3/4" x 3 1/4"

SPATOLA QUADRATA *SQUARE SPATULA*

Spatule carrée | Vierkantspatel | Espátula cuadrada



SZ70 019 B
Lama **cm 19** x 15
= 7 1/2" x 6"



SZ69 019 B
Lama **cm 19** x 15
= 7 1/2" x 6"



SPATOLA SERVI PORZIONI *SERVING SPATULA*

Spatule services | Küchenpalette | Espátula para servir



SZ71 016 B
Lama **cm 16** x 6
= 6 1/4" x 3 1/4"

TAGLIAPASTA - RASCHIETTO *DOUGH CUTTER - SCRAPER*

Coupe - pâte | Teigschneider | Cortador de masa



SZ87 012B
Lama **cm 12** x 8,5
= 4 3/4" x 3"

FLESSIBILE FLEX



SZ86 015B
Lama **cm 15** x 8
= 6" x 3"

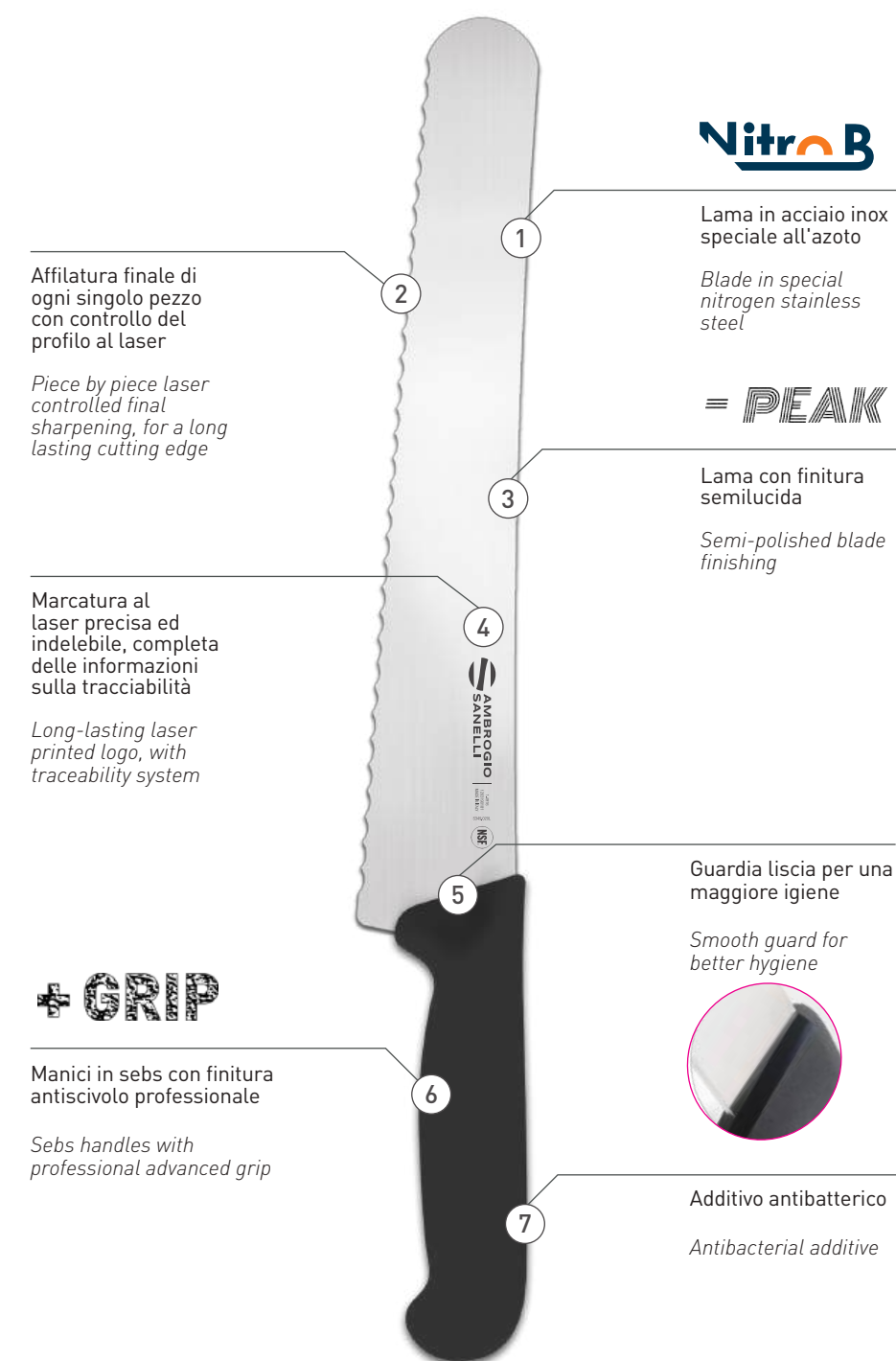
COLTELLI PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

PASTRY AND
BAKERY KNIVES



La Linea di coltelleria che offre la varietà più vasta di lame e dentature per la pasticceria e panificazione.

Knives range offering the widest variety of blades and serrations for pastry and bakery.



Prodotti testati e certificati da NSF International
Products Tested and Certified by NSF International

L'IMPORTANZA DELLE DENTATURE

DIFFERENT KINDS OF SERRATED EDGES

In Italia si contano oltre **250 tipi di pane**, da qui nasce l'esigenza di proporre ai professionisti diverse dentature per tagli impeccabili, dal pan di spagna al pane a crosta dura.

In Italy there are over 250 types of bread, hence the need to offer professionals different serrations for impeccable cuts, from sponge cake to hard crust bread.

COLTELLO 4D PANETTIERE - PASTICCIERE BAKER KNIFE

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero



ONDA WAVE



HARD



SOFT



MICRO
MULTI-PURPOSE



● SP52 026 B
○ SP52 026 W
Lama cm 26 = 10"



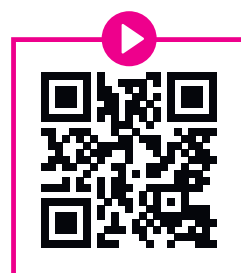
● SP62 026 B
○ SP62 026 W
Lama cm 26 = 10"



● SP72 026 B
○ SP72 026 W
Lama cm 26 = 10"



● SP82 026 B
○ SP82 026 W
Lama cm 26 = 10"



4D IN ACTION!



COLTELLO PANE BREAD KNIFE

Couteau à pain | Brotmesser | Cuchillo panadero



● SP75 021 B
○ SP75 021 W
Lama cm 21 = 8 1/4"

COLTELLO PANETTIERE BAKER KNIFE

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero



● SP63 024 B
○ SP63 024 W
Lama cm 24 = 9 1/2"



● SP63 028 B
○ SP63 028 W
Lama cm 28 = 11"



● SP63 032 B
○ SP63 032 W
Lama cm 32 = 12 1/2"



● SP63 036 B
○ SP63 036 W
Lama cm 36 = 14 1/4"



● SP63 042 B
Lama cm 42 = 16 1/2"

*non in scala

COLTELLO PIZZA PIZZA KNIFE, SERRATED EDGE

Couteau à Pizza | Pizza-messer | Cuchillo Pizza



● SP77 016 B
○ SP77 016 W
Lama cm 16 = 6 1/4"

COLTELLO PASTA DOUGH KNIFE

Couteau pour pâtes | Teigmesser | Cuchillo para pasta



● SC52 025 B
Lama cm 25 x 4,8
= 9 3/4"

COLTELLO PUNTA QUADRA DENTATO *SLICER SERRATED EDGE*

Couteau de boulanger | Bäckermesser | Cuchillo panadero



● **SP69 032 B**
Lama **cm 32 x 5**
= 12½"

COLTELLO PUNTA QUADRA *SQUARE TIP SLICER*

Couteau pointe carrée | Messer Quadrat Spitze | Cuchillo punta cuadrada



● **SA44 026 B**
Lama **cm 26 x 5**
= 10"



● **SA44 030 B**
○ **SA44 030 W**
Lama **cm 30 x 5**
= 12"



● **SA44 032 B**
Lama **cm 32 x 5**
= 12½"



● **SA44 036 B**
Lama **cm 36 x 5,7**
= 14¼"



● **SA44 042 B**
Lama **cm 42 x 6,5**
= 16½"

*non in scala

Pasticciere:
Colui che trasforma la dolcezza
in felicità altrui.

Pastry Chef:
Transforming sweetness
into happiness.



COLTELLO PUNTA TONDA *CAKE SLICER*

Couteau pointe ronde | Messer Runde Spitze | Cuchillo punta redonda



● **SA58 024 B**
Lama **cm 24 x 2,7**
= 9½"



● **SA58 028 B**
Lama **cm 28 x 2,7**
= 11"



● **SA58 032 B**
Lama **cm 32 x 3,3**
= 12½"



● **SA58 036 B**
Lama **cm 36 x 3,8**
= 14¼"



● **SA58 040 B**
Lama **cm 40 x 4,3**
= 15¾"

*non in scala



● **SA58 050 B**
Lama **cm 50 x 4,5**
= 20"

*non in scala



● **SA58 055 B**
Lama **cm 55 x 4,5**
= 21½"

*non in scala

COLTELLO A DUE MANICI *2 HANDLES KNIFE*

Couteau à 2 manches | Messer mit 2 Griffen | Cuchillo 2 mangos



● **SW42 030 B**
Lama **cm 30 = 12"**

*non in scala



● **SW44 036 B**
Lama **cm 36 x 5,5 = 14" x 2"**

*non in scala

● ● ○
SW44 040 B
Lama **cm 40 x 6,5 = 15¾" x 2½"**



LINEA MAITRE - COLTELLI FORGIATI

MAITRE RANGE - FORGED KNIVES

COLTELLO CUOCO - VERDURA VEGETABLE KNIFE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador



MT91 007 B
Lama **cm 7** = 2 3/4"

SPELUCCHINO PARING KNIFE

Couteau d'office | Officemesser | Mondador



MT82 011 B
Lama **cm 11** = 4 1/4"

TRINCIANTE CUOCO CHEF KNIFE

Couteau de chef | Kochmesser | Cuchillo cocinero



MC49 024 B
Lama **cm 24 x 5,6**
= 9 1/2"

COLTELLO PANE BREAD KNIFE, SERRATED EDGE

Couteau à pain, tranchant ondulé | Brotmesser, wellenschliff | Cuchillo panadero, filo ondulado



MP75 023 B
Lama **cm 23** = 9"

COLTELLO STRETTO NARROW KNIFE

Couteau étroit | Aufschnittmesser | Cuchillo apretado



MA57 026 B
Lama **cm 26** = 10"

In foto:
Davide Malizia,
Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria e
membro di Relais Desserts.
(Foto di Aromacademy©)

*World Champion of Pastry and Ice Cream
and Relais Desserts member.*



COLTELLI FRUTTA E VERDURA

FRUIT AND VEGETABLES KNIVES



COLTELLO CUOCO - CURVO CURVED KNIFE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador



Lama **7 cm** = 2 3/4"

50 In Box 50 pezzi
In 50 pieces box

● **ST91 B07 B**

● **ST91 B07 R**

● **ST91 B07 Y**

● **ST91 B07 L**

● **ST91 B07 P**

○ **ST91 B07 W**

● **ST91 B07 G**

● **ST91 B07 N**

24 In Box 24 pezzi
In 24 pieces box

● **ST91 A07 B**

● **ST91 A07 R**

● **ST91 A07 Y**

● **ST91 A07 L**

● **ST91 A07 P**

○ **ST91 A07 W**

● **ST91 A07 G**

● **ST91 A07 N**

1 In busta singola
In single plastic bag

● **ST91 007 B**

● **ST91 007 R**

● **ST91 007 Y**

● **ST91 007 L**

● **ST91 007 P**

○ **ST91 007 W**

● **ST91 007 G**

● **ST91 007 N**

COLTELLO CUOCO - RETTO STRAIGHT BLADE KNIFE

Couteau à éplucher | Tourniermesser | Mondador



Lama **8 cm** = 3"

50 In Box 50 pezzi
In 50 pieces box

● **ST92 B08 B**

24 In Box 24 pezzi
In 24 pieces box

● **ST92 A08 B**

1 In busta singola
In single plastic bag

● **ST92 008 B**

SPELUCCHINO CM 9 **PARING KNIFE**

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina



Lama **9 cm** = 3½"

50 In Box 50 pezzi
In 50 pieces box

● **ST81 B09 B**

24 In Box 24 pezzi
In 24 pieces box

● **ST81 A09 B**

1 In busta singola
In single plastic bag

● **ST81 009 B**

SPELUCCHINO CM 11 **PARING KNIFE**

Couteau office | Officemesser | Cuchillo cocina



Lama **11 cm** = 4¼"

50 In Box 50 pezzi
In 50 pieces box

● **ST82 B11 B**

● **ST82 B11 R**

● **ST82 B11 Y**

● **ST82 B11 L**

● **ST82 B11 P**

○ **ST82 B11 W**

● **ST82 B11 G**

● **ST82 B11 N**

24 In Box 24 pezzi
In 24 pieces box

● **ST82 A11 B**

● **ST82 A11 R**

● **ST82 A11 Y**

● **ST82 A11 L**

● **ST82 A11 P**

○ **ST82 A11 W**

● **ST82 A11 G**

● **ST82 A11 N**

1 In busta singola
In single plastic bag

● **ST82 011 B**

● **ST82 011 R**

● **ST82 011 Y**

● **ST82 011 L**

● **ST82 011 P**

○ **ST82 011 W**

● **ST82 011 G**

● **ST82 011 N**

COLTELLO MULTIUSO, LAMA DENTATA **MULTIPURPOSE KNIFE, SERRATED EDGE**

Couteau office | Gebrauchsmesser | Cuchillo cocina



Lama **14 cm** = 5½"

1 In busta singola
In single plastic bag

● **ST90 014 B**

SPELUCCHINO, LAMA DENTATA CM 9 **PARING KNIFE, SERRATED EDGE**

Couteau office, tranchant ondulé | Officemesser, wellenschliff | Cuchillo cocina, filo ondulado



Lama **9 cm** = 3½"

50 In Box 50 pezzi
In 50 pieces box

● **ST83 B09 B**

● **ST83 B09 G**

24 In Box 24 pezzi
In 24 pieces box

● **ST83 A09 B**

● **ST83 A09 G**

1 In busta singola
In single plastic bag

● **ST83 009 B**

● **ST83 009 G**

SPELUCCHINO, LAMA DENTATA CM 11 **PARING KNIFE, SERRATED EDGE**

Couteau office, tranchant ondulé | Officemesser, wellenschliff | Cuchillo cocina, filo ondulado



Lama **11 cm** = 4¼"

50 In Box 50 pezzi
In 50 pieces box

● **ST84 B11 B**

24 In Box 24 pezzi
In 24 pieces box

● **ST84 A11B**

1 In busta singola
In single plastic bag

● **ST84 011 B**

SET 3 SPELUCCHINI **PACK WITH 3 PARING KNIVES**

Blister 3 couteaux office | Blisterpackung mit 3 officemessern | Blister con 3 cuchillos



SX99 V03 B

ST82 011 B Supra
Spelucchino **11 cm**

ST83 009 B Supra
Spelucchino dentato
9 cm

ST91 007 B Supra
Coltello cuoco curvo
7 cm





ACCESSORI
ACCESSORIES

PINZE
TWEEZERS

PINZA PIEGATA ACCIAIO INOX
CRANCKED TWEEZERS, STAINLESS STEEL

Pince, acier inoxydable | Kochzange, rostfrei | Pinza Chef, inoxidable



A1153 020
Totale cm 20 = 8"



PINZA CHEF, ACCIAIO INOX
CHEF TWEEZERS, STAINLESS STEEL

Pince, acier inoxydable | Kochzange, rostfrei | Pinza Chef, inoxidable



A1150 015
Totale cm 15 = 6"



A1150 023
Totale cm 23 = 9"



A1150 030
Totale cm 30 = 12"



A1150 035
Totale cm 35 = 13 3/4"



A1150 040
Totale cm 40 = 15 3/4"

PINZA CHEF, ACCIAIO INOX, PUNTE GRANDI
CHEF'S TWEEZERS, STAINLESS STEEL, WIDE TIPS

Pince, acier inoxydable | Kochzange, rostfrei | Pinza Chef, inoxidable



A1151 030
Totale cm 30 = 12"

PINZA CHEF, ACCIAIO INOX, PUNTE CURVE
CHEF TWEEZERS, STAINLESS STEEL, BENT TIPS

Pince, acier inoxydable | Kochzange, rostfrei | Pinza Chef, inoxidable



A1152 030
Totale cm 30 = 12"

PINZA CHEF, ACCIAIO INOX, INSERTI IN SILICONE CHEF'S TWEEZERS, STAINLESS STEEL, PLASTIC HANDLES

Pince, acier inoxydable | Kochzange, rostfrei | Pinza Chef, inoxidable



A1150 030 B
Totale **cm 30** = 12"



A1150 030 R
Totale **cm 30** = 12"



A1150 030 Y
Totale **cm 30** = 12"



A1150 030 L
Totale **cm 30** = 12"



A1150 030 G
Totale **cm 30** = 12"



A1150 030 P
Totale **cm 30** = 12"



A1150 030 W
Totale **cm 30** = 12"

PINZA E CUCCHIAIO DA ASSAGGIO CHEF TASTING SPOON AND TWEEZERS

Testeur chef cuillère & pincette | Probierlöffel mit Pinzette | Pinzas con cuchara degustación



A1154 017
Totale **cm 17** = 6¾"



A1154 017 B
Totale **cm 17** = 6¾"



A1154 017 D
Totale **cm 17** = 6¾"

PINZA DI PRECISIONE TWEEZERS POINTED, STRAIGHT

Pince pointue, droite | Präzisionspinzette | Pinza Chef



A1150 015 D
Totale **cm 15** = 6"



A1150 015 B
Totale **cm 15** = 6"

PINZA GOURMET TABLE TWEEZERS

Pince | Gourmetpinzette | Pinzas



A1155 019
Totale **cm 19** = 7½"



AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting

SALVALAMA BLADE GUARD

Il salvalama fornisce la **protezione** ideale per i vostri coltelli, **preserva** al meglio le loro **performance di taglio** e, nel contempo, garantisce la **sicurezza** del personale.

*The blade guard provides the ideal **protection** for your knives, **preserves** at the best their **cutting performance** and, at the same time, ensures the **safety** of the staff.*

SALVALAMA BLADE GUARD

Protecteur de lames | Klingenschutz | Protector de hoja

Packaging appendibile
Hanging packaging



A1930 000
12 x 2,5 cm
Lunghezza della lama
max **cm 12**
Max blade length **cm 12**



A1931 000
16 x 3,2 cm
Lunghezza della lama
max **cm 16**
Max blade length **cm 16**



A1932 000
21,6 x 5 cm
Lunghezza della lama
max **cm 21**
Max blade length **cm 21**



A1933 000
27 x 3,2 cm
Lunghezza della lama
max **cm 27**
Max blade length **cm 27**



A1934 000
26,7 x 5,5 cm
Lunghezza della lama
max **cm 26**
Max blade length **cm 26**



A1935 000
31 x 3,2 cm
Lunghezza della lama
max **cm 31**
Max blade length **cm 31**

Professional Knives since 1864

PELAVERDURE

VEGETABLE PEELERS

PELAPATATE "CASTOR" LAMA INOX PEELER STAINLESS STEEL BLADE
Eplucheur, acier inoxydable | Sparschäler, rostfrei | Pelador de patatas, inoxidable

STRUTTURA INOX - LAMA INOX
STAINLESS STEEL HANDLE - STAINLESS STEEL BLADE



Con cartoncino appendibile // On cardboard

A1433 000



FORBICI

SCISSORS

FORBICE DA CUCINA ACCIAIO INOX SABBBIATA
STAINLESS STEEL KITCHEN SHEARS

Totale cm 21 = 8"



- A1540 000 B
- A1540 000 R
- A1540 000 Y
- A1540 000 L
- A1540 000 G



FORBICE MULTIUSO INOX, MANICO NYLON
ALL DUTY SCISSORS, STAINLESS STEEL



Microdentata

A1500 000 B
Totale cm 21 = 8"
overall length
A1508 000 B
Totale cm 24
= 9 1/2" overall length



FORBICE INOX AL TITANIO
KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL TITANIUM COATED



Microdentata

A1506 000 B
Totale cm 23
= 9" overall length



FORBICE CUCINA INOX, SMONTABILE
KITCHEN SCISSORS, STAINLESS STEEL DIVISIBLE



Microdentata

A1555 000 B
Totale cm 20.5
= 8" overall length



GRATTUGIE

GRATERS

GRATTUGIA LUNGA GRANA FINE E MEDIA SLIM GRATER, FINE + MEDIUM
Râpe longue, fin + moyenne | Reibe Lange, fein + medium | Rallador largo, fino y medio



A1027 000
Lama cm 22 x 3,5
= 8 3/4" x 1 1/2"

GRATTUGIA, GRANA FINE WIDE GRATER, FINE
Râpe, fin | Reibe, fein | Rallador, fino



A1031 000
Lama cm 13,5 x 6,5
= 5 1/4" x 2 1/2"

GRATTUGIA, GRANA GROSSA WIDE GRATER, COARSE
Râpe, épaisse | Reibe, gross | Rallador, grueso



A1032 000
Lama cm 13,5 x 6,5
= 5 1/4" x 2 1/2"

GRATTUGIA, CIOCCOLATO E GRANA WIDE SLICER
Râpe, large coupe | Reibe, scheiben | Rallador, Rodajas



A1034 000
Lama cm 13,5 x 6,5
= 5 1/4" x 2 1/2"

GUANTO PROTETTIVO E RESISTENTE AL CALDO
ANTIHEAT MTZ 250 PROTECTIVE GLOVES



Componenti: Brinix® A1MTZ (100% cotone)
Material composition: Brinix® A1MTZ (100% cotton)



A1835 000

Guanto protettivo a doppio anello, 100% in cotone. I guanti sono studiati per proteggere contro rischi termici e contatto con il calore. In pratica indica che un oggetto a 250 °C può essere manipolato indossando questo guanto per un tempo di almeno 15 secondi.

Il guanto rispetta i valori più elevati secondo la norma EN 388:2016
Resistenza all'abrasione: Classe 2 (massimo 4)
Resistenza al taglio: Classe 4 (massimo 5)
Resistenza allo strappo: Classe 4 (massimo 4)
Resistenza alla perforazione: Classe X (massimo 4)
Resistenza al taglio TDM test: Classe B (massimo F) => 9,2 Newton

Il guanto è resistente al calore per contatto di 100°C secondo la norma EN 407:2004 (Classe 2 – massimo 4).

Protective double loop 100% cotton glove. The gloves are designed as a protection against contact heat of 250°C. In the practice it means that any object of 250°C can be held by this glove longer than 15 sec.

The glove shows the highest figures according to EN 388:2016
Abrasion resistance: Class 2 (max 4)
Cut resistance: Class 4 (max 5)
Further tearing resistance: Class 4 (max 4)
Puncture resistance: Class X (max 4)
Cut resistance TDM test: Class B (max F) => 9,2 Newton

The glove is resistant to contact heat of 100°C according to EN 407:2004 Class 2 (max. 4).



CUCCHIAIO PER QUENELLE *QUENELLE SPOON*

Cuillère à quenelles | Quenelle Löffel



Packaging appendibile
Hanging packaging



A5408 080
Misura 80 mm size



A5408 060
Misura 60 mm size

FINAL TOUCH SET

Contenuto:

Pinza cm 15
Decoratore silicone
Pinza e cucchiaino
Chef tweezers cm 15
Plate decorator
Chef spoon and tweezers



A1157 000

PENNELLO IN SILICONE *SILICON BRUSH*

Pinceau silicone | Silikon Backpinsel | Brocha silicona



A5450 000

SPATOLA PER CREMA *CREAM SPREADER*

Spatule à lisser | Creme-rakel



A1227 000
Larghezza lama
cm 10

DECORATORE CON PUNTE IN SILICONE *PLATE DECORATOR*

Styllet avec embous silicone | Plate Decorator



A1156 019
Totale cm 19 = 7½"

SCAVINO *MELON BALLER*

Moule à pomme | Kugelformer | Vaciador



A5405 010
Ø 10 mm



A5405 015
Ø 15 mm



A5405 018
Ø 18 mm



A5405 022
Ø 22 mm



A5405 025
Ø 25 mm



A5405 030
Ø 30 mm



SCAVINO DOPPIO *DOUBLE MELON BALLER*

Moule à pomme double | Doppelt Kugelformer | Doble vaciador



A5406 025
Ø 22 - 25 mm



A5406 030
Ø 22 - 30 mm

RIGALIMONI E DECORATORE *DECOZESTER*

Décozesteur | Dekorierzester | Decorador de limones



A5441 000

DECORATORE TAGLIO A V *CANAL KNIFE V SHAPE*

Canneleur | Zitronenritzer | Decorador



A5445 000



CARAVEL

HORECA TACTICAL TRAVEL SOLUTIONS

CARAVEL è la linea di **soluzioni per il trasporto di attrezzature**, dal design innovativo, **made in Italy**, pensata e dedicata all' **HORECA**. Prodotti pratici leggeri e resistenti, ideali per i **professionisti della ristorazione in movimento**. Tutti i prodotti, lo zaino, le valigie ed i rotoli sono totalmente customizzabili secondo le proprie esigenze e garantiscono che il contenuto resti sempre protetto anche nelle condizioni di trasporto più difficili.

*CARAVEL is a new range of travel **solutions for cooking equipment**, with innovative design, **made in Italy**, designed and dedicated to **HORECA** professionals. Lightweight and durable practical products, ideal for **catering professionals on the go**. All products, backpack, suitcases and chef roll bags are fully customizable according to your needs and protect the content even in the most difficult transport conditions.*

CARAVEL

BACKPACK

ZAINO MULTIUSO MULTI - PURPOSE BACKPACK

A5093 000

 Peso **0,90 Kg**

ZAINO
BACKPACK



TRACCOLLA
SHOULDER



BORSA
BAG



MADE IN ITALY



CARAVEL

HORECA TACTICAL TRAVEL CASE



COMPACT

A5091 000

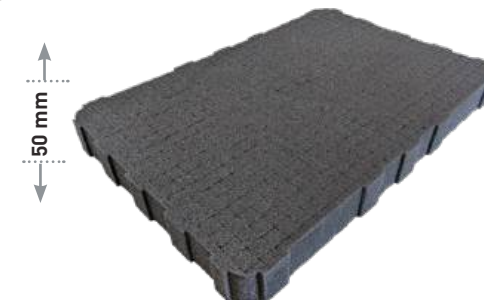
Incluse 2 schiume cubettate
2 cubed foam layers included

Peso 2,35 Kg



SCHIUMA CUBETTATA DI RICAMBIO CUBED FOAM LAYER

A5091 FM1



TROLLEY

A5092 000

Incluse 3 schiume cubettate
3 cubed foam layers included

Peso 2,95 Kg



PLACCA DI ALLUMINIO PERSONALIZZATA CUSTOM ALUMINIUM PLATE

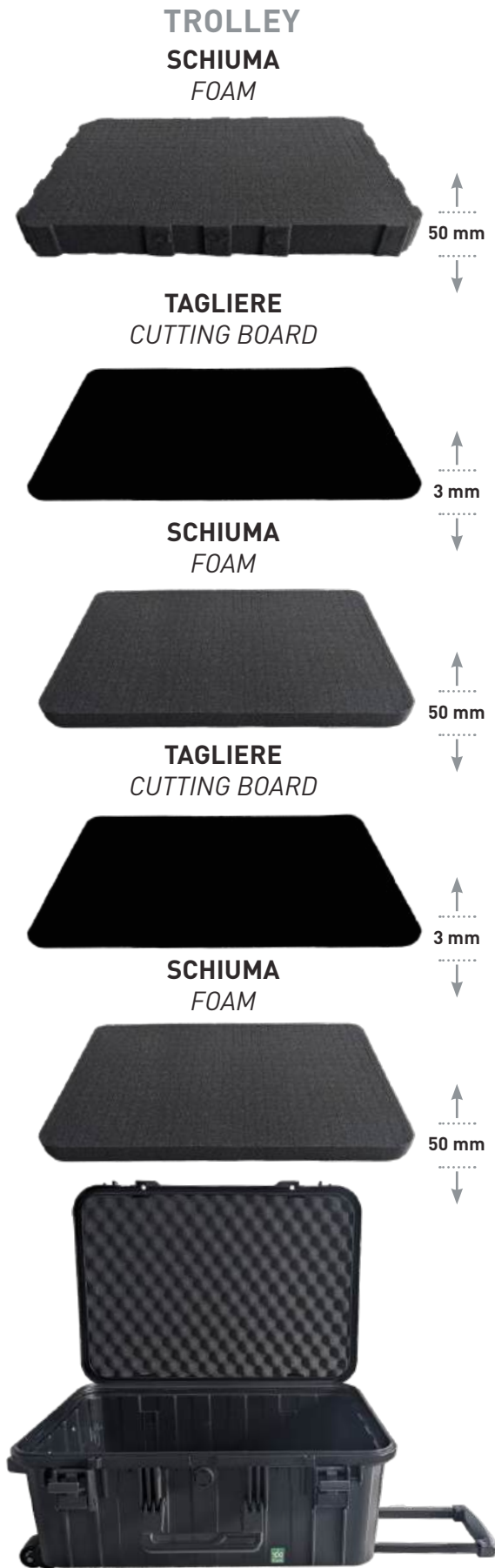
A5091 APK



Foto di esempio



ESPLOSO INTERNO EXPLODED VIEW



VIDEO TUTORIAL



AMBROGIO SANELLI The evolution of cutting

PORTACOLTELLI CHEF VUOTI EMPTY CHEF BAGS

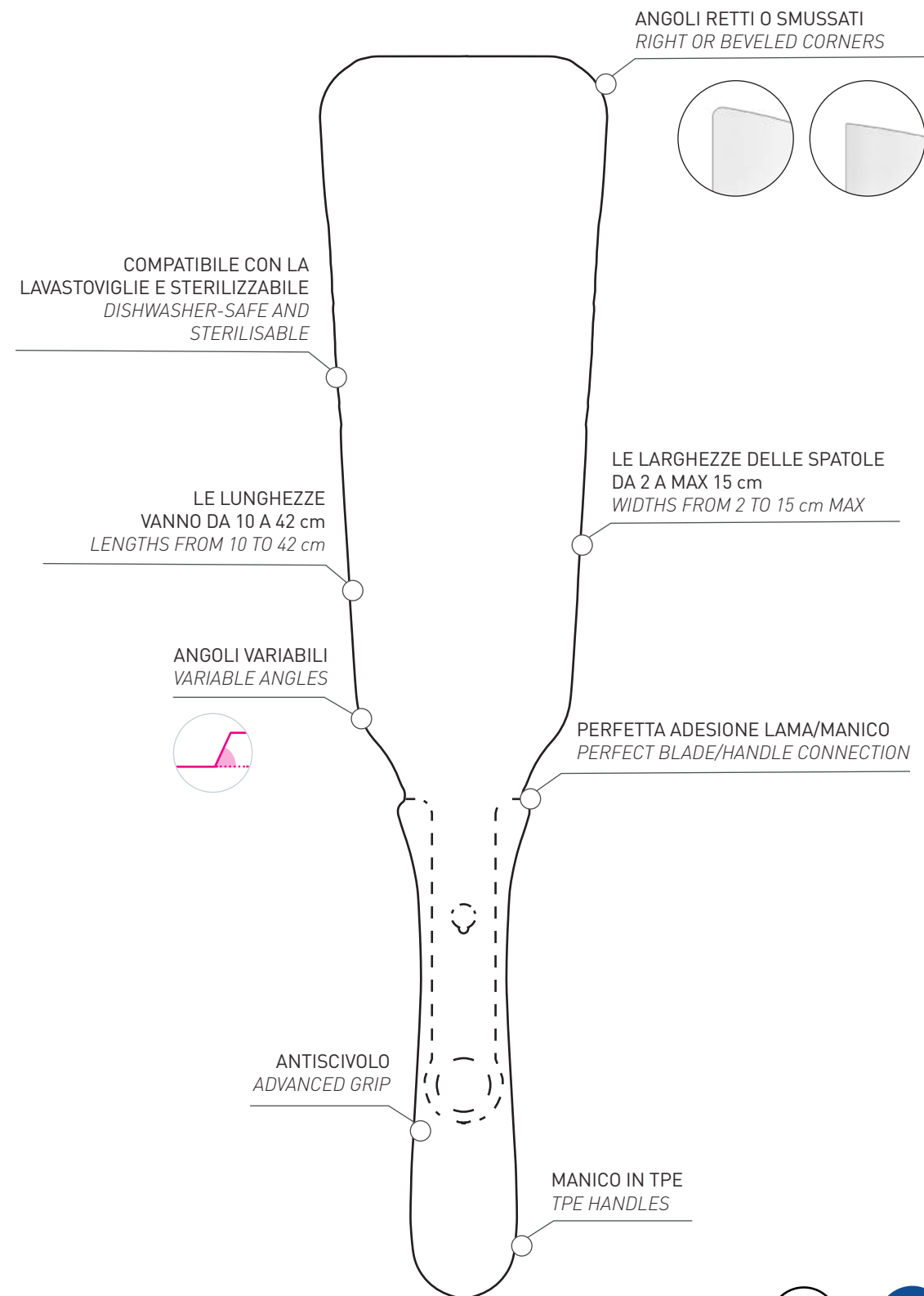
ROTOLE PORTACOLTELLI CHEF CHEF ROLL BAGS Rouleau à couteaux | Rollltasche leer | Bolsa vacía

A5087 000 Misure cm 31,5 x 60 (aperto) Per 3+1 coltelli - For 3+1 knives Tasca elastica Elastic handle pouch	A5088 000 Misure cm 48 x 62 (aperto) Per 6 coltelli - For 6 knives Tasca elastica Elastic handle pouch	A5089 000 Misure cm 75,5 x 72 (aperto) Per 10 coltelli - For 10 knives Tasca elastica Elastic handle pouch
---	---	---



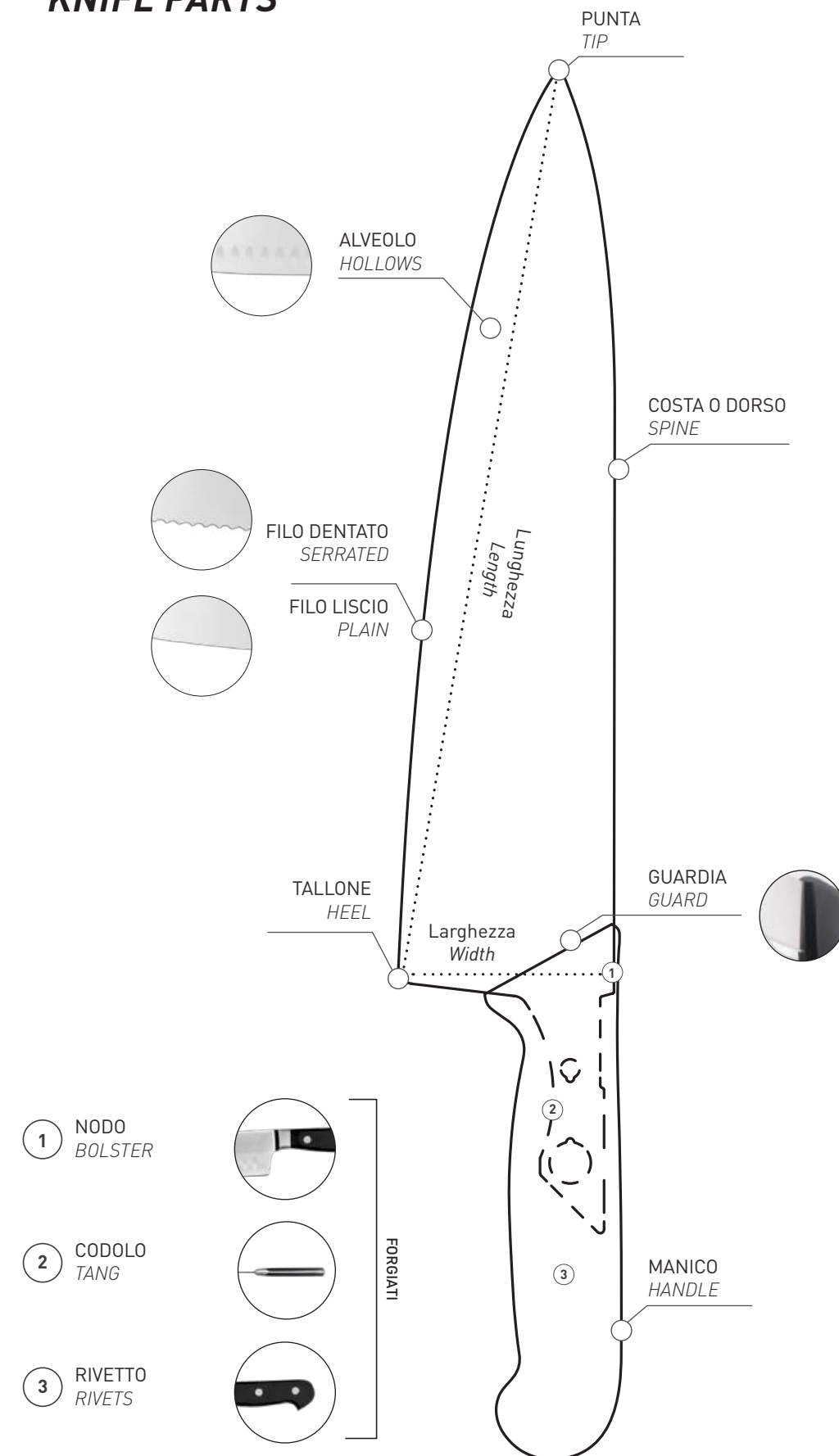
CARATTERISTICHE DELLE SPATOLE

SPATULA'S FEATURES



NOMENCLATURA DEL COLTELLO

KNIFE PARTS



PARTNER



FRANCESCO **ELMI**
MAESTROPASTICCIERE
BOLOGNA



RINGRAZIAMENTI

SPECIAL THANKS

Ringraziamo tutti i Maestri Pasticcieri, Chef, Scuole e Associazioni che hanno contribuito alla realizzazione di questo catalogo ed in particolare l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre, i Maestri: Francesco Elmi, Stefano Laghi, Peppe Leotta, Davide Malizia, Gian Paolo Porrino, Gabriele Spinelli, Filippo Valsecchi e lo Chef Pasticciere Dario Nuti.

We would like to thank all the Pastry Chef, Chefs, Schools and Associations who contributed to the creation of the catalogue l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre, i Maestri: Francesco Elmi, Stefano Laghi, Peppe Leotta, Davide Malizia, Gian Paolo Porrino, Gabriele Spinelli, Filippo Valsecchi and the Chef Pasticciere Dario Nuti.



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