

CATALOGO
GENERALE

2 0 2 4
2 0 2 5



MADE IN ITALY
SINCE 1864





BENVENUTI

Benvenuti nel catalogo di Coltellerie Sanelli, dove l'eccellenza artigianale e l'innovazione si incontrano per offrire alla clientela i migliori coltelli professionali.

Da oltre 150 anni fabbrichiamo prodotti di altissima qualità, per soddisfare le esigenze dei professionisti di tutto il mondo.

Ci siamo evoluti dall'antica produzione di strumenti per l'agricoltura, per la lavorazione di latte e carne, alla realizzazione di coltelli per i professionisti della lavorazione alimentare, agli chef e per gli appassionati di gastronomia.

CATALOGO
GENERALE



Welcome

Welcome to the Coltellerie Sanelli Catalogue where artisanal excellence and innovation meet to offer our customers the best professional knives. For over 150 years we have been manufacturing high-quality products to meet the needs of professionals all over the world. We started from the ancient production of agricultural, milk and meat processing tools, to reach the creation of knives for food processing professionals, chefs and gastronomy enthusiasts.

Each and every knife in our catalogue represents the embodiment of our passion for craftsmanship. Every blade is manufactured with expertise, combining the knowledge handed has down through generations with modern technology. Attention to detail is what sets apart our knives ensuring unparalleled precision and exceptional durability.

The choice of a Sanelli knife is an investment in a piece of history and means relying on a brand synonym with quality and prestige.

We partner with the most important and renowned European and Italian chef's associations, proud of being present in the kitchens of the best professionals worldwide.

Explore our catalogue and discover the beauty and the quality of Sanelli knives. Our portfolio is rich with different models and types.

We are certain that you will find the perfect tool to enhance your culinary skills making a masterpiece out of each of your recipes.

Ogni coltello nel nostro catalogo rappresenta l'incarnazione della nostra passione per l'artigianato. Ogni lama è realizzata con maestria, combinando le conoscenze tramandate di generazione in generazione con le più moderne tecnologie. La cura dei dettagli è ciò che distingue i nostri coltelli, garantendo una precisione senza pari e una durata eccezionale.

Scegliere un coltello Sanelli significa investire in un pezzo di storia e affidarsi a un marchio che è sinonimo di qualità e prestigio.

Collaboriamo con le più importanti e riconosciute associazioni di Cuochi Italiane ed europee, orgogliosi di essere presenti nelle cucine dei migliori professionisti a livello mondiale.

Esplora il nostro catalogo e scopri la bellezza e la qualità dei coltelli Sanelli. Le nostre linee sono ricche di modelli e tipologie differenti. Siamo certi che troverai lo strumento perfetto per migliorare le tue abilità culinarie e rendere ogni tua preparazione un capolavoro.

SOMMARIO

La nostra storia	4
Made in Italy	8
Materiali	10
Certificazioni	12
Collaborazioni	14
Forma e funzione	16
Uso e manutenzione	18



LINEE	20
Rotoli Chef	78
Ceppi + confezioni	162
Lame industriali	180

SANELLI, DAL 1864

La nostra storia è una testimonianza di passione, determinazione e crescita costante nel corso degli anni. Sin dalla nostra fondazione, abbiamo intrapreso un viaggio che ci ha portato ad affermarci come leader nella produzione di coltelli e accessori professionali.

La nostra timeline racconta di successi, sfide superate e traguardi raggiunti, dai modesti inizi, siamo cresciuti e ci siamo evoluti, adattandoci ai cambiamenti del mercato e abbracciando l'innovazione. La nostra storia è stata plasmata da individui talentuosi e appassionati che hanno contribuito al nostro successo e ci hanno guidato verso il futuro. Siamo fieri di condividere con voi la nostra storia e i momenti significativi che hanno reso possibile il nostro percorso di crescita.

SANELLI, SINCE 1864

Our history is a testament of passion, resilience and constant growth over the years. Ever since our founding we have embarked on a journey that led us to establish ourselves as leaders in the production of knives and accessories. Our timeline tells a story of success, challenges overcome, and goals achieved. Starting from our modest roots we grew and evolved, adjusting to the changes of the market and embracing innovation. Our history narrates of gifted and passionate individuals who contributed to our success and guided us towards the future. We are proud of sharing our story and the significant moments which made our growth possible with you.

SANELLI
PREMANA

Ditta Silvio Sanelli
FABBRICA DI COLTELLERIE

S.I.S.A.
STAINLESS - STEEL

Sanelli
INOX

Sanelli
INOX

Sanelli

LA NOSTRA STORIA

1890/1900

Le prime esposizioni in Italia.

First Italian Exhibitions.



1915

Con Silvio Sanelli, la seconda generazione si mette alla guida dell'azienda.

With Silvio Sanelli, the second generation takes part in the management of the company.



1930

Dalla sua invenzione, Sanelli inizia ad impiegare l'acciaio inossidabile nella produzione dei coltelli.

From its invention, Sanelli starts to use the Stainless Steel in the production of their knives.

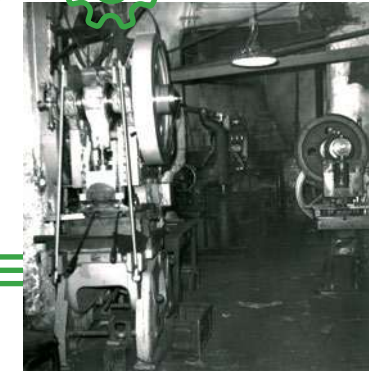
1940

L'avvento della Seconda Guerra Mondiale e il momentaneo lavoro per l'esercito.

Second World War and the temporary work for Army.



1950/55



Viene introdotta la semi-automazione e i primi macchinari industriali. Ciò permette e garantisce uno standard qualitativo più elevato e tempi di produzione ridotti.

It's introduced the semi-automation. This guarantees that all the knives are a consistency of high quality.



1952

La terza generazione entra a far parte dell'azienda.

The third generation starts working in the company.

1864

Fondazione dell'azienda Sanelli e del marchio SANELLI PREMANA.

Foundation of Sanelli Company and SANELLI PREMANA Brand.



1987

La quarta generazione è parte della gestione aziendale.

4th Generation is now in the company management.

1989

In occasione del 125° viene prodotto il ceppo Meeting in acciaio inox in edizione limitata con coltelli forgiati manico grigio.

On the occasion of 125th Anniversary, Sanelli produces a new and limited edition block: the Inox Meeting block with forged knives.



1985

Sanelli crea e brevetta la Linea Premana Professional e il primo manico in doppio stampaggio.

Sanelli created and patented the first double molded knife: Premana Professional.



1983

Il marchio SANELLI® viene registrato negli Stati Uniti e in Europa.

SANELLI brand become a registered trademark ®.



1980

La nuova fabbrica inizia a prendere forma. Vengono fatte le prime movimentazioni dei macchinari nel nuovo stabilimento.

The new factory starts to take shape. Movement of first machines in the new building.



1975

Sanelli raddoppia gli spazi produttivi e logistici grazie all'acquisizione della nuova sede a Lecco e al miglioramento della sede produttiva in via Sanelli.

Sanelli doubles the productive and logistic space, thanks to the new warehouse in Lecco and the improvement of Via Sanelli's factory.



Acquisizione di 2 nuovi poli produttivi.

Acquisition of 2 new productive factories in Italy.

2017 2020-23



Antonio Sanelli assume la direzione dell'azienda e diventa presidente unico delle Coltellerie Sanelli.

Antonio Sanelli takes over the company management and become the sole administrator of the Coltellerie Sanelli.



2024

160° Anniversario Sanelli.
160° Sanelli anniversary.



2007

La terza generazione passa il testimone...

The 3rd generation is now retired



2014

150° Anniversario dell'azienda.

150th Anniversary of the company.



2015

Biomaster – Il manico della Linea Premana viene migliorato grazie alla protezione antibatterica. Resistenza, durata e qualità vengono notevolmente incrementate.

Biomaster – improvement of Premana Pro handle with antibacterial protection.

2000

Sanelli inizia il suo sviluppo tecnologico sui processi produttivi e inizia l'Impiego dei primi robot.

Sanelli begins its technological development on the production processes and begins the use of the first robots.



MADE IN ITALY

Il Made in Italy è sinonimo di eccellenza, stile e qualità in tutto il mondo. In un paese noto per il suo patrimonio culturale, l'arte culinaria, e il design innovativo, la nostra azienda è orgogliosamente radicata in questa ricca tradizione. Con tenacia e caparbia, portiamo avanti il patrimonio dell'artigianato italiano, fieri di contribuire alla promozione del Made in Italy nel mondo.

La tradizione secolare per la lavorazione del ferro che contraddistingue la nostra valle, ha permesso ai numerosi artigiani premanesi di raggiungere nel tempo livelli di eccellenza. Ancora oggi, i nostri prodotti sono interamente fabbricati a Premana, con procedimenti tecnologicamente avanzati, ma con la cura artigianale che deriva da oltre 150 anni di esperienza nel campo della coltelleria professionale e da cucina.



MADE IN ITALY

Made in Italy is synonym with excellence, style and quality worldwide.

Our company is proudly rooted in the tradition of a country known for its cultural heritage, culinary art and innovative design. We carry on the heritage of Italian craftsmanship with determination and perseverance, proud to support the promotion of Made in Italy worldwide.

The centenary iron-working tradition that sets apart our valley allowed countless Premanese artisans to reach excellence over time. All of our products are still manufactured in Premana to this day, combining technologically advanced processes with the artisanal care that resulted from over 150 years of experience in the field of professional cutlery.



MATERIALI

Il nostro impegno è quello di avere un livello qualitativo all'altezza dei migliori professionisti, e questo ha inizio con la scelta dei materiali giusti. Il nostro processo produttivo è guidato dall'utilizzo di materiali di eccellenza, selezionati con cura per garantire prestazioni superiori e durata nel tempo. Ci affidiamo esclusivamente a materiali di prima scelta, che si distinguono per la loro resistenza e durabilità. Ogni lama è realizzata con acciai ad alte prestazioni, selezionati per la loro capacità di mantenere un taglio impeccabile e una nitidezza duratura.

I manici dei nostri coltelli sono realizzati con materiali ergonomici e di qualità superiore, pensati per offrire una presa sicura e confortevole durante l'utilizzo. Ogni dettaglio è curato per garantire il massimo comfort e controllo nelle vostre mani. La scelta attenta dei materiali è solo l'inizio del nostro processo produttivo. Ogni fase di lavorazione è eseguita con maestria, affinché i materiali si uniscano in un'unica sinergia che conferisce ai nostri coltelli un'eccellenza senza paragoni.

MATERIALS

Our commitment is to guarantee a level of quality which is on par with the best professionals, this originates from the choice of the right materials. Our production process is led by the use of excellent materials, carefully selected to ensure superior quality and time endurance.

We only rely on top-tier materials with outstanding resistance and durability. Each blade is made with high-performance steel selected to maintain sharpness and flawless cut over time. The handles of our knives are manufactured with high-quality materials in order to offer a secure and comfortable grip in use. Every detail is taken care of to ensure the utmost comfort and control in your hand. The material selection is only the start of our production process, each phase is mastered with skill so that materials come together in the unparalleled excellence of our knives.

ACCIAI

Impieghiamo solo acciai inossidabili specifici per coltelleria, laminati a caldo, in bisello semplice, dell'acciaieria francese Bonpertuis. Ciascuno degli elementi presenti nelle leghe conferisce alle lame caratteristiche particolari:

Carbonio (0,50% – 0,60%): Aumenta la durezza dell'acciaio in fase di tempra: valori intorno a 57° HRC assicurano alla lama un maggiore potere di taglio e una migliore tenuta del filo.

Azoto: L'introduzione di Azoto durante la colata permette di ottenere una maggiore durezza senza aumentare la percentuale di carbonio, migliorando la resistenza alla corrosione.

Cromo: Elemento indispensabile per conferire caratteristiche di inossidabilità.

Molibdeno: Migliora la temperabilità dell'acciaio contribuendo a scongiurare i difetti strutturali.

Vanadio: Conferisce all'acciaio una maggiore tenacità e rigidità.

STEELS

We only use simple bevel, hot-rolled stainless-steel from French steelworks Bonpertuis. Each element in the alloys grants our blades unique properties.

Carbon (0.50% – 0.60%): It increases the hardness of steel during quenching: values around 57 ° HRC provide to the blade more power cutting and better edge retention.

Nitrogen: The introduction of Nitrogen during casting allows to obtain a greater hardness without increasing the percentage of Carbon while improving corrosion resistance.

Chrome: indispensable element to confer characteristics of rust resistance.

Molybdenum: It improves the temperability of steel helping to avoid structural flaws.

Vanadium: It gives the steel greater toughness and strength.

MATERIALI DEL MANICO

I nostri manici sono realizzati con materie plastiche certificate, provenienti da fornitori qualificati. Ogni scelta è effettuata con estrema cura per garantire la massima qualità e la conformità alle normative di sicurezza. Ogni materiale utilizzato è sottoposto a rigorosi test per garantire la sua sicurezza e affidabilità nell'uso alimentare. La nostra selezione di materie plastiche certificate ci consente di offrire manici resistenti, duraturi e privi di rischi per la salute.

PLASTIC RAW MATERIALS

Our handles are manufactured with certified polymers from qualified suppliers. Each choice was taken with extreme care in order to guarantee maximum quality and compliance with safety regulations. Every material undergoes strict tests to guarantee safety and reliability in food processing. Our selection of certified polymers enables us to produce durable and robust handles that are free from health risks.

Polipropilene (PP): il polipropilene è un materiale estremamente resistente e combina un'eccellente rigidità con un'elevata resistenza agli urti. È adatto alla sterilizzazione e può essere utilizzato a temperature fino a 80-100°C.

Elastomero Termoplastico Vulcanizzato Santoprene (TPE-V):

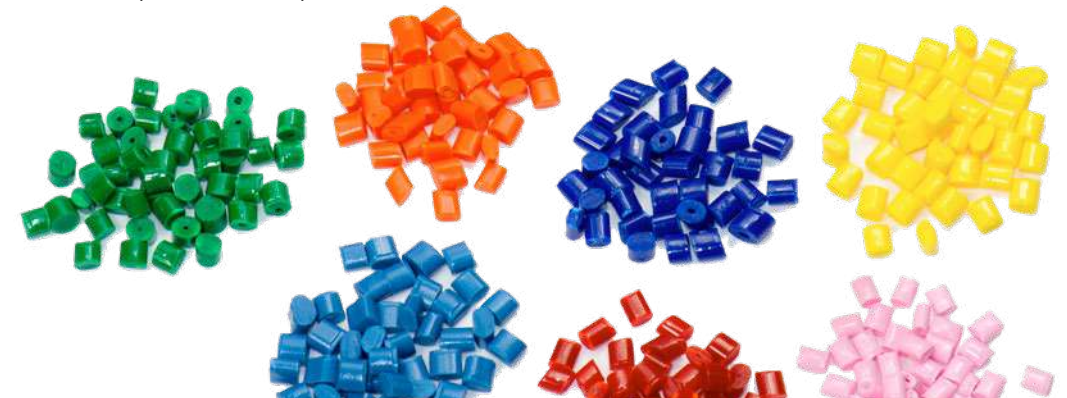
I TPE combinano la facilità di lavorazione dei termoplastici con le proprietà benefiche degli elastomeri. Sono estremamente flessibili su un'ampia gamma di temperature, molto forti e beneficiano di buona resistenza all'urto.

Poliossimetilene (POM): comunemente chiamata resina acetilica, offre una maggiore resistenza alla trazione, rigidità, resistenza allo scorrimento e una resistenza all'urto notevolmente superiore. La combinazione di queste eccellenti proprietà meccaniche in un unico materiale consente di ottenere manici più resistenti e precisi.

Polypropylene (PP): polypropylene is an extremely tough material that combines excellent stiffness with high impact-resistance; it is suitable for sterilization and can be used to up to 100°C.

Vulcanized thermoplastic elastomer Santoprene (TPE-V): TPE combines ease of manufacturing typical of thermoplastics with the properties of elastomers. TPEs are extremely flexible on a wide range of temperatures, they are very tough and have good impact resistance.

Polyoxymethylene (POM): commonly known as acetal resin it offers high tensile strength, stiffness, wear and impact resistance. The mix of these excellent mechanical properties in one material enables the manufacturing of durable and precise handles.

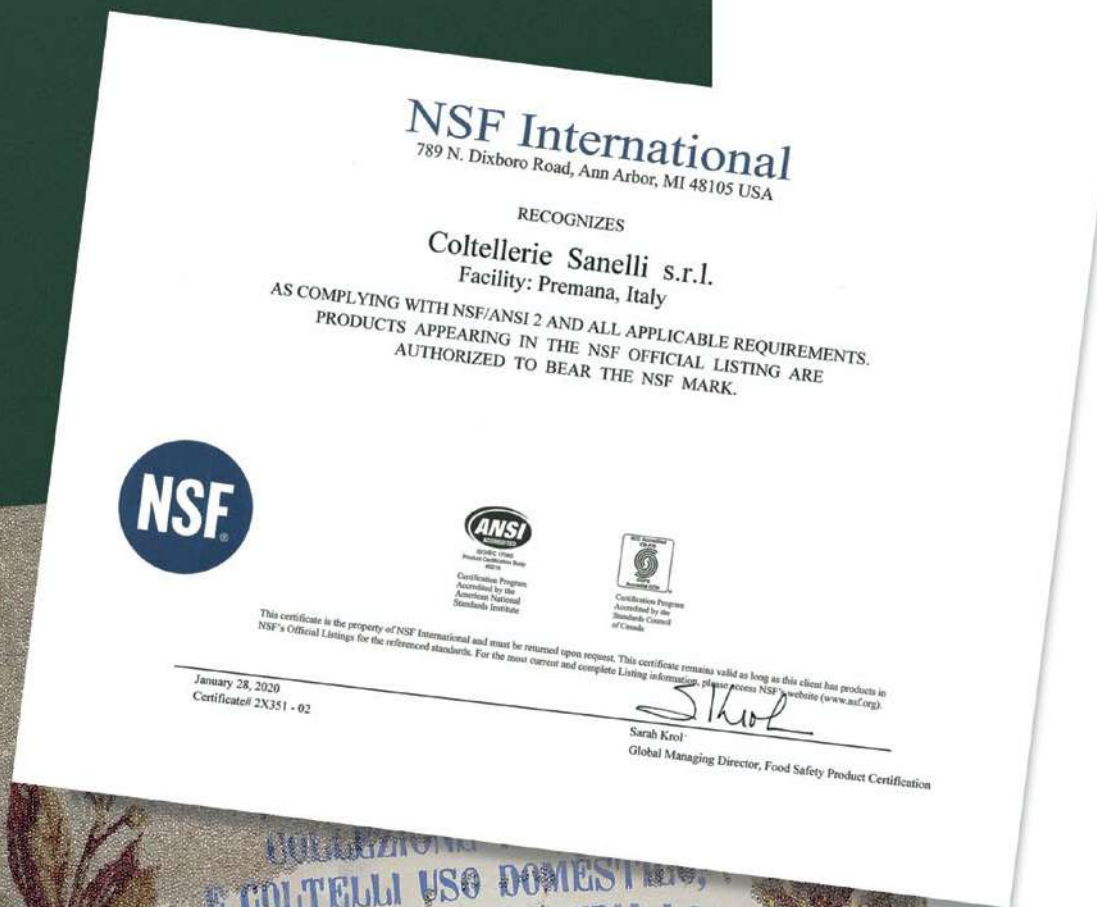


CERTIFICAZIONI

Le nostre certificazioni di prodotto e di processo riconosciute a livello internazionale sono il risultato di un duro lavoro e di una dedizione costante. Questi importanti riconoscimenti attestano che i nostri prodotti soddisfano gli standard più elevati dell'industria e rispondono alle rigide normative di sicurezza e qualità. Con queste certificazioni, possiamo garantire ai nostri clienti la conformità dei nostri prodotti ai rigorosi standard di qualità e sicurezza. Ciò dimostra la nostra determinazione a fornire un servizio affidabile e prodotti di altissima qualità, sia per i professionisti del settore che per gli appassionati di cucina.

CERTIFICATION

Our internationally acknowledged product and process certifications are the result of strenuous work and constant dedication. These important recognitions certify that our products are compliant with the highest industry standards and respondent to quality and safety regulations. These certifications are a testament to our mission to offer high quality and reliable products to both professionals and kitchen amateurs.



NSF International
National Science Foundation (NSF), è un ente americano di certificazione che verifica e certifica i prodotti per soddisfare precisi standard di salute pubblica e sicurezza. Il conferimento della prestigiosa certificazione NSF garantisce a pieno titolo, e con validità mondiale che tutti i prodotti contrassegnati hanno superato le severissime norme USA in materia di contatto con le sostanze alimentari. Per il conferimento della certificazione NSF, Sanelli ha aderito ad un programma che prevede prove, test e audits, dimostrando la capacità di realizzare prodotti in conformità a standards riconosciuti in relazione ai materiali, al design, e al processo di costruzione del prodotto.

NSF International
National Science Foundation (NSF) is an American certification body that verifies and certifies products to meet precise health and safety standards. The achievement of the prestigious NSF certification guarantees with worldwide validity that all the marked products comply with the strict USA regulations regarding food contact. To reach the target of the NSF certification Sanelli has joined a program that includes tests and audits demonstrating the ability to manufacture products in compliance with recognised standards regarding materials, design and production.



ISO 22000
Lo standard UNI EN ISO 22000 è applicato su base volontaria dagli operatori del settore alimentare in materia di sicurezza alimentare e analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP). Tale standard può essere adottato da tutti gli operatori della filiera alimentare, non solo direttamente coinvolti nel processo di produzione degli alimenti, ma anche indirettamente coinvolti. Esso si pone come punto di riferimento per gli operatori, permettendo l'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di igiene e sicurezza alimentare.

ISO 22000
UNI EN ISO 22000 standard is applied on a voluntary basis by food sector operators in the field of food safety, hazard analysis and critical control points (HACCP). This standard can be adopted by all operators in the food supply chain, not only the ones directly involved in the food production process, but also the ones who are involved indirectly. It acts as a reference point for operators, allowing the application of Community regulations on hygiene and food safety.



ISO 9001
La certificazione ISO 9001:2015 è la norma internazionale per i Sistemi di Gestione per la Qualità. Essa conferisce alla società che la consegue un valore aggiunto in termini di miglioramento continuo delle proprie prestazioni, offrendo a clienti e fornitori la garanzia di affidarsi ad un'impresa solida ed efficiente.

ISO 9001
ISO 9001:2015 certification is the international regulation for Quality Management Systems, it gives the company that achieves it an added value in terms of continuous improvement of its performance, offering customers and suppliers the certainty of relying on a solid and efficient company.

COLLABORAZIONI

Le collaborazioni rivestono un ruolo fondamentale nella promozione dell'educazione e della formazione, e la nostra presenza come collaboratori e partner delle migliori associazioni del settore culinario professionale e in numerose scuole alberghiere ne è un esempio tangibile. Crediamo profondamente nell'importanza della formazione e siamo impegnati a sostenere e incoraggiare i futuri protagonisti della cucina. Il nostro obiettivo è fornire loro basi solide, affinché possano portare avanti la prestigiosa tradizione italiana di ambasciatori del gusto in tutto il mondo. Questa sinergia tra professionisti del settore e istituzioni formative è essenziale per alimentare la passione per l'arte culinaria, coltivare talenti promettenti e garantire che la cultura gastronomica italiana continui a essere apprezzata e condivisa a livello internazionale. Attraverso queste preziose collaborazioni, costruiamo un futuro culinario brillante e ispiratore, preservando al contempo le radici culturali e valorizzando il patrimonio gastronomico italiano.

PARTNERSHIPS

Partnerships play a fundamental role in promoting training and education, our presence as partners of the best organizations in the professional culinary sector is the best example of this philosophy: we strongly believe in the importance of education, and we are committed to supporting and encouraging the future protagonists of the kitchen world; our purpose is to provide them with solid foundation to be ambassadors of the prestigious Italian culinary tradition worldwide. Sinergy between professionals and education institutions is the key to fuelling the passion for culinary culture, sustain promising talents and make sure that Italian culinary tradition continues to be appreciated and shared worldwide. Through these collaborations we build a bright and inspiring future while preserving tradition and enhancing the Italian gastronomic heritage.



N.I.M. Nazionale Italiana Macellai
La Nazionale italiana macellai (Nim) ha scelto Coltellerie Sanelli come partner tecnico per le prossime competizioni europee e mondiali. La Nazionale utilizzerà i coltelli della linea Premana Professional. La Nim è composta da un gruppo di importanti imprenditori del settore macelleria, che si sono uniti sia per scopi benefici sia per partecipare alle manifestazioni internazionali.

N.I.M. Italian National Butchers
The Italian national butchers team (Nim) has chosen Coltellerie Sanelli as technical partner for the upcoming European and World competitions. The national team will use the knives from the Premana Professional line. Nim is a group of important professionals in the butchery sector, who have joined together both for charitable purposes and to participate in international events.



F.I.C. Federazione Italiana Cuochi
La FIC è l'associazione nazionale dei Cuochi e di coloro che si dedicano all'attività culinaria professionale. Tutti i nostri prodotti hanno ottenuto l'approvazione della Federazione Italiana Cuochi. Il marchio "APPROVATO DALLA F.I.C." è riservato ai produttori di prodotti alimentari, attrezzature e per la ristorazione ed è concesso alle aziende che sottopongono un prodotto o una linea di prodotti all'analisi e controllo da parte di un'apposita Commissione.

F.I.C. Italian Federation of Chefs
FIC is the national association of chefs and those dedicated to professional culinary activity. All our products have reached the approval of the Italian federation of chefs. The "APPROVED BY FIC" trademark is reserved for producers of food products and quality tools and equipment for catering and is given to companies that request it and products to the analysis and control of a special commission.



N.I.C. Nazionale Italiana Cuochi
NIC è l'organo rappresentativo della FIC, ed è l'ambasciatrice dei cuochi e della cucina italiana in ogni competizione, in Italia e all'estero.

N.I.C. Italian National Chef team
NIC is the representative body of FIC and it is the ambassador of Italian chefs and cuisine in every competition: in Italy and abroad.



F.I.C. D.S.E. Federazione Italiana Cuochi Dipartimento solidarietà emergenze
Si occupa di pianificare e realizzare attività di ristorazione in località che si trovano in situazioni emergenziali.

F.I.C. D.S.E. Italian Federation of Chefs Emergency Solidarity Department
Is responsible for planning and implementing catering services in emergency situations.



EURO-TOQUES ITALIA
La comunità europea dei cuochi. Nella guida EuroToques Italia, sono presentati i più importanti Cuochi italiani attraverso le loro esperienze personali e i loro piatti. Euro Toques è l'unica associazione riconosciuta dalla commissione europea per la difesa della qualità degli alimenti.

EURO-TOQUES ITALIA
The European community of chefs. In the Euro Toques guide the most important Italian chefs are presented through their personal experiences and their own dishes. Euro Toques is the only association acknowledged by the European commission for the defence of food quality.



METRO ACADEMY
Una piazza interattiva, sia fisica che digitale, per arricchire le competenze dei professionisti dell'Ho.re.ca., in cui si realizzano diverse attività: show cooking con top Chef, cocktail session con illustri Bartender e masterclass con i METRO Academy Chef.

METRO ACADEMY
An interactive square, both physical and digital, to improve the skills of Ho.re.ca. professionals, where different activities are performed: show cookings with top chefs, cocktail sessions with distinguished bartenders and master classes with METRO Academy Chefs.



ACADEMIA BARILLA
Il centro d'eccellenza dedicato alla diffusione della Cultura Gastronomica Italiana, dove la Pasta è il principale ingrediente. Luogo di incontro per chef stellati e appassionati di cucina, in grado di offrire formazione, servizi ed organizzazione di eventi dedicati alla gastronomia.

ACADEMIA BARILLA
The center of excellence dedicated to the diffusion of Italian Gastronomic Culture, where Pasta is the main ingredient. A meeting place for starred chefs and cooking enthusiasts, capable of offering training, services and organization of gastronomic events.

CONOSCERE IL COLTELLO KNOW THE KNIFE

Stampato direttamente a caldo sulla parte posteriore della lama, a formare un corpo unico. Il manico della linea Premana Professional, a doppio stampaggio brevettato assicura una presa ergonomica.

Manico

Hot swaged directly on the rear part of the blade to create the uniform body. The handle of Premana Professional line with its patented double forming guarantees the ergonomic holding.

Handle

Marchio a laser

Contiene le seguenti informazioni:

Made in Italy

Marchio di fabbrica:

Sanelli Professional Stainless Steel

Caratteristiche dell'acciaio utilizzato:

X50 CR MO 14 oppure **X60 CR MO V 14**

Numero di lotto, identifica la tracciabilità del prodotto, garanzia di qualità: **lot 23105**

Codice identificativo dell'articolo: **316621**

e marchio di certificazione Americana **NSF**

Laser trademark

It contains the following information:

Made in Italy

Factory's trademark:

Sanelli Professional Stainless Steel

Characteristics of used steel:

X50 CR MO 14 or **X60 CR MO V 14**

Lot's number that identifies the product's tracing and its quality guarantee: **lot 23105**

Identification code of the item: **316621**

and American certification mark **NSF**

Costa

Parte superiore e più spessa della lama. A spigolo arrotondato, per una maggiore sicurezza nell'utilizzo.

Spine

The top of the knife and the thickest part of the blade. It has got a rounded edge for better safety in use.

Punta

Parte terminale della lama. Appuntita o arrotondata, secondo i modelli.

Point

The end of the blade. Pointed or rounded according to the models.

1 Testa del manico

Rigonfiamento posto alla fine del manico, che assicura la presa e impedisce al coltello di scivolare.

Butt or handle head

Swelling part at the end of the handle that guarantees the holding and prevents knife's slipping.

3 Guardia

Parte del manico che impedisce alla mano di scivolare sulla lama.

Guard

The part of the handle that prevents slipping of the hand on the blade.

5 Tallone

Parte in coda della lama. A seconda dei modelli può essere sporgente oppure inserita nella guardia.

Heel

The part at the end of the blade. According to the models it can be projecting or integrated in the guard.

6 Tagliente o bisello

Parte della lama a V. Tutti i coltelli Sanelli hanno il tagliente in forma convessa, ottenuta con affilatura a mano.

Tip or chamfer

The V form of the blade. All Sanelli's knives have got a convex tip thanks to handmade sharpening.

7 Filo

La parte più tagliente del bisello.

Edge

The sharpest part of the chamfer.

9 Olivatura

Dove prevista, ha lo scopo di non far aderire la fetta alla lama.

Olive forming

If provided it's destined to avoid slices' sticking to the blade.

FORMA E FUNZIONE

La vasta produzione di articoli da taglio e accessori si rivolge ai professionisti che operano nella ristorazione nell'industria alimentare fino al tessile e all'arredamento. Con la stessa cura e con gli stessi standard qualitativi vengono prodotti anche numerosi articoli destinati all'uso domestico. Come per una ricetta è fondamentale una scelta sapiente degli ingredienti, così per la sua preparazione è indispensabile utilizzare gli strumenti giusti. Nella gamma di prodotti Sanelli ogni professionista, ogni appassionato, ogni amatore, può trovare il prodotto più consono alle proprie esigenze. Trinciare, filettare, tritare, farcire, spalmare, ritagliare: tutto è possibile con i coltelli, le spatole, le forbici e gli accessori che Sanelli ha creato e crea ogni giorno, cercando di interpretare il gusto e i desideri di chi pretende il meglio dai propri strumenti. Oltre alla coltelleria che può contare su oltre 100 tipi di lame, Sanelli produce forbici, accessori professionali e da cucina, e presenta una vasta serie di articoli a completamento della gamma.

FORM AND FUNCTION

The large production of articles by cutting and accessories is aimed at professionals working in catering, food industry up to the textile and furnishing. With the same care, and the same quality standards, are also produced several tools for domestic use. As for a basic recipe is fundamental the wise choice of ingredients, so for its preparation is essential to use the right tools. In the range of Sanelli products every professional, every fan, every amateur, can find the product that best suits its needs.

To carve, fillet, chop, stuff, spread, crop: everything is possible with knives, spatulas, scissors and accessories that Sanelli created and produce every day, trying to interpret the taste and desires of those who expect the best from their instruments.

In addition to the cutlery with a workforce of over 100 kinds of knives, Sanelli produces scissors, professional kitchen accessories and has a wide range of supplies to complete every professional requirement.

SI
YES**MANTIENI IL COLTELLO AFFILATO**

Utilizza l'acciaino.
In alternativa affidati ad un arrotino specializzato che utilizzi mole ad acqua

KEEP THE KNIFE SHARP

Use the sharpening steel. Otherwise rely on a specialized knife grinder who uses water grinders

NO!

NON USARE IL COLTELLO IN MODO IMPROPRIO!

Un coltello non è uno scalpello, una leva o un cacciavite

DON'T USE THE KNIFE IN AN INAPPROPRIATE WAY!

The knife is not a chisel, a lever or a screwdriver

LAVAGGIO A MANO

Ti consigliamo il lavaggio a mano, e l'asciugatura con un panno morbido

HAND WASHING

We recommend hand washing, and drying with a soft cloth

SI
YESUSO E
MANUTENZIONE

UTILIZZO Ogni utensile è costruito per un uso specifico. Non utilizzare per altre lavorazioni. Evitare l'utilizzo come leva, o per qualsiasi uso non culinario. Evitare in particolare l'uso per il taglio di materiali inappropriati quali legno, filo di ferro, alluminio. Lavare prima dell'uso.

PULIZIA E' consigliabile il lavaggio a mano, con i normali detergenti domestici, avendo cura di togliere tutti i residui che facilmente rimangono sulla lama in prossimità del manico. Bisogna prestare particolare attenzione alla pulizia dopo l'utilizzo con sostanze corrosive (es. cloruro di sodio). In generale tutti i liquidi organici possono diventare dannosi se il contatto si prolunga per molte ore.

AFFILATURA DEI COLTELLI I coltelli in acciaio al cromo-molibdeno si mantengono affilati a lungo. Tuttavia si consiglia di eseguire periodicamente l'affilatura con l'acciaino: passare l'acciaino sul filo del coltello mantenendo un angolo di incidenza non superiore a 20°. Tutti gli affilatoi sono magnetizzati per trattenere il materiale risultante dall'affilatura ed evitare che contaminino i prodotti alimentari.

USE AND MAINTENANCE

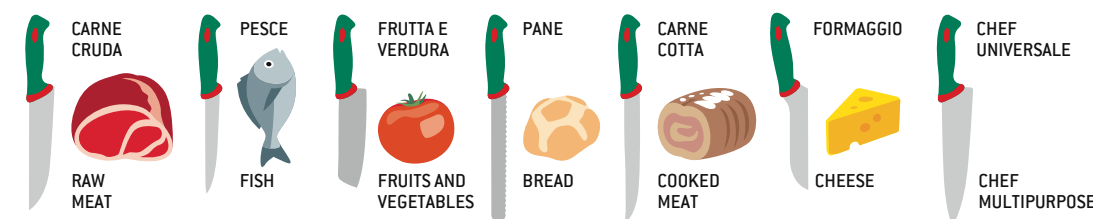
USE: each model of tool is made for a specific purpose. Do not use for anything else than food. Different uses may cause injury. In particular, do not use them to cut hard materials such as wood, metal wire, aluminium. Wash before use.

CLEANING: we suggest you to handwash this tool with ordinary household detergents. Make sure that you remove all the debris that easily accumulates on the blade in the area near the handle: take special care to clean your tool well after using them in contact with corrosive substances (sodium chloride). In general, all organic liquids are potentially harmful if left in contact with the blade for many hours.

SHARPENING: steel knives with chrome-molybdenum keep their sharpness for a long period of time. Nevertheless it is advisable to sharpen them periodically: rub the cutting edge with a sharpener, with an angle of incidence of 20° maximum. All knife sharpeners are magnetized in order to retain sharpening particles and avoiding contamination of food.

Utilizza il coltello solo per il suo uso specifico.

Use the knife only for its specific use.





LINEA
PREMANA
PROFESSIONAL

LINEA PREMANA PROFESSIONAL



La linea Premana Professional nasce dalla volontà di Sanelli di offrire agli utilizzatori un prodotto sicuro, ergonomico e che dura nel tempo.

Questa linea è stata realizzata e **brevettata nel 1985** in collaborazione con il Politecnico di Milano. Diversi studi hanno permesso di realizzare un coltello dal **manico ergonomico**, che ancora oggi riesce a risolvere i problemi che si presentano a chi usa quotidianamente questi strumenti di lavoro.

La linea Premana è stata la prima linea al mondo ad avere un **manico in doppio stampaggio**, formato da un nucleo di polipropilene colato a caldo sul codolo del coltello e rivestito successivamente da uno strato esterno di Santoprene. Grazie alle caratteristiche di quest'ultimo, il manico risulta più morbido al tatto e rende l'impugnatura antiscivolo.

Negli anni la qualità del manico è stata migliorata grazie all'aggiunta della **protezione antibatterica Biomaster**.

Le lame della linea Premana sono in **acciaio inox laminato a sezione conica** specifico per la coltelleria professionale prodotto delle acciaierie Bonpertuis, un acciaio speciale che offre prestazioni sopra la media in termini di qualità, taglio, tenuta del filo e praticità nella riaffilatura. Per ottenere risultati impeccabili le lame vengono ancora oggi affilate a mano una ad una dai nostri artigiani specializzati.

La vastità dell'assortimento e le caratteristiche uniche della linea Premana, rendono i coltelli Sanelli insostituibili alleati in cucina.



PREMANA PROFESSIONAL LINE

The Premana Professional line was conceived after Sanelli's desire to offer users a safe, ergonomic and long-lasting product.

This product line was designed and patented in 1985 in collaboration with the Politecnico di Milano university. Several studies have made it possible to create knives with an ergonomic handle that can still solve the problems of those who use these tools daily.

The Premana Professional line was the first in the world to use a double-moulded handle with a Polypropylene core directly cast onto the tang and subsequently covered with a Santoprene layer; The unique properties of the latter polymer make the handle soft and non-slip.

Over the years the quality of the handle has been improved with the addition of Biomaster antibacterial protection.

The blades are made with laminated stainless steel with conical-section, specific for cutlery and produced by Bonpertuis steelworks; this special steel guarantees above-average performances in terms of quality, cutting, edge retention and ease of resharpening.

In order to obtain flawless results our specialized craftsman still hand-sharpen every single blade.

The breadth of the range and the unique features of the Premana line make Sanelli knives irreplaceable partners in the kitchen.



CARATTERISTICHE PRINCIPALI MAIN FEATURES

Lame

- Elevata durezza (54-56 HRC).
- Buona flessibilità.
- Elevato potere tranciante.
- Ogni lama è affilata a mano.
- Filo a profilo convesso, particolarmente studiato per uso professionale, garanzia di lunga durata.

Blades

- Resistant hardness (54-56 HRC).
- Good flexibility.
- High cutting power.
- Each blade is sharpened by hand.
- Convex edge shape, especially designed for professional use, warranty of long edge life.

Manici

Design ergonomico esclusivo del manico. Frutto di particolari studi effettuati presso qualificati Istituti Universitari (unità di ricerca denominata EPM: Ergonomia della Postura e del Movimento presso il Politecnico di Milano) e convalidati da prove sperimentali computerizzate.

Handles

Exclusive ergonomic handle design, result of special studies carried out at qualified University Institutes (a research unit named EPM: Ergonomics of Posture and Movement at the Milan Polytechnic) and tested by computerized experimental tests.

BIOMASTER

PROTEZIONE ANTIBATTERICA

SAFE SICURA ANTIBACTERIAL PROTECTION

Sanelli e Biomaster, hanno sviluppato una protezione antibatterica permanente per i manici dei coltelli della linea Premana, mediante l'impiego di ioni d'argento.



- Biomaster è un additivo a base di ioni d'argento, inorganico, idoneo per il conferimento di caratteristiche antibatteriche alle materie plastiche.
- L'additivo Biomaster, fornisce un rilascio di ioni d'argento, che inibisce in modo sicuro la crescita microbica già dai primi minuti, arrivando ad una inibizione pressoché totale nelle 24 ore. Una volta incorporato in un prodotto, Biomaster ne diventa parte integrante fornendo una protezione antimicrobica sicura, efficace ed inesauribile.
- Gli ioni d'argento inibiscono la crescita dei batteri nocivi bloccandone la replicazione attraverso meccanismi battericidi.
- Biomaster è incredibilmente resistente, di lunga durata ed eccezionalmente attivo.
- Biomaster è efficace in tutte le applicazioni, ed è aggiunto direttamente nella miscela plastica del TPE nella fase del processo produttivo, offrendo efficacia antibatterica permanente per tutta la vita del manico del coltello.

- Gli ioni d'argento sono una sostanza inorganica, non subiscono alcuna diluizione o perdita di attività col passare del tempo, rimanendo sempre attivi all'interno del prodotto nel quale sono stati inseriti. Pertanto l'azione di rilascio del suo principio attivo, garantisce la massima efficacia per tutta la vita del prodotto (manico).
- Test di laboratorio hanno dimostrato che Biomaster, inserito nei manici dei coltelli Sanelli Linea Premana Professional, è efficace nella eradicazione microbiologica permanente di Escherichia Coli e Staphylococcus Aureus (MRSA) in misura del 99,7% ottenendo la certificazione ISO22196:2011.



BIOMASTER

Sanelli and Biomaster, have developed permanent antibacterial protection for Premana line knives handles, using silver ions.

- Biomaster is an additive based on silver ions, inorganic, suitable for the provision of anti-bacterial characteristics to plastics.
- Biomaster additive, provides a release of silver ions, which inhibits securely microbial growth since the early minutes, reaching a nearly complete inhibition in 24 hours. Once incorporated into a product, Biomaster becomes an integral part of providing a safe antimicrobial protection, efficient and inexhaustible.
- Silver ions inhibit the growth of harmful bacteria by blocking replication through bactericidal mechanisms.

- Biomaster is incredibly durable, long-lasting and exceptionally active.
- Biomaster is effective in all applications, and is directly added to the TPE plastic mix in the production process phase, offering permanent antibacterial effectiveness throughout the life of the knife handle.
- Silver ions are an inorganic substance, they do not undergo any dilution or loss of activity over time, while remaining active in the product in which they are inserted. Therefore, the release action of its active ingredient guarantees maximum effectiveness throughout the life of the product (handle).
- Laboratory tests proved that Biomaster, inserted in the Sanelli handles of the Premana Professional Line knives, is effective in permanent microbiological eradication of Escherichia coli and Staphylococcus Aureus (MRSA) to > 99.7% obtaining the ISO22196: 2011 certification.

100616 **Francese**
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
16 cm



100618 **Francese**
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
18 cm



100622 **Francese**
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
22 cm



100627 **Francese**
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
27 cm



100633 **Francese**
Butcher
Boucher
Lama/blade/lame
33 cm



103622 **Francese seghettato**
Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé
Lama/blade/lame
22 cm



103633 **Francese seghettato**
Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé
Lama/blade/lame
33 cm



101618 **Danese**
Legging
Dépecer
Lama/blade/lame
18 cm



102620 **Affettare**
Slicing
Trancheur
Lama/blade/lame
20 cm



102624 **Affettare**
Slicing
Trancheur
Lama/blade/lame
24 cm



102628 **Affettare**
Slicing
Trancheur
Lama/blade/lame
28 cm



102633 **Affettare**
Slicing
Trancheur
Lama/blade/lame
33 cm



102636 **Affettare**
Slicing
Trancheur
Lama/blade/lame
36 cm



104622 **Largo**
Pig skinning
Lame large
Lama/blade/lame
22 cm



104615 Sventrare curvo
Curved gut
Tripier courbe

Lama/blade/lame
15 cm



105615 Sventrare dritto
Straight gut
Tripier droit

Lama/blade/lame
15 cm



106614 Scannare
Sticking
Saigner / Denerveur

Lama/blade/lame
14 cm



106618 Scannare
Sticking
Saigner / Denerveur

Lama/blade/lame
18 cm



106622 Scannare
Sticking
Saigner / Denerveur

Lama/blade/lame
22 cm



107616 Filettare pesce
Flex. fillet knife
Filet de sole

Lama/blade/lame
16 cm



107618 Filettare pesce
Flex. fillet knife
Filet de sole

Lama/blade/lame
18 cm



107622 Filettare pesce
Flex. fillet knife
Filet de sole

Lama/blade/lame
22 cm



108616 Disosso Emilia
Boning
Désosser

Lama/blade/lame
16 cm



109613 Disosso curvo stretto
Curved boning
Dépouiller

Lama/blade/lame
13 cm



109613F Disosso curvo stretto FLEX
Curved boning flexible
Dépouiller flexible

Lama/blade/lame
13 cm



109615 Disosso curvo stretto
Curved boning
Dépouiller

Lama/blade/lame
15 cm



109615F Disosso curvo stretto FLEX
Curved boning flexible
Dépouiller flexible

Lama/blade/lame
15 cm



109616 Disosso curvo
Curved boning
Dépouiller

Lama/blade/lame
16 cm



110612 Disosso
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
12 cm



110614 Disosso
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
14 cm



110616 Disosso
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
16 cm



110618 Disosso
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
18 cm



111616 Disosso flessibile
Narrow boning flexible
Boucher fin flexible
Lama/blade/lame
16 cm



112628 Colpo
Heavy knife
Battre poids
Lama/blade/lame
28 cm



113628 Mezzo colpo
Half heavy knife
Demis poids
Lama/blade/lame
28 cm



360622 Acciaino
Sharpening steel
Fusil à aiguiser
Lama/blade/lame
22 cm



114630 Acciaino
Sharpening steel
Fusil à aiguiser
Lama/blade/lame
30 cm



116630 Acciaino ovale
Oval sharpening steel
Fusil à aiguiser oval
Lama/blade/lame
30 cm



126620 Cannula per disossare prosciutto
Ham boner
Désosser jambon
Lama/blade/lame
20 cm



117612 Scuoiare
Skinning
Dépouiller
Lama/blade/lame
12 cm



118626 Scimitarra Olivata
Indented scimitar
Cimeterre alveolé
Lama/blade/lame
26 cm



118630 Scimitarra Olivata
Indented scimitar
Cimeterre alveolé
Lama/blade/lame
30 cm



119620 Scimitarra XL
Scimitar XL
Cimeterre XL
Lama/blade/lame
20 cm



119626 Scimitarra XL
Scimitar XL
Cimeterre XL
Lama/blade/lame
26 cm



119630 Scimitarra XL
Scimitar XL
Cimeterre XL
Lama/blade/lame
30 cm



303623 Scimitarra
Scimitar
Cimeterre
Lama/blade/lame
23 cm



300624 **Arrosto**
Roast
Rôti
Lama/blade/lame
24 cm



302624 **Pane**
Bread
Pain
Lama/blade/lame
24 cm



302632 **Pane**
Bread
Pain
Lama/blade/lame
32 cm



302637 **Pane**
Bread
Pain
Lama/blade/lame
37 cm



303626 **Pasticciere**
Pastry
Pâtissier
Lama/blade/lame
26 cm



304628 **Strettissima**
Salmon slicing
Saumon
Lama/blade/lame
28 cm



305631 **Salmone olivato**
Indented salmon
Saumon alveolé
Lama/blade/lame
31 cm



306624 **Prosciutto**
Ham
Jambon
Lama/blade/lame
24 cm



306632 **Prosciutto**
Ham
Jambon
Lama/blade/lame
32 cm



306637 **Prosciutto**
Ham
Jambon
Lama/blade/lame
37 cm



307625 **Ciocolato lama seghettata**
Chocolate serrated edge
Chocolat lame dentelée
Lama/blade/lame
25 cm



311630 **Salato lama seghettata**
Wide serrated edge
Charcuterie lame dentelée
Lama/blade/lame
30 cm



308625 **Pasta**
Dough
Pâtes
Lama/blade/lame
25 cm



308641 **Salato largo**
Wide salami
Charcuterie large
Lama/blade/lam
41 cm



309636 Formaggio 2 manici
Twin-handed cheese
Fromage deux manches
Lama/blade/lame
36 cm



310630 Salato
Salami slicing
Charcuterie
Lama/blade/lame
30 cm



310633 Salato
Salami slicing
Charcuterie
Lama/blade/lame
33 cm



312618 Cucina
Cook's
Chef
Lama/blade/lame
18 cm



312620 Cucina
Cook's
Chef
Lama/blade/lame
20 cm



312624 Cucina
Cook's
Chef
Lama/blade/lame
24 cm



312630 Cucina
Cook's
Chef
Lama/blade/lame
30 cm



312621 Trinciante
Chef
Chef
Lama/blade/lame
21 cm



316621 Trinciante olivato
Indented chef
Chef alveolé
Lama/blade/lame
21 cm



317621 Trinciante seghettato
Chef serrated edge
Chef lame dentelé
Lama/blade/lame
21 cm



312625 Trinciante
Chef
Chef
Lama/blade/lame
25 cm



316625 Trinciante olivato
Indented chef
Chef alveolé
Lama/blade/lame
25 cm



317625 Trinciante seghettato
Chef serrated edge
Chef lame dentelé
Lama/blade/lame
25 cm



313618 Giapponese
Japanese
Japonais
Lama/blade/lame
18 cm



315618 **Giapponese olivato**
Indented japanese
Japonaïs alveolé
Lama/blade/lame
18 cm



314622 **Cinese**
Wok
Chinois
Lama/blade/lame
22 cm



317616 **Smile**
Smile
Smile
Lama/blade/lame
16 cm



320618 **Pesto**
Hashing
Hacher
Lama/blade/lame
18 cm



322616 **Falcetta**
Kitchen cleaver
Couperet
Lama/blade/lame
16 cm



Santoku
Santoku
Santoku
Lama/blade/lame
16 cm



385616 **Santoku olivato**
Indented Santoku
Santoku alveolé
Lama/blade/lame
16 cm



381616 **Deba**
Deba
Deba
Lama/blade/lame
16 cm



382624 **Yanagi ba**
Yanagi ba
Yanagi ba
Lama/blade/lame
24 cm



383618 **Nakiri**
Nakiri
Nakiri
Lama/blade/lame
18 cm



384616 **Pizza seghettato**
Pizza serrated edge
Pizza dentelé
Lama/blade/lame
16 cm



337608 **Pizza**
Pizza
Pizza
Lama/blade/lame
8 cm



324607 **Spelucchino**
Paring
D'Office
Lama/blade/lame
7 cm



324610 **Spelucchino**
Paring
D'Office
Lama/blade/lame
10 cm



324612 **Spelucchino**
Paring
D'Office

Lama/blade/lame
12 cm



335611 **Spelucchino Microseghettato**
Paring micro-serrated edge
D'Office micro-dentelée

Lama/blade/lame
11 cm



333608 **Petty**
Petty
Petty

Lama/blade/lame
8 cm



325610 **Petty**
Petty
Petty

Lama/blade/lame
10 cm



327612 **Costata**
Steak
Bifsteck

Lama/blade/lame
12 cm



329612 **Pomodoro**
Tomato
Tomate

Lama/blade/lame
12 cm



330606 **Verdura**
Vegetable
Légumes

Lama/blade/lame
6 cm



331609 **Apriostriche**
Oyster opener
Ouvre Huitres

Lama/blade/lame
9 cm



332603 **Castagna**
Chestnut
Châtaigne

Lama/blade/lame
3 cm



336612 **Formaggio 2 punte**
Cheese - two tips
Fromage deux pointes

Lama/blade/lame
12 cm



339611 **Agrumi**
Citrus
Agrumes

Lama/blade/lame
11 cm



341611 **Snack**
Spreading
Snack

Lama/blade/lame
11 cm



342607 **Pelapatate**
Potato
Éplucheur pommes de terre

Lama/blade/lame
7 cm



364633 **Forchettone forgiato**
Forged carving fork
Fourchette de chef

Lama/blade/lame
33 cm



367633 **Forchettone curvo**
Carving fork
Fourchette de chef courbe

Lama/blade/lame
33 cm



368626 **Spatola hamburger**
Hamburger spatula
Spatule hamburger
Mis/meas/mes
26 cm



369616 **Spatola fritto stretta**
Frying spatula
Spatule à frit
Mis/meas/mes
16 cm



369617 **Spatola fritto**
Frying spatula
Spatule à frit
Mis/meas/mes
17 cm



370612 **Spatola lasagne**
"Lasagne" spatula
Spatule "lasagne"
Mis/meas/mes
12 cm



370615 **Spatola lasagne**
"Lasagne" spatula
Spatule "lasagne"
Mis/meas/mes
15 cm



371616 **Spatola cucina**
Kitchen spatula
Spatule de cuisine
Mis/meas/mes
16 cm



372615 **Spatola torta**
Cake spatula
Spatule à gâteau
Mis/meas/mes
15 cm



372616 **Spatola cheesecake**
Cheesecake spatula
Spatule cheesecake
Mis/meas/mes
16 cm



373622 **Spatola cuoco piegata**
Offset spatula
Spatule de chef coudée
Mis/meas/mes
22 cm



373627 **Spatola cuoco piegata**
Offset spatula
Spatule de chef coudée
Mis/meas/mes
27 cm



373630 **Spatola cuoco piegata**
Offset spatula
Spatule de chef coudée
Mis/meas/mes
30 cm



374618 **Spatola cuoco**
Sauce spatula
Spatule à sauce
Mis/meas/mes
18 cm



374622 **Spatola cuoco**
Sauce spatula
Spatule à sauce
Mis/meas/mes
22 cm



374627 **Spatola cuoco**
Sauce spatula
Spatule à sauce
Mis/meas/mes
27 cm



374630 **Spatola cuoco**
Sauce spatula
Spatule à sauce
Mis/meas/mes
30 cm



374635 **Spatola cuoco**
Sauce spatula
Spatule à sauce
Mis/meas/mes
35 cm



375610 **Spatola pizza**
Pizza spatula
Spatule "pizza"
Mis/meas/mes
10 cm



375618 **Spatola torta seghettata**
Serrated cake spatula
Spatule gâteau dentelée
Mis/meas/mes
18 cm



376612 **Spatola crema**
Cream spatula
Spatule crème
Mis/meas/mes
12 cm



377630 **Spatola cuoco seghettata:**
Serrated cook's spatula
Spatule gâteau dentelée
Mis/meas/mes
30 cm



379614 **Spatola griglia**
Grill spatula
Spatule grill
Mis/meas/mes
14 cm



432611 **Formaggio Pavia**
Parmesan cheese
Fromage Parmesan
Lama/blade/lame
11 cm



442622 **Formaggio tenero**
Soft cheese
Fromage tendre
Lama/blade/lame
22 cm



443618 **Formaggio zancato**
Restaurant cheese
Fromage restaurant
Lama/blade/lame
18 cm



444618 **Formaggio 2 punte**
Cheese - two tips
Fromage deux pointes
Lama/blade/lame
18 cm



388621 **Forbice cucina inox**
Stainless steel kitchen scissor
Ciseaux cuisine inox
Lama/blade/lame
21 cm



661603 3 pz. Verdura
3 pcs. Vegetable
3 pcs. Légumes
Lama/blade/lame
6 cm



662603 3 pz. Spelucchino / Pomodoro / Verdura
3 pcs. Paring / Tomato / Vegetable
3 pcs. D'Office / Tomato / Légumes
Lama/blade/lame
12-10-6 cm



663603 3 pz. Spelucchino liscio
3 pcs. Paring
3 pcs. D'Office
Lama/blade/lame
10 cm



664603 3 pz. Pomodoro
3 pcs. Tomato
3 pcs. Tomate
Lama/blade/lame
12 cm



665603 3 pz. Spelucchino 7-10-12 cm
3 pcs. Paring
3 pcs. D'Office
Lama/blade/lame
7-10-12 cm



666606 6 pz. Costata
6 pcs. Steak
6 pcs. Bifsteck
Lama/blade/lame
12 cm





LINEA
SKIN

LINEA SKIN



La linea Skin abbina la comprovata alta qualità delle lame Sanelli, in **acciaio inox laminato a sezione conica**, ad un manico totalmente innovativo.

Oltre ad aver progettato un manico dalla forma ergonomica, abbiamo studiato una **tecnica di texturizzazione** della superficie del materiale per rendere l'impugnatura sicura e confortevole, annullando la sensazione di rigidità del polipropilene (PP).

Tutti i materiali che utilizziamo per produrre i nostri coltelli sono sottoposti a rigidi controlli per rispettare le severe norme igieniche e di contatto con le sostanze alimentari, ottenendo anche per la linea Skin un prodotto all'avanguardia.

Una linea completa, che grazie **all'ottimo rapporto qualità/prezzo** è l'ideale per ogni tipologia di cucina, professionale o casalinga.

SKIN LINE

The Skin line combines the proven quality of Sanelli's conical section laminated stainless-steel blades with an innovative handle. In addition to developing an ergonomically shaped handle we have studied a surface texturing technique that makes the grip safe and comfortable while eliminating the hard feeling of Polypropylene. All of the materials used in our production are subjected to controls to comply with strict hygiene and food contact regulations resulting in a cutting-edge product. The extensive range of the Skin line together with its excellent value for money make it a perfect fit in any professional or domestic kitchen.

Colori disponibili secondo Normativa HACCP
Available colors according HACCP standards

- nero / black
- bianco / white
- rosso / red
- giallo / yellow
- blu / blue
- verde / green

GRIP
texture

CARATTERISTICHE PRINCIPALI MAIN FEATURES

Lame SKIN

- Acciaio inox Bonpertuis specifico per coltelleria.
- Elevata durezza (54-56 HRC).
- Ottima flessibilità.
- Elevato potere tranciante.
- Filo a profilo convesso, controllato artigianalmente. Particolarmente studiato per uso professionale, garanzia di lunga durata.

SKIN Blades

- Bonpertuis stainless steel specific for cutlery.
- High hardness (54-56 HRC).
- Excellent flexibility.
- High cutting power.
- Convex cutting-edge, hand-checked. Particularly designed for professional use, long life guarantee.

Manici SKIN

- Innovativa miscela di polipropilene.
- Design ergonomico esclusivo.
- Texturizzazione superficie a rugosità calibrata per una presa sicura.

SKIN Handles

- New mix of polypropylene.
- Exclusive ergonomic design.
- Surface texturization with calibrated roughness for a safe grip.



100214 **Spatola cuoco**
Sauce spatula
Spatule à sauce

Mis/meas/mes
30 cm



100216 **Francese**
Butcher
Boucher

Lama/blade/lame
16 cm



100218 **Francese**
Butcher
Boucher

Lama/blade/lame
18 cm



100222 **Francese**
Butcher
Boucher

Lama/blade/lame
22 cm



100227 **Francese**
Butcher
Boucher

Lama/blade/lame
27 cm



100233 **Francese**
Butcher
Boucher

Lama/blade/lame
33 cm



101218 **Danese**
Butcher
Boucher

Lama/blade/lame
18 cm



102220 **Affettare**
Slicing
Trancheur

Lama/blade/lame
20 cm



102224 **Affettare**
Slicing
Trancheur

Lama/blade/lame
24 cm



102228 **Affettare**
Slicing
Trancheur

Lama/blade/lame
28 cm



102236 **Affettare**
Slicing
Trancheur

Lama/blade/lame
36 cm



103222 **Francese seghettato**
Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé

Lama/blade/lame
22 cm



103233 **Francese seghettato**
Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé

Lama/blade/lame
33 cm



104215 **Sventrare curvo**
Curved gut
Tripier courbe

Lama/blade/lame
15 cm



105215 **Sventrare dritto**
Straight gut
Tripier droit

Lama/blade/lame
15 cm



106218 **Scannare**
Sticking
Soigner / Denerveur

Lama/blade/lame
18 cm



107216 **Filettare**
Flex. fillet knife
Filet de sole

Lama/blade/lame
16 cm



107218 **Filettare**
Flex. fillet knife
Filet de sole

Lama/blade/lame
18 cm



107222 **Filettare**
Flex. fillet knife
Filet de sole

Lama/blade/lame
22 cm



108216 **Disosso Emilia**
Boning
Désosser

Lama/blade/lame
16 cm



109213 **Disosso curvo stretto**
Curved boning
Dépouiller

Lama/blade/lame
13 cm



109213F **Disosso curvo stretto FLEX**
Curved boning flexible
Dépouiller flexible

Lama/blade/lame
13 cm



109215 **Disosso curvo stretto**
Curved boning
Dépouiller

Lama/blade/lame
15 cm



109215F **Disosso curvo stretto FLEX**
Curved boning flexible
Dépouiller flexible

Lama/blade/lame
15 cm



109216 **Disosso curvo**
Curved boning
Dépouiller

Lama/blade/lame
16 cm



110212 **Disosso**
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
12 cm



110214 **Disosso**
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
14 cm



110216 **Disosso**
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
16 cm



110218 **Disosso**
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
18 cm



111216 **Disosso flessibile**
Boning flexible
Boucher flexible

Lama/blade/lame
16 cm



112228 **Colpo**
Heavy knife
Battre

Lama/blade/lame
28 cm



360220 **Acciaino**
Sharpening steel
Fusil à aiguiser

Lama/blade/lame
20 cm



360225 **Acciaino**
Sharpening steel
Fusil à aiguiser

Lama/blade/lame
25 cm



114230 **Acciaino**
Sharpening steel
Fusil à aiguiser

Lama/blade/lame
30 cm



126220 **Cannula**
Ham boner
Désosser jambon

Lama/blade/lame
20 cm



300224 **Arrosto**
Roast
Rôti

Lama/blade/lame
24 cm



302224 **Pane**
Bread
Pain

Lama/blade/lame
24 cm



302232 **Pane**
Bread
Pain

Lama/blade/lame
32 cm



302237 **Pane**
Bread
Pain

Lama/blade/lame
37 cm



117212 **Scuoicare**
Skinning
Dépouiller

Lama/blade/lame
12 cm



303223 **Scimitarra**
Scimitar
Cimeterre

Lama/blade/lame
23 cm



118226 **Scimitarra Olivata**
Indented scimitar
Cimeterre alveolé

Lama/blade/lame
26 cm



118230 **Scimitarra Olivata**
Indented scimitar
Cimeterre alveolé

Lama/blade/lame
30 cm



119220 **Scimitarra XL**
Scimitar XL
Cimeterre XL

Lama/blade/lame
20 cm



119226 **Scimitarra XL**
Scimitar XL
Cimeterre XL

Lama/blade/lame
26 cm



119230 **Scimitarra XL**
Scimitar XL
Cimeterre XL

Lama/blade/lame
30 cm



304228 **Strettissima**
Salmon slicing
Saumon

Lama/blade/lame
28 cm



305231 **Salmone olivato**
Indented salmon
Saumon alveolé

Lama/blade/lame
31 cm



306224 **Prosciutto**
Ham
Jambon

Lama/blade/lame
24 cm



306232 **Prosciutto**
Ham
Jambon

Lama/blade/lame
32 cm



306237 **Prosciutto**
Ham
Jambon

Lama/blade/lame
37 cm



308225 **Pasta**
Pasta
Pasta

Lama/blade/lame
25 cm



307225 **Ciocolato lama seghettata**
Chocolate serrated edge
Chocolat lame dentelée

Lama/blade/lame
25 cm



311230 **Ciocolato lama seghettata**
Chocolate serrated edge
Chocolat lame dentelée

Lama/blade/lame
30 cm



310230 **Salato**
Salami slicing
Charcuterie

Lama/blade/lame
30 cm



310246 **Salato**
Salami slicing
Charcuterie

Lama/blade/lame
46 cm



309230 **Salato 2 manici**
Twin-handed
cheese
Fromage deux
manches

Lama/blade/lame
30 cm



309250 **Salato 2 manici**
Twin-handed
cheese
Fromage deux
manches

Lama/blade/lame
50 cm



337208 **Farinata**
Farinata (chickpea flatbread)
Farinata (tarte de pois chiches)

Lama/blade/lame
8 cm



322216 **Falcetta**
Kitchen cleaver
Couperet

Lama/blade/lame
16 cm



366229 **Forchettone**
Carving fork
Fourchette de chef

Mis/meas/mes
29 cm



312216 **Cucina**
Cook's
Chef

Lama/blade/lame
16 cm



312218 **Cucina**
Cook's
Chef

Lama/blade/lame
18 cm



312220 **Cucina**
Cook's
Chef

Lama/blade/lame
20 cm



312224 **Cucina**
Cook's
Chef

Lama/blade/lame
24 cm



312230 **Cucina**
Cook's
Chef

Lama/blade/lame
30 cm



312221 **Trinciante**
Chef
Chef

Lama/blade/lame
21 cm



316221 **Trinciante olivato**
Indented chef
Chef alveolé

Lama/blade/lame
21 cm



312225 **Trinciante**
Chef
Chef

Lama/blade/lame
25 cm



316225 **Trinciante olivato**
Indented chef
Chef alveolé

Lama/blade/lame
25 cm



315218 **Giapponese olivato**
Indented japanese
Japonais alveolé

Lama/blade/lame
18 cm



324210 **Spelucchino**
Paring
D'Office

Lama/blade/lame
10 cm



325211 **Spelucchino microseghettato**
Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée

Lama/blade/lame
11 cm



327212 **Costata**
Steak
Bifsteck

Lama/blade/lame
12 cm



328211 **Tavola**
Table
Table

Lama/blade/lame
11 cm



329212 **Pomodoro**
Tomato
Tomate

Lama/blade/lame
12 cm



330206 **Verdura**
Vegetable
Légumes

Lama/blade/lame
6 cm



336212 **Formaggio 2 punte**
Cheese - two tips
Fromage deux pointes

Lama/blade/lame
12 cm



442222 **Formaggio tenero**
Soft cheese
Fromage tendre

Lama/blade/lame
22 cm



443218 **Formaggio zancato**
Restaurant cheese
Fromage restaurant

Lama/blade/lame
18 cm



380216 **Santoku**
Santoku
Santoku

Lama/blade/lame
16 cm



385216 **Santoku olivato**
Indented santoku
Santoku alveolé

Lama/blade/lame
16 cm



384216 **Pizza seghettato**
Pizza serrated edge
Pizza dentelé

Lama/blade/lame
16 cm



379210 **Rotella pizza**
Pizza wheel
Roue à pizza

Lama/blade/lame
Ø 10 cm



375212 **Spatola pizza**
Pizza spatula
Spatule "pizza"

Mis/meas/mes
12 cm



368226 **Spatola hamburger**
Hamburger spatula
Spatule hamburger

Mis/meas/mes
26 cm



369216 **Spatola fritto stretta**
Frying spatula
Spatule à frit

Mis/meas/mes
16 cm



369217 **Spatola fritto larga**
Frying spatula
Spatule à frit

Mis/meas/mes
17 cm



370212 **Spatola lasagne**
"Lasagne" spatula
Spatule "lasagne"

Mis/meas/mes
12 cm



370215 **Spatola lasagne**
"Lasagne" spatula
Spatule "lasagne"

Mis/meas/mes
15 cm



371216 **Spatola cucina**
Kitchen spatula
Spatule de cuisine

Mis/meas/mes
16 cm



372215 **Spatola torta**
Cake spatula
Spatule à gâteau

Mis/meas/mes
15 cm



372216 **Spatola cheesecake**
Cheesecake spatula
Spatule cheesecake

Mis/meas/mes
16 cm



373210 **Spatolina pasticceria**
Small pastry spatula
Spatule petite pâtisserie

Mis/meas/mes
10 cm



375218 **Spatola torta seghettata**
Serrated cake spatula
Spatule gâteau dentelée

Mis/meas/mes
18 cm



376212 **Spatola crema**
Cream spatula
Spatule crème

Mis/meas/mes
12 cm



373222 **Spatola cuoco piegata**
Offset spatula
Spatule de chef coudée

Mis/meas/mes
22 cm



373227 **Spatola cuoco piegata**
Offset spatula
Spatule de chef coudée

Mis/meas/mes
27 cm



373230 **Spatola cuoco piegata**
Offset spatula
Spatule de chef coudée

Mis/meas/mes
30 cm



374218 **Spatola cuoco**
Cook's spatula
Spatule de chef

Mis/meas/mes
18 cm



374222 **Spatola cuoco**
Cook's spatula
Spatule de chef

Mis/meas/mes
22 cm



374227 **Spatola cuoco**
Cook's spatula
Spatule de chef

Mis/meas/mes
27 cm



374230 **Spatola cuoco**
Cook's spatula
Spatule de chef

Mis/meas/mes
30 cm



374235 **Spatola cuoco**
Cook's spatula
Spatule de chef

Mis/meas/mes
35 cm



377230 **Spatola cuoco seghettata**
Serrated cook's spatula
Spatule gâteau dentelée

Mis/meas/mes
30 cm



379214 **Spatola griglia**
Grill spatula
Spatule grill

Mis/meas/mes
14 cm



348324 **Mezzaluna manico tondo**
Mincing knife round handle
Hachoir poignée ronde

Lama/blade/lame
24 cm



LINEA **SKIN**

COLORE

PERSONALIZZAZIONI PERSONNALISATIONS

La linea professionale Skin Colore unisce la qualità delle lame Sanelli ad un sistema di codifica dei colori del manico che assegna a ciascun coltello un'area di lavoro specifica, minimizzando il rischio di contaminazione tra i vari alimenti. Questi accorgimenti contribuiscono notevolmente al rafforzamento della sicurezza nei vari processi del settore alimentare ed entrano in perfetta sintonia con le attuali norme HACCP, garantendo la massima tutela del consumatore.

The Skin Color professional line combines the quality of Sanelli blades with a handle colour coding system that assigns each knife a working area, minimizing the risk of contamination between foods. These measures contribute to making the processes of the food industry significantly safer and are compliant with the current HACCP regulations, this ensures maximum consumer protection.



HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) è un sistema di gestione della sicurezza alimentare ampiamente utilizzato nell'industria alimentare per identificare, valutare e controllare i rischi associati alla produzione, alla manipolazione e alla distribuzione degli alimenti. I coltelli rivestono un ruolo fondamentale nella preparazione e nel contatto degli alimenti, pertanto è di fondamentale importanza che rispettino rigorosi standard di sicurezza e igiene. Coltellerie Sanelli è consapevole di ciò e si

impegna a fornire coltelli che soddisfano i requisiti dell'HACCP. Offriamo una scelta di colori per i manici. Questo è ideale per coloro che utilizzano i coltelli professionalmente: i coltelli possono essere codificati a colori in base al loro utilizzo, ad esempio manici rossi per la carne, manici verdi per le verdure, ecc. I manici colorati possono anche essere utilizzati per differenziare, ad esempio, il turno del mattino da quello del pomeriggio in un ambiente di lavoro frenetico.

HACCP (Hazard Analysis Control Points) is a food safety protocol highly applied in the food industry to identify, evaluate and control risks associated with food production, handling and distribution. Knives play a fundamental role in food processing and contact, it is therefore fundamental that they comply strict safety and hygiene standards. Coltellerie Sanelli has a deep awareness of this subject and is committed to providing knives that meet HACCP requirements. We offer colour-coded handles that are ideal for professional use: the colour of the handle identifies the purpose of the knife: for example red for meat and green for vegetables. Coloured handles can as well be used to differentiate different work shifts in busy workplaces.

HACCP

100218.R **Francese**
Butcher
Boucher

Lama/blade/lame
18 cm



100222.R **Francese**
Butcher
Boucher

Lama/blade/lame
22 cm



100227.R **Francese**
Butcher
Boucher

Lama/blade/lame
27 cm



100233.R **Francese**
Butcher
Boucher

Lama/blade/lame
33 cm



101218.R **Danese**
Butcher
Boucher

Lama/blade/lame
18 cm



102220.R **Affettare**
Slicing
Trancheur

Lama/blade/lame
36 cm



106218.R **Scannare**
Sticking
Saigner / Denerveur

Lama/blade/lame
18 cm



108216.R **Disosso Emilia**
Boning
Désosser

Lama/blade/lame
16 cm



109213.R **Disosso curvo stretto**
Curved boning
Dépouiller

Lama/blade/lame
13 cm



109215.R **Disosso curvo stretto**
Curved boning
Dépouiller

Lama/blade/lame
15 cm



109216.R **Disosso curvo**
Curved boning
Désosser

Lama/blade/lame
16 cm



110212.R **Disosso**
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
12 cm



110214.R **Disosso**
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
14 cm



110216.R **Disosso**
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
16 cm



110218.R **Disosso**
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
18 cm



300224.R **Arrosto**
Roast
Rôti

Lama/blade/lame
24 cm



304228.R **Strettissima**
Salmon slicing
Saumon

Lama/blade/lame
28 cm



306224.R **Prosciutto**
Ham
Jambon

Lama/blade/lame
24 cm



306232.R **Prosciutto**
Ham
Jambon

Lama/blade/lame
32 cm



312216.R **Cucina**
Cook's
Chef

Lama/blade/lame
16 cm



312220.R **Cucina**
Cook's
Chef

Lama/blade/lame
20 cm



312225.R **Trinciante**
Chef
Chef

Lama/blade/lame
25 cm



385216.R **Santoku olivato**
Indented santoku
Santoku alveolé

Lama/blade/lame
16 cm



360225.R **Acciaino**
Sharpening steel
Fusil à aiguiser

Lama/blade/lame
25 cm



100218.G **Francese**
Butcher
Boucher

Lama/blade/lame
18 cm



100222.G **Francese**
Butcher
Boucher

Lama/blade/lame
22 cm



100227.G **Francese**
Butcher
Boucher

Lama/blade/lame
27 cm



100233.G **Francese**
Butcher
Boucher

Lama/blade/lame
33 cm



109216.G **Disosso curvo**
Curved boning
Désosser

Lama/blade/lame
16 cm



110214.G **Disosso**
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
14 cm



110216.G **Disosso**
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
16 cm



300224.G **Arrosto**
Roast
Rôti

Lama/blade/lame
24 cm



306224.G **Prosciutto**
Ham
Jambon

Lama/blade/lame
24 cm



306232.G **Prosciutto**
Ham
Jambon

Lama/blade/lame
32 cm



309230.G **Formaggio 2 manici**
Twin-handled
cheese
Fromage deux
manches

Lama/blade/lame
30 cm



309250.G **Formaggio 2 manici**
Twin-handled
cheese
Fromage deux
manches

Lama/blade/lame
50 cm



312216.G **Cucina**
Cook's
Chef

Lama/blade/lame
16 cm



312220.G **Cucina**
Cook's
Chef

Lama/blade/lame
20 cm



312225.G **Trinciante**
Chef
Chef

Lama/blade/lame
25 cm



385216.G **Santoku olivato**
Indented santoku
Santoku alveolé

Lama/blade/lame
16 cm



360225.G **Acciaino**
Sharpening steel
Fusil à aiguiser

Lama/blade/lame
25 cm



101218.B **Danese**
Butcher
Boucher

Lama/blade/lame
18 cm



109216.B **Disosso curvo**
Curved boning
Désosser

Lama/blade/lame
16 cm



302224.B **Pane**
Bread
Pain

Lama/blade/lame
24 cm



302232.B **Pane**
Bread
Pain

Lama/blade/lame
32 cm



302237.B **Pane**
Bread
Pain

Lama/blade/lame
37 cm



310230.B **Salato**
Salami slicing
Charcuterie

Lama/blade/lame
30 cm



312216.B **Cucina**
Cook's
Chef

Lama/blade/lame
16 cm



312220.B **Cucina**
Cook's
Chef

Lama/blade/lame
20 cm



312225.B **Trinciante**
Chef
Chef

Lama/blade/lame
25 cm



385216.B **Santoku olivato**
Indented santoku
Santoku alveolé

Lama/blade/lame
16 cm



360225.B **Acciaino**
Sharpening steel
Fusil à aiguiser

Lama/blade/lame
25 cm



103222.A **Francese seghettato**
Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé

Lama/blade/lame
22 cm



103233.A **Francese seghettato**
Fish - Serrated edge
Poisson - Lame dentelé

Lama/blade/lame
33 cm



107216.A **Filettare**
Flex. fillet knife
Filet de sole

Lama/blade/lame
16 cm



107218.A **Filettare**
Flex. fillet knife
Filet de sole

Lama/blade/lame
18 cm



107222.A **Filettare**
Flex. fillet knife
Filet de sole

Lama/blade/lame
22 cm



109216.A **Disosso curvo**
Curved boning
Désosser

Lama/blade/lame
16 cm



118226.A **Scimitarra Olivata**
Indented scimitar
Cimeterre alveolé

Lama/blade/lame
26 cm



304228.A **Strettissima**
Salmon slicing
Saumon

Lama/blade/lame
28 cm



305231.A **Salmone olivato**
Indented salmon
Saumon alveolé

Lama/blade/lame
31 cm



312216.A **Cucina**
Cook's
Chef

Lama/blade/lame
16 cm



312220.A **Cucina**
Cook's
Chef

Lama/blade/lame
20 cm



312225.A **Trinciante**
Chef
Chef

Lama/blade/lame
25 cm



385216.A **Santoku olivato**
Indented santoku
Santoku alveolé

Lama/blade/lame
16 cm



360225.A **Acciaino**
Sharpening steel
Fusil à aiguïser

Lama/blade/lame
25 cm



315218.V **Giapponese olivato**
*Indented japanese
Japonais alveolé*

Lama/blade/lame
18 cm



324210.V **Spelucchino**
*Paring
D'Office*

Lama/blade/lame
10 cm



329212.V **Pomodoro**
*Tomato
Tomate*

Lama/blade/lame
12 cm



330206.V **Verdura**
*Vegetable
Légumes*

Lama/blade/lame
6 cm



312216.V **Cucina**
*Cook's
Chef*

Lama/blade/lame
16 cm



312218.V **Cucina**
*Cook's
Chef*

Lama/blade/lame
18 cm



312220.V **Cucina**
*Cook's
Chef*

Lama/blade/lame
20 cm



312224.V **Cucina**
*Cook's
Chef*

Lama/blade/lame
24 cm



312230.V **Cucina**
*Cook's
Chef*

Lama/blade/lame
30 cm



312221.V **Trinciante**
*Chef
Chef*

Lama/blade/lame
21 cm



312225.V **Trinciante**
*Chef
Chef*

Lama/blade/lame
25 cm



385216.V **Santoku olivato**
*Indented santoku
Santoku alveolé*

Lama/blade/lame
16 cm



309230.V **Formaggio 2 manici**
*Twin-handled
cheese
Fromage deux
manches*

Lama/blade/lame
30 cm



309250.V **Formaggio 2 manici**
*Twin-handled
cheese
Fromage deux
manches*

Lama/blade/lame
50 cm



360225.V **Acciaino**
*Sharpening steel
Fusil à aiguiser*

Lama/blade/lame
25 cm





LINEA
ROTOLI
CHEF

980603 Rotolo cuoco 3 pz
Chef bag 3 pcs.
Trousse chef 3 pcs.



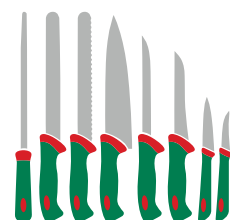
980605 Rotolo cuoco 5 pz lavabile
Chef bag 5 pcs.
Trousse chef 5 pcs.



983609 Rotolo cuoco 9 pz
Chef bag 9 pcs.
Trousse chef 9 pcs.



984609 Rotolo professional 9 pz
Professional bag 9 pcs.
Trousse professional 9 pcs.



985605 Chef² 5 pz
Chef² bag 5 pcs.
Trousse chef² 5 pcs.



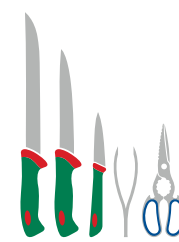
985609 Chef² 9 pz
Chef² bag 9 pcs.
Trousse chef² 9 pcs.



980604 Rotolo macello 4 pz
Butcher's bag 4 pcs.
Trousse boucher 4 pcs.



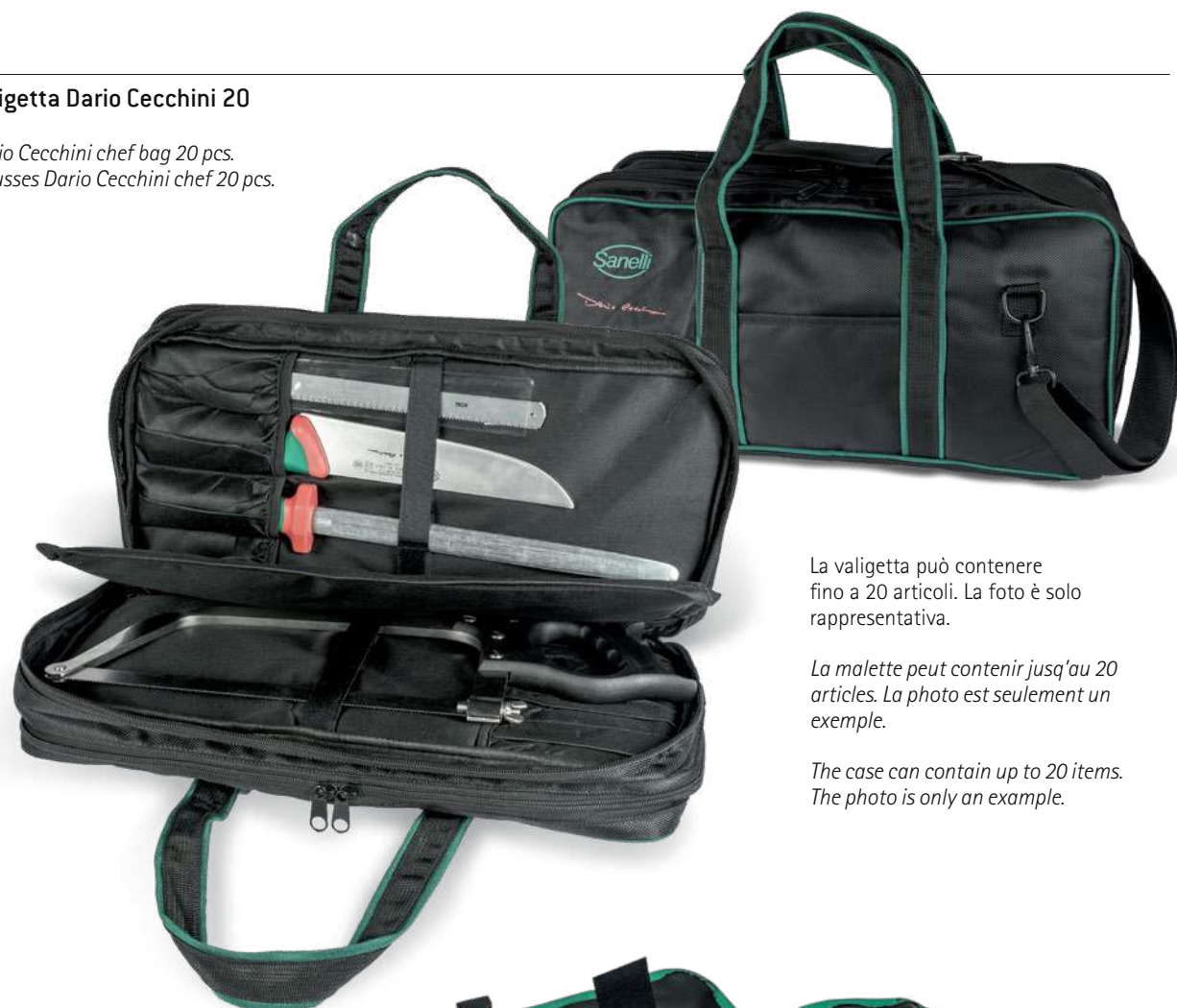
981605 Rotolo pesce 5 pz
Fish bag 5 pcs.
Trousse poisson 5 pcs.



987605 Rotolo BBQ 5 pz
BBQ bag 5 pcs.
Trousse BBQ 5 pcs.



980612 Valigetta Dario Cecchini 20 pz.
Dario Cecchini chef bag 20 pcs.
Trousses Dario Cecchini chef 20 pcs.



La valigetta può contenere fino a 20 articoli. La foto è solo rappresentativa.

La mallette peut contenir jusqu'à 20 articles. La photo est seulement un exemple.

The case can contain up to 20 items. The photo is only an example.

980204 Rotolo macello 4 pz
Butcher's bag 4 pcs.
Trousse boucher 4 pcs.



988205 Rotolo BBQ 5 pz
BBQ bag 5 pcs.
Trousse BBQ 5 pcs.



980204.R Rotolo macello 4 pz
Butcher's bag 4 pcs.
Trousse boucher 4 pcs.



980204.G Rotolo macello 4 pz
Butcher's bag 4 pcs.
Trousse boucher 4 pcs.



981205.A Rotolo pesce 5 pz
Fish bag 5 pcs.
Trousse poisson 5 pcs.



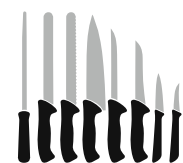
985205
Chef² 5 pz.
Chef² 5 pcs.
Trousse 5 pcs.



985209
Chef² 9 pz.
Chef² 9 pcs.
Trousse 9 pcs.



984209
Rotolo 9 pz. Professional
Professional bag 9 pcs.
Trousse professionnel 9 pcs.



983209
Rotolo 9 pz.
Chef bag 9 pcs.
Trousse chef 9 pcs.



CNF253 Rotolo cuoco 3 pz. vuoto
Little cook's empty bag 3 pcs.
Trousse vides chef 3 pcs.



CNF255 Rotolo cuoco 5 pz. vuoto lavabile
Cook's empty bag 5 pcs. washable
Trousse vides chef 5 pcs. lavable



CNF259 Rotolo cuoco 8 pz. vuoto
Cook's empty bag 8 pcs.
Trousse vides chef 8 pcs.



CNF264 Chef² 8 pz. vuoto
Chef² empty bag 8 pcs.
Trousse vides chef² 8 pcs.



CNF262 Borsa due manici 20 pz.
Two handles chef bag 20 pcs.
Trousse chef deux poignée 20 pcs.



La valigetta può contenere fino a 20 articoli. La foto è solo rappresentativa.

La mallette peut contenir jusqu'à 20 articles. La photo est seulement un exemple.

The case can contain up to 20 items. The photo is only an example.



LINEA
JOLLY

LINEA
jolly

Sanelli

La versatilità dei coltelli della linea Jolly la rende una delle più apprezzate di sempre.

Sei piccoli modelli ideati per ogni impiego in cucina, **pratici e maneggevoli** sono adatti sia per un uso amatoriale che professionale.

La texture e la forma ergonomica del manico rendono il coltello sicuro e facile da usare.

La nota che contraddistingue la linea Jolly da tutte le altre è la particolare **lama micro-seghettata** che permette ai coltelli di essere sempre affilati e durare nel tempo.

JOLLY LINE

The versatility of the Jolly line makes it one of the most popular ever. These six small models are designed for every use in the kitchen; being handy and easy to use they are suitable for both amateur and professional use. The ergonomically shaped, textured handles make these knives safe and user friendly. What makes the Jolly line knives stand out is the unique micro-serrated blade that keeps the knives always sharp over time.



Microseghettature – Maggiore durata
Micro-serration – Longer life



331207N Verdura liscio
Vegetable smooth edge
Légumes lame lisse

Lama/blade/lame
7 cm



332212N Costata microseghettato
Steak micro-serrated edge
Steak lame micro-dentelée

Lama/blade/lame
12 cm



333211N Tavola microseghettato
Table micro-serrated edge
Table lame micro-dentelée

Lama/blade/lame
11 cm



334212N Pomodoro microseghettato
Tomato micro serrated edge
Tomate lame micro-dentelée

Lama/blade/lame
12 cm



334211N Spelucchino liscio
Paring smooth edge
D'office lame lisse

Lama/blade/lame
11 cm



335211N Spelucchino microseghettato
Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée

Lama/blade/lame
11 cm



335211R Spelucchino microseghettato
Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée

Lama/blade/lame
11 cm



335211F Spelucchino microseghettato
Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée

Lama/blade/lame
11 cm



335211V Spelucchino microseghettato
Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée

Lama/blade/lame
11 cm



335211B Spelucchino microseghettato
Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée

Lama/blade/lame
11 cm



335211G Spelucchino microseghettato
Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée

Lama/blade/lame
11 cm



335211M Spelucchino microseghettato
Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée

Lama/blade/lame
11 cm



335211C Spelucchino microseghettato
Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée

Lama/blade/lame
11 cm



335211A Spelucchino microseghettato
Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée

Lama/blade/lame
11 cm



335211I Spelucchino microseghettato
Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée

Lama/blade/lame
11 cm



661203 3 pz. Verdura
3 pcs. Vegetable
3 pcs. Légumes
Lama/blade/lame
7 cm



662203 3 pz. Spelucchino / Pomodoro / Verdura
3 pcs. Paring / Tomato / Vegetable
3 pcs. D'Office / Tomate / Légumes
Lama/blade/lame
12-11-7 cm



663203 3 pz. Spelucchino liscio
3 pcs. Paring
3 pcs. D'Office
Lama/blade/lame
11 cm



664203 3 pz. Pomodoro
3 pcs. Tomato
3 pcs. Tomate
Lama/blade/lame
12 cm



665203 3 pz. Spelucchino microseghettato
3 pcs. Paring
3 pcs. D'Office
Lama/blade/lame
11 cm



666206 3 pz. Costata
3 pcs. Steak
3 pcs. Bifsteck
Lama/blade/lame
12 cm



667206 6 pz. Tavola
6 pcs. Table
6 pcs. Table
Lama/blade/lame
11 cm



906206.N 6 pz. Multicolore Nero

6 pcs. Table black
6 pcs. Table noir

Lama/blade/lame
11 cm



906206.A 6 pz. Tavola Azzurro

6 pcs. Table blue
6 pcs. Table bleu

Lama/blade/lame
11 cm



906206.B 6 pz. Tavola Bianco

6 pcs. Table white
6 pcs. Table blanc

Lama/blade/lame
11 cm



906206.G 6 pz. Tavola Giallo

6 pcs. Table yellow
6 pcs. Table jaune

Lama/blade/lame
11 cm



906206.R 6 pz. Tavola Rosso

6 pcs. Table red
6 pcs. Table rouge

Lama/blade/lame
11 cm



906206.V 6 pz. Tavola Verde

6 pcs. Table Green
6 pcs. Table vert

Lama/blade/lame
11 cm



906206 6 pz. Multicolore Tavola

6 pcs. Table multicolor
6 pcs. Table multicolore

Lama/blade/lame
11 cm





LINEA
MEAT

LINEA MEAT

BUTCHER & BBQ selection

La linea Meat è una linea di coltelleria professionale nata per soddisfare le esigenze di coloro che operano nel settore della **macelleria industriale** e per gli appassionati del **BBQ**. Questa linea include tutti i modelli necessari alle lavorazioni delle carni e della cucina alla griglia.

Il manico, di colore blu e facilmente identificabile, è stato progettato per garantire una maggiore presa durante le lavorazioni in cui è richiesta maggiore precisione e forza. La **guardia** del manico è stata **accentuata** per garantire maggiore sicurezza durante le operazioni che necessitano di più forza, mentre la qualità dei materiali e la particolare texture rendono il coltello robusto e antiscivolo.

Altri due elementi distintivi della linea Meat sono la **finitura lucida** e la costa **arrotondata della lama**, queste caratteristiche garantiscono una maggiore scorrevolezza della lama durante il taglio assicurando all'utilizzatore maggiore comfort e sicurezza.

MEAT & BBQ LINE

Meat is a professional cutlery line created to satisfy the needs of industrial butchery sector workers and BBQ enthusiasts. This line includes all the models necessary for meat processing and grilling.

The easily-identified blue handle is designed to ensure a safe grip during work where precision and strength are required. The guard of the handle has been improved to make the use safer, especially when strength is necessary, the high-quality materials make the handle sturdy and anti-slip.

Two further distinctive features of the Meat line are the polished blade and the rounded spine; these characteristics allow a smooth-gliding cut and superior comfort and safety for the user.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI MAIN FEATURES

Lame:

- Acciaio Inox professionale specifico per la coltelleria
- Elevata Durezza : 54-56 HRC
- Ottima flessibilità
- Elevato potere trinciante
- Finitura lucida
- Costa rifinita e arrotondata per maggior sicurezza e comodità.

Blades

- *Stainless Steel specific for professional cutlery.*
- *High hardness (54-56 HRC).*
- *Excellent flexibility.*
- *High cutting power.*
- *Polished finish.*
- *Rounded and finished spine for extra safety and comfort.*

Manici:

- Innovativa mescola di polipropilene
- Nuovo design ergonomico e antiscivolo
- Texturizzazione superficie a rugosità calibrata per una maggior presa
- Guardia accentuata per maggior sicurezza
- Colore brillante facilmente individuabile sul banco di lavoro.

Handles

- *New mix of polypropylene.*
- *Exclusive ergonomic and non-slip design.*
- *Surface texturization with calibrated roughness for a safe grip.*
- *Accentuated guard for better safety.*
- *Defined color easily identifiable on the workbench.*

I coltelli della linea Meat sono compatibili per il contatto con le sostanze alimentari, e sono fabbricati da Sanelli con gli elevati standard di tutta la produzione.

The knives of Meat line are certified for the contact with foods, and are made by Sanelli, following the high production standards.

100118L

Francese

Butcher

Boucher

Lama/blade/lame

18 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



100121L

Francese

Butcher

Boucher

Lama/blade/lame

21 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



100124L

Francese

Butcher

Boucher

Lama/blade/lame

24 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

100127L

Francese

Butcher

Boucher

Lama/blade/lame

27 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

100130L

Francese

Butcher

Boucher

Lama/blade/lame

30 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



100133L

Francese

Butcher

Boucher

Lama/blade/lame

33 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



100136L

Francese

Butcher

Boucher

Lama/blade/lame

36 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



102120L

Affettare

Slicing

Trancheur

Lama/blade/lame

20 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

102124L

Affettare

Slicing

Trancheur

Lama/blade/lame

24 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



102128L

Affettare

Slicing

Trancheur

Lama/blade/lame

28 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



102132L

Affettare

Slicing

Trancheur

Lama/blade/lame

32 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



102136L

Affettare

Slicing

Trancheur

Lama/blade/lame

36 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



103121L

Francese seghettato

Fish - Serrated edge

Poisson - Lame dentelé

Lama/blade/lame

21 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



103133L

Francese seghettato

Fish - Serrated edge

Poisson - Lame dentelé

Lama/blade/lame

33 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



106114L

Scannare

Sticking

Saigner / Denerveur

Lama/blade/lame

14 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



106116L

Scannare

Sticking

Saigner / Denerveur

Lama/blade/lame

16 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

106118L **Scannare**
Sticking
Saigner / Denerveur

Lama/blade/lame
18 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

107117L **Filettare**
Flex. fillet knife
Filet de sole

Lama/blade/lame
17 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

107120L **Filettare**
Flex. fillet knife
Filet de sole

Lama/blade/lame
20 cm



BBQ

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

109113FL **Disosso curvo stretto FLEX**
Curved boning flexible
Dépouiller flexible

Lama/blade/lame
13 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

109113L **Disosso curvo stretto**
Curved boning
Dépouiller

Lama/blade/lame
13 cm



BBQ

109115FL **Disosso curvo stretto FLEX**
Curved boning flexible
Dépouiller flexible

Lama/blade/lame
15 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

109115L **Disosso curvo**
Curved boning
Dépouiller

Lama/blade/lame
15 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

110112L **Disosso**
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
12 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

110113L **Disosso**
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
13 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

110114L **Disosso**
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
14 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

110116L **Disosso**
Narrow boning
Boucher fin

Lama/blade/lame
16 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

117112L **Scuoiaie**
Skinning
Dépouiller

Lama/blade/lame
12 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

117116L **Scuoiaie**
Skinning
Dépouiller

Lama/blade/lame
16 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

118126L **Scimitarra Olivata**
Indented scimitar
Cimeterre alveolé

Lama/blade/lame
26 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

118130L **Scimitarra Olivata**
Indented scimitar
Cimeterre alveolé

Lama/blade/lame
30 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

119120L **Scimitarra XL**
Scimitar XL
Cimeterre XL

Lama/blade/lame
20 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

119126L

Scimitarra XL

Scimitar XL

Cimeterre XL

Lama/blade/lame

26 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

119130L

Scimitarra XL

Scimitar XL

Cimeterre XL

Lama/blade/lame

30 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

120116L

Disosso Emilia largo

Boning

Désosser

Lama/blade/lame

16 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



120118L

Disosso Emilia largo

Boning

Désosser

Lama/blade/lame

18 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



300126L

Arrosto

Roast

Rôti

Lama/blade/lame

26 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

302124L

Pane

Bread

Pain

Lama/blade/lame

24 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

302132L

Pane

Bread

Pain

Lama/blade/lame

32 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



302136L

Pane

Bread

Pain

Lama/blade/lame

36 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



303126L

Pasticciere

Pastry

Pâtissier

Lama/blade/lame

26 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



304130L

Prosciutto stretto

Narrow ham

Jambon serré

Lama/blade/lame

30 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



305130L

Salmone olivato

Indented salmon

Saumon alveolé

Lama/blade/lame

30 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



306124L

Prosciutto

Ham

Jambon

Lama/blade/lame

24 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



306132L

Prosciutto

Ham

Jambon

Lama/blade/lame

32 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



306136L

Prosciutto

Ham

Jambon

Lama/blade/lame

36 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



308130L

Salato largo

Wide salami

Charcuterie large

Lama/blade/lame

30 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



308135L

Salato

Salami slicing

Charcuterie

Lama/blade/lame

35 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



308142L

Salato

Salami slicing

Charcuterie

Lama/
blade/lame

42 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

312122L

Trinciante

Chef

Chef

Lama/blade/lame

22 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

BBQ

312124L

Trinciante

Chef

Chef

Lama/blade/lame

24 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

BBQ

312127L

Trinciante

Chef

Chef

Lama/blade/lame

27 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

BBQ

312130L

Trinciante

Chef

Chef

Lama/blade/lame

30 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

317122L

Trinciante seghettato

Chef serrated edge

Chef lame dentelé

Lama/blade/lame

22 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

317124L

Trinciante seghettato

Chef serrated edge

Chef lame dentelé

Lama/blade/lame

24 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

380118L

Santoku

Santoku

Santoku

Lama/blade/lame

18 cm



LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE

385118L

Santoku olivato

Indented Santoku

Santoku alveolé

Lama/blade/lame

18 cm



BBQ

112128

Colpo

Heavy knife

Battre poids

Lama/blade/lame

28 cm



113128

Mezzo colpo

Half heavy knife

Demis poids

Lama/blade/lame

28 cm



322118

Falcetta

Kitchen cleaver

Couperet

Lama/blade/lame

18 cm



BBQ

331107

Verdura

Vegetable

Légumes

Lama/blade/lame

7 cm



334111

Spelucchino

Paring

D'Office

Lama/blade/lame

11 cm



334112

Pomodoro

Tomato

Tomate

Lama/blade/lame

12 cm





LINEA
SAKURA

Nelle case di oggi sono ricercati tutti quegli oggetti che coniugano raffinatezza, minimalismo e funzionalità. I coltelli della linea Sakura sono pensati per questo: manici piccoli, **maneggevoli** e piacevolmente disegnati con una texture che rievoca la fioritura dei ciliegi (Sakura).

I colori del manico rendono il coltello fine ed elegante e la particolare texture conferisce al manico una funzione **antiscivolo** caratteristica dei coltelli professionali.

Le lame sono state disegnate e studiate pensando alle esigenze quotidiane e basandosi su un **utilizzo prevalentemente casalingo**.

I materiali utilizzati vengono scelti con attenzione per garantire qualità, durata e rispetto delle più esigenti normative igieniche e alimentari. Il nostro obiettivo è quello di produrre articoli validi e solidi per invertire la tendenza dell' "usa e getta" per un mondo sempre più green.



SAKURA LINE

Contemporary homes push to a quest for objects that combine refinement, minimalism and functionality; this is what the knives of the Sakura line are designed for: with small, pleasantly shaped and practical handles with a floral texture inspired by cherry blossom (Sakura).

The colors of the handle make knives elegant and restrained while the textured surface makes the handle anti-slip, a property typical of professional knives.

The blades are designed according to everyday needs with mostly home use in mind.

All of the used materials are carefully chosen in order to ensure durability, quality and compliance with demanding hygiene and food regulation. Through this selection we aim to deliver high-quality and solid products to fight the trend towards disposable objects to achieve the objective of a greener world.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI MAIN FEATURES

Lame:

- Acciaio AISI 420 C - Acciaio inossidabile specifico per la coltelleria
- Ottime caratteristiche di resistenza alla corrosione e all'ossidazione grazie al contenuto di Cromo

Blades

- Stainless Steel AISI 420 C - Stainless steel specific for cutlery.
- Excellent characteristics against corrosion and oxidization, thanks to the presence of Chromium

Manici:

- Parte rigida interna: polipropilene
- Parte esterna: gomma termoplastica ad alta resistenza

Handles

- Internal hard part: polypropylene
- External part: high resistant thermoplastic rubber

Sanelli
MADE IN ITALY
Lot 50020
3005.23

107520 **Filettare pesce**
Flex. fillet knife
Filet de sole

Lama/blade/lame
20 cm



300523 **Arrosto**
Roast
Rôti

Lama/blade/lame
23 cm



302523 **Pane**
Bread
Pain

Lama/blade/lame
23 cm



312518 **Cucina**
Cook's
Chef

Lama/blade/lame
18 cm



312522 **Trinciante**
Chef
Chef

Lama/blade/lame
22 cm



334511 **Spelucchino**
Paring
D'Office

Lama/blade/lame
11 cm



332512 **Costata**
Steak
Bifsteck

Lama/blade/lame
12 cm



333511 **Tavola**
Table
Table

Lama/blade/lame
11 cm



331507 **Verdura**
Vegetable
Légumes

Lama/blade/lame
7 cm



334515 **Pomodoro**
Tomato
Tomate

Lama/blade/lame
12 cm



335511 **Spelucchino microseghettato**
Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée

Lama/blade/lame
11 cm



385517 **Santoku olivato**
Indented Santoku
Santoku alveolé

Lama/blade/lame
17 cm





LINEA
ERGOFORGE

LINEA ERGOFORGE



La linea Ergoforge è una delle linee più pregiate del nostro assortimento.

Le lame sono ottenute da un tradizionale sistema di **forgiatura mediante magli a caduta libera** su barre incandescenti in acciaio speciale, questa tecnica garantisce elevata durezza, resistenza alla corrosione e tenuta del filo. **Le lame vengono affilate a mano** ancora oggi, per ottenere un risultato ineguagliabile.

Il manico è formato da due guancette di resina acetica montate sulla lama con rivetti in acciaio Inox lucidati e lavorati a mano. Il coltello risulta perfettamente bilanciato e l'impugnatura resta perfettamente aderente alla mano dell'utilizzatore.

I coltelli della linea Ergoforge sono forgiati singolarmente in un solo pezzo e come tali vengono garantiti da Sanelli.

ERGOFORGE LINE

The Ergoforge line is one of the finest in our lineup.

The blades are manufactured with a traditional forging system that uses free-fall mallets to shape hot bars of special steel, this process gives the blades high hardness and corrosion resistance as well as the capability to hold a sharp edge longer. The blades are still hand-sharpened to achieve an unparalleled result.

The handle is made up by two acetal resin grips that are secured to the blade with hand-crafted polished stainless-steel rivets. The resulting knife is perfectly balanced and the handle fits perfectly in the hand of the user.

Ergoforge line knives are individually forged in a single piece and guaranteed by Sanelli as such.



CARATTERISTICHE PRINCIPALI MAIN FEATURES

Lame

- Elevata durezza.
- Maggior resistenza alla corrosione e alle sollecitazioni.
- Più lunga "tenuta" del filo.
- Lame affilate a mano, una per una.

Blades

- Extremely hard.
- A high degree of corrosion resistance.
- A keen edge that lasts.
- Hand-sharpened blades, one by one.

Manici

- Impugnatura perfettamente aderente alla mano dell'utilizzatore.
- Ottimo bilanciamento nel rapporto manico-lama.
- Guancette in resina acetica.
- Rivetti in acciaio inox.

Handles

- A grip that always adheres to the user's hand perfectly.
- Just the right balance between the blade and the handle.
- Stainless steel rivets.
- Acetalic resin handle.



110915	Disosso <i>Narrow boning</i> <i>Désosser fin</i>	
	Lama/blade/lame 15 cm	
107918	Filettare <i>Fillet</i> <i>Filet de sole</i>	
	Lama/blade/lame 18 cm	
300922	Arrosto <i>Roast</i> <i>Rôti</i>	
	Lama/blade/lame 22 cm	
302922	Pane <i>Bread</i> <i>Pain</i>	
	Lama/blade/lame 22 cm	
304927	Prosciutto stretto <i>Slicing</i> <i>Saumon</i>	
	Lama/blade/lame 27 cm	
306922	Prosciutto <i>Ham</i> <i>Jambon</i>	
	Lama/blade/lame 22 cm	
312916	Cucina <i>Cook</i> <i>Cuisine</i>	
	Lama/blade/lame 16 cm	
312920	Cucina <i>Cook</i> <i>Cuisine</i>	
	Lama/blade/lame 20 cm	

312925	Cucina <i>Cook</i> <i>Cuisine</i>	
	Lama/blade/lame 25 cm	
315916	Giapponese olivato <i>Indented japanese</i> <i>Japonais alveolé</i>	
	Lama/blade/lame 16 cm	
324910	Spelucchino <i>Paring</i> <i>D'Office</i>	
	Lama/blade/lame 10 cm	
326912	Costata lama liscia <i>Steak smooth edge</i> <i>Bifsteck lame lisse</i>	
	Lama/blade/lame 12 cm	
327912	Costata lama seghettata <i>Steak serrated edge</i> <i>Bifsteck lame dentelée</i>	
	Lama/blade/lame 12 cm	
330907	Verdura <i>Vegetable</i> <i>Légumes</i>	
	Lama/blade/lame 7 cm	
360920	Acciaino <i>Sharpening steel</i> <i>Fusil à aiguiser</i>	
	Mis/meas/mes 20 cm	
364933	Forchettone <i>Carving fork</i> <i>Fourchette de chef</i>	
	Mis/meas/mes 33 cm	



LINEA
SANELLISAN

LINEA SANELLI SAN



Lo stile orientale ha sempre affascinato tutto il mondo che ruota intorno alla coltelleria.

Con la linea Sanelli San abbiamo creato dei coltelli che riproducono le linee e le caratteristiche dei coltelli artigianali giapponesi. La **particolare affilatura** da un solo lato permette di ottenere un taglio netto e preciso, indispensabile per le preparazioni tipicamente orientali. La particolare forma del manico in Delrin garantisce una presa sicura e rende il coltello estremamente maneggevole e sicuro.

La linea SanelliSan comprende i sette modelli tradizionali più conosciuti.

SANELLI SAN LINE

Oriental style has always fascinated the world of cutlery.

With the SanelliSan line we created knives that mimic the features of Japanese artisan cutlery.

The distinctive one-side sharpening allows the user to obtain the quintessential clean and precise cut of eastern cuisine.

The unique shape of the Delrin handle ensures a safe grip and makes the knife extremely easy to handle.

The SanelliSan line includes the seven best-known traditional models.



CONOSCERE IL COLTELLO
KNOW THE KNIFE

1 Manico

Sagomato in Delrin, il polimero termoplastico fra i più resistenti di DUPONT. Il manico è perfettamente allineato al bordo superiore della lama.

Handle

Made in Delrin, the most resistant thermoplastic among the polymers of DUPONT. The handle is perfectly aligned to the top edge of the blade.

2 Ghiera

In acciaio inox satinato, permette il fissaggio della lama al manico. Conferisce eleganza al coltello.

Ring

Brushed stainless steel, allows the secure fixing of the blade to the handle. It adds elegance to the knife.

3 Marchio a laser

Contiene le seguenti informazioni:
Made in Italy
Marchio di fabbrica
Numero di lotto
Codice dell'articolo

Laser trademark

It contains the following information:
Made in Italy
Factory's trademark
Lot's number
Identification code of the item

4 Lama

In acciaio inox AISI 420 C
Durezza 58 HRC

Affilatura della lama da un solo lato

La particolare affilatura permette di ottenere una migliore precisione nel taglio, necessaria per le preparazioni tipicamente orientali, considerate in Giappone una vera arte.

Blade

Stainless steel AISI 420 C
58 HRC hardness

Blade sharpening on one side only

The particular sharpening allows to obtain a better precision in cutting, necessary for the typically oriental preparations, considered a true art in Japan

SANTOKU

"Tre Virtù" - Riferito ai tre usi per i quali il coltello è maggiormente adatto: affettare, tritare, macinare.

'Three virtues' or 'Three uses', a reference to the three cutting tasks the knife performs so well: slicing, dicing, and mincing.

DEBA

"Coltello appuntito" è un coltello affilato e dalla lama pesante usato per disossare e tagliare il pesce utilizzato nel sushi, ma anche pollo e carne.

Pointed carving knife : are Japanese style kitchen carvers used to cut fish, but also chicken and meat.

YANAGI BA

"Lama a foglia di salice" – Coltello sottile, adatto per affettare pesce crudo, per Sushi, Sashimi.

Willow blade knife: used in the japanese kitchen, to prepare sashimi, sushi, sliced raw fish and seafood.

CHEF

Coltello da cuoco per taglio e mondatura di verdura, frutta, carne pesce.

Chef knife for chopping and peeling vegetables, fruits, meat and fish.

USUBA

"Coltello per tagliare ortaggi": nonostante la forma non è adatto per il taglio di piccole ossa di pesce o carne, ma utilissimo per il taglio dei vegetali.

"Knife for cutting greens": this does not help with cutting small bones in fish or meat, but is very suitable for cutting vegetables.

SMILE

Il coltello che ride, dalla lama curva, utilizzabile in cucina come una mezzaluna per sminuzzare e tritare ortaggi e verdure in genere.

The smile knife, curved blade, is used as a mincing knife to chop vegetables in general.

312316

Chef

Chef

Chef

Lama/blade/lame

16 cm



312320

Chef

Chef

Chef

Lama/blade/lame

20 cm



317316

Smile

Smile

Smile

Lama/blade/lame

16 cm



380316

Santoku

Santoku

Santoku

Lama/blade/lame

16 cm



381316

Deba

Deba

Deba

Lama/blade/lame

16 cm



382324

Yanagi ba

Yanagi ba

Yanagi ba

Lama/blade/lame

24 cm



383318

Usuba

Usuba

Usuba

Lama/blade/lame

18 cm



USO
USE



LINEA
STEAK

LINEA STEAK

La passione del barbeque nasce dal bisogno primitivo di sfamarsi che si perfeziona e diventa sempre più raffinato, senza mai passare di moda. Sanelli propone una linea completa dedicata a questo mondo.

Pinza, spatola, forchettone e coltello sono gli strumenti indispensabili per cucinare in maniera perfetta e in tutta sicurezza carni alla brace, alla griglia o alla piastra.

A chi preferisce rimanere a tavola Sanelli dedica una linea di coltelli per gustare la carne.

Coltelli a punta, o con la punta arrotondata, lisci o seghettati, ma sempre affilati e precisi, forchettoni e forchettino che aiutano nel servizio e nella degustazione di ogni prelibatezza.

STEAK LINE

The passion for the barbeque originates from a primitive need to feed that perfects itself and becomes more and more refined without ever going out of fashion.

Sanelli offers a complete line dedicate to this use

Plier, spatula, fork and knife, are the necessary tools for cooking perfectly and safely, grilled and barbecue meats.

Sanelli dedicates a line of knives to enjoy the meat for those who prefer to stay at the table.

Pointed or rounded knives, with serrated or smooth edges, but always sharp and precise. In addition to small or big forks that help in the service and tasting of every delicacy.



CARATTERISTICHE PRINCIPALI MAIN FEATURES

Lame:

- Lame realizzate in acciaio AISI 420C, sono disegnate appositamente per rispettare le esigenze di tutti coloro che desiderano avere il giusto strumento in ogni situazione.

Blades

- Realized in AISI 420C Stainless steel, and designed to meet the needs of all those who wish to have the right tool in every situation.

Manici:

- In Pom (poliossimetilene) e rivetti in alluminio aggiungono prestigio ed eleganza ad una lama dalla forma così particolare.

Handles

- POM (Polyoxymethylene) handles and aluminum rivets, add prestige and elegance to such a particular blade.



303423 **Scimitarra**
Scimitar
Cimeterre

Lama/blade/lame
23 cm



344413 **Steak lama seghettata**
Steak serrated edge
Steak lame dentelé pointu

Lama/blade/lame
13 cm



345413 **Steak lama seghettata punta tonda**
Steak serrated edge round tip
Steak lame dentelé rond

Lama/blade/lame
13 cm



354413 **Steak lama liscia**
Steak smooth edge
Steak lame lisse pointu

Lama/blade/lame
13 cm



355413 **Steak lama liscia punta tonda**
Steak smooth edge round tip
Steak lame lisse rond

Lama/blade/lame
13 cm



366412 **Forchettino**
Carving fork
Fourchette de chef

Mis/meas/mes
12 cm



366416 **Forchettone**
Fork
Fourche lame moyenne

Mis/meas/mes
16 cm



701055 **Coltello BBQ**
BBQ knife blade
Couteaux BBQ

Lama/blade/lame
16 cm



702055 **Pinza BBQ**
BBQ pliers
Pince BBQ

Lama/blade/lame
10 cm



703055 **Spatola BBQ**
BBQ spatula
Spatule BBQ

Lama/blade/lame
15 cm



704055 **Forchettone BBQ**
BBQ Fork
Fourchette BBQ

Lama/blade/lame
13 cm





LINEA
**AFFETTA
TARTUFI**

LINEA AFFETTATARTUFI

La gamma dei nostri affettatartufi Sanelli comprende tutti i modelli richiesti e ricercati sul mercato.

Ogni modello è in acciaio Inox e viene tagliato a laser, il sistema di regolazione robusto e preciso e l'accurata affilatura della lama, permettono di ottenere fette sottili ed uniformi, evitando qualsiasi spreco.

L'assortimento comprende modelli diversi per tutti i gusti, dai modelli completamente in acciaio inox, lucido o satinato, ai pregiati modelli con manici in noce o a quelli totalmente in legno.

TRUFFLE SLICERS

The Sanelli truffle-slicer range includes all the models that are sought after on the market.

Each piece is made with laser-cut stainless-steel; the accurate yet solid thickness-regulation system and the careful sharpening of the blade allow to obtain thin and even slices preventing waste.

The range includes different models, perfect for all tastes; ranging from pieces made out completely with stainless steel (satin or polished) to those with walnut handles or entirely made of wood.



CARATTERISTICHE PRINCIPALI MAIN FEATURES

Lame:

- Lame in acciaio inossidabile con filo liscio e ondulato
- Regolatore interamente in acciaio inox, per un taglio preciso ed uniforme.
- Scatola regalo ed elegante sacchetto contenitore in cotone 100%

Blades

- Stainless steel blades with waved and smooth edge.
- Adjusting screw totally in stainless steel, for perfect cuttings.
- Gift box and elegant cotton bag.

403018 Affettatartufi lama seghettata
Truffle slicer indented blade
Râpe à truffes lame dentelée
Mis/meas/mes
20 cm



403020 Affettatartufi lama liscia
Truffle slicer straight blade
Râpe à truffes lame lisse
Mis/meas/mes
20 cm



407020 Affettatartufi SAN-Slice lama liscia
Truffle slicer straight blade
Râpe à truffes lame lisse
Mis/meas/mes
20 cm



408020 Affettatartufi SAN-Slice lama seghettata
Truffle slicer indented blade
Râpe à truffes lame dentelée
Mis/meas/mes
20 cm



407120 Affettatartufi SAN-Slice inox lama liscia
Manico legno
Stainless steel Truffle slicer wood handle
Mandoline à truffes en inox avec manche en bois
Mis/meas/mes
20 cm



408120 Affettatartufi SAN-Slice inox lama seghettata
Manico legno
Stainless steel Truffle slicer wood handle waved blade
Mandoline à truffes en inox avec manche en bois - lame dentelée
Mis/meas/mes
20 cm



407320 Affettatartufi SAN-Slice inox lama liscia
Tutto legno
Stainless steel Truffle slicer wood handle
Mandoline à truffes en inox avec manche en bois
Mis/meas/mes
20 cm



408320 Affettatartufi SAN-Slice inox lama seghettata
Tutto legno
Stainless steel Truffle slicer wood waved blade
Mandoline à truffes en inox en bois - lame dentelée
Mis/meas/mes
20 cm





ACCESSORI

PROFESSIONALI
E CUCINA

ACCESSORI



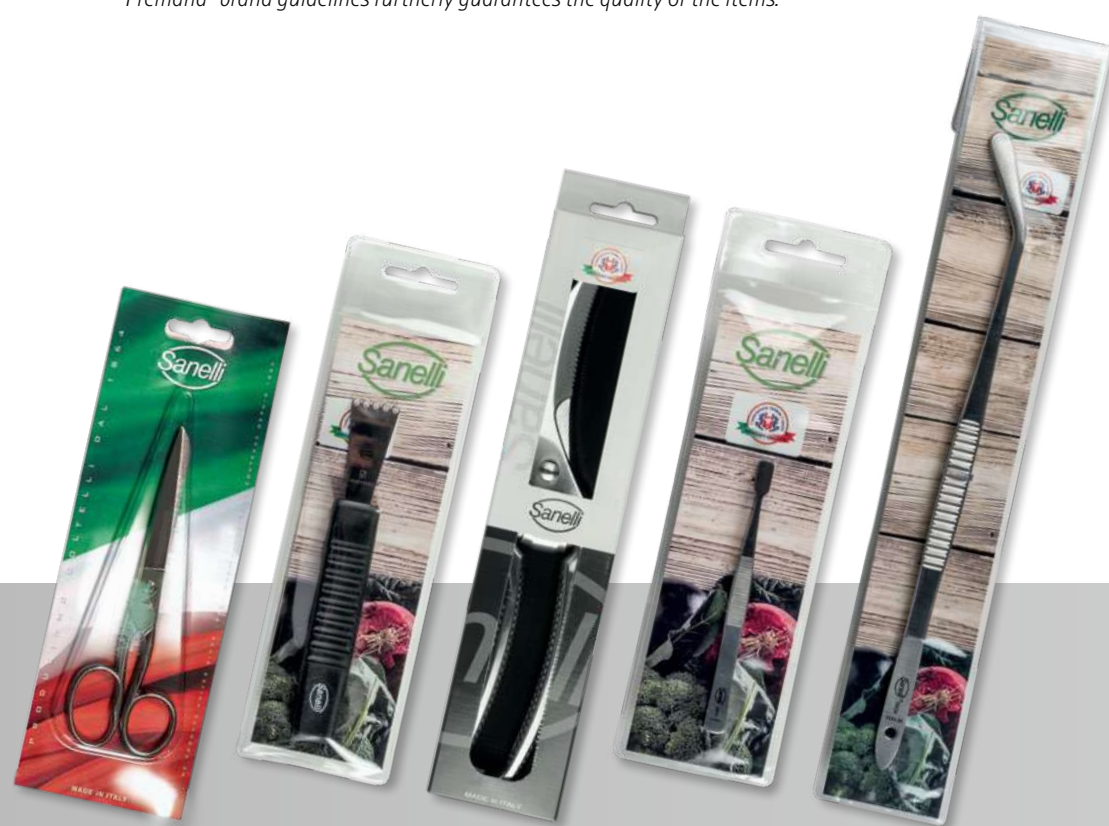
Abbiamo deciso di affiancare ai nostri articoli da taglio una vasta gamma di **accessori adatti per qualsiasi esigenza**; strumenti di qualità con caratteristiche tecniche ed estetiche pronte a soddisfare anche i professionisti più esigenti. Tutti i nostri articoli sono prodotti a Premana dove la tradizione centenaria degli artigiani locali incontra le nuove tecnologie e richieste del mercato, il rispetto delle direttive imposte dal disciplinare del marchio "made in Premana" garantisce ulteriormente la qualità dei prodotti.

ACCESSORIES

We have decided to complement our knives with a wide range of accessories for every need.

These are high-quality tools both aesthetically and technically-wise, that will satisfy even the most demanding professionals.

All of our products are manufactured in Premana where centenary craftsmanship meets innovative technology. The compliance with the "Made in Premana" brand guidelines furtherly guarantees the quality of the items.



134226 **Falcetta svizzera**
"Svizzero" Cleaver
Feuille suisse

Lama/blade/lame
26 cm (0,8 kg)



138213 **Falcetta Genovese pl. inox**
Stainless steel "Genovese" Cleaver
Couperet "Genovese" inox

Lama/blade/lame
22 cm (1,3 kg)



142220 **Falcetta salumiere inox**
Stainless steel cleaver
Couperet lourd inox

Lama/blade/lame
20 cm (1,2 kg)



142222 **Falcetta salumiere inox**
Stainless steel cleaver
Couperet lourd inox

Lama/blade/lame
22 cm (1,4 kg)



142225 **Falcetta salumiere inox**
Stainless steel cleaver
Couperet lourd inox

Lama/blade/lame
25 cm (1,6 kg)



143234 **Falcetta pesce spada inox**
Swordfish stainless steel cleaver
Couperet espadon inox

Lama/blade/lame
34 cm (1,2 kg)



146245I **Sega macello comune**
146250I **lama inox cambio rapido**
Carbon steel bone saw
stainless steel blade
rapid change
Scie de boucherie
commune avec lame
en acier inoxydable
changement rapide

Lama/blade/lame
146245I - 45 cm
146250I - 50 cm



147245I **Sega macello comune**
147250I **lama inox cambio standard**
Carbon steel bone saw
stainless steel blade
standard change
Scie de boucherie
commune avec lame
en acier inoxydable
changement standard

Lama/blade/lame
147245I - 45 cm
147250I - 50 cm



148245 **Sega macello inox cambio rapido**
Aluminium bone saw
stainless steel blade
standard change
Scie de boucherie
aluminium avec lame
en acier inoxydable
changement standard

Lama/blade/lame
148245 - 45 cm



149245 **Sega macello inox cambio standard**
Aluminium bone saw
stainless steel blade
standard change
Scie de boucherie
aluminium avec lame
en acier inoxydable
changement standard

Lama/blade/lame
149245 - 45 cm



150745I **Sega macello alluminio lama inox cambio rapido**
Aluminium bone saw
stainless steel blade
rapid change
Scie de boucherie
aluminium avec lame
en acier inoxydable
changement rapide

Lama/blade/lame
150745I - 45 cm



158045 Lama ricambio
158050 sega macello
Carbon steel blade
Lame pour scie

Lama/blade/lame
158045 - 45 cm
158050 - 50 cm



159045 Lama ricambio
159050 sega macello
Carbon steel blade
Lame pour scie

Lama/blade/lame
159045 - 45 cm
159050 - 50 cm



165015 Batticarne
Stainless steel meat pounder
Pilon à viande

Mis/meas/mes
1,5 kg



165020 Batticarne
Stainless steel meat pounder
Pilon à viande

Mis/meas/mes
2 kg



396070 Batticarne inox
Stainless steel pounder
Pilon à viande inox

Mis/meas/mes
0.7 kg



168010 Batticarne paletta tondo
Stainless steel meat pounder round
Batte cotelettes rond

Mis/meas/mes
1 kg



196200 Pungisalame pl. inox con proteggispilli
Nylon salami pricker with cover needles
Pique saucissons avec sauve épingles



198030 Squamapesce professionale
Scaling fish
Exfolier poisson

Mis/meas/mes
30 cm



200012 Gancio ad ancora
Stainless steel anchor hook
Crochet ancre

Mis/meas/mes
12 cm



204021 Gancio snodato
Stainless steel turning hook
Crochet tournant

Mis/meas/mes
204021 - 21 cm
204024 - 24 cm



206100 Gancio ad esse inox
Stainless steel "S" hook
Crochet à "S"

Mis/meas/mes
206100 - 10 cm 206160 - 16 cm
206120 - 12 cm 206180 - 18 cm
206140 - 14 cm 206200 - 20 cm



235030 Tagliere polietilene con protezione in plexiglass
Cutting Board - Polyethylene
Planche à découper - polyéthylène

Mis/meas/mes
50 x 30 cm



244030R Tagliere polietilene
Cutting Board - Polyethylene
Planche à découper - polyéthylène

Mis/meas/mes
40 x 30 x 2 cm
50 x 30 x 2 cm
60 x 40 x 2 cm



244030B Tagliere polietilene
Cutting Board - Polyethylene
Planche à découper - polyéthylène

Mis/meas/mes
40 x 30 x 2 cm
50 x 30 x 2 cm
60 x 40 x 2 cm



244030A Tagliere polietilene
Cutting Board - Polyethylene
Planche à découper - polyéthylène

Mis/meas/mes
40 x 30 x 2 cm
50 x 30 x 2 cm
60 x 40 x 2 cm



244030V Tagliere polietilene
Cutting Board - Polyethylene
Planche à découper - polyéthylène

Mis/meas/mes
40 x 30 x 2 cm
50 x 30 x 2 cm
60 x 40 x 2 cm



244030G Tagliere polietilene
Cutting Board - Polyethylene
Planche à découper - polyéthylène

Mis/meas/mes
40 x 30 x 2 cm
50 x 30 x 2 cm
60 x 40 x 2 cm

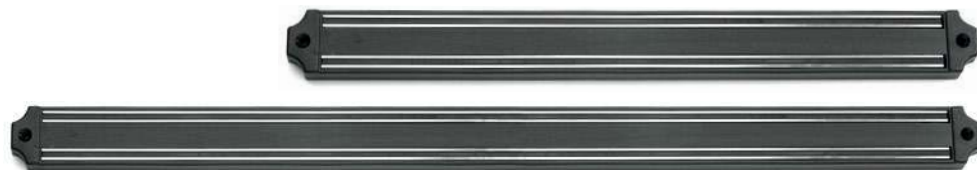


402000 Apriscatole titan
"Titan" can opener
Ouvre bôîtes "Titan"



371030 Barra magnetica
Magnetic knife holder
Barre magnetique

Mis/meas/mes
 371030 - 30 cm
 371045 - 45 cm



346100 Pelapatate Castor
Potato peeling "Castor"
Eplucheur Castor

346100C - Pelapatate Castor cartoncino



402300 Mandolina 3 usi
Mandolin multiple slicing
Mandoline trois versions



280008 Guanto antitaglio
Anti-cut Glove
Gant anti coupure

Mis/meas/mes
 280008 size 8
 280009 size 9



285060 Grembiule maglia acciaio
Stainless steel apron
Tablier maille d'acier

Mis/meas/mes
 285060 size M
 285075 size L



281007 Guanto maglia acciaio
Stainless Steel protective glove
Gant maille d'acier

Mis/meas/mes
 281007 size S
 281008 size M
 281009 size L
 281010 size XL



385019 Forbice pesce inox
Fish shears
Ciseaux à poisson

Mis/meas/mes
 19 cm



385220 Forbice pesce Laser
Modern Fish shears
Ciseaux à poisson moderne

Mis/meas/mes
 20 cm



386020 Forbice pesce inox manico verniciato
Stainless steel fish shears green
Ciseaux à poisson vert

Mis/meas/mes
 20 cm



387019 Forbice cucina tutto inox smontabile
Stainless steel kitchen shears dismantable
Ciseaux cuisine inox démontable

Mis/meas/mes
 19 cm



388020 Forbice cucina inox
Kitchen shears inox
Ciseaux cuisine inox

Mis/meas/mes
 20 cm



388420 Forbice cucina inox manico plastica smontabile
Stainless steel kitchen shears plastic handle dismantable
Ciseaux cuisine inox manche plastique démontable

Mis/meas/mes
 20 cm



388621 Forbice cucina inox
Stainless steel scissor
Ciseaux cuisine inox

Mis/meas/mes
 21 cm



207019 **Ago lardellare**
Lardin needle
Aiguille à larder

Mis/meas/mes
19 cm



389017 **Pinza spina pesce professional**
Professional fish tong
Pinces fiche professionnelle

Mis/meas/mes
17 cm



228000 **Pinza spina pesce**
Fish tong
Pinces fiche poisson

Mis/meas/mes
11 cm



229013 **Pinza spina pesce LX**
Fish tongs LX
Pinces fiche poisson LX

Mis/meas/mes
13 cm



221030 **Pinza cucina punta arrotondata**
Kitchen tongs rounded tip
Pinces cuisine pointe arrondie

Mis/meas/mes
30 cm



222030 **Pinza cucina piegata**
Kitchen tongs offset
Pinces cuisine coudée

Mis/meas/mes
30 cm



220028 **Pinza cucina**
Kitchen tongs
Pinces cuisine

Mis/meas/mes
28 cm



220035 **Pinza cucina**
Kitchen tongs
Pinces cuisine

Mis/meas/mes
35 cm



223018 **Pinza cucina Piegata**
Kitchen tongs offset
Pinces cuisine coudée

Mis/meas/mes
18 cm



223021 **Pinza cucina Piegata**
Kitchen tongs offset
Pinces cuisine coudée

Mis/meas/mes
21 cm



210000 **Pinza affettati**
Ham pliers
Pinces charcuterie



376024 **Trinciapollo Super satinato inox**
Poultry shears "Super"
Ciseaux à volailles satiné

Mis/meas/mes
24 cm



378026 **Trinciapollo inox finissimo**
Poultry shears extra fine
Ciseaux à volailles fin

Mis/meas/mes
26 cm



384025 **Trinciapollo "Gazzella" inox**
Poultry shears "Gazzella"
Ciseaux à volailles "Gazzella"

Mis/meas/mes
25 cm



394018 Masticatore curvo
Curved plat. mincer
Masticateur courbe

Mis/meas/mes
 394018 - 18 cm inox
 390018 - 18 cm cromato



389018 Pinza gamberoni inox
Lobster shears
Pince à homards

Mis/meas/mes
 18 cm

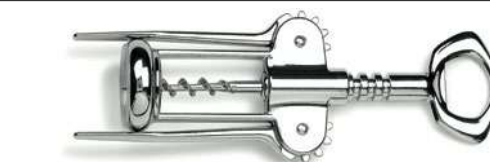


386018 Forchettine aragosta inox
Small lobster forks
Fourchette à homards

Mis/meas/mes
 18 cm



406000 Levatappi "Sultano"
Corkscrew "Sultano"
Tire-bouchons "Sultano"



420000 Levatappi "Skylab"
Corkscrew "Skylab"
Tire-bouchons "Skylab"



745001 Levatappi Sommelier Nichelato
Corkscrew Sommelier
Tire-bouchons Sommelier



745001.N Levatappi Sommelier Verniciato Nero
Corkscrew Sommelier
Tire-bouchons Sommelier



745001.R Levatappi Sommelier Verniciato Rosso
Corkscrew Sommelier
Tire-bouchons Sommelier



745001.A Levatappi Sommelier Verniciato Azzurro
Corkscrew Sommelier
Tire-bouchons Sommelier



745001.V Levatappi Sommelier Verniciato Verde
Corkscrew Sommelier
Tire-bouchons Sommelier



424000 Schiaccianoci inox satinato
Stainless steel nutcracker
Casse-noix inox satiné



426000 Schiaccianoci inox pesante
Stainless steel nutcracker
Casse-noix inox



428000 Schiaccianoci cromato
Chromium-plated nutcracker
Casse-noix chrome



432305 **Pavia**
Parmesan
Parmesan

Lama/blade/lame
5 cm



432307 **Pavia**
Parmesan
Parmesan

Lama/blade/lame
7 cm



432309 **Pavia**
Parmesan
Parmesan

Lama/blade/lame
9 cm



432311 **Pavia**
Parmesan
Parmesan

Lama/blade/lame
11 cm



432312 **Pavia**
Parmesan
Parmesan

Lama/blade/lame
12 cm



434309 **A uncino**
"Uncino"
Crochet

Lama/blade/lame
9 cm



436314 **Milano**
"Milano"
Type "Milano"

Lama/blade/lame
14 cm



438314 **Bergamo**
"Bergamo"
Type "Bergamo"

Lama/blade/lame
14 cm



440316 **Punta quadra**
"Punta quadra"
Pointe carrée

Lama/blade/lame
16 cm



442315 **Vercelli**
"Vercelli"
Type "Vercelli"

Lama/blade/lame
15 cm



450314 **Campana**
"Campana"
Cloche

Lama/blade/lame
14 cm



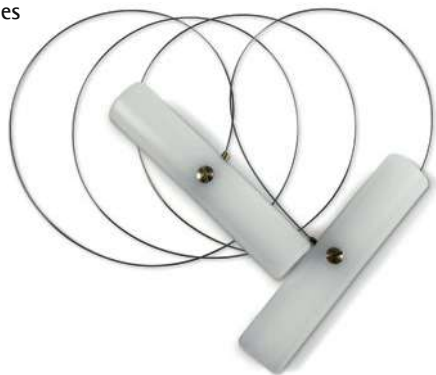
450316 **Campana**
"Campana"
Cloche

Lama/blade/lame
16 cm



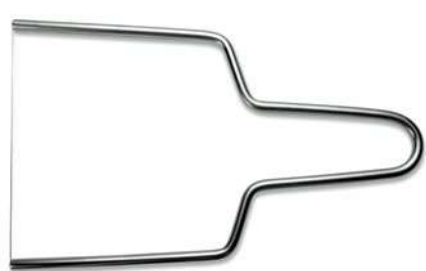
212000 **Filo tagliaformaggio inox**
Wire cheese cutter
Coupe fromage à fil

Mis/meas/mes
130 cm



473023 **Archetto filo**
Wire cheese cutter
Coupe fromage à fil

Mis/meas/mes
23 cm



220050 **Macchina taglia formaggio**
Stainless steel cheese slicer
Machine à découper le fromage
avec fil en acier inoxydable



250502 **Filo ricambio**
Spare wire roll for cheese slicer
Rouleau de fil d'acier

Ricambi/recharges/recharge
7/8



- 714208

Arricciaburro

Butter curler

Coquilleur à beurre

Mis/meas/mes
8 cm


- 714216

Levatorsoli

Apple core remover

Vide-pomme

Mis/meas/mes
Ø 16 mm


- 715206

Sbuccia arance

Orange Peeler

Eplucheur à orange

Mis/meas/mes
6 cm


- 716204

Rigalimoni

Zester

Zesteur

Mis/meas/mes
4 cm


- 717225

Scavino

Baller

Evideur

Mis/meas/mes
Ø 25 mm


- 718209

Coltello decoratore

Decorating knife

Couteau à décorer

Mis/meas/mes
9 cm


- 723210

Coltello pompelmo

Grapefruit knife

Couteau à pamplemousse

Mis/meas/mes
10 cm


- 724212

Frusta

Whisk

Fouet

Mis/meas/mes
12 cm


- 731216

Grattuggia

Grater

Râpe

Mis/meas/mes
Fine 34 cm



- 732216

Grattuggia

Grater

Râpe

Mis/meas/mes
Media 34 cm


- 733216

Grattuggia

Grater

Râpe

Mis/meas/mes
Grande 34 cm


- 743206

Pelapatate

Potato peeler

Eplucheur pommes de terre

Mis/meas/mes
6 cm


- 761030

Pietra affilare GR. 1000/3000

Sharpening stone gr.1000/3000

Pierre à aiguiser 1000/3000


- 762410

Pietra affilare GR. 240/1000

Sharpening stone gr.240/1000

Pierre à aiguiser 240/1000


- 770000

Kit guida lame e rettifica pietra

Blade guide and stone grinding kit

Guide-lame et kit de meulage de pierre



500035 Ricamo liscia
Embroidery
Broder

Mis/meas/mes
3 1/2"



504045 Anelli grandi
Embroidery large ring
Broder anneau grand

Mis/meas/mes
4 1/2"



508035 Pipite nuovo modello professionale
Professional cuticle modern
Envies courbes

Mis/meas/mes
3 1/2"



510035 Unghie nuovo modello professionale
Professional nail modern
Ongles courbes

Mis/meas/mes
3 1/2"



508135 Pipite inox
Inox professional cuticle modern
Envies courbes inox

Mis/meas/mes
3 1/2"



510135 Unghie inox
Inox professional nail modern
Ongles courbes inox

Mis/meas/mes
3 1/2"



512035 Pipite professionali
Professional cuticle
Envies courbes

Mis/meas/mes
3 1/2"



512040 Pipite professionali
Professional cuticle
Envies courbes

Mis/meas/mes
4"



514035 Unghie professionali
Professional nail
Ongles courbes

Mis/meas/mes
3 1/2"



514040 Unghie professionali
Professional nail
Ongles courbes

Mis/meas/mes
4"



514045 Unghie
Professional nail
Ongles courbes

Mis/meas/mes
4 1/2"



516035 Unghie strozzate
Nail cut blade
Envies courbes

Mis/meas/mes
3 1/2"



518035 Pipite lancia
Cuticle extra fine
Envies courbes

Mis/meas/mes
3 1/2"



534011 Tronchesino pelle
Cuticle nipper
Pincès à envie

Mis/meas/mes
11 cm



536011 **Tronchesino unghie**
Nail nipper
Pinces à ongles

Mis/meas/mes
11 cm



536013 **Tronchesino unghie**
Nail nipper
Pinces à ongles

Mis/meas/mes
13 cm



548065 **Parrucchiere professional**
Professional barber shears
Coiffeur

Mis/meas/mes
6 1/2"



552040 **Lavoro**
Household
Ménage

Mis/meas/mes
4"



552045 **Lavoro**
Household
Ménage

Mis/meas/mes
4 1/2"



552050 **Lavoro**
Household
Ménage

Mis/meas/mes
5"



552055 **Lavoro**
Household
Ménage

Mis/meas/mes
5 1/2"



552060 **Lavoro**
Household
Ménage

Mis/meas/mes
6"



552065 **Lavoro**
Household
Ménage

Mis/meas/mes
6 1/2"



552070 **Lavoro**
Household
Ménage

Mis/meas/mes
7"



590060 **Lavoro V-R**
Household V-R
Travail V-R-

Mis/meas/mes
6"



590070 **Lavoro V-R**
Household V-R
Travail V-R-

Mis/meas/mes
7"



556060 **Sartina**
Tailor
Tailleur

Mis/meas/mes
6"



556065 **Sartina**
Tailor
Tailleur

Mis/meas/mes
6 1/2"



556070 **Sartina**
Tailor
Tailleur
Mis/meas/mes
7"



556075 **Sartina**
Tailor
Tailleur
Mis/meas/mes
7 1/2"



556080 **Sartina**
Tailor
Tailleur
Mis/meas/mes
8"



560040 **Merciaio**
Professional cuticle modern
Envies courbes
Mis/meas/mes
4"



560050 **Merciaio**
Professional cuticle modern
Envies courbes
Mis/meas/mes
5"



568070 **Tagliacampioni**
Pinking
Zig-zag
Mis/meas/mes
7"



574070 **Cesoia sarto verniciata**
Tailor enamelled handle
Tailleur vernis noir
Mis/meas/mes
7"



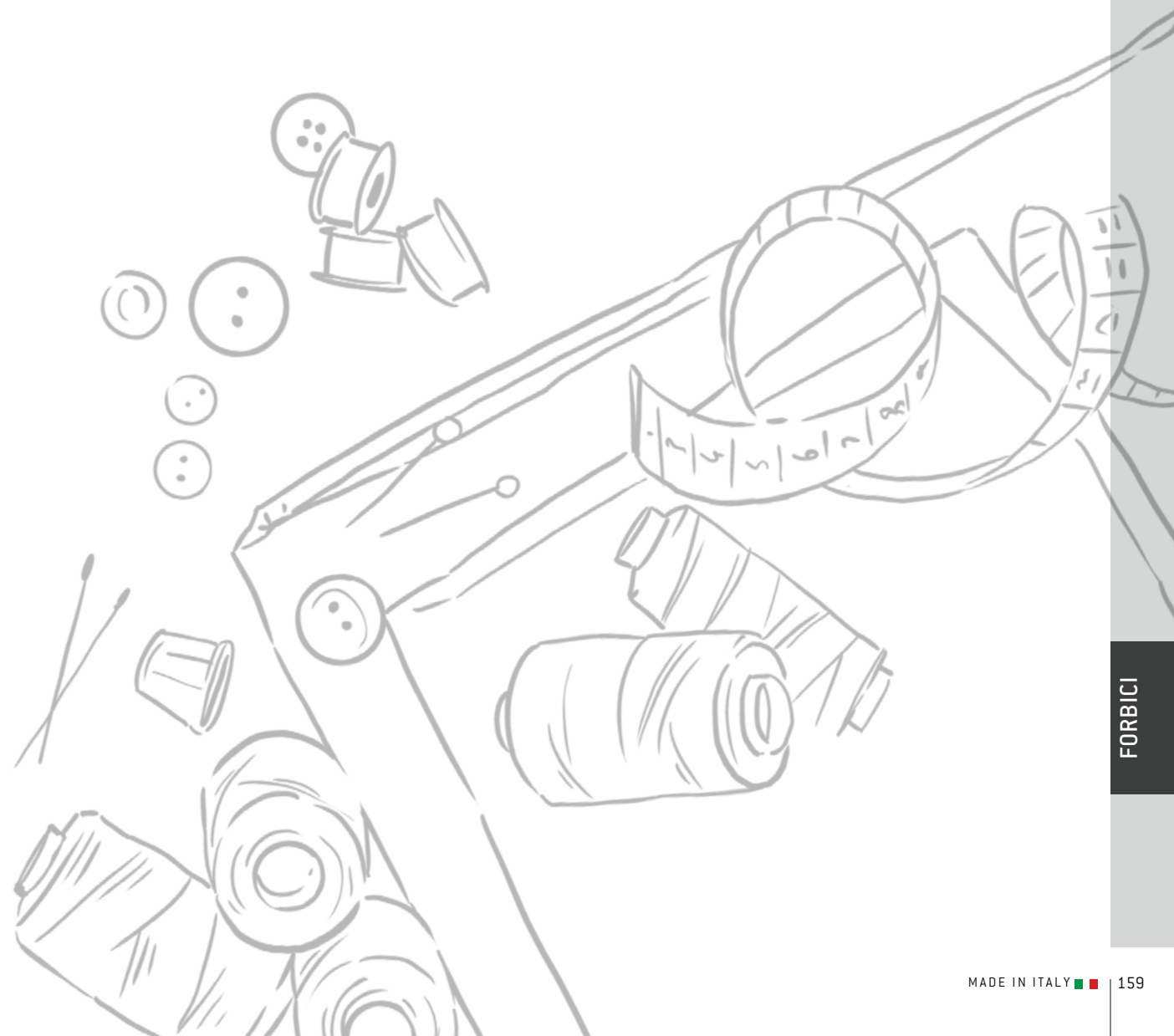
574080 **Cesoia sarto verniciata**
Tailor enamelled handle
Tailleur vernis noir
Mis/meas/mes
8"



574090 **Cesoia sarto verniciata**
Tailor enamelled handle
Tailleur vernis noir
Mis/meas/mes
9"



574100 **Cesoia sarto verniciata**
Tailor enamelled handle
Tailleur vernis noir
Mis/meas/mes
10"



958150 Espositore grande per coltelli professionali

Big "floor" display stand
Presentoir à terre grand

Mis/meas/mes

h. 200 cm - l. 90 cm - p. 64 cm



962108 Espositore medio da terra

Medium "floor" display stand
Presentoir à terre moyen

Mis/meas/mes

h. 200 cm - l. 45 cm - p. 30 cm



957013 Espositore legno

Small wood display w/magnetic holder
Presentoir bois petit/barre magnetique

Mis/meas/mes

h. 55 cm - l. 49 cm



960120 Espositore girevole da banco

Medium turning counter display stand
Presentoir comptoir tournant moyen

Mis/meas/mes

h. 75 cm - l. 53 cm - p. 35 cm



964100 Espositore promo Jolly da banco

Jolly counter display
Presentoir comptoir Jolly

Mis/meas/mes

h. 50 cm - l. 53 cm - p. 41 cm





CEPPI +
CONFEZIONI

CEPPI E CONFEZIONI



L'ampia scelta di ceppi e confezioni delle Coltellerie Sanelli è in grado di soddisfare ogni tipo di esigenza in fatto di regali, liste nozze, oggetti d'arredo che uniscono l'eleganza e la praticità d'uso ad una qualità che non conosce rivali. Confezioni che permettono di spaziare dal più piccolo degli articoli, per un utile regalo, fino al ceppo più completo, per coloro che non si fanno mancare niente.

"... I coltelli di qualità, racchiusi in ceppi dal sapore antico, stanno tornando a riempire le liste nozze dopo anni di predominio del low cost. Il ritorno di fiamma parte dai fornelli di casa, dalla voglia di elevare gli standard della cucina di tutti i giorni per offrire ad amici e familiari cene d'effetto da veri chef." (dalla rivista Vivere - Numero 60 - Novembre 2011)

I ceppi, tutti in legno massello, si adattano ad ogni tipo di cucina, dalla più tradizionale alla più moderna. I coltelli trovano la loro collocazione nel rovere, nel ciliegio o nel più moderno del materiali, l'alluminio anodizzato. Oggetti di design che arredano.

BLOCKS AND SETS

Coltellerie Sanelli's wide range of blocks and packages is able to satisfy every kind of need such as gifts, wedding lists, furnishings and fittings combining the elegance and the practicality to the quality, this union doesn't know rivals. The packages that can space from the smallest item as a useful gift to the most equipped blocks where nothing is missing.

"... Quality knives contained in an antique style block, are coming back into wedding lists after years of low cost domination. The return of home cooking and of high- quality cooking standards' need in everyday cooking to offer the family and friends the dinners at the real chef's level." (from the magazine Vivere-number 60 - November 2011)

All the blocks are from solid wood and are suitable for any kind of cooking, from traditional to the highly modern. The knives are set in durmast, cherry wood or in modern materials like anodizing aluminum. Design objects that furnish.



Premana Ceppo Obliquo 4 pz

Premana oblique block 4 pcs.
Premana oblique bloc 4 pcs.

927604

Tabacco
Tobacco tone
Teinte tabac

927604B

Bianco
White tone
teinte Blanc



Skin Ceppo Obliquo 4 pz

Skin oblique block 4 pcs.
Skin bloc oblique 4 pcs.

927204

Tabacco
Tobacco tone
Teinte tabac

927204B

Bianco
White tone
Teinte blanc



Ergoforge Ceppo Obliquo 4 pz

Ergoforge oblique block 4 pcs.
Ergoforge bloc oblique 4 pcs.

927904

Tabacco
Tobacco tone
Teinte tabac

927904B

Bianco
White tone
Teinte blanc



Premana Ceppo Leck 5 pz

Premana block 5 pcs. Leck
Premana bloc 5 pcs. Leck

931605

Rovere
Oakwood
Rouvre



Skin Ceppo Leck 5 pz

Skin Leck block 5 pcs.
Skin Leck bloc 5 pcs.

931205

Rovere
Oakwood
Rouvre



Sakura Ceppo Leck 5 pz

Sakura Leck block 5 pcs.
Sakura Leck bloc 5 pcs.

931505

Rovere
Oakwood
Rouvre



Ergoforge Ceppo Leck 5 pz

Ergoforge Leck block 5 pcs.
Ergoforge Leck bloc 5 pcs.

990055

Rovere
Oakwood
Rouvre



Premana Ceppo Leck 6 pz

Premana Leck block 6 pcs.
Premana Leck bloc 6 pcs.

931606

Ciliegio

Cherry tone
Teinte cerisier



Skin Ceppo Leck 6 pz

Skin Leck block 6 pcs.
Skin Leck bloc 6 pcs.

931206

Ciliegio

Cherry tone
Teinte cerisier



Sakura Ceppo Leck 6 pz

Sakura Leck block 6 pcs.
Sakura Leck bloc 6 pcs.

931506

Ciliegio

Cherry tone
Teinte cerisier



Ergoforge Ceppo Leck 6 pz

Ergoforge Leck block 6 pcs.
Ergoforge Leck bloc 6 pcs.

990165

Ciliegio

Cherry tone
Teinte cerisier



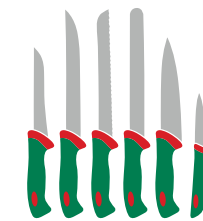
Premana Ceppo Rio 6 pz

Premana Rio block 6 pcs.
Premana Rio bloc 6 pcs.

936606

Ciliegio

Cherry tone
Teinte cerisier



Ergoforge Ceppo Rio 6 pz

Ergoforge Rio block 6 pcs.
Ergoforge Rio bloc 6 pcs.

992065

Ciliegio

Cherry tone
Teinte cerisier



Premana Ceppo 6 pz

Premana block 6 pcs.
Premana bloc 6 pcs.

941606

Rovere
Oakwood
Rouvre



Skin Ceppo 6 pz

Skin block 6 pcs.
Skin bloc 6 pcs.

941206

Rovere
Oakwood
Rouvre

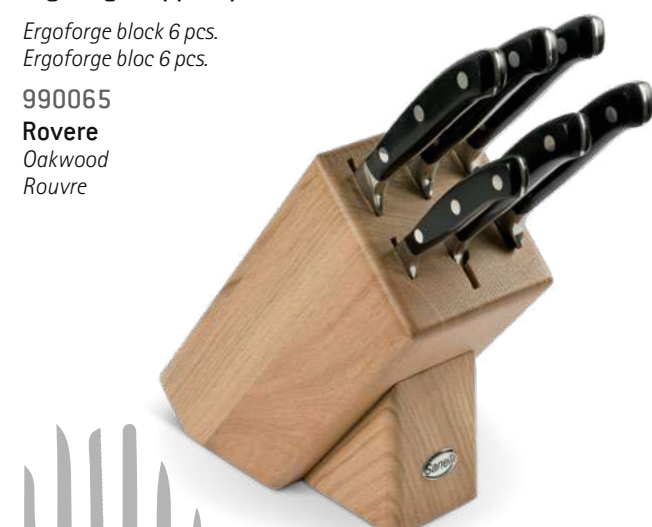


Ergoforge Ceppo 6 pz

Ergoforge block 6 pcs.
Ergoforge bloc 6 pcs.

990065

Rovere
Oakwood
Rouvre

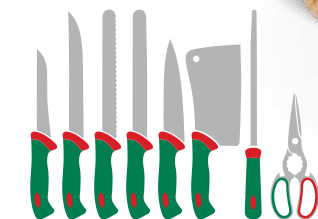


Premana Ceppo Maxime 8 pz

Premana Maxime block 8 pcs.
Premana Maxime bloc 8 pcs.

945608

Rovere
Oakwood
Rouvre



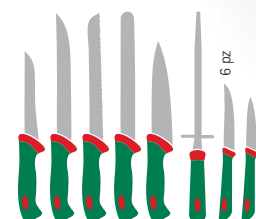
Premana Ceppo Maxime 13 pz

Premana Maxime block 13 pcs.
Premana Maxime bloc 13 pcs.

946613

Rovere

Oakwood
Rouvre



Skin Ceppo Master 13 pz

Skin Master block 13 pcs.
Skin Master bloc 13 pcs.

956213

Nero

Black
Noir



Sakura Ceppo Master 13 pz

Sakura Master block 13 pcs.
Sakura Master bloc 13 pcs.

956513

Nero

Black
Noir



Ergoforge Ceppo Maxime 13 pz

Ergoforge Maxime block 13 pcs.
Ergoforge Maxime bloc 13 pcs.

990035

Rovere

Oakwood
Rouvre



Premana Ceppo Magnetico 4 pz

Premana Magnetic block 4 pcs.
Premana Bloc magnétique 4 pcs.

926604



Skin Ceppo Magnetico 4 pz

Skin Magnetic block 4 pcs.
Skin Bloc magnétique 4 pcs.

926204



Sakura Ceppo Magnetico 4 pz

Sakura Magnetic block 4 pcs.
Sakura Bloc magnétique 4 pcs.

926504



Ergoforge Ceppo Magnetico 4 pz

Ergoforge Magnetic block 4 pcs.
Ergoforge Bloc magnétique 4 pcs.

926904



Sanelli San Ceppo Magnetico 4 pz

SanelliSan Magnetic block 4 pcs.
SanelliSan Bloc magnétique 4 pcs.

926304



903606 Confezione costata 6 pz
Steak knife set 6 pcs.
Coffret 6 pcs. bifsteck



903206 Confezione costata 6 pz
Steak knife set 6 pcs.
Coffret 6 pcs. bifsteck



904206 Confezione tavola 6 pz
Table knife set 6 pcs.
Coffret 6 pcs. table



903906 Confezione costata lama seghettata 6 pz
Steak knife set 6 pcs.
Coffret 6 pcs. bifsteck



902906 Confezione costata lama liscia 6 pz
Steak knife set 6 pcs. smooth edge
Coffret 6 pcs. bifsteck lame lisse



LVT902406 Confezione Olivetto
Lama Liscia 6 pz
Steak knife set 6 pcs.
Coffret 6 pcs. bifsteck



LVT903406 Confezione Olivetto
Lama Seghettata 6 pz
Steak knife set 6 pcs.
Coffret 6 pcs. bifsteck



900602 Confezione 2 pz
Professional set 2 pcs.
Coffret professional 2 pcs.



900202 Confezione 2 pz
Professional set 2 pcs.
Coffret professional 2 pcs.



911902 Set taglio carni 2 pz. Ergoforge
Professional set 2 pcs.
Coffret professional 2 pcs.



918602 Confezione BBQ 2 pz
BBQ Set 2 pcs.
Trousse BBQ 2 pcs.



908604 Confezione Sushi 4 pz
Sushi Set 4 pcs.
Trousse Sushi 4 pcs.



909604 Confezione 4 pz
Set 4 pcs.
Trousse 4 pcs.



909204 Confezione 4 pz
Set 4 pcs.
Trousse 4 pcs.



907204 Confezione 4 pz
Set 4 pcs.
Trousse 4 pcs.



909504 Confezione 4 pz
Set 4 pcs.
Trousse 4 pcs.



LAME INDUSTRIALI

Siamo una ditta in evoluzione.

Le nostre tecnologie vengono perfezionate per aumentare la produttività, la qualità del prodotto, e migliorare le condizioni di lavoro.

Grazie alle tecnologie acquisite e alla presenza di macchinari di precisione, siamo in grado di produrre, su disegno del cliente, qualsiasi tipo di lama industriale.

La perizia raggiunta dai nostri operai specializzati, che ancora oggi affilano le nostre lame una ad una, ci permette di eseguire tutte quelle lavorazioni particolari che necessitano di un occhio esperto e di una mano capace e sicura per realizzare un prodotto curato fin nei minimi dettagli.

Per questo oltre alle lame industriali, possiamo produrre, in lotti minimi e tempistiche da definire, articoli particolari anche su campione.

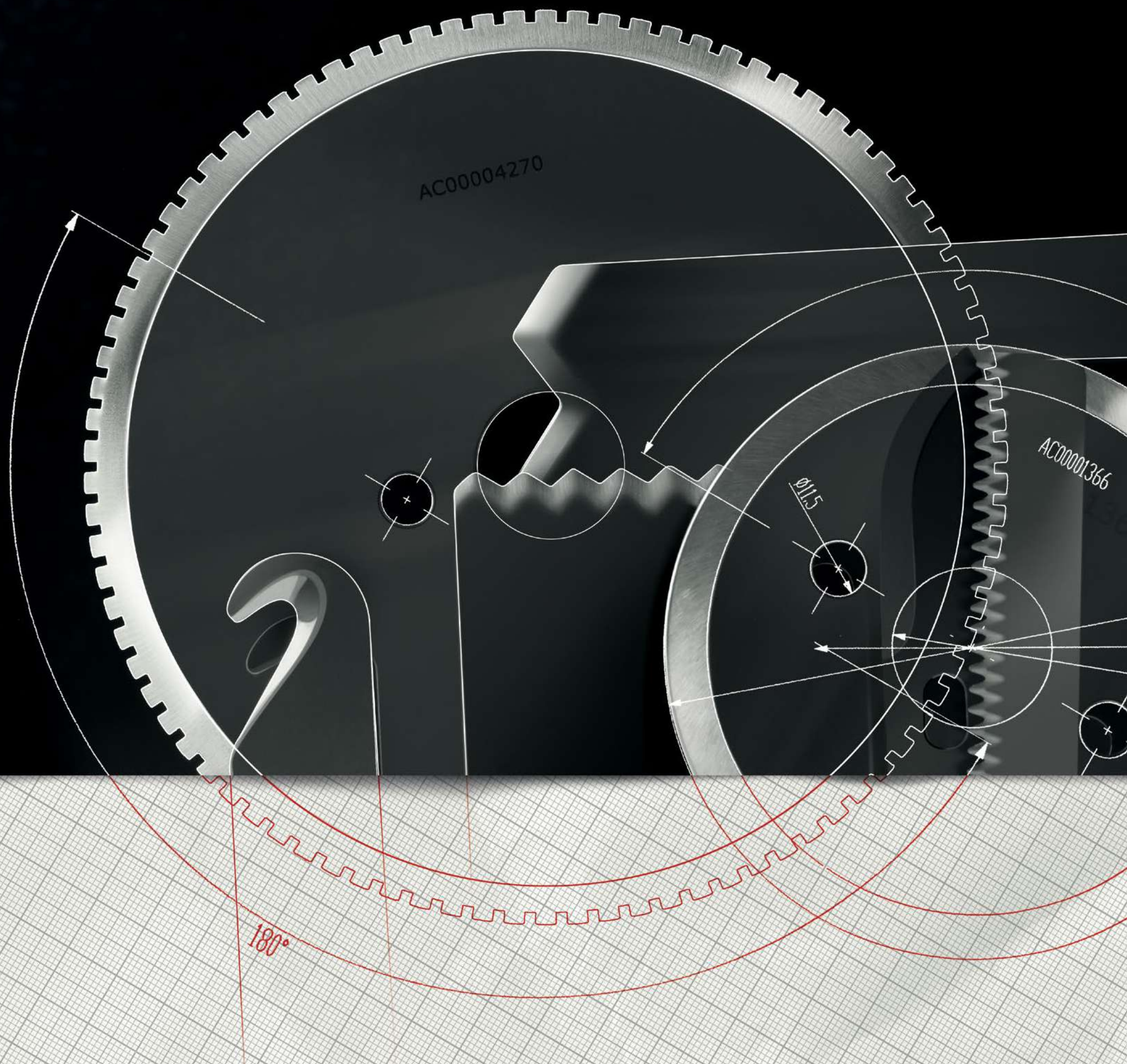
We are a company in evolution.

We improve our technologies to increase productivity, quality and working conditions.

Thanks to the acquired technology and the presence of precision machinery we are able to produce any type of industrial blade according to the customer's design.

The competence of our journeymen who sharpen the blades one by one, allows us to perform all the particular processing, that needs an expert eye and skilled and safe hand to create a product with attention to the smallest details.

For this reason, besides industrial blades, we can produce, in minimum batches and times to be defined particular items also on sample.



SANELLI
PREMANA


Ditta Silvio Sanelli
FABBRICA DI COLTELLERIE


STAINLESS - STEEL









COLTELLERIE SANELLI srl

sede legale

Via Risorgimento 67,
PREMANA (LC), 23834

sede operativa

Via Provinciale Bindo 51,
Cortenova (Lc), 23813
Tel. +39 0341 361368

www.sanelli.com
info@sanelli.com

