



COLTELLERIE SANELLI srl  
PREMANA - CORTENOVA - ITALY  
www.sanelli.com  
info@sanelli.com

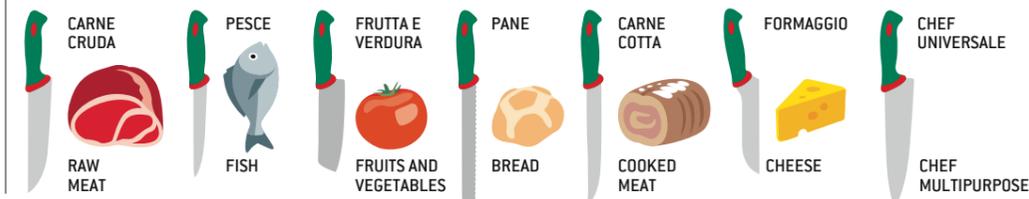
- Coltellerie Sanelli
- Sanelliknives
- Coltellerie Sanelli
- Coltellerie Sanelli srl
- Sanelliknives

Usa il QR Code e guarda il nostro sito per scoprire tutti i nostri coltelli!  
Fateci sapere cosa pensate dei nostri coltelli



Use the QR Code or look at our website, to discover all our knives!  
Let us know what you think about our knives

Utilizza il coltello solo per il suo uso specifico.  
Use the knife only for its specific use.



## RACCOMANDAZIONI per un utilizzo corretto dei Coltelli Sanelli

### RECOMMENDATIONS for a correct use of Sanelli Knives

Utilizzalo su una superficie adatta non su marmo o ceramica.

Use the knife on a suitable surface, not on marble or ceramic. Always clean the knife after each use.

Pulisci sempre il coltello dopo ogni utilizzo. Puoi lavarlo in lavastoviglie, ma assicurati di non lasciarlo al suo interno sporco / bagnato prima e dopo il ciclo di lavaggio. Eviterai la formazione di macchie sulla lama.

You can wash it in the dishwasher, but make sure you don't leave it inside dirty/wet before and after the washing cycle. You'll avoid the formation of stains on the blade.

Conservalo in un luogo asciutto, evitando che le lame vengano a contatto tra loro.

Store it in a dry place, preventing the blades to come in contact with each other.



**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

**MANTIENI IL COLTELLO AFFILATO**  
Utilizza l'acciaio. 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

**SI YES**



**SI YES**

**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



Grazie per aver scelto i nostri coltelli!  
Non vediamo l'ora di entrare nella tua cucina.  
All'interno trovi i nostri consigli per la pulizia e la manutenzione dei nostri coltelli

Thank you for choosing our professional knives!  
We can't wait to join your kitchen.  
Inside you'll find our cleaning and maintenance tips.

MADE IN ITALY

## LA GAMMA

Nella gamma di prodotti Sanelli ogni professionista, ogni appassionato, ogni amatore, può trovare il prodotto ideale. Trinciare, filettare, tritare, farcire, spalmare, ritagliare: tutto è possibile con i coltelli, le spatole, le forbici e gli accessori di Sanelli. 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.



PREMANA  
PROFESSIONAL

SKIN

JOLLY

MEAT

SAKURA

ERGOFORGE

SANELLI SAN

STEAK

TAGLIARTUFI

ACCESSORI

FORBICI

## THE RANGE

*In the range of Sanelli products every professional, every fan, every amateur, can find the ideal product. To carve, fillet, chop, stuff, spread, crop: everything is possible with Sanelli knives, spatulas, scissors and accessories.*

*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 articles to complete every professional requests.*

# Sanelli

## LA NOSTRA STORIA, IL NOSTRO FUTURO

Siamo nati qui, più di 150 anni fa. Qui produciamo e continueremo a fabbricare i nostri prodotti.

A Premana, la produzione di articoli da taglio ha raggiunto livelli di eccellenza, grazie all'evoluzione tecnologica affiancata alla cura artigianale maturata nel tempo.

Materiali di qualità, tecnologie all'avanguardia, esperienza centenaria, ci consentono di fabbricare prodotti unici e di pregio, sicuri, maneggevoli, destinati a durare.

Apprezzati dai professionisti più esigenti e da tutti gli appassionati di cucina, i prodotti Sanelli sono sinonimo di qualità in tutto il mondo.

## OUR HISTORY, OUR FUTURE

*We were born here over 150 years ago. Here we produce and we will continue to manufacture our products. In Premana the production of cutting articles has reached levels of excellence thanks to the technological evolution added to the craftsmanship gained over time.*

*Quality materials, cutting-edge technology and centennial experience, enable us to manufacture safe, easy to handle, unique and valuable products designed to last in time. Appreciated by the most demanding professionals and all cooking fans, Sanelli products are synonymous with quality all over the world.*



### CERTIFICAZIONI

L'intero processo produttivo viene costantemente verificato, per conservare le caratteristiche richieste dalla certificazione di prodotto.

### CERTIFICATIONS

*The entire process is constantly checked to ensure the standards required by the product certification.*

### COLLABORAZIONI

Crediamo nel valore della formazione. Collaboriamo con le migliori scuole e le associazioni dei cuochi, per continuare la tradizione Italiana di ambasciatori del gusto in tutto il mondo.

### COLLABORATIONS

*We believe in the value of training. We collaborate with the best schools and associations of cooks, to continue the Italian tradition of taste ambassadors all over the world.*

