



TRE SPADE

since 1894



COLTELLI KNIVES

I coltelli Tre Spade nascono dall'incontro tra tradizione artigianale italiana e tecnologia moderna. Ogni lama è realizzata con acciai di altissima qualità, sottoposta a processi di tempra e affilatura di precisione per garantire tagli netti, puliti e sicuri in ogni utilizzo. L'impugnatura ergonomica, studiata per offrire comfort e controllo anche durante le sessioni di lavoro più lunghe, riduce l'affaticamento e assicura stabilità e precisione. L'equilibrio tra peso e forma rende ogni coltello un'estensione naturale della mano del professionista. Che si tratti di taglio, disosso o rifinitura, i coltelli Tre Spade offrono prestazioni costanti e durature nel tempo, rappresentando l'essenza della qualità e dell'affidabilità del marchio Tre Spade.

Tre Spade knives are the result of a perfect balance between Italian craftsmanship and modern technology. Each blade is made from premium stainless steel, heat-treated and sharpened with precision to ensure clean, safe, and effortless cuts in any application. The ergonomic handle is designed to provide comfort, control, and stability even during extended use, minimizing fatigue and maximizing precision. The carefully balanced weight and shape make every knife feel like a natural extension of the professional's hand. Whether for cutting, deboning, or fine trimming, Tre Spade knives deliver lasting performance and reliability — the true expression of Tre Spade's quality and excellence.



DISOSSO

COLTELLO DISOSSO STRETTO 14CM

FC10114T

NARROW BONING KNIFE 14CM



- Ideale per disossare, spellare, togliere tendini e grasso.
- La lama appuntita facilita le operazioni di taglio vicino all'osso.
- Manico ergonomico con texture antiscivolo in SEBS
- HACCP
- Imbustati singolarmente, appendibili

- Ideal for boning, skinning, removing tendons and fat.
- The pointed blade makes it easy to cut close to the bone.
- Ergonomic handle with non-slip texture in SEBS.
- HACCP
- Single packed, hangable

HS CODE	MOQ
82119200	6

EAN13
8024779009059

SCANNARE

COLTELLO SCANNARE 16 CM

FC11116T

STICKING KNIFE 16 CM



- Coltello a lama rigida ideale per lamacellazione e la lavorazione di carnicrude.
- Manico ergonomico con texture antiscivolo in SEBS
- HACCP
- Imbustati singolarmente, appendibili

- Rigid blade knife ideal for butchering and processing raw meat.
- Ergonomic handle with non-slip texture in SEBS.
- HACCP
- Single packed, hangable

HS CODE	MOQ
82119200	6

EAN13
8024779009066

SCIMITARRA

COLTELLO SCIMITARRA 21 CM

FC13121T

SCIMITAR KNIFE 21 CM



- Coltello a lama curva e semirigida ideale per tagliare fettine di carne, compreso pollame, arrostiti e prosciutti e altre carni cotte di grandi dimensioni.
- Manico ergonomico con texture antiscivolo in SEBS
- HACCP
- Imbustati singolarmente, appendibili

- Knife with a curved, semi-rigid blade ideal for cutting slices of meat, including poultry, roasts, hams and other large cooked meats.
- Ergonomic handle with non-slip texture in SEBS.
- HACCP
- Single packed, hangable

HS CODE	MOQ
82119200	6

EAN13
8024779009097



BUTCHER 20

COLTELLO FRANCESE 20 CM

FC12120T

BUTCHER KNIFE 20 CM



- Coltello a lama rigida ideale per spolpatura, mondata e ritaglio di carni crude.
- Manico ergonomico con texture antiscivolo in SEBS
- HACCP
- Imbustati singolarmente, appendibili

- Rigid blade knife ideal for deboning, trimming and cutting raw meat.
- Ergonomic handle with non-slip texture in SEBS.
- HACCP
- Single packed, hangable

HS CODE 82119200	MOQ 6
----------------------------	-----------------

EAN13 8024779000230

BUTCHER 26

COLTELLO FRANCESE 26 CM

FC12126T

BUTCHER KNIFE 26 CM



- Coltello a lama rigida ideale per spolpatura, mondata e ritaglio di carni crude.
- Manico ergonomico con texture antiscivolo in SEBS
- HACCP
- Imbustati singolarmente, appendibili

- Rigid blade knife ideal for deboning, trimming and cutting raw meat.
- Ergonomic handle with non-slip texture in SEBS.
- HACCP
- Single packed, hangable

HS CODE 82119200	MOQ 6
----------------------------	-----------------

EAN13 8024779000230



FALCETTA

FALCETTA 18 CM

FC14118T T

CLEAVER 18 CM

- Falcetta pesante con affilatura speciale per rompere con facilità e sicurezza ossa di pollo, coniglio ecc.
- Manico ergonomico con texture antiscivolo in SEBS
- HACCP
- Imbustati singolarmente, appendibili
- Heavy-duty cleaver with special sharpening for easily and safely breaking chicken, rabbit and other bones.
- Ergonomic handle with non-slip texture in SEBS.
- HACCP
- Single packed, hangable



HS CODE 82149000	MOQ 1
EAN13 8024779000230	

ACCIAINO

ACCIAINO TONDO 26 CM

FC19126T

ROUND SHARPENING STEEL 26 CM

- Affilatoio per coltelli con lama di lunghezza medio/grande.
- Manico ergonomico con texture antiscivolo in SEBS
- Imbustati singolarmente, appendibili
- Knife sharpener for medium/large blades.
- Ergonomic handle with non-slip texture in SEBS.
- Single packed, hangable

HS CODE 82055100	MOQ 1
EAN13 8024779000230	





FACEM S.P.A. - TRE SPADE

Via Bricherasio 7 10128 Torino - Italy
ph. (+39) 011 337 119 / 011 385 84 95 - fax (+39) 011 334 889
facem@facem.com
trespade.com



Official partner:

