



Sanelli®

PROFESSIONAL STAINLESS STEEL
MADE IN ITALY
Lot 40223
1001-21L

Sanelli®

PROFESSIONAL STAINLESS STEEL
MADE IN ITALY
Lot 40223
1001-21L



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.

 Sanelli

PROFESSIONAL STAINLESS STEEL
MADE IN ITALY
Lot S0422

 Sanelli



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.*

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.

Manici:

- Innovativa miscela 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.*

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



PROFESSIONAL STAINLESS STEEL
MADE IN ITALY
Lot S0422

3041.30L

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

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

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



BBQ

117112L Scuoiare
Skinning
Dépouiller

Lama/blade/lame
12 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

117116L Scuoiare
Skinning
Dépouiller

Lama/blade/lame
16 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



118126L Scimitarra Olivata
Indented scimitar
Cimeterre alvéolé

Lama/blade/lame
26 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

118130L Scimitarra Olivata
Indented scimitar
Cimeterre alvéolé

Lama/blade/lame
30 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

119120L Scimitarra XL
Scimitar XL
Cimeterre XL

Lama/blade/lame
20 cm

LAMA LUCIDA / POLISHED BLADE



BBQ

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

