

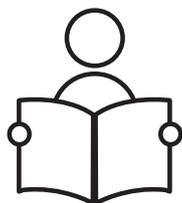


STRUMENTI DI TAGLIO

COLTELLI _ACCIAINI E PINZE

CATALOGO 2023

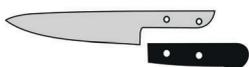




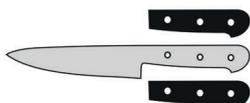
LEGENDA

FABBRICAZIONE

POM



UNIBLOCK



POM:

La lama entra nel manico fino quasi alla fine. Solitamente ha due soli rivetti

UNIBLOCK:

la lama entra in tutto il manico e ha 3 rivetti.

MATERIALE MANICO



POLIPROPILENE:

il manico in Polipropilene, è un material più duro, resistente alle alte temperature e agli urti

PROFLEX:

è un materiale termoplastico di alta qualità che dona comfort e sicurezza all'utilizzatore. Subisce un trattamento antimicrobico chiamato Microban.

I vantaggi di un manico in Proflex sono:

- Ergonomia: Disegno atto a diminuire al massimo lo stress sulle articolazioni dell'utilizzatore. Da una sensazione tattile molto delicata
- Sicurezza: Ha una superficie che offre un ottima presa per avere un ottimo controllo del coltello
- Stabilità: Temperature e umidità non influenzano le prestazioni, donando leggerezza e resistenza.

IMBALLO

FH in guaina di plastica



B in blister



C confezione





15cm



Manico in plipropilene

Cod.Ordine	Utilizzo	Lunghezza lama	Tipologia lama	Caratteristiche	Imballo
1294	Disosso Scotenno	15cm	Liscia	Lama leggermente più lunga per la pulizia attorno al femore	FH

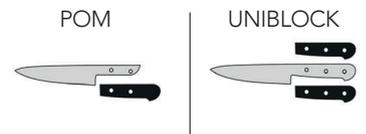
13cm



Manico in plipropilene

Cod.Ordine	Utilizzo	Lunghezza lama	Tipologia lama	Caratteristiche	Imballo
1295	Disosso Scotenno	13cm	Liscia	Lama corta indicata per la pulizia attorno all'anchetta	FH

DISOSSO_SCOTENNO



13cm



Manico in Proflex

Cod.Ordine	Utilizzo	Lunghezza lama	Tipologia lama	Caratteristiche	Imballo
8146	Disosso Scotenno	13cm	Liscia	Indicato per la pulizia di parti poco profonde	FH

MACELLAIO

20cm



Manico in Proflex

Cod.Ordine	Utilizzo	Lunghezza lama	Tipologia lama	Caratteristiche	Imballo
8071	Macellaio	20cm	Liscia	Manico in Proflex	FH

MACELLAIO

POM



UNIBLOCK



20cm



Manico in Plipropilene

Cod.Ordine	Utilizzo	Lunghezza lama	Tipologia lama	Caratteristiche	Imballo
1284	Macellaio	20cm	Liscia	Molto resistente sia alle alte temperature che agli impatti. Ottimo coltello per la prima incisione sul gambetto del prosciutto da tagliare al coltello	FH

TAGLIO

24cm



Manico in plipropilene

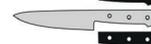
Cod.Ordine	Utilizzo	Serie	Lunghezza lama	Tipologia lama	Punta	Caratteristiche	Imballo
929	Taglio	POM	24cm	Liscia	V	Adatto al taglio delle parti più strette del prosciutto prossime al gambetto o all'osso dell'anchetta	FH

TAGLIO

POM



UNIBLOCK



24cm



Cod.Ordine	Utilizzo	Serie	Lunghezza lama	Tipologia lama	Punta	Caratteristiche	Imballo
930	Taglio	POM	24cm	Liscia	V	Adatto al taglio delle parti più strette del prosciutto prossime al gambetto o all'osso dell'anchetta	B

30cm



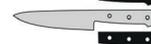
Cod.Ordine	Utilizzo	Serie	Lunghezza lama	Tipologia lama	Punta	Caratteristiche	Imballo
931	Taglio	POM	30cm	Liscia	V	Adatto sia al taglio delle parti più ampie del prosciutto che di quelle più strette	FH

TAGLIO

POM



UNIBLOCK



30cm



Cod.Ordine	Utilizzo	Serie	Lunghezza lama	Tipologia lama	Punta	Caratteristiche	Imballo
932	Taglio	POM	30cm	Liscia	V	Adatto sia al taglio delle parti più ampie del prosciutto che di quelle più strette	B

24cm



Cod.Ordine	Utilizzo	Serie	Lunghezza lama	Tipologia lama	Punta	Caratteristiche	Imballo
946	Taglio	POM	24cm	Alveolata	V	Adatto al taglio delle parti più strette del prosciutto, prossime al gambetto o all'osso dell'anchetta. L'alveolatura allevia l'attrito esercitato dal prosciutto sul coltello, donando un taglio più scorrevole	FH

TAGLIO

POM



UNIBLOCK



29cm



Cod.Ordine	Utilizzo	Serie	Lunghezza lama	Tipologia lama	Punta	Caratteristiche	Imballo
964	Taglio	POM	29cm	Alveolata	U	Lama alveolata stretta e flessibile che permette di ottenere fette sottili per una piacevole degustazione. Le alveolature favoriscono un taglio più veloce, riducendo al minimo l'aderenza della carne sul coltello	FH

29cm



Cod.Ordine	Utilizzo	Serie	Lunghezza lama	Tipologia lama	Punta	Caratteristiche	Imballo
965	Taglio	POM	29cm	Alveolata	U	Adatto al taglio delle parti più strette del prosciutto, prossime al gambetto o all'osso dell'anchetta. L'alveolatura allevia l'attrito esercitato dal prosciutto sul coltello, donando un taglio più scorrevole	B

FH in guaina di plastica B in blister C confezione

www.tagliatoperilgusto.it

TAGLIO

POM



UNIBLOCK



24cm



Cod.Ordine	Utilizzo	Serie	Lunghezza lama	Tipologia lama	Punta	Caratteristiche	Imballo
1112	Taglio	UNI BLOCK	24cm	Alveolata	V	Adatto al taglio delle parti più strette del prosciutto, prossime al gambetto o all'osso dell'anchetta. Rispetto alla versione a lama liscia presenta alveolatura per un taglio più scorrevole	B

30cm



Cod.Ordine	Utilizzo	Serie	Lunghezza lama	Tipologia lama	Punta	Caratteristiche	Imballo
1114	Taglio	UNI BLOCK	30cm	Alveolata	V	Unisce la possibilità offerta dalla lama lunga di affrontare la maggior parte del prosciutto alla possibilità offerta dalla punta viva di affrontare le parti più difficili, quali quelle attorno all'osso	B

TAGLIO

POM



UNIBLOCK



24cm



Cod.Ordine	Utilizzo	Serie	Lunghezza lama	Tipologia lama	Punta	Caratteristiche	Imballo
1129	Taglio	UNI BLOCK	24cm	Liscia	V	La serie UNIBLOCK si caratterizza per un grande equilibrio di peso tra manico e lama, il che permette un taglio leggero e duraturo	FH

24cm



Cod.Ordine	Utilizzo	Serie	Lunghezza lama	Tipologia lama	Punta	Caratteristiche	Imballo
1130	Taglio	UNI BLOCK	24cm	Liscia	V	La serie UNIBLOCK si caratterizza per un grande equilibrio di peso tra manico e lama, il che permette un taglio leggero e duraturo	B

TAGLIO

POM



UNIBLOCK



30cm



Cod.Ordine	Utilizzo	Serie	Lunghezza lama	Tipologia lama	Punta	Caratteristiche	Imballo
1132	Taglio	UNI BLOCK	30cm	Liscia	V	Coltello polivalente, adatto al taglio delle zone più larghe del prosciutto, come la culatta, e delle zone più impervie come il gambuccio	B

30cm



Cod.Ordine	Utilizzo	Serie	Lunghezza lama	Tipologia lama	Punta	Caratteristiche	Imballo
1140	Taglio	UNI BLOCK	30cm	Alveolata	U	Lama lunga per un taglio ben bilanciato per affrontare la parte centrale della culatta	FH

TAGLIO

POM



UNIBLOCK



30cm



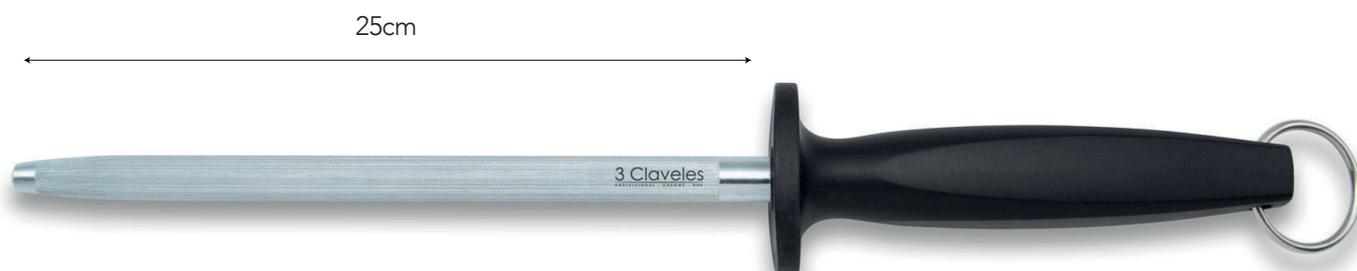
Cod.Ordine	Utilizzo	Serie	Lunghezza lama	Tipologia lama	Punta	Caratteristiche	Imballo
1141	Taglio	UNI BLOCK	30cm	Alveolata	U	Lama lunga per un taglio ben bilanciato per affrontare la parte centrale della culatta	B

ACCIAINO_sezione tonda

20cm



Cod.Ordine	Utilizzo	Lunghezza	Sezione	Caratteristiche	Imballo
1600	Scivolare la lama con un angolo di 20 °C circa per una maggiore resa.	20cm	Sezione tonda	mantenere la lama tagliente Indicato per coltelli a lama corta, come quelli da disosso".	C



Cod.Ordine	Utilizzo	Lunghezza	Sezione	Caratteristiche	Imballo
1601	Scivolare la lama con un angolo di 20 °C circa per una maggiore resa.	25cm	Sezione tonda	indicato per coltelli con lame fino a 24 cm di lunghezza	C



Cod.Ordine	Utilizzo	Lunghezza	Sezione	Caratteristiche	Imballo
1602	Scivolare la lama con un angolo di 20 °C circa per una maggiore resa.	30cm	Sezione tonda	indicato per coltelli con lame fino a 30 cm di lunghezza	C

ACCIAINO_sezione ovale



Cod.Ordine	Utilizzo	Lunghezza	Sezione	Caratteristiche	Imballo
1604	Scivolare la lama con un angolo di 20 °C circa per una maggiore resa.	30cm	Sezione ovale	<p>indicato per coltelli con lame di qualsiasi lunghezza</p> <p>rispetto a una sezione tonda, la sezione ovale ha una maggiore superficie di lavoro</p>	C

ACCIAINO_sezione tonda con punta di diamante



Cod.Ordine	Utilizzo	Lunghezza	Sezione	Caratteristiche	Imballo
1605		20cm	Sezione ovale	<p>Superficie con punte di diamante</p> <p>I diamanti servono ad affilare la lama rispetto ad un acciaio normale che la scalda semplicemente</p>	B



Cod.Ordine	Utilizzo	Lunghezza lama	Tipologia lama	Punta	Caratteristiche	Imballo
1176	serve a prelevare le fette successivamente al taglio senza dover indossare i guanti				Leggera e maneggevole per una perfetta presa della fetta	

ASTUCCI E VALIGETTE



Cod.Ordine
1682

Prodotto
Astuccio 6 pz

Contenuto
Può contenere 6 coltelli o 5 coltelli e 1 acciaino

Caratteristiche
**Misure: cm40xcm16 chiuso
cm40xcm45 aperto
Contiene coltelli della lunghezza max. di 25 cm**



Cod.Ordine
1684

Prodotto
Astuccio 10 pz

Contenuto
Contiene sino a 10 coltelli o 9 coltelli e 1 acciaino

Caratteristiche
**Misure: cm50xcm16 chiuso
cm50xcm55 aperto
Può contenere coltelli della lunghezza max. di 30 cm**



Cod.Ordine
1701

Prodotto
Astuccio codice 1684 con 4 prodotti da taglio inclusi

Contenuto
Art. 8146; 8071; 1140; 1601



Cod.Ordine
1702

Prodotto
Astuccio codice 1682 con 4 prodotti da taglio inclusi

Contenuto
Art. 8146; 8071; 1140; 1601



Cod.Ordine
1681

Contenuto
Può contenere sino a 17 pz

Prodotto
Valigetta

Caratteristiche
**Misura cm51xcm25 chiuso
cm51xcm90 aperto**



Cod.Ordine
1715

Contenuto
Può contenere sino a 12 pz

Prodotto
Valigetta

Caratteristiche
**Misura cm48xcm24 chiuso
cm48xcm48 aperto**



www.tagliatoperilgusto.it