



VALGOBBIA

COLTELLERIA DAL 1952

MADE IN ITALY

Le lame... la nostra passione

UNA TRADIZIONE SENZA TEMPO

The blades... our passion

A TIMELESS TRADITION







VALGOBBIA

COLTELLERIA DAL 1952

MADE IN ITALY

CHI SIAMO

WHO WE ARE

Profonda conoscenza della lavorazione dell'acciaio, una lunga tradizione iniziata più di 60 anni fa, il legame con il territorio: queste sono le fondamenta di Coltelleria Valgobbia, sorta sulle sponde del fiume che ne denomina la valle nei primi del Novecento, inizialmente come fabbrica di posate e articoli da taglio. Orgogliosi di essere giunti alla terza generazione, in questi decenni abbiamo acquisito competenze specifiche e capacità tecniche che hanno reso la nostra Azienda una affermata realtà nella produzione di accessori professionali da taglio e articoli da regalo di elevata qualità. Accuratezza e studio di ogni dettaglio sono in prima linea nelle scelte di ogni singolo componente dei nostri prodotti: ogni oggetto, frutto di innovativi processi di fabbricazione operati dai nostri tecnici specializzati, è il risultato di una costante e approfondita ricerca dei più moderni materiali, con un occhio di riguardo all'impiego di materiali rispettosi dell'ambiente assolutamente atossici e anallergici.

Siamo riusciti a coniugare una profonda tradizione nel settore della coltelleria, con un approccio sempre aperto alle più moderne tecnologie produttive, culminate nell'ottenimento della certificazione di qualità NSF per quanto riguarda la coltelleria professionale, Serie 3000 e Cucina.

Deep knowledge of steel processing, a long tradition that began more than 60 years ago, the bond with the territory: these are the foundations of Coltelleria Valgobbia, built on the banks of the river that calls the valley in the early twentieth century, initially as a factory of cutlery and cutting items. Proud of having reached the third generation, in recent decades we have acquired specific skills and technical skills that have made our company an established reality in the production of professional cutting accessories and gift items of high quality.

Accuracy and study of every detail are at the forefront in the choices of every single component of our products: each object, the result of innovative manufacturing processes operated by our specialized technicians, is the result of a constant and thorough research of the most modern materials, with an eye to the use of environmentally friendly materials that are absolutely non-toxic and hypoallergenic.

We have managed to combine a deep tradition in the cutlery sector, with an approach that is always open to the most modern production technologies, culminating in obtaining the NSF quality certification for professional cutlery, 3000 Series and Kitchen.



FORGIATI

FORGED LINE

6



SERIE 3000 PAPERSTONE®

3000 LINE PAPERSTONE®

20



SERIE 3000 PAPERSTONE® NERO

3000 LINE PAPERSTONE® BLACK

28



PROFESSIONALE MANICO ERGONOMICO

PROFESSIONAL LINE ERGONOMIC HANDLE

36



PROFESSIONALE MANICO PROTETTO

PROFESSIONAL LINE PROTECTED HANDLE

50



CUCINA

KITCHEN KNIVES

64



COLTELLI SPECIALI

SPECIAL KNIVES

74



MANNAIE E COLTELLI DA COLPO

CLEAVERS AND HEAVY WIDE BLADE KNIVES

76



SPATOLE

SPATULAS

80



ACCESSORI

ANCILLARY ITEMS

82



BORSE

BAGS

88



ACCIAINI ED AFFILACOLTELLI

SHARPENING STEELS AND KNIFE SHARPENERS

92



CARRELLI

SERVING TROLLEYS

96



CEPPI E CONFEZIONI REGALO

BLOCKS AND GIFT ITEMS

98



FORGIATI

FORGED LINE

Pezzi unici costruiti a regola d'arte, prodotti forgiando a caldo un singolo pezzo di acciaio, per coniugare la tradizione con le più moderne innovazioni tecnologiche.

Il trattamento termico in forni sottovuoto, il successivo trattamento criogenico e le lavorazioni con macchine a CNC permettono di raggiungere le migliori performances di questo acciaio a garanzia di un'ottima resistenza del filo e affidabilità d'uso.

Unique pieces built to perfection, produced by hot forging a single piece of steel, to combine tradition with the most modern technological innovations.

The heat treatment in vacuum furnaces, subsequent cryogenic treatment and machining with CNC machines make it possible to achieve the best performances of this steel to guarantee excellent resistance of the cutting edge and reliability in use.

UNA LEGA DI ACCIAIO ECCELLENTE

Prodotti forgiati da un singolo pezzo di acciaio W.Nr 1.4116: questa particolare lega di acciaio è composta nelle giuste proporzioni da Carbonio (durezza), Cromo e Molibdeno (inossidabilità), Vanadio (resistenza del tagliente) e viene impiegata principalmente nella costruzione di strumenti chirurgici e coltelleria di alta qualità.

AN EXCELLENT ALLOY STEEL

Products forge a single piece of W.Nr 1.4116 steel: this particular steel alloy is composed in the right proportions of Carbon (hardness), Chromium and Molybdenum (stainless), Vanadium (resistance of the cutting edge) and is mainly used in the construction of surgical instruments and high quality cutlery.

STABILITÀ

Il codolo del manico dà stabilità al coltello e insieme al supporto fornisce un bilanciamento equilibrato, per garantire il minimo affaticamento.

STABILITY

The tang of the handle gives stability to the knife, and together with the support it provides a balance balanced, to ensure minimum fatigue.



FINITURA

La finitura artigianale dei singoli pezzi rende ogni coltello unico e speciale.

FINISH

The craftsmanship of the individual pieces makes each unique and special knife.

MANICO

Realizzato con essenze pregiate di legno ricoperte da un velo d'olio naturale o con resina acetale lucidati a mano. Fissato al codolo da 3 rivetti di acciaio inox.

HANDLE

Made with valuable coated wood essences from a veil of natural oil or with polished acetal resin by hand. Fixed to the tang by 3 stainless steel rivets.

VERDURA CURVO CM 7 | CURVED PARING KNIFE CM 7

Cod. CF.04.VE07



SPELUCCHINO/CUCINA CM 11 | PARING KNIFE CM 11

Cod. CF.04.CU11



BISTECCA SEGHETTATO CM 12 | STEAK KNIFE SERRATED BLADE CM 12

Cod. CF.04.BI12



BISTECCA AFFILATO CM 12 | STEAK KNIFE SHARPENED CM 12

Cod. CF.04.BIA12



TAVOLA SEGHETTATO CM 12 | TABLE KNIFE SERRATED BLADE CM 12

Cod. CF.04.TV12



CUOCO CM 16 | COOK'S KNIFE CM 16

Cod. CF.04.CU16



CUOCO CM 20 | COOK'S KNIFE CM 20

Cod. CF.04.CU20



FILETTO FLESSIBILE CM 18 | FLEX FILLET KNIFE CM 18

Cod. CF.04.FI18



PANE CM 23 | BREAD KNIFE CM 23

Cod. CF.04.PA23



ARROSTO CM 23 | CARVING KNIFE CM 23

Cod. CF.04.AR23



TRINCIANTE CM 24 | COOK'S KNIFE CM 24

Cod. CF.04.TR24



TRINCIANTE CM 31 | COOK'S KNIFE CM 31

Cod. CF.04.TR31



PROSCIUTTO STRETTO CM 26 | NARROW HAM KNIFE CM 26

Cod. CF.04.PS26



PROSCIUTTO LARGO CM 26 | WIDE HAM KNIFE CM 26

Cod. CF.04.PL26



SALMONE CM 26 | SALMON FLEX KNIFE CM 26

Cod. CF.04.SL26



SALUMI CM 32 | SALAMI KNIFE CM 32

Cod. CF.04.SA32



PANETTIERE CM 32 | BAKER KNIFE CM 32

Cod. CF.04.PA32



MANARETTA CM 15 KG 0,600 | CLEAVER CM 15 KG 0,600

Cod. CF.04.MA15



FORCHETTONE RETTO CM 29 | STRAIGHT FORK CM 29

Cod. CF.04.FT29

**COLTELLO FORMAGGI A PASTA MEDIA | KNIFE FOR MEDIUM-SOFT CHEESE**

Cod. CF.04.FOME

**COLTELLO FORMAGGI A PASTA DURA | KNIFE FOR HARD CHEESE**

Cod. CF.04.FODU

**COLTELLO PER FORMAGGI MOLLI | KNIFE FOR SOFT CHEESE**

Cod. CF.04.FOMO

**FORCHETTA A SERVIRE PER FORMAGGIO | FORK FOR SERVING CHEESE**

Cod. CF.04.FORC





FORGIATI FORGED LINE

Pezzi unici costruiti a regola d'arte, prodotti forgiando a caldo un singolo pezzo di acciaio, per coniugare la tradizione con le più moderne innovazioni tecnologiche.

Il trattamento termico in forni sottovuoto, il successivo trattamento criogenico e le lavorazioni con macchine a CNC permettono di raggiungere le migliori performances di questo acciaio a garanzia di un'ottima resistenza del filo e affidabilità d'uso.

Unique pieces built to perfection, produced by hot forging a single piece of steel, to combine tradition with the most modern technological innovations. The heat treatment in vacuum furnaces, subsequent cryogenic treatment and machining with CNC machines make it possible to achieve the best performances of this steel to guarantee excellent resistance of the cutting edge and reliability in use.

VERDURA CURVO CM 7 | CURVED PARING KNIFE CM 7

Cod. CF.03.VE07



SPELUCCHINO/CUCINA CM 11 | PARING KNIFE CM 11

Cod. CF.03.CU11



BISTECCA SEGHETTATO CM 12 | STEAK KNIFE SERRATED BLADE CM 12

Cod. CF.03.BI12



BISTECCA AFFILATO CM 12 | STEAK KNIFE SHARPENED BLADE CM 12

Cod. CF.03.BIA12



TAVOLA SEGHETTATO CM 12 | TABLE KNIFE SERRATED BLADE CM 12

Cod. CF.03.TV12



CUOCO CM 16 | COOK'S KNIFE CM 16

Cod. CF.03.CU16



CUOCO CM 20 | COOK'S KNIFE CM 20

Cod. CF.03.CU20



FILETTO FLESSIBILE CM 18 | FLEX FILLET KNIFE CM 18

Cod. CF.03.FI18



PANE CM 23 | BREAD KNIFE CM 23

Cod. CF.03.PA23



ARROSTO CM 23 | CARVING KNIFE CM 23

Cod. CF.03.AR23



TRINCIANTE CM 24 | COOK'S KNIFE CM 24

Cod. CF.03.TR24



TRINCIANTE CM 31 | COOK'S KNIFE CM 31

Cod. CF.03.TR31



PROSCIUTTO STRETTO CM 26 | NARROW HAM KNIFE CM 26

Cod. CF.03.PS26



PROSCIUTTO LARGO CM 26 | WIDE HAM KNIFE CM 26

Cod. CF.03.PL26



SALMONE CM 26 | SALMON FLEX KNIFE CM 26

Cod. CF.03.SL26



SALUMI CM 32 | SALAMI KNIFE CM 32

Cod. CF.03.SA32



PANETTIERE CM 32 | BAKER KNIFE CM 32

Cod. CF.03.PA32



MANARETTA CM 15 KG 0,600 | CLEAVER CM 15 KG 0,600

Cod. CF.03.MA15



FORCHETTONE RETTO CM 29 | STRAIGHT FORK CM 29

Cod. CF.03.FT29





FORGIATI FORGED LINE

Pezzi unici costruiti a regola d'arte, prodotti forgiando a caldo un singolo pezzo di acciaio, per coniugare la tradizione con le più moderne innovazioni tecnologiche. Il trattamento termico in forni sottovuoto, il successivo trattamento criogenico e le lavorazioni con macchine a CNC permettono di raggiungere le migliori performances di questo acciaio a garanzia di un'ottima resistenza del filo e affidabilità d'uso.

Unique pieces built to perfection, produced by hot forging a single piece of steel, to combine tradition with the most modern technological innovations. The heat treatment in vacuum furnaces, subsequent cryogenic treatment and machining with CNC machines make it possible to achieve the best performances of this steel to guarantee excellent resistance of the cutting edge and reliability in use.

VERDURA CURVO CM 7 | CURVED PARING KNIFE CM 7

Cod. CF.00.VE07



SPELUCCHINO/CUCINA CM 11 | PARING KNIFE CM 11

Cod. CF.00.CU11



BISTECCA SEGHETTATO CM 12 | STEAK KNIFE SERRATED BLADE CM 12

Cod. CF.00.BI12



BISTECCA AFFILATO CM 12 | STEAK KNIFE SHARPENED BLADE CM 12

Cod. CF.00.BIA12



TAVOLA SEGHETTATO CM 12 | TABLE KNIFE SERRATED BLADE CM 12

Cod. CF.00.TV12



CUOCO CM 16 | COOK'S KNIFE CM 16

Cod. CF.00.CU16



CUOCO CM 20 | COOK'S KNIFE CM 20

Cod. CF.00.CU20



FILETTO FLESSIBILE CM 18 | FLEX FILLET KNIFE CM 18

Cod. CF.00.FI18



PANE CM 23 | BREAD KNIFE CM 23

Cod. CF.00.PA23



ARROSTO CM 23 | CARVING KNIFE CM 23

Cod. CF.00.AR23



TRINCIANTE CM 24 | COOK'S KNIFE CM 24

Cod. CF.00.TR24



TRINCIANTE CM 31 | COOK'S KNIFE CM 31

Cod. CF.00.TR31



PROSCIUTTO STRETTO CM 26 | NARROW HAM KNIFE CM 26

Cod. CF.00.PS26



PROSCIUTTO LARGO CM 26 | WIDE HAM KNIFE CM 26

Cod. CF.00.PL26



SALMONE CM 26 | SALMON FLEX KNIFE CM 26

Cod. CF.00.SL26



SALUMI CM 32 | SALAMI KNIFE CM 32

Cod. CF.00.SA32



PANETTIERE CM 32 | BAKER KNIFE CM 32

Cod. CF.00.PA32



MANARETTA CM 15 KG 0,600 | CLEAVER CM 15 KG 0,600


Cod. CF.00.MA15



FORCHETTONE RETTO CM 29 | STRAIGHT FORK CM 29

Cod. CF.00.FT29





SERIE 3000 PAPERSTONE®

3000 LINE PAPERSTONE®

Coltelleria Valgobbia, da sempre attenta alla produzione di articoli dall'elevato standard qualitativo e all'impiego di materiali rispettosi dell'ambiente, ha realizzato i manici della Serie 3000 utilizzando PaperStone®: un materiale composito costituito da fibre ottenute da resine naturali e cartone riciclato post-consumo; le resine impiegate non contengono fenoli derivanti dal petrolio e non emettono formaldeide. La produzione di un pannello Paperstone®, rispetto a quello di un normale composito, comporta un notevole risparmio nel consumo di energia, acqua e una riduzione di emissioni di gas nell'atmosfera e rifiuti solidi.

Coltelleria Valgobbia, which has always been attentive to the production of articles with a high quality standard and the use of environmentally friendly materials, has created the handles of the 3000 Series using PaperStone®: a composite material made up of fibers obtained from natural resins and post-consumer recycled cardboard; the resins used do not contain phenols deriving from petroleum and do not emit formaldehyde. The production of a Paperstone® panel, compared to that of a normal composite, involves a considerable saving in the consumption of energy, water and a reduction of gas emissions into the atmosphere and solid waste.

TAGLIATO A LASER

Coltello a profilo totale ottenuto mediante la tecnologia del taglio laser a garanzia di precisione e uniformità della sagoma.

LASER CUT

Full profile knife obtained by laser cutting technology to guarantee precision and uniformity of the shape.

MANICO IN PAPERSTONE®

Rifinito a mano, elevata resistenza alla trazione, alla compressione, all'impatto e alla flessione, non assorbe acqua, ha un'elevata resistenza al calore (fino a 180°C) e al fuoco (classe A); esteticamente raffinato, dall'aspetto venato simile a quello del legno, vellutato e caldo al tatto. Fissato alla lama da 3 rivetti in acciaio Inox.

PAPERSTONE® HANDLE

Hand finished, high tensile, compressive, impact and flexural strength, does not absorb water, has high resistance to heat (up to 180°C) and fire (class A); aesthetically refined, with a veined appearance similar to that of wood, velvety and warm to the touch. Fixed to the blade by 3 stainless steel rivets.



NATURALMENTE RESISTENTE

Impiego di pigmenti naturali al posto dei coloranti artificiali, che assicurano una maggiore resistenza ai raggi UV, colori stabili e distribuzione del colore in tutta la superficie.

NATURALLY RESISTANT

Use of natural pigments instead of artificial dyes, which ensure greater resistance to UV rays, stable colors and color distribution throughout the surface.



**CERTIFICATO
CERTIFIED**

VERDURA CURVO CM 7 | CURVED PARING KNIFE CM 7

Cod. CPT.1.VE07



CUCINA CM 8 | PARING KNIFE CM 8

Cod. CPT.1.CU08



CUCINA CM 11 | PARING KNIFE CM 11

Cod. CPT.1.CU11



POMODORO CM 12 | TOMATO KNIFE CM 12

Cod. CPT.1.P012



**BISTECCA STRETTO AFFILATO CM 13
NARROW STEAK KNIFE SHARPENED BLADE CM 13**

Cod. CPT.1.BS13



**BISTECCA LARGO AFFILATO CM 12
WIDE STEAK KNIFE SHARPENED BLADE CM 12**

Cod. CPT.1.BL12



**BISTECCA STRETTO SEGHETTATO CM 13
NARROW STEAK KNIFE SERRATED BLADE CM 13**

Cod. CPT.1.BSS13



**BISTECCA LARGO SEGHETTATO CM 12
WIDE STEAK KNIFE SERRATED BLADE CM 12**

Cod. CPT.1.BLS12



SERIE 3000 PAPERSTONE®

3000 LINE PAPERSTONE®

CUCINA CM 12 | WIDE COOK'S KNIFE CM 12

Cod. CPT.1.CU12



CUCINA CM 16 | COOK'S KNIFE CM 16

Cod. CPT.1.CU16



CUCINA CM 20 | COOK'S KNIFE CM 20

Cod. CPT.1.CU20



CUCINA CM 24 | COOK'S KNIFE CM 24

Cod. CPT.1.CU24



SANTOKU CM 13 | SANTOKU KNIFE CM 13

Cod. CPT.1.ST13



SANTOKU CM 18 | SANTOKU KNIFE CM 18

Cod. CPT.1.ST18



SANTOKU OLIVATO CM 18 | SANTOKU KNIFE HOLLOW EDGE CM 18

Cod. CPT.1.ST018



KAMAGATA CM 18 | KAMAGATA KNIFE CM 18

Cod. CPT.1.KA18



KAMAGATA OLIVATO CM 18 | KAMAGATA KNIFE HOLLOW EDGE CM 18

Cod. CPT.1.KA018



FILETTARE EXTRA FLESSIBILE CM 18 | EXTRA FLEX FILLET KNIFE CM 18

Cod. CPT.1.FI18



DISOSSARE CONSUMATO CM 14 | EXTRA NARROW BONING KNIFE CM 14

Cod. CPT.1.DC14



ARROSTO CM 23 | CARVING KNIFE CM 23

Cod. CPT.1.AR23



MACELLAIO USA CM 28 | BUTCHER KNIFE USA CM 28

Cod. CPT.1.MU28



SALUMI CM 24 | SALAMI KNIFE CM 24

Cod. CPT.1.SA24



SERIE 3000 PAPERSTONE®

3000 LINE PAPERSTONE®

PROSCIUTTO STRETTO FLESSIBILE CM 28 | NARROW FLEX HAM KNIFE CM 28 Cod. CPT.1.PS28



SALMONE STRETTO FLESSIBILE CM 28 | NARROW FLEX SALMON KNIFE CM 28 Cod. CPT.1.SL28



PANE CM 23 | BREAD KNIFE CM 23 Cod. CPT.1.PA23



NAKIRI CM 16 | NAKIRI KNIFE CM 16 Cod. CPT.1.NA16



NAKIRI OLIVATO CM 16 | NAKIRI KNIFE HOLLOW EDGE CM 16 Cod. CPT.1.NA016



MANAIETTA TOSCANA CM 13 | SMALL TUSCANY CLEAVER CM 13 Cod. CPT.1.MN13



SET ARROSTO 2 PZ | CARVING SET 2 PCS Cod. CPT.1.SETARR



FORCHETTONE PIEGATO CM 13 | CURVED FORK CM 13

Cod. CPT.1.FP13



FORCHETTONE RETTO CM 16 | STRAIGHT FORK CM 16

Cod. CPT.1.FT16



FALCETTA CINESE CM 18 | CHINESE CLEAVER CM 18

Cod. CPT.1.FLC18



FALCETTA CINESE OLIVATA CM 18 | CHINESE CLEAVER HOLLOW EDGE CM 18

Cod. CPT.1.FLC018



MANARETTA CM 18 KG.0,500 | CLEAVER CM 18 KG. 0,500

Cod. CPT.1.MA18



DEBA CM 16 | DEBA KNIFE CM 16

Cod. CPT.1.DE16



SERIE 3000 PAPERSTONE®

3000 LINE PAPERSTONE®

YANAGIBA CM 24 | YANAGIBA KNIFE CM 24

Cod. CPT.1.YA24



YANAGIBA CM 27 | YANAGIBA KNIFE CM 27

Cod. CPT.1.YA27



FORMAGGIO CM 13 | CHEESE KNIFE CM 13

Cod. CPT.1.F013



GRANA CM 10 | GRANA CHEESE KNIFE CM 10

Cod. CPT.1.F010



FORCHETTA TAVOLA | TABLE FORK

Cod. CPT.1.FOTV



SET BISTECCA 2 PZ | STEAK SET 2 PCS

Cod. CPT.1.BISTEAK



APRI OSTRICHE | OYSTER OPENER

Cod. CPT.1.APOS





SERIE 3000 PAPERSTONE® NERO

3000 LINE BLACK PAPERSTONE®

Coltelleria Valgobbia, da sempre attenta alla produzione di articoli dall'elevato standard qualitativo e all'impiego di materiali rispettosi dell'ambiente, ha realizzato i manici della Serie 3000 utilizzando PaperStone®: un materiale composito costituito da fibre ottenute da resine naturali e cartone riciclato post-consumo; le resine impiegate non contengono fenoli derivanti dal petrolio e non emettono formaldeide. La produzione di un pannello Paperstone®, rispetto a quello di un normale composito, comporta un notevole risparmio nel consumo di energia, acqua e una riduzione di emissioni di gas nell'atmosfera e rifiuti solidi.

Coltelleria Valgobbia, which has always been attentive to the production of articles with a high quality standard and the use of environmentally friendly materials, has created the handles of the 3000 Series using PaperStone®: a composite material made up of fibers obtained from natural resins and post-consumer recycled cardboard; the resins used do not contain phenols deriving from petroleum and do not emit formaldehyde. The production of a Paperstone® panel, compared to that of a normal composite, involves a considerable saving in the consumption of energy, water and a reduction of gas emissions into the atmosphere and solid waste.

TAGLIATO A LASER

Coltello a profilo totale ottenuto mediante la tecnologia del taglio laser a garanzia di precisione e uniformità della sagoma.

LASER CUT

Full profile knife obtained by laser cutting technology to guarantee precision and uniformity of the shape.

MANICO IN PAPERSTONE®

Rifinito a mano, elevata resistenza alla trazione, alla compressione, all'impatto e alla flessione, non assorbe acqua, ha un'elevata resistenza al calore (fino a 180°C) e al fuoco (classe A); esteticamente raffinato, dall'aspetto venato simile a quello del legno, vellutato e caldo al tatto. Fissato alla lama da 3 rivetti in acciaio Inox.

PAPERSTONE® HANDLE

Hand finished, high tensile, compressive, impact and flexural strength, does not absorb water, has high resistance to heat (up to 180°C) and fire (class A); aesthetically refined, with a veined appearance similar to that of wood, velvety and warm to the touch. Fixed to the blade by 3 stainless steel rivets.



NATURALMENTE RESISTENTE

Impiego di pigmenti naturali al posto dei coloranti artificiali, che assicurano una maggiore resistenza ai raggi UV, colori stabili e distribuzione del colore in tutta la superficie.

NATURALLY RESISTANT

Use of natural pigments instead of artificial dyes, which ensure greater resistance to UV rays, stable colors and color distribution throughout the surface.



**CERTIFICATO
CERTIFIED**

VERDURA CURVO CM 7 | CURVED PARING KNIFE CM 7

Cod. CPT.0.VE07



CUCINA CM 8 | PARING KNIFE CM 8

Cod. CPT.0.CU08



CUCINA CM 11 | PARING KNIFE CM 11

Cod. CPT.0.CU11



POMODORO CM 12 | TOMATO KNIFE CM 12

Cod. CPT.0.PO12



**BISTECCA STRETTO AFFILATO CM 13
NARROW STEAK KNIFE SHARPENED BLADE CM 13**

Cod. CPT.0.BS13



**BISTECCA LARGO AFFILATO CM 12
WIDE STEAK KNIFE SHARPENED BLADE CM 12**

Cod. CPT.0.BL12



**BISTECCA STRETTO SEGHETTATO CM 13
NARROW STEAK KNIFE SERRATED BLADE CM 13**

Cod. CPT.0.BSS13



**BISTECCA LARGO SEGHETTATO CM 12
WIDE STEAK KNIFE SERRATED BLADE CM 12**

Cod. CPT.0.BLS12



SERIE 3000 PAPERSTONE® NERO

3000 LINE PAPERSTONE® BLACK

CUCINA CM 12 | WIDE COOK'S KNIFE CM 12

Cod. CPT.0.CU12



CUCINA CM 16 | COOK'S KNIFE CM 16

Cod. CPT.0.CU16



CUCINA CM 20 | COOK'S KNIFE CM 20

Cod. CPT.0.CU20



CUCINA CM 24 | COOK'S KNIFE CM 24

Cod. CPT.0.CU24



SANTOKU CM 13 | SANTOKU KNIFE CM 13

Cod. CPT.0.ST13



SANTOKU CM 18 | SANTOKU KNIFE CM 18

Cod. CPT.0.ST18



SANTOKU OLIVATO CM 18 | SANTOKU KNIFE HOLLOW EDGE CM 18

Cod. CPT.0.ST018



KAMAGATA CM 18 | KAMAGATA KNIFE CM 18

Cod. CPT.0.KA18



KAMAGATA OLIVATO CM 18 | KAMAGATA KNIFE HOLLOW EDGE CM 18

Cod. CPT.0.KA018



FILETTARE EXTRA FLESSIBILE CM 18 | EXTRA FLEX FILLET KNIFE CM 18

Cod. CPT.0.FI18



DISOSSARE CONSUMATO CM 14 | EXTRA NARROW BONING KNIFE CM 14

Cod. CPT.0.DC14



ARROSTO CM 23 | CARVING KNIFE CM 23

Cod. CPT.0.AR23



MACELLAIO USA CM 28 | BUTCHER KNIFE USA CM 28

Cod. CPT.0.MU28



SALUMI CM 24 | SALAMI KNIFE CM 24

Cod. CPT.0.SA24



SERIE 3000 PAPERSTONE® NERO

3000 LINE PAPERSTONE® BLACK

PROSCIUTTO STRETTO FLESSIBILE CM 28 | NARROW FLEX HAM KNIFE CM 28

Cod. CPT.0.PS28



SALMONE STRETTO FLESSIBILE CM 28 | NARROW FLEX SALMON KNIFE CM 28

Cod. CPT.0.SL28



PANE CM 23 | BREAD KNIFE CM 23

Cod. CPT.0.PA23



NAKIRI CM 16 | NAKIRI KNIFE CM 16

Cod. CPT.0.NA16



NAKIRI OLIVATO CM 16 | NAKIRI KNIFE HOLLOW EDGE CM 16

Cod. CPT.0.NA016



MANNAIETTA TOSCANA CM 13 | SMALL TUSCANY CLEAVER CM 13

Cod. CPT.0.MN13



SET ARROSTO 2 PZ | CARVING SET 2 PCS

Cod. CPT.0.SETARR



FORCHETTONE PIEGATO CM 13 | CURVED FORK CM 13

Cod. CPT.0.FP13



FORCHETTONE RETTO CM 16 | STRAIGHT FORK CM 16

Cod. CPT.0.FT16



FALCETTA CINESE CM 18 | CHINESE CLEAVER CM 18

Cod. CPT.0.FLC18



FALCETTA CINESE OLIVATA CM 18 | CHINESE CLEAVER HOLLOW EDGE CM 18

Cod. CPT.0.FLC018



MANARETTA CM 18 KG.0,500 | CLEAVER CM 18 KG. 0,500

Cod. CPT.0.MA18



DEBA CM 16 | DEBA KNIFE CM 16

Cod. CPT.0.DE16



SERIE 3000 PAPERSTONE® NERO

3000 LINE PAPERSTONE® BLACK

YANAGIBA CM 24 | YANAGIBA KNIFE CM 24

Cod. CPT.0.YA24



YANAGIBA CM 27 | YANAGIBA KNIFE CM 27

Cod. CPT.0.YA27



FORMAGGIO CM 13 | CHEESE KNIFE CM 13

Cod. CPT.0.FO13



GRANA CM 10 | GRANA CHEESE KNIFE CM 10

Cod. CPT.0.FO10



FORCHETTA TAVOLA | TABLE FORK

Cod. CPT.0.FOTV



SET BISTECCA 2 PZ | STEAK SET 2 PCS


Cod. CPT.0.BISTEAK



APRI OSTRICHE | OYSTER OPENER

Cod. CPT.0.APOS





PROFESSIONALE MANICO ERGONOMICO

PROFESSIONAL LINE ERGONOMIC HANDLE

Coltelli studiati per il professionista attento, realizzati con sistemi produttivi rigorosi, che hanno come obiettivo la completa soddisfazione del consumatore finale, garantita anche dalla certificazione NSF. L'affilatura del coltello è eseguita da abili artigiani di lunga esperienza a garanzia di un taglio affidabile e duraturo anche sottoposto a notevoli sforzi. Caratteristica fondamentale del coltello è la sua impugnatura e maneggevolezza, grazie al manico sovrastampato.

Knives designed for the attentive professional, made with rigorous production systems, which aim at the complete satisfaction of the final consumer, also guaranteed by the NSF certification. Sharpening is made by skilled craftsmen with long experience in order to guarantee a reliable and long-lasting cutting of the knife even subjected to considerable efforts. Key feature of the knife is its handle and handling, thanks to the overmolded handle.

ACCIAIO ECCELLENTE

Lame interamente realizzate in acciaio speciale, dalla particolare composizione (carbonio, vanadio, molibdeno e cromo) che ne conferisce ottima durezza, resistenza del filo e un elevato grado di inossidabilità.

EXCELLENT STEEL

Blades completely made by means of special steel, with a peculiar composition (carbon, vanadium, molybdenum chrome) that gives them an excellent hardness, cutting edge resistance, and a high degree of stainlessness.

IL COLORE

Il colore dei manici, oltre a essere scelta aziendale, è il frutto di un attento studio tecnico-psicologico.

Il BLU simboleggia tranquillità, armonia ed equilibrio e alza sensibilmente il livello di attenzione.

Il pigmento di colorazione è certificato FDA.

COLOUR

The color of the handles, in addition to being a company choice, is the result of a careful technical-psychological study. BLUE symbolizes tranquility, harmony and balance and significantly raises the level of attention. The coloring pigment is FDA certified.

FINITURA

Finitura lucida delle lame per aumentare la resistenza alla corrosione, la scorrevolezza e la facilità del taglio.

FINISHING

Polished finish of the blades to increase corrosion resistance, smoothness and ease of cutting.

MANICO

Manico ergonomico per un'ottima presa, realizzato in Polimero antiscivolo (certificato FDA), sovrastampato. L'estremità leggermente curvata verso il basso impedisce eventuali scivolamenti.

HANDLE


Ergonomic handle for excellent grip, made of non-slip polymer (FDA certified), overmoulded. The slightly curved end downwards prevents any slipping.



**CERTIFICATO
CERTIFIED**

DISOSSO CONSUMATO | EXTRA NARROW BONING KNIFE



Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.03.DC12 cm 12


Cod. CP.03.DC13 cm 13

Cod. CP.03.DC14 cm 14

Cod. CP.03.DC16 cm 16

DISOSSO STRETTO | NARROW BONING KNIFE



Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.03.DS12 cm 12


Cod. CP.03.DS14 cm 14

Cod. CP.03.DS16 cm 16

Cod. CP.03.DS18 cm 18

DISOSSO CONSUMATO OLIVATO EXTRA NARROW BONING KNIFE HOLLOW EDGE




Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.03.DC014 cm 14

Cod. CP.03.DC016 cm 16

DISOSSO CURVO | CURVED BONING KNIFE



Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.03.CU12 cm 12

Cod. CP.03.CU15 cm 15


Cod. CP.03.CU17 cm 17

Rigido, semi-flessibile
e flessibile

Stiff, semiflex and flex

DISOSSO CURVO OLIVATO | CURVED BONING KNIFE HOLLOW EDGE



Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.03.CU012 cm 12

Cod. CP.03.CU015 cm 15

Cod. CP.03.CU017 cm 17

PROFESSIONALE MANICO ERGONOMICO

PROFESSIONAL LINE ERGONOMIC HANDLE

SCANNARE LARGO | WIDE STICKING KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.SC13 cm 13
Cod. CP.03.SC16 cm 16

SCANNARE | STICKING KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.SC14 cm 14
Cod. CP.03.SC20 cm 20

FRANCESE | BUTCHER KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.FR16 cm 16
Cod. CP.03.FR18 cm 18
Cod. CP.03.FR20 cm 20
Cod. CP.03.FR23 cm 23

FRANCESE | BUTCHER KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.FR25 cm 25
Cod. CP.03.FR28 cm 28
Cod. CP.03.FR31 cm 31
Cod. CP.03.FR34 cm 34
Cod. CP.03.FR36 cm 36

FRANCESE OLIVATO | BUTCHER KNIFE HOLLOW EDGE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.FRO23 cm 23
Cod. CP.03.FRO28 cm 28
Cod. CP.03.FRO31 cm 31

FRANCESE SEGHETTATO | BUTCHER KNIFE SERRATED BLADE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.FRS31 cm 31

Cod. CP.03.FRS34 cm 34

Cod. CP.03.FRS36 cm 36

SEZIONARE | BREAKING KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.SE20 cm 20

Cod. CP.03.SE25 cm 25

SEZIONARE OLIVATO | BREAKING KNIFE HOLLOW EDGE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.SEO20 cm 20

Cod. CP.03.SEO25 cm 25

MACELLAIO USA | BUTCHER KNIFE USA



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.MU25 cm 25

Cod. CP.03.MU31 cm 31

SCIMITARRA | SCIMITAR KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.SM20 cm 20

Cod. CP.03.SM25 cm 25

PROFESSIONALE MANICO ERGONOMICO

PROFESSIONAL LINE ERGONOMIC HANDLE

SCIMITARRA | SCIMITAR KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.SM31 cm 31
Cod. CP.03.SM36 cm 36

SCIMITARRA OLIVATA | SCIMITAR KNIFE HOLLOW EDGE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.SMO20 cm 20
Cod. CP.03.SMO25 cm 25
Cod. CP.03.SMO31 cm 31

SCIMITARRA STRETTA | NARROW SCIMITAR KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.SS18 cm 18
Cod. CP.03.SS20 cm 20

SCUOIARE | SKINNING KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.SK15 cm 15
Cod. CP.03.SK18 cm 18

LAMA LARGA | WIDE BLADE KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.LL16 cm 16
Cod. CP.03.LL18 cm 18
Cod. CP.03.LL20 cm 20
Cod. CP.03.LL22 cm 22

LAMA LARGA | WIDE BLADE KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.LL28 cm 28
Cod. CP.03.LL31 cm 31

AFFETTARE | SLICING KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.AF18 cm 18
Cod. CP.03.AF20 cm 20
Cod. CP.03.AF23 cm 23

AFFETTARE | SLICING KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.AF25 cm 25
Cod. CP.03.AF31 cm 31
Cod. CP.03.AF36 cm 36

BANCO ROMA | HEAVY BLADE KNIFE ROMA



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.BR36 cm 36
Kg. 0.500
Cod. CP.01.BRP36 cm 36
Kg. 0.650

DISOSSO ROMA | BONING KNIFE ROMA



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.DR16 cm 16
Cod. CP.01.DR18 cm 18

FILETTARE | FLEX FILLET KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.FI18 cm 18

FILETTARE CURVO | CURVED FLEX FILLET KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.FC20 cm 20

FILETTARE CONSUMATO | EXTRA NARROW FLEX FILLET KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.FI20 cm 20

SALMONE LARGO | WIDE SALMON KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.SLL32 cm 32

SALMONE STRETTO FLESSIBILE | NARROW FLEX SALMON KNIFE



Lama satinata
Satin blade



Cod. CP.03.SLS28 cm 28

FRANCESE SEGHEGGIATO | BUTCHER KNIFE SERRATED BLADE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.FRS31 cm 31

Cod. CP.03.FRS34 cm 34

Cod. CP.03.FRS36 cm 36

FORMAGGIO TENERO A DUE PUNTE | SOFT CHEESE KNIFE - TWO TIPS



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.FM16 cm 16

FORMAGGIO TENERO DISASSATO | SOFT CHEESE OFFSET KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.FD16 cm 16

Cod. CP.03.FD22 cm 22

FORMAGGIO | CHEESE KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.FO32 cm 32

Cod. CP.03.FO36 cm 36

Cod. CP.03.FO42 cm 42

FORMAGGIO DUE MANI | CHEESE KNIFE TWO HANDLES



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.FO40 cm 40

Cod. CP.03.FO45 cm 45

Cod. CP.03.FO50 cm 50

Cod. CP.03.FO55 cm 55

**COLTELLO FORMAGGIO DUE MANI RIBASSATO DRITTO
CHEESE KNIFE TWO HANDLES OFFSET STRAIGHT**



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.FRD40 cm 40

**COLTELLO FORMAGGIO DUE MANI RIBASSATO CURVO
CHEESE KNIFE TWO HANDLES OFFSET CURVED**



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.FRC40 cm 40

PROFESSIONALE MANICO ERGONOMICO

PROFESSIONAL LINE ERGONOMIC HANDLE

FORMAGGIO A LANCIA | CHEESE KNIFE LANCET SHAPE



Lama lucida
Shiny blade
Cod. CP.00.FL14 cm14

FORMAGGIO A UNCINO | HOOK CHEESE KNIFE



Lama satinata
Satin blade
Cod. CP.00.FOUN cm10

FORMAGGIO A CUORE | PARMESAN CHEESE KNIFE HEART SHAPE



Lama lucida
Shiny blade
Cod. CP.00.FO12 cm 12

FORMAGGIO A COSTA | PARMESAN CHEESE KNIFE STRAIGHT EDGE



Lama lucida
Shiny blade
Cod. CP.00.FOCO cm 12

ARCO ACCIAIO CON FILO | WIRE CHEESE CUTTER



Satinata
Satin
Cod. CP.00.ARC13 cm 13
Cod. CP.00.ARC23 cm 23

GORGONZOLA | NARROW SOFT CHEESE KNIFE



Lama satinata
Satin blade
Cod. CP.00.GO20 cm 20

TRINCIANTE | COOK'S KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.TR20 cm 20
Cod. CP.03.TR24 cm 24

TRINCIANTE | COOK'S KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.TR28 cm 28
Cod. CP.03.TR31 cm 31

TRINCIANTE OLIVATO | COOK'S KNIFE HOLLOW EDGE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.TRO24 cm 24
Cod. CP.03.TRO28 cm 28

SANTOKU | SANTOKU KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.ST18 cm 18

SANTOKU OLIVATO | SANTOKU KNIFE HOLLOW EDGE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.STO18 cm 18

FILETTARE | FLEX FILLET KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.FI18 cm 18

PROFESSIONALE MANICO ERGONOMICO

PROFESSIONAL LINE ERGONOMIC HANDLE

FILETTARE CURVO | CURVED FLEX FILLET KNIFE

Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.03.FC20 cm 20



FILETTARE CONSUMATO | EXTRA NARROW FLEX FILLET KNIFE

Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.03.FI20 cm 20




SALUMI | SALAMI KNIFE

Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.03.SA25 cm 25
Cod. CP.03.SA32 cm 32



SALUMI | SALAMI KNIFE

Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.03.SA36 cm 36
Cod. CP.03.SA40 cm 40
Cod. CP.03.SA46 cm 46
Cod. CP.03.SA55 cm 55




PROSCIUTTO STRETTO FLESSIBILE | NARROW FLEX HAM KNIFE

Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.03.PS28 cm 28



PROSCIUTTO A PUNTA | ROASTED KNIFE

Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.03.PP28 cm 28
Cod. CP.03.PP32 cm 32
Cod. CP.03.PP45 cm 45



SALMONE STRETTO FLESSIBILE | NARROW FLEX SALMON KNIFE

Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.SLS28 cm 28



SALMONE LARGO | WIDE SALMON KNIFE

Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.SLL32 cm 32



PANETTIERE | BAKER KNIFE

Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.PA25 cm 25
Cod. CP.03.PA32 cm 32



PANETTIERE | BAKER KNIFE

Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.03.PA36 cm 36
Cod. CP.03.PA40 cm 40



VERDURA CURVO | CURVED PARING KNIFE

Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.VE07 cm 7



VERDURA RETTO SEGHETTATO PARING KNIFE STRAIGHT SERRATED BLADE

Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.VRS08 cm 8



PROFESSIONALE MANICO ERGONOMICO

PROFESSIONAL LINE ERGONOMIC HANDLE

VERDURA RETTO AFFILATO PARING KNIFE STRAIGHT SHARPENED BLADE

Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.01.VRA08 cm 8



FORMAGGIO A TRE PUNTE | CHEESE KNIFE - THREE TIPS

Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.01.F3P12 cm 12



POMODORO | TOMATO KNIFE

Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.01.PO12 cm 12




SPELUCCHINO | PARING KNIFE

Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.01.SP11 cm 11




TAVOLA SEGHETTATO | TABLE KNIFE SERRATED BLADE

Lama satinata 
Satin blade
Cod. CP.00.TV12 cm 12




BISTECCA SEGHETTATO | STEAK KNIFE SERRATED BLADE

Lama satinata 
Satin blade
Cod. CP.00.BI12 cm 12



BISTECCA AFFILATO | STEAK KNIFE SHARPENED BLADE

Lama satinata 
Satin blade
Cod. CP.00.BIA12 cm 12





PROFESSIONALE MANICO PROTETTO

PROFESSIONAL LINE PROTECTED HANDLE

Coltelli studiati per il professionista attento, realizzati con sistemi produttivi rigorosi, di grande maneggevolezza, che hanno come obiettivo la completa soddisfazione del consumatore finale, garantita anche dalla certificazione NSF. La finitura lucida delle lame aumenta sensibilmente la facilità di taglio, rende la superficie ancor più inossidabile e ne facilita la pulizia. L'affilatura del coltello è eseguita da abili artigiani di lunga esperienza a garanzia di un taglio affidabile e duraturo anche sottoposto a notevoli sforzi. Caratteristica fondamentale di questo coltello è la sua impugnatura e maneggevolezza.

Knives designed for the attentive professional, made with rigorous production systems, of great manageability, which aim at the complete satisfaction of the final consumer, also guaranteed by NSF certification. The polished finish of the blades significantly increases the ease of cutting, makes the surface even more stainless and facilitates cleaning. The sharpening of the knife is performed by skilled craftsmen with long experience to guarantee a reliable and long-lasting cut even when subjected to considerable efforts. Key feature of this knife is its handle and handling.

LAMA OLIVATA

Le cavità della lama determinano la formazione di aria che facilita il distacco del prodotto sottile o morbido tagliato.

HOLLOW EDGE BLADE

The cavities of the blade cause the formation of air which facilitates the detachment of the thin or soft cut product.

ACCIAIO ECCELLENTE

Lame interamente realizzate in acciaio speciale, dalla particolare composizione (carbonio, vanadio, molibdeno e cromo) che ne conferisce ottima durezza, resistenza del filo e un elevato grado di inossidabilità.

EXCELLENT STEEL

Blades completely made by means of special steel, with a peculiar composition (carbon, vanadium, molybdenum chrome) that gives them an excellent hardness, cutting edge resistance, and a high degree of stainlessness.

IL COLORE

Il colore dei manici, oltre a essere scelta aziendale, è il frutto di un attento studio tecnico-psicologico.

Il BLU simboleggia tranquillità, armonia ed equilibrio e alza sensibilmente il livello di attenzione. Il pigmento di colorazione è certificato FDA.

COLOUR

The color of the handles, in addition to being a company choice, is the result of a careful technical-psychological study. BLUE symbolizes tranquility, harmony and balance and significantly raises the level of attention. The coloring pigment is FDA certified.

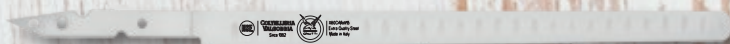
ESTREMA

MANEGGEVOLEZZA

Distribuzione equilibrata del peso in modo tale che il coltello possa rimanere bilanciato quando lo si impugna. L'elsa pronunciata garantisce la massima protezione della mano.

EXTREME HANDLING

Balanced weight distribution so that the knife can remain balanced when held. The pronounced hilt guarantees maximum hand protection.



**CERTIFICATO
CERTIFIED**

DISOSSO CONSUMATO | EXTRA NARROW BONING KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.DC12 cm 12
Cod. CP.01.DC13 cm 13
Cod. CP.01.DC14 cm 14
Cod. CP.01.DC16 cm 16

DISOSSO STRETTO | NARROW BONING KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.DS12 cm 12
Cod. CP.01.DS14 cm 14
Cod. CP.01.DS16 cm 16
Cod. CP.01.DS18 cm 18

DISOSSO CONSUMATO OLIVATO EXTRA NARROW BONING KNIFE HOLLOW EDGE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.DC014 cm 14
Cod. CP.01.DC016 cm 16

DISOSSO CURVO | CURVED BONING KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.CU12 cm 12
Cod. CP.01.CU15 cm 15
Cod. CP.01.CU17 cm 17
Rigido, semi-flessibile
e flessibile
Stiff, semiflex and flex

DISOSSO CURVO OLIVATO | CURVED BONING KNIFE HOLLOW EDGE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.CU012 cm 12
Cod. CP.01.CU015 cm 15
Cod. CP.01.CU017 cm 17

SCANNARE LARGO | WIDE STICKING KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.SC13 cm 13
Cod. CP.01.SC16 cm 16

PROFESSIONALE MANICO PROTETTO

PROFESSIONAL LINE PROTECTED HANDLE

SCANNARE | STICKING KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.SC14 cm 14
Cod. CP.01.SC20 cm 20

FRANCESE | BUTCHER KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.FR16 cm 16
Cod. CP.01.FR18 cm 18
Cod. CP.01.FR20 cm 20
Cod. CP.01.FR23 cm 23

FRANCESE | BUTCHER KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.FR25 cm 25
Cod. CP.01.FR28 cm 28
Cod. CP.01.FR31 cm 31
Cod. CP.01.FR34 cm 34
Cod. CP.01.FR36 cm 36

FRANCESE OLIVATO | BUTCHER KNIFE HOLLOW EDGE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.FRO23 cm 23
Cod. CP.01.FRO28 cm 28
Cod. CP.01.FRO31 cm 31

FRANCESE SEGHETTATO | BUTCHER KNIFE SERRATED BLADE




Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.FRS31 cm 31
Cod. CP.01.FRS34 cm 34
Cod. CP.01.FRS36 cm 36

SEZIONARE | BREAKING KNIFE




Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.01.SE20 cm 20
Cod. CP.01.SE25 cm 25

SEZIONARE OLIVATO | BREAKING KNIFE HOLLOW EDGE




Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.01.SEO20 cm 20
Cod. CP.01.SEO25 cm 25

MACELLAIO USA | BUTCHER KNIFE USA




Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.01.MU25 cm 25
Cod. CP.01.MU31 cm 31

SCIMITARRA | SCIMITAR KNIFE




Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.01.SM20 cm 20
Cod. CP.01.SM25 cm 25

SCIMITARRA | SCIMITAR KNIFE




Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.01.SM31 cm 31
Cod. CP.01.SM36 cm 36

SCIMITARRA OLIVATA | SCIMITAR KNIFE HOLLOW EDGE



Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.01.SMO20 cm 20
Cod. CP.01.SMO25 cm 25
Cod. CP.01.SMO31 cm 31

PROFESSIONALE MANICO PROTETTO

PROFESSIONAL LINE PROTECTED HANDLE

SCIMITARRA STRETTA | NARROW SCIMITAR KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.SS18 cm 18
Cod. CP.01.SS20 cm 20

LAMA LARGA | WIDE BLADE KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.LL16 cm 16
Cod. CP.01.LL18 cm 18
Cod. CP.01.LL20 cm 20
Cod. CP.01.LL22 cm 22

LAMA LARGA | WIDE BLADE KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.LL28 cm 28
Cod. CP.01.LL31 cm 31

AFFETTARE | SLICING KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.AF18 cm 18
Cod. CP.01.AF20 cm 20
Cod. CP.01.AF23 cm 23

AFFETTARE | SLICING KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.AF25 cm 25
Cod. CP.01.AF31 cm 31
Cod. CP.01.AF36 cm 36

FILETTARE | FLEX FILLET KNIFE

Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.FI18 cm 18



FILETTARE CURVO | CURVED FLEX FILLET KNIFE

Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.FC20 cm 20



FILETTARE CONSUMATO | EXTRA NARROW FLEX FILLET KNIFE

Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.FI20 cm 20



SALMONE LARGO | WIDE SALMON KNIFE

Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.SLL32 cm 32



PROFESSIONALE MANICO PROTETTO

PROFESSIONAL LINE PROTECTED HANDLE

SALMONE STRETTO FLESSIBILE | NARROW FLEX SALMON KNIFE

Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.SLS28 cm 28



FRANCESE SEGHEGGIATO | BUTCHER KNIFE SERRATED BLADE

Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.FRS31 cm 31

Cod. CP.01.FRS34 cm 34

Cod. CP.01.FRS36 cm 36



PESCADO | PESCADO KNIFE

Lama satinata
Satin blade



Cod. CP.00.PE31 cm 31

Cod. CP.00.PE35 cm 35



FALCETTA PESCE | KNIFE SWORDFISH

Lama satinata
Satin blade



Cod. CP.00.FS34 cm 34

Cod. CP.00.FS36 cm 36



FORMAGGIO | CHEESE KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.F032 cm 32

Cod. CP.01.F036 cm 36

Cod. CP.01.F042 cm 42

FORMAGGIO DUE MANI | CHEESE KNIFE TWO HANDLES



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.F040 cm 40

Cod. CP.01.F045 cm 45

Cod. CP.01.F050 cm 50

Cod. CP.01.F055 cm 55

FORMAGGIO FETA | FETA CHEESE KNIFE



Lama satinata
Satin blade



Cod. CP.00.F014 cm 14

PROFESSIONALE MANICO PROTETTO

PROFESSIONAL LINE PROTECTED HANDLE

FORMAGGIO A LANCIA | CHEESE KNIFE LANCET SHAPE



Lama lucida
Shiny blade
Cod. CP.00.FL14 cm14

FORMAGGIO A UNCINO | HOOK CHEESE KNIFE



Lama satinata
Satin blade
Cod. CP.00.FOUN cm10

FORMAGGIO A CUORE | PARMESAN CHEESE KNIFE HEART SHAPE



Lama lucida
Shiny blade
Cod. CP.00.FO12 cm 12

FORMAGGIO A COSTA | PARMESAN CHEESE KNIFE STRAIGHT EDGE



Lama lucida
Shiny blade
Cod. CP.00.FOCO cm 12

ARCO ACCIAIO CON FILO | WIRE CHEESE CUTTER



Satinata
Satin
Cod. CP.00.ARC13 cm 13
Cod. CP.00.ARC23 cm 23


GORGONZOLA | NARROW SOFT CHEESE KNIFE



Lama satinata
Satin blade
Cod. CP.00.GO20 cm 20

TRINCIANTE | COOK'S KNIFE




Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.01.TR20 cm 20
Cod. CP.01.TR24 cm 24

TRINCIANTE | COOK'S KNIFE




Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.01.TR28 cm 28
Cod. CP.01.TR31 cm 31

TRINCIANTE OLIVATO | COOK'S KNIFE HOLLOW EDGE




Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.01.TRO24 cm 24
Cod. CP.01.TRO28 cm 28

SANTOKU | SANTOKU KNIFE




Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.01.ST18 cm 18

SANTOKU OLIVATO | SANTOKU KNIFE HOLLOW EDGE




Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.01.STO18 cm 18

CUOCO CINESE | CHINESE COOK'S KNIFE




Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.01.CC19 cm 19

FALCETTA CINESE | CHINESE CLEAVER



Lama lucida 
Shiny blade

Cod. CP.01.FLC18 cm 18

PROFESSIONALE MANICO PROTETTO

PROFESSIONAL LINE PROTECTED HANDLE

FILETTARE | FLEX FILLET KNIFE



Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.01.FI18 cm 18

FILETTARE CURVO | CURVED FLEX FILLET KNIFE



Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.01.FC20 cm 20

FILETTARE CONSUMATO | EXTRA NARROW FLEX FILLET KNIFE



Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.01.FI20 cm 20

SALMONE STRETTO FLESSIBILE | NARROW FLEX SALMON KNIFE



Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.01.SLS.28 cm 28

SALMONE LARGO | WIDE SALMON KNIFE



Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.01.SLL cm 32


SALUMI | SALAMI KNIFE



Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.01.SA25 cm 25
Cod. CP.01.SA32 cm 32

SALUMI | SALAMI KNIFE



Lama lucida 
Shiny blade
Cod. CP.01.SA36 cm 36
Cod. CP.01.SA40 cm 40
Cod. CP.01.SA46 cm 46
Cod. CP.01.SA55 cm 55

PROSCIUTTO A PUNTA | ROASTED KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.PP28 cm 28

Cod. CP.01.PP32 cm 32

Cod. CP.01.PP45 cm 45

PROSCIUTTO STRETTO CM 28 | NARROW HAM KNIFE CM 28



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.PS28

PROSCIUTTO STRETTISSIMO FLESSIBILE CM 28 EXTRA NARROW FLEX HAM KNIFE CM 28



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.PSS28

PANETTIERE | BAKER KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.PA25 cm 25

Cod. CP.01.PA32 cm 32

PANETTIERE | BAKER KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.PA36 cm 36

Cod. CP.01.PA40 cm 40

FORMAGGIO A TRE PUNTE | CHEESE KNIFE - THREE TIPS



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.F3P12 cm 12

POMODORO | TOMATO KNIFE



Lama lucida
Shiny blade



Cod. CP.01.PO12 cm 12

PROFESSIONALE MANICO PROTETTO

PROFESSIONAL LINE PROTECTED HANDLE

VERDURA CURVO | CURVED PARING KNIFE



Lama lucida
Shiny blade 
Cod. CP.01.VE07 cm 7

VERDURA RETTO SEGHETTATO PARING KNIFE STRAIGHT SERRATED BLADE



Lama lucida
Shiny blade 
Cod. CP.01.VRS08 cm 8

VERDURA RETTO AFFILATO PARING KNIFE STRAIGHT SHARPENED BLADE



Lama lucida
Shiny blade 
Cod. CP.01.VRA08 cm 8

SPELUCCHINO | PARING KNIFE



Lama lucida
Shiny blade 
Cod. CP.01.SP11 cm 11


TAVOLA SEGHETTATO | TABLE KNIFE SERRATED BLADE



Lama satinata
Satin blade 
Cod. CP.00.TV12 cm 12

BISTECCA SEGHETTATO | STEAK KNIFE SERRATED BLADE



Lama satinata
Satin blade 
Cod. CP.00.BI12 cm 12

BISTECCA AFFILATO | STEAK KNIFE SHARPENED BLADE



Lama satinata
Satin blade 
Cod. CP.00.BIA12 cm 12



CUCINA

KITCHEN KNIVES

La coltelleria da cucina Valgobbia viene realizzata seguendo scrupolosamente i dettami della linea professionale al fine di avere coltelli con un livello qualitativo superiore anche per l'uso quotidiano e domestico.

Valgobbia kitchen cutlery is made by scrupulously following the dictates of the professional line in order to have knives with a higher quality level even for daily and domestic use.

LAMA SEGHETTATA

La forma arrotondata del dente è come un tagliente continuo: taglia senza problemi sia le croste più dure che il pane più morbido senza rovinarlo.

SERRATED BLADE

The rounded shape of the tooth is like a continuous cutting edge: it easily cuts both the hardest crusts and the softest bread without damaging it.

ACCIAIO ECCELLENTE

Lame in acciaio di alta qualità dalla particolare composizione (carbonio, vanadio, cromo e molibdeno) che ne conferisce ottima durezza, resistenza del filo e un elevato grado di inossidabilità.

EXCELLENT STEEL

Blades made in high carbon stainless steel composed in the right proportions of Carbonium (hardness), Chrome and Molybdenum (stainless), and Vanadium (resistance of cutting edge).

ESTREMAMENTE BILANCIATO

Bilanciato ed ergonomico, il coltello ha una presa perfetta per garantire un taglio infallibile.

EXTREMELY BALANCED

Balanced and ergonomic, the knife has a perfect grip to ensure an infallible cut.



**CERTIFICATO
CERTIFIED**



VERDURA CURVO | CURVED PARING KNIFE

Cod. CC.00.VE07



**VERDURA RETTO SEGHETTATO
PARING KNIFE STRAIGHT SERRATED BLADE**

Cod. CC.00.VRS08



**VERDURA RETTO AFFILATO
PARING KNIFE STRAIGHT SHARPENED BLADE**

Cod. CC.00.VRA08



SPELUCCHINO | PARING KNIFE

Cod. CC.00.SP11



TAVOLA | TABLE KNIFE

Cod. CC.00.TV12



BISTECCA SEGHETTATO | STEAK KNIFE SERRATED BLADE

Cod. CC.00.BI12



BISTECCA AFFILATO | STEAK KNIFE SHARPENED BLADE

Cod. CC.00.BIA12



FORMAGGIO A TRE PUNTE | CHEESE KNIFE - THREE TIPS

Cod. CC.00.F3P12



POMODORO | TOMATO KNIFE

Cod. CC.00.P012



CUOCO | COOK'S KNIFE

Cod. CC.00.CU16



CUOCO | COOK'S KNIFE

Cod. CC.00.CU20



CUOCO | COOK'S KNIFE

Cod. CC.00.CU24



SANTOKU | SANTOKU KNIFE

Cod. CC.00.ST18



SANTOKU OLIVATO | SANTOKU KNIFE HOLLOW EDGE

Cod. CC.00.ST018



FILETTARE FLESSIBILE | FLEX FILLET KNIFE

Cod. CC.00.FI18



PANE | BREAD KNIFE

Cod. CC.00.PA23



ARROSTO | CARVING KNIFE

Cod. CC.00.AR23



SALUMI | SALAMI KNIFE

Cod. CC.00.SA26



PROSCIUTTO STRETTO | NARROW HAM KNIFE

Cod. CC.00.PS26



SALMONE | SALMON KNIFE

Cod. CC.00.SL26



PASTA | PASTA KNIFE

Cod. CC.00.PT23



MANARETTA | CLEAVER

Cod. CC.00.MA14



PESTO | PESTO KNIFE

Cod. CC.00.PE18



VERDURA CURVO | CURVED PARING KNIFE

Cod. CC.01.VE07



**VERDURA RETTO SEGHETTATO
PARING KNIFE STRAIGHT SERRATED BLADE**

Cod. CC.01.VRS08



**VERDURA RETTO AFFILATO
PARING KNIFE STRAIGHT SHARPENED BLADE**

Cod. CC.01.VRA08



SPELUCCHINO | PARING KNIFE

Cod. CC.01.SP11



TAVOLA | TABLE KNIFE

Cod. CC.01.TV12



BISTECCA SEGHETTATO | STEAK KNIFE SERRATED BLADE

Cod. CC.01.BI12



BISTECCA AFFILATO | STEAK KNIFE SHARPENED BLADE

Cod. CC.01.BIA12



FORMAGGIO A TRE PUNTE | CHEESE KNIFE - THREE TIPS

Cod. CC.01.F3P12



POMODORO | TOMATO KNIFE

Cod. CC.01.P012



CUOCO | COOK'S KNIFE

Cod. CC.01.CU16



CUOCO | COOK'S KNIFE

Cod. CC.01.CU20



CUOCO | COOK'S KNIFE

Cod. CC.01.CU24



SANTOKU | SANTOKU KNIFE

Cod. CC.01.ST18



SANTOKU OLIVATO | SANTOKU KNIFE HOLLOW EDGE

Cod. CC.01.ST018



FILETTARE FLESSIBILE | FLEX FILLET KNIFE

Cod. CC.01.FI18



PANE | BREAD KNIFE

Cod. CC.01.PA23



ARROSTO | CARVING KNIFE

Cod. CC.01.AR23



SALUMI | SALAMI KNIFE

Cod. CC.01.SA26



PROSCIUTTO STRETTO | NARROW HAM KNIFE

Cod. CC.01.PS26



SALMONE | SALMON KNIFE

Cod. CC.01.SL26



PASTA | PASTA KNIFE

Cod. CC.01.PT23



MANARETTA | CLEAVER

Cod. CC.01.MA14



PESTO | PESTO KNIFE

Cod. CC.01.PE18





COLTELLI SPECIALI

SPECIAL KNIVES

I coltelli speciali nel campo della macellazione vengono realizzati secondo gli usi e le tradizioni locali prendendo spunto da esigenze specifiche o coltelli già esistenti realizzandoli con le tecnologie e la qualità dei materiali migliori che il mercato oggi offre.

The special knives in the slaughtering field are made according to local uses and traditions taking inspiration from specific needs or existing knives, making them with the technologies and quality of the best materials that the market today offers.

TSATIRAS | CLEAVER TSATIRAS



Lama satinata
Satin blade

Cod. CP.00.TA27 cm 27

Cod. CP.00.TA30 cm 30

Cod. CP.00.TA33 cm 33

MISOTATIRO | CLEAVER MISOTATIRO



Lama satinata
Satin blade

Cod. CP.00.MS27 cm 27

Cod. CP.00.MS30 cm 30

Cod. CP.00.MS34 cm 34

BALTAS | CLEAVER BALTAS



Lama satinata
Satin blade

Cod. CP.00.BL20 cm 20

Cod. CP.00.BL27 cm 27

KAMPURITSA | KAMPURITSA KNIFE



Lama satinata
Satin blade

Cod. CP.00.KM30 cm 30

Cod. CP.00.KM34 cm 34

MAHERITSA | MAHERITSA KNIFE



Lama satinata
Satin blade

Cod. CP.00.MH30 cm 30

Cod. CP.00.MH34 cm 34



MANNAIE E COLTELLI DA COLPO

CLEAVERS AND HEAVY WIDE BLADE KNIVES

Coltelli e Mannaie Valgobbia sono realizzati con spessori importanti e sistemi produttivi rigorosi al fine di ottenere utensili affidabili e robusti. Una linea che spazia dalla semplice realizzazione con manico sovrastampato fino alla produzione a profilo totale con manici fissati tramite rivetti inox.

Valgobbia Knives and Cleavers made with important thickness and rigorous production systems in order to obtain reliable and robust tools. A line that ranges from simple cleaver moulded handle till production in total steel profile handles with special Syntetyc plastic fixed by inox rivets.

ACCIAIO ECCELLENTE

Lama in acciaio inossidabile al cromo-molibdeno-vanadio ad alta lega, che si distingue per l'elevata capacità di resistenza e la lunga durata.

EXCELLENT STEEL

Forged blade in high alloy chromium-molybdenum-vanadium stainless steel, which stands out for its high resistance capacity and long life.

MANARETTA A 1 MANO

L'ideale per dividere in porzioni la carne con osso.

CLEAVER

Ideal for dividing meat with bone into portions.

LAMA UNICA

Composto da un unico pezzo di acciaio che forma un tutt'uno fra lama e manico.

UNIQUE BLADE

Composed of a single piece of steel that forms a whole between blade and handle.

ERGONOMICI E MANEGGEVOLI

Funzionali da tenere in mano, perfettamente bilanciati, consentono un taglio preciso e facile.

ERGONOMIC AND HANDY

Comfortable to hold, perfectly balanced, they allow an accurate and easy cut.



MEZZO COLPO | HALF HEAVY WIDE BLADE KNIFE

Lama satinata

Satin blade

Cod. CP.00.MC28 cm 28 Kg. 0,850



COLPO | HEAVY WIDE BLADE KNIFE

Lama satinata

Satin blade

Cod. CP.00.CO28 cm 28 Kg. 1,100



COLPO | HEAVY WIDE BLADE KNIFE

Lama satinata

Satin blade

Cod. CP.00.CO33 cm 33 Kg. 1,300



COLPO INIETTATO HEAVY WIDE BLADE KNIFE MOULDED HANDLE

Lama lucida

Shiny blade

Cod. CP.01.CI28 cm 28 Kg. 0,500

Cod. CP.01.CI33 cm 33 Kg. 0,650



MANNAIE E COLTELLI DA COLPO

CLEAVERS AND HEAVY WIDE BLADE KNIVES

MANARETTA INIETTATA | CLEAVER MOULDED HANDLE

Lama lucida

Shiny blade

Cod. CP.01.MI18 cm 18 Kg. 0,500



MANARETTA A UNA MANO | ONE HANDED CLEAVER

Lama satinata

Satin blade

Cod. CP.00.MN18 cm 18 Kg. 1,000

Cod. CP.00.MN20 cm 20 Kg. 1,100



MANARETTA DUE MANI | TWO HANDED CLEAVER

Lama satinata

Satin blade

Cod. CP.00.MA20 cm 20 Kg. 1,200

Cod. CP.00.MA22 cm 22 Kg. 1,300

Cod. CP.00.MAP22 cm 22 Kg. 1,500



A top-down view of a professional kitchen workspace. In the center is a rectangular glass baking dish filled with a lasagna, topped with melted cheese and fresh basil leaves. To the left of the dish is a large metal spatula with a blue handle. Above the spatula is a small white bowl containing black olives in oil. To the right of the bowl are two glass salt and pepper shakers. The entire scene is set on a light-colored, textured surface.

SPATOLE SPATULAS



CERTIFICATO
CERTIFIED

Spatole realizzate per il professionista attento ed esigente, in acciaio temprato e rinvenuto con lavorazione a sezione conica e flessibile; manico in polimero speciale atossico e antiscivolo morbido. Prodotto che vanta la certificazione NSF a garanzia di uno standard qualitativo per il settore alimentare superiore.

Spatulas made for the professional attentive and demanding, hardened steel and tempered with a conical section and flexible working; handle made in special polymer nontoxic, slip resistance and soft touch. Product which is proud to have NSF certification to guarantee a top quality level for the food industry.

SPATOLA PIZZA | PIZZA SPATULA



Lama lucida
Shiny blade



Cod. SP.508.PZ10 cm 10

Cod. SP.508.PZ12 cm 12

Cod. SP.508.PZ14 cm 14

SPATOLA CUOCO RETTA | COOK'S SPATULA STRAIGHT



Lama lucida
Shiny blade



Cod. SP.520.CR20 cm 20

Cod. SP.520.CR24 cm 24

Cod. SP.520.CR26 cm 26

Cod. SP.520.CR28 cm 28

Cod. SP.520.CR35 cm 35

SPATOLA FRITTI | SPATULA FRIED FOOD



Lama lucida
Shiny blade



Cod. SP.514.SF17 cm 17x9

SPATOLA LASAGNE | LASAGNE SPATULA



Lama lucida
Shiny blade



Cod. SP.511.LA15 cm 15x9

Cod. SP.512.LA16 cm 16x10

SPATOLA HAMBURGER | HAMBURGER SPATULA



Lama lucida
Shiny blade



Cod. SP.515.HA25 cm 25x8

SPATOLA CUOCO PIEGATA | COOK'S SPATULA OFFSET



Lama lucida
Shiny blade



Cod. SP.520.CP24 cm 24

Cod. SP.520.CP28 cm 28

A top-down photograph of several open oysters arranged on a dark, textured slate surface. The oysters' shells are irregular and show some greenish-brown patina. The meat inside is a pale, creamy white color. In the lower-left corner, a slice of bright yellow lemon is partially visible. In the lower-right corner, a small bunch of fresh green herbs, possibly dill, is placed. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the oyster shells and the freshness of the ingredients.

ACCESSORI

ANCILLARY ITEMS

Utensili specifici che aiutano l'attento professionista nello svolgimento del suo lavoro quotidiano. Affidabilità, robustezza e semplicità d'uso sono le caratteristiche di questi accessori. Lo studio di linee ricercate, l'attenzione al dettaglio e l'impiego di materiali pregiati li rende strumenti indispensabili in ogni cucina.

Specific tools that help the attentive professional in carrying out his daily work. Reliability, sturdiness and ease of use are the characteristics of these accessories. The study of refined lines, attention to detail and the use of fine materials make them indispensable tools in any kitchen.



ESTREMA PRECISIONE

La forma particolare della lama è ideata in modo da aprire il più pregiato dei crostacei in modo facile, rapido e sicuro.

EXTREME PRECISION

The particular shape of the blade is designed to open the finest of crustaceans easily, quickly and safely.

MANICO

Manico ergonomico, robusto e funzionale per facilitare il più possibile il gesto.

HANDLE

Ergonomic, robust and functional handle to facilitate the gesture as much as possible.

SQUAMA PESCE | FISH SCALER

Cod. CP.00.SQPE



**FORBICE PESANTE DA CUCINA INOX
STAINLESS STEEL HEAVY KITCHEN SCISSOR**

Cod. CP.00.FOCU



**FORBICE FORGIATA INOX SMONTABILE
STAINLESS STEEL DISASSEMBLING FORGED SCISSOR**

Cod. CP.00.FOFR



**FORBICE SMONTABILE INOX MANICO PLASTICA
STAINLESS STEEL DISASSEMBLING SCISSOR WITH PLASTIC HANDLE**

Cod. CP.00.FPSM



**FORBICE TRINCIAPOLLO INOX MANICO PLASTICA
STAINLESS STEEL POULTRY SHEARS WITH PLASTIC HANDLE**

Cod. CP.00.FOTR



TRINCIAPOLLO FORGIATO INOX
STAINLESS STEEL FORGED POULTRY SHEARS

Cod. CP.00.TRFO



TRICIAPOLLO FORGIATO SMONTABILE INOX
STAINLESS STEEL DISASSEMBLING FORGED POULTRY SHEARS

Cod. CP.00.TFSM



PINZA CUOCO INOX | STAINLESS STEEL COOK'S TWEEZER

Cod. CP.00.PC30



PINZA CUOCO INOX PIEGATA
STAINLESS STEEL COOK'S TWEEZER OFFSET

Cod. CP.00.PCP30



PINZETTA TOGLILISCHE INOX | STAINLESS STEEL FISHBONE TWEEZER

Cod. CP.00.PL14



APRIOSTRICHE | OYSTER OPENER

Cod. CP.00.APOS



FORCHETTONE RETTO | STRAIGHT FORK

Cod. CP.01.FT13 cm 13
Cod. CP.01.FT16 cm 16



FORCHETTONE RETTO | STRAIGHT FORK

Cod. CP.01.FT10 cm 10



SGORBIA | HAM BONER

Cod. CP.00.SG21



BATTICARNE PALETTA QUADRA INOX
STAINLESS STEEL SQUARE SHAPE MEAT TENDERIZER

Cod. CP.00.BQ13
Kg. 1,100



BATTICARNE PALETTA A GOCCIA INOX
STAINLESS STEEL TEARDROP SHAPE MEAT TENDERIZER

Cod. CP.00.BG13
Kg. 1,100



BATTICARNE A PUGNO FORGIATO INOX
STAINLESS STEEL FIST SHAPE FORGED MEAT TENDERIZER

Cod. CP.00.BP15
Kg. 1,500
Cod. CP.00.BP20
Kg. 2,000



GUANTO ACCIAIO | STAINLESS STEEL GLOVE



- Cod. CP.00.GXXS XXS
- Cod. CP.00.GXS XS
- Cod. CP.00.GS S
- Cod. CP.00.GM M
- Cod. CP.00.GL L
- Cod. CP.00.GXL XL

Guanti ambidestri/
confezione singola
Gloves ambidextrous/
single packaging

GUANTO TESSUTO ANTITAGLIO | CUT RESISTANT GLOVE



- Cod. CP.00.GT5 Tg 5
- Cod. CP.00.GT6 Tg 6
- Cod. CP.00.GT7 Tg 7
- Cod. CP.00.GT8 Tg 8
- Cod. CP.00.GT9 Tg 9
- Cod. CP.00.GT10 Tg 10

Guanti ambidestri/
confezione singola
Gloves ambidextrous/
single packaging



CESTO PORTACOLTELLI 4 PZ. + 2 ACCIAINI

BASKET KNIFE HOLDER 4 PCS
+ 2 SHARPENING STEELS

Cod. CP.PORT4



CESTO PORTACOLTELLI 6 PZ. + 2 ACCIAINI

BASKET KNIFE HOLDER 6 PCS
+ 2 SHARPENING STEELS

Cod. CP.PORT6



SUPPORTO PORTA GUANTO GLOVE HOLDER FOR BASKET

Cod. CP.POGU

BORSE BAGS

Le borse firmate Valgobbia sono adatte sia ai professionisti della ristorazione sia a chi muove i primi passi verso l'utilizzo di coltelleria professionale dilettrandosi in cucina. Composizioni che ben si prestano anche a giovani cuochi del settore alberghiero e a un regalo utile e funzionale.

Valgobbia designer bags are suitable for both catering professionals and those taking their first steps towards the use of professional cutlery while delighting in the kitchen. Compositions that are also suitable for young chefs in the sector hotel and a useful and functional gift.





VALGOBBIA
COLTELLERIA DAL 1952
MADE IN ITALY



BORSA DA MACELLAIO 3 PZ. BUTCHER'S BAG OF 3 PCS

Cod. CP.BORSA.M3

- 1 Francese cm 20
- 1 Butcher knife cm 20
- 1 Disosso consumato cm 14
- 1 Extra Narrow boning knife cm 14
- 1 Disosso stretto cm 18
- 1 Narrow boning knife cm 18



BORSA DA CUOCO 4 PZ. CHEF'S BAG OF 4 PCS

Cod. CP.BORSA.C4

- 1 Trinciante cm 20
- 1 Cook's knife cm 20
- 1 Filettare cm 18
- 1 Flex fillet knife cm 18
- 1 Spelucchino cm 11
- 1 Paring knife cm 11
- 1 Verdura curvo cm 7
- 1 Curved paring knife cm 7

BORSA DA CUOCO 17 PZ. CHEF'S BAG OF 17 PCS

Cod. CP.BORSA.C17



- 1 Trinciante cm 24
- 1 Cook's knife cm 24
- 1 Francese cm 25
- 1 Butcher knife cm 25
- 1 Panettiere cm 25
- 1 Baker knife cm 25
- 1 Forchettone retto cm 16
- 1 Straight fork cm 16
- 1 Prosciutto stretto cm 28
- 1 Narrow ham knife cm 28
- 1 Acciaino tondo cm 30
- 1 Round sharpening steel cm 30
- 1 Filettare cm 18
- 1 Flex fillet knife cm 18
- 1 Spelucchino cm 11
- 1 Paring knife cm 11
- 1 Pinza barbecue 300 mm
- 1 Barbecue tweezers 300 mm



- 1 Rigalimoni
- 1 Zester
- 1 Verdura cm 8
- 1 Paring Knife cm 8
- 1 Levatorsoli cm 12/mm 20
- 1 Apple corner cm 12/mm 20
- 1 Utensile decoratore
- 1 Canal knife
- 1 Scavino 22/30 mm
- 1 Melon baller 22/30 mm
- 1 Coltello Julienne
- 1 Julienne cutter
- 1 Arriccia burro
- 1 Butter curler
- 1 Sbucciatore doppio taglio
- 1 Peeler double cut

BORSA DA CUOCO 7 PZ. CHEF'S BAG OF 7 PCS

Cod. CP.BORSA.C7

- 1 Trinciante cm 20
- 1 Cooks knife cm 20
- 1 Francese cm 25
- 1 Butcher knife cm 25
- 1 Acciaino ovale cm 31
- 1 Oval knife sharpening cm 31

- 1 Trinciante cm 31
- 1 Cooks knife cm 31
- 1 Prosciutto stretto cm 28
- 1 Narrow ham knife cm 28

- 1 Filettare cm 18
- 1 Flex fillet knife cm 18
- 1 Spelucchino cm 11
- 1 Paring knife cm 11



BORSA IN PELLE LEATHER BAG

Cod. CP.BORSA.P

Borsa porta coltelli in pelle naturale, ideale per conservare e trasportare i coltelli, grazie anche alla comoda cinghia. Al suo interno, contiene 2 panni da disporre sopra e sotto i coltelli per proteggere le lame e preservarne l'affilatura. Realizzata a mano in Italia da abili artigiani del settore. La borsa non contiene coltelli al momento dell'acquisto.

Knife bag in natural leather, ideal for storing and transporting knives, thanks also to the comfortable strap. Inside it contains 2 cloths to be placed above and below the knives to protect the blades and preserve their sharpness.

Made in Italy by the skillful hands of artisans of the sector.

The bag doesn't contain knives at the time of purchase.





ACCIAINI E AFFILACOLTELLI

SHARPENING STEELS AND KNIFE SHARPENERS

La scelta degli acciaini è importante quanto il coltello stesso. L'utilizzo di un coltello, sia esso costante o sporadico, implica la rinvivatura del filo al fine di rendere l'utensile di taglio sempre perfetto e pronto per l'uso. I nostri acciaini, con vari gradi di abrasione permettono di rinvivare il filo del coltello a seconda del grado di utilizzo dello stesso.

The choice of sharpening steels is as important as the knife itself. The use of a knife, whether constant or sporadic, involves dressing the wire in order to make the cutting tool always perfect and ready for use. Our sharpeners with different degree of cutting allow you to restore the edge of the knife according to the degree of use of the same.

CARATTERISTICHE

Strato esterno estremamente duro per consentire all'acciaino di preservare la sua funzione abrasiva.

FEATURES

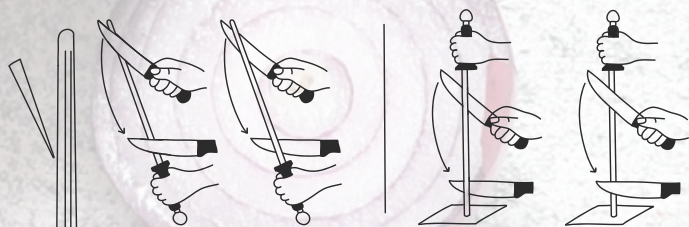
Extremely hard outer layer allow the sharpening steel to preserve its abrasive function.

I NOSTRI CONSIGLI

Utilizzare l'acciaino per ravvivare il tagliente quando si nota un calo nella resa del coltello.

OUR ADVICE

Use the steel to restore the cutting edge when you notice a decrease in the yield of the knife.



Dopo un uso prolungato, le lame possono essere facilmente riaffilate con un acciaio. Tenere la lama a ca. 15-20 gradi di angolazione e disegnare un profondo arco su ciascun lato dell'acciaio.

After extended use blades can be easily resharpened on a steel. Simply hold the blade at a ca. 15-20 degree angle and draw down across each side of the steel.

ACCIAINO TONDO | ROUND SHARPENING STEEL

Cod. CP.00.AT20 cm 20



ACCIAINO TONDO | ROUND SHARPENING STEEL

Cod. CP.00.AT31 cm 31



**ACCIAINO OVALE RIGATURA STANDARD
OVAL SHARPENING STEEL STANDARD CUT**

Cod. CP.00.AI31 cm 31



**ACCIAINO OVALE MICROFINE
OVAL SHARPENING STEEL MICRO FINE CUT**

Cod. CP.00.AR31 cm 31



**ACCIAINO OVALE ULTRAFINE EXTRA
OVAL SHARPENING STEEL ULTRA FINE EXTRA CUT**

Cod. CP.00.AB31 cm 31



ACCIAINI ED AFFILACOLTELLI

SHARPENING STEELS AND KNIFE SHARPENERS

ACCIAINO OVALE RIVESTIMENTO CERAMICO OVAL SHARPENING STEEL CERAMIC COATED

Cod. CP.00.AC31 cm 31



AFFILACOLTELLI MANUALE MEDIUM | MEDIUM HANDY KNIFE SHARPENER

Cod. CP.AF.2000



AFFILACOLTELLI MANUAL SMALL | SMALL HANDY KNIFE SHARPENER

Cod. CP.AF.1000



CARRELLI

SERVING TROLLEYS

Al ristorante, in casa o all'aperto, l'organizzazione dello spazio è fondamentale: i carrelli a servire firmati Valgobbia coniugano praticità, funzionalità, gusto estetico e ricerca del particolare. Ideali come piano di appoggio e ausilio alla cottura, sono arricchiti da una pregiata lastra in marmo Botticino Classico. Completano il tutto comodi supporti e cassetti che li rendono accessori indispensabili sia in cucina che all'aperto accanto al barbecue.

At the restaurant, at home or outdoors, the organization of space is essential: the serving trolleys made by Valgobbia combines practicality, functionality, aesthetic taste and the search for detail. Ideal as support surface and cooking aid, they are enriched by a precious Botticino Classico marble slab. They are completed by comfortable supports and drawers that make them indispensable accessories both in the kitchen and outdoors next to the barbecue.





CARRELLO A SERVIRE MOD. P3 **SERVING TROLLEY MOD. P3**

Cod. CASE.P3

Realizzato in legno listellare di faggio è dotato di due alzate laterali di cm 30 ciascuna, 3 capienti cassetti, portabicchieri portacoltelli e portaposate in legno, bacinella Gastronom 1/2 in acciaio AISI 304 e un tagliere in legno a doppio uso alloggiato nella parte posteriore. Impreziosito da una copertura in marmo Botticino Classico ed arricchito ulteriormente da un set di 5 coltelli professionali composto da: spelucchino cm 11, coltello verdura curvo cm 7, coltello tavola seghettato cm 12, coltello pane cm 25, coltello trinciante cm 20. Una piccola cucina mobile. Dimensioni chiuso: cm 80 larghezza, 60 profondità, altezza 95. Dimensioni aperto: cm 140 larghezza, 60 profondità, altezza 95.

Made of massive beech wood is equipped with two drop leaf console cm 30 each, 3 big drawers, glass knife and tableware wooden holder, Gastronorm table pant 1/2 AISI 304 and wooden cutting board for double use. Covered by a marble slab of Botticino Classico is further enriched by a set of 5 professional knives: paring knife cm 11, curved paring knife cm 7, table knife serrated blade cm 12, bread knife cm 25, cook's knife cm 20. A small mobile kitchen.

Size Trolley close: cm 80 width cm 60 depth, cm 95 height.

Size Trolley open: cm 140 width cm 60 depth, cm 95 height.



CARRELLO A SERVIRE MOD. P4 **SERVING TROLLEY MOD. P4**

Cod. CASE.P4

Realizzato in legno listellare di faggio è dotato di due alzate laterali di cm 30 ciascuna, 3 capienti cassetti, portabicchieri portacoltelli e portaposate in legno, bacinella Gastronom 1/2 in acciaio AISI 304 e un tagliere in legno a doppio uso alloggiato nella parte posteriore. Impreziosito da una copertura in marmo Botticino Classico ed arricchito ulteriormente da un set di 5 coltelli professionali composto da: spelucchino cm 11, coltello verdura curvo cm 7, coltello tavola seghettato cm 12, coltello pane cm 25, coltello trinciante cm 20. Una piccola cucina mobile. Dimensioni chiuso: cm 80 larghezza, 60 profondità, altezza 95. Dimensioni aperto: cm 140 larghezza, 60 profondità, altezza 95.

Made of massive beech wood is equipped with two drop leaf console cm 30 each, 3 big drawers, glass knife and tableware wooden holder, Gastronorm table pant 1/2 AISI 304 and wooden cutting board for double use. Covered by a marble slab of Botticino Classico is further enriched by a set of 5 professional knives: paring knife cm 11, curved paring knife cm 7, table knife serrated blade cm 12, bread knife cm 25, cook's knife cm 20. A small mobile kitchen.

Size Trolley close: cm 80 width cm 60 depth, cm 95 height.

Size Trolley open: cm 140 width cm 60 depth, cm 95 height.

CEPPI E CONFEZIONI REGALO

BLOCKS AND GIFT ITEMS

Prodotti che racchiudono raffinatezza, funzionalità ed eleganza. Essenze nobili, abbinamenti curati, styling italiano sono alla base dell'ideazione e produzione dei nostri articoli da regalo. Lo studio di linee ricercate, l'attenzione per ogni singolo dettaglio e l'impiego di materiali pregiati rende ogni prodotto un vero e proprio pezzo da collezione.

Products that contain refinement, functionality and elegance. Noble essences, careful combinations, Italian styling are the basis for the design and production of our gift items. The study of refined lines, the attention to every single detail and the use of fine materials make each product a real collector's item.





CEPPO ONDA 6 PZ. KNIFE BLOCK ONDA 6 PCS

Cod. CECO.ONDA6

Dalla linea unica e ricercata, il ceppo coltelli Onda è realizzato con essenze naturali di Frassino e Mogano.

Dalla composizione semplice e pratica, contiene i seguenti coltelli, forgiati con manicatura legno di bubinga:

- 3 coltelli cucina con lame di cm 11, cm 16 e cm 20
- 1 coltello pane lama cm 23
- 1 coltello arrosto lama cm 23
- 1 forchettone cm 29 totali

With a unique and refined line, the Onda knife block is made with natural essences of Ash and Mahogany.

With a simple and practical composition, it contains the following knives, forged with bubinga wood handle:

- 3 kitchen knives with blades cm 11, cm 16 and cm 20
- 1 bread knife blade cm 23
- 1 carving knife blade cm 23
- 1 fork total length cm 29



CEPPO ONDA 8 PZ. KNIFE BLOCK ONDA 8 PCS

Cod. CECO.ONDA8

Ceppo dalla forma unica ed elegante, è realizzato con essenze naturali di Frassino e Mogano. Non solo un oggetto d'arredamento in cucina, ma un set pratico e funzionale. Composto dai seguenti coltelli, forgiati con manicatura bubinga:

- 3 coltelli cucina con lame di cm 11 cm 16 e cm 20
- 1 coltello pane lama cm 23
- 1 coltello arrosto lama cm 23
- 1 coltello prosciutto stretto lama cm 26
- 1 forchettone cm 29 totali
- 1 robusto e tagliente paio di forbici forgiate

Block with a unique and elegant shape, it is made with natural essences of Ash and Mahogany. Not just a piece of furniture in the kitchen, but a practical and functional set. Composed of the following knives, forged with bubinga handle:

- 3 kitchen knives with blades cm 11, cm 16 and cm 20
- 1 bread knife blade cm 23
- 1 carving knife blade cm 23
- 1 narrow ham knife with blade cm 26
- 1 fork total length 29 cm
- 1 strong and sharp pair of forged scissors



CEPPO ARTÙ 6 PZ. KNIFE BLOCK ARTÙ 6 PCS

Cod. CECO.ARTU6

Il Ceppo Artù è realizzato con essenze naturali di Frassino e Ciliegio. Indispensabili per qualsiasi cucina, è composto dai seguenti coltelli, forgiati con manicatura legno di frassino:

- 3 coltelli cucina con lame di cm 11 cm 16 e cm 20
- 1 coltello pane lama cm 23
- 1 arrosto lama cm 23
- 1 forchettone cm 29 totali

Knife Block Artù is made with natural essences of Ash and Cherry. Indispensable for any kitchen, it's composed of the following forged knives with ash wood handle:

- 3 kitchen knives with blades cm 11, cm 16 and cm 20
- 1 bread knife blade cm 23
- 1 carving knife blade cm 23
- 1 fork total lenght cm 29



CEPPO ARTÙ 8 PZ. KNIFE BLOCK ARTÙ 8 PCS

Cod. CECO.ARTU8

Realizzato con essenze naturali di Frassino e Ciliegio, è un set veramente completo per una cucina moderna e funzionale. Si compone di:

- 3 coltelli cucina con lame di cm 11 cm 16 e cm 20
- 1 coltello pane lama cm 23
- 1 arrosto lama cm 23
- 1 prosciutto stretto lama cm 26
- 1 forchettone cm 29 totali
- 1 robusto e tagliente paio di forbici forgiate

Made with natural essences of Ash and Cherry, it is a truly complete set for a modern and functional kitchen. It consists of:

- 3 kitchen knives with blades cm 11, cm 16 and cm 20
- 1 bread knife blade cm 23
- 1 carving knife blade cm 23
- 1 narrow ham with blade cm 26
- 1 fork total lenght cm 29
- 1 strong and sharp pair of forged scissors



CEPPO ONDA HDF 6 PZ. HDF ONDA KNIFE BLOCK 6 PCS

Cod. CECO.ONDA6H

Realizzato con materiale HDF, dal design unico e raffinato, è composto dai seguenti coltelli forgiati con manicatura Resina Acetalica nera:

- 3 coltelli cucina con lame di cm 11, cm 16 e cm 20
- 1 coltello pane lama cm 23
- 1 coltello arrosto lama cm 23
- 1 forchettone cm 29 totali

Made with HDF material, with a unique and refined design, it is composed of the following forged knives with black acetal resin handles:

- 3 kitchen knives with blades cm 11, cm 16 and cm 20
- 1 bread knife blade cm 23
- 1 carving knife blade cm 23
- 1 fork total length cm 29



CEPPO ONDA HDF 8 PZ. HDF ONDA KNIFE BLOCK 8 PCS

Cod. CECO.ONDA8H

Ceppo realizzato in HDF, materiale ecocompatibile, dalla linea unica e ricercata contiene un set di coltelli e utensili forgiati con manicatura in Resina Acetalica finiti a mano che coniugano un gusto estetico raffinato con una praticità e semplicità d'uso. Si compone di:

- 3 coltelli cucina con lame di cm 11 cm 16 e cm 20
- 1 coltello pane lama cm 23
- 1 arrosto lama cm 23
- 1 prosciutto stretto lama cm 26
- 1 forchettone cm 29 totali
- 1 robusto e tagliente paio di forbici forgiat

Block made of HDF, an environmentally friendly material, with a unique and refined line, it contains a set of forged knives and tools with hand-finished acetal resin handles that combine a refined aesthetic taste with practicality and ease of use. It consists of:

- 3 kitchen knives with blades cm 11, cm 16 and cm 20
- 1 bread knife blade cm 23
- 1 carving knife blade cm 23
- 1 narrow ham knife with blade cm 26
- 1 fork total length 29 cm
- 1 strong and sharp pair of forged scissors



CEPPO MAGNETICO 6 PCS MAGNETIC KNIFE BLOCK 6 PCS

Cod. CEMA.6

Ceppo dalla linea semplice e sobria realizzato in listellare di faggio con magneti ove fissare le lame; pratico, facile da pulire ed esteticamente unico che ben si presta anche come complemento d'arredo.

Block with a simple and sober line made of beech blockboard with magnets where to fix the blades; practical, easy to clean and aesthetically unique, it also lends itself well as a piece of furniture.



TAGLIERE PAPERSTONE® PAPERSTONE® CUTTING BOARD

Cod. TACO.PAP

Tagliere in PaperStone® con porta-tagliere in listellare di faggio che aggiunge un tocco di bellezza e di funzionalità. Può essere infatti utilizzato per accompagnare in tavola il tagliere e tagliare direttamente lì formaggi, salumi o quello che vorrete.



TAGLIERE PAPERSTONE® + PORTATAGLIERE IN LISTELLARE DI FAGGIO PAPERSTONE® CUTTING BOARD WITH CUTTING BOARD HOLDER IN BEECH BLOCKBOARD

Cod. TACO.PORT

PaperStone® cutting board with cutting board holder in beech blockboard which adds a touch of beauty and functionality. In fact, it can be used to accompany the cutting board on the table and directly cut cheeses, meats or whatever you want.



SET DA ARROSTO 2 PZ MANICO RESINA ACETALICA CARVING SET 2 PCS SYNTHETIC HANDLE

Cod. SET.ARR00

Prestigioso set arrosto composto da un coltello lama cm 23 e da un forchettone lunghezza totale cm 29, entrambi forgiati e con manicatura resina acetale. Set pratico, utile e funzionale per operazioni di movimentazione e taglio carni cotte, lavabile in lavastoviglie. Confezionato in un'elegante scatola regalo con stampa argento a caldo del logo Coltelleria Valgobbia.

Prestigious roast set consisting of a 23 cm blade knife and a fork total length 29 cm, both forged and with acetal resin handle. Practical, useful and functional set for handling operations and cut cooked meats, dishwasher safe. Packaged in an elegant gift box with hot silver print of the Coltelleria Valgobbia logo.



SET DA ARROSTO 2 PZ MANICO FRASSINO CARVING SET 2 PCS ASHTREE HANDLE

Cod. SET.ARR03

Elegante set arrosto, composto da un coltello arrosto lama cm 23 e da un forchettone lunghezza totale cm 29, entrambi forgiati e con manicatura in legno di frassino, utensili indispensabili e funzionali per operazioni di movimentazione e taglio carni cotte. Confezionato in un'elegante scatola regalo con stampa argento a caldo del logo Coltelleria Valgobbia.

Elegant roast set, consisting of a roast knife 23 cm blade and a fork total length 29 cm, both forged and with ash wood handles, indispensable and functional tools for handling and cutting cooked meats. Packaged in an elegant gift box with hot silver print of the Coltelleria Valgobbia logo.



SET DA ARROSTO 2 PZ MANICO ESSENZA DI MOGANO CARVING SET 2 PCS MAHOGANY WOODEN HANDLE

Cod. SET.ARR04

Funzionale per operazioni di sezionatura carni cotte, elegante da utilizzare davanti agli ospiti, è composto da un coltello arrosto lama cm 23 e da un forchettone lunghezza totale cm 29 entrambi forgiati e con manicatura in legno di Bubinga. Confezionato in un'elegante scatola con stampa argento a caldo del logo Coltelleria Valgobbia è un'idea regalo unica.

Functional for slicing cooked meats, elegant to use in front of guests, it is composed of a roast knife with a 23 cm blade and a fork total length 29 cm, both forged and with Bubinga wood handle. Packaged in an elegant box with hot silver print of the Coltelleria Valgobbia logo, it is a unique gift idea.



SET ARROSTO ACCIAIO PZ 2

STEEL CARVING SET 2 PCS

Cod. SET.ARR05

Dalla linea semplice ed elegante, composto da coltello con lama cm 18 e forchettone lunghezza totale cm 24, entrambi ottenuti dalla forgiatura a caldo di un singolo pezzo di acciaio inossidabile, sottoposto a trattamento termico in forni sottovuoto, lucidatura a specchio in tutte le loro parti e affilatura finale a mano della lama del coltello e delle punte del forchettone. L'elegante scatola regalo, con stampa logo Valgobbia argento a caldo, valorizza ulteriormente il prodotto.

With a simple and elegant line, consisting of a knife with 18 cm blade and a fork total length 24 cm, both obtained from the hot forging of a single piece of stainless steel, subjected to heat treatment in vacuum ovens, mirror polishing in all their parts and final sharpening of the knife blade and fork tips by hand. The elegant gift box, with hot silver Valgobbia logo print, further enhances the product.



SET BISTECCA PZ 4

STEAK KNIFE SET 4 PCS

Cod. SET.BIST4

Pratico set di 4 coltelli bistecca, eleganti in tavola, perfettamente bilanciati, dalla linea semplice e raffinata, ottenuti dalla forgiatura a caldo di un singolo pezzo di acciaio inossidabile, sottoposto a trattamento termico in forni sottovuoto, seghetatura mordente e lucidatura a specchio in ogni loro parte. Il set è confezionato in un'elegante scatola con logo Coltelleria Valgobbia stampato argento a caldo.

Practical set of 4 steak knives, elegant on the table, perfectly balanced, with a simple and refined line, obtained from the hot forging of a single piece of stainless steel, subjected to heat treatment in vacuum ovens, mordant sawing and mirror polishing in all their part. The set is packaged in an elegant box with the Coltelleria Valgobbia logo printed in hot silver.



SCATOLA CARTONE PER CEPPI

ED ARTICOLI REGALO

CARDBOARD BOX FOR BLOCKS

AND GIFT ITEMS

CONFEZIONI PACKAGING



**CONFEZIONE PER
SERIE 3000 PAPERSTONE®
CARTONBOX FOR
3000 LINE PAPERSTONE®**

**CONFEZIONE PER SERIE 3000
PAPERSTONE® NERO
CARTONBOX FOR 3000 LINE
PAPERSTONE® BLACK**



**SALVALAMA PVC PER COLTELLI PROFESSIONALI
LINEA MANICO ERGONOMICO
PVC BLADE SAFETY FOR PROFESSIONAL KNIVES
LINE ERGONOMIC HANDLE**



**SALVALAMA PVC PER COLTELLI PROFESSIONALI
LINEA MANICO PROTETTO
PVC BLADE SAFETY FOR PROFESSIONAL KNIVES
LINE PROTECTED HANDLE**



**SALVALAMA LINEA CUCINA
BLADE SAFETY KITCHEN LINE**



**DISPENSER PER COLTELLI
PICCOLI 60 PZ
DISPENSER BOX
FOR SMALL KNIVES 60 PCS**



**SCATOLA 6 PZ PER COLTELLI PROFESSIONALI E LINEA CUCINA
BOX OF 6 PCS FOR PROFESSIONAL AND KITCHEN LINE**



**SCATOLA PER COLTELLI FORGIATI
BOX FORGED KNIVES**



COLTELLERIA VALGOBBIA s.n.c.

LUMEZZANE (Bs) Italy - Via G. Oberdan, 17
Tel. e Fax +39 030.827229
www.coltelleriavalgobbia.it