



Linea **Giotto**

Set Regalo
Espositori

Sanelli





Linea Giotto



Il coltello della linea **GIOTTO** entra nelle cucine come uno strumento professionale per le caratteristiche di qualità sia tecniche che di design che da oltre 140 anni contraddistinguono i prodotti Sanelli. In questa nuova collezione sono riscontrabili la struttura classica del manico a rivetti passanti, il profilo ergonomico dell'impugnatura in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, la lama in acciaio inossidabile al molibdeno per un taglio professionale.

LAME

- Acciaio al carbonio (0,50%) con elevata durezza 55-56 HRC.
- Ottimale concentrazione di cromo (14%) per la resistenza alla corrosione.
- Acciaio legato al molibdeno (0,35%) per una maggiore tenuta del filo.
- Affilatura tradizionale a mano con profilo convesso.

MANICI

- Una impugnatura ergonomica e confortevole.
- Resina iniettata a caldo sulla lama per la massima tenacia.
- Materiali testati per il contatto con gli alimenti e il lavaggio in lavastoviglie.
- Rivetti passanti in lega di alluminio per un design raffinato e una garanzia di compattezza.

Make way in the kitchen for the new **GIOTTO** collection of professional knives: like their great fourteenth-century namesake, they are unmistakable in their technical and design qualities, continuing the tradition that has made Sanelli products a cut above the rest for more than 140 years. The new collection features a classical structure for the handle with penetrating rivets, an ergonomic form for the grip, made of material suitable for contact with foodstuffs and cleaning in the dishwasher, and a molybdenum stainless steel blade for a truly professional cut.

BLADES

- Particularly hard (55-56HRC) carbon steel (0.50%).
- Ideal concentration of chromium (14%) for resistance to corrosion.
- Molybdenum steel alloy (0.35%) to make the cutting edge last longer.
- Traditional hand sharpening with a convex profile.

HANDLES

- Ergonomic, comfortable grip.
- Resin hot-injected on the blade for maximum hold.
- Materials tested for contact with foodstuffs and cleaning in the dishwasher.
- Aluminium alloy through rivets achieve a refined design and guarantee compact dimensions.



100422

Francese cm 22
Butcher knife cm 22



110416

Disosso cm 16
Boning knife narrow cm 16



300424

Arrosto cm 24
Roast knife cm 24



302424

Pane cm 24
Bread knife cm 24



306424

Prosciutto cm 24
Ham knife cm 24



312418

Cucina cm 18
Kitchen knife cm 18



312420

Cucina cm 20
Kitchen knife cm 20



322416

Falcetta cm 16
Kitchen cleaver cm 16



324410

Spelucchino cm 10
Paring knife cm 10



377412

Costata cm 12
Steak knife cm 12



328411

Tavola seghettato cm 11
Table knife cm 11



348424

Mezzaluna manico piatto cm 24
Mincing knife cm 24



348324

Mezzaluna manico tondo cm 24
Mincing knife rounded handle cm 24



360418

Acciaino cm 18
Sharpening steel cm 18



366429

Forchettone cm 29
Carving fork cm 29





903406

Confezione costata 6 pz.
Steak knife set 6 pcs.



907405

Confezione cucina 5 pz. pinza
Kitchen knife set 5 pcs.



904406

Confezione tavola 6 pz.
Table knife set 6 pcs.



908407

Confezione cucina 7 pz. mezzaluna
Kitchen knife set 7 pcs.



906405

Confezione cucina 5 pz.
Kitchen knife set 5 pcs.



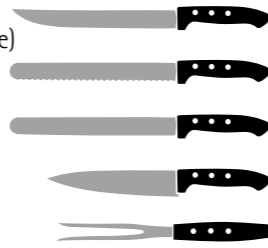
912408

Confezione cucina 8 pz.
Kitchen knife set 8 pcs.



Domino 5 pz. tinta ciliegio
(disponibile anche faggio naturale)
*Knife drawer 5 pcs. cherry tone
(Available also beech tree)*

932405T



Ceppo Leck 5 pz. rovere
Block Leck 5 pcs. oakwood

931405



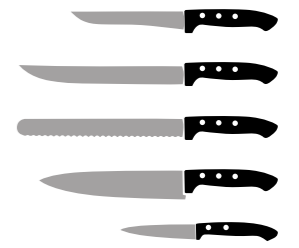
Ceppo Leck 6 pz. tinta ciliegio
Block Leck 6 pcs. cherry tone

931406



Ceppo 5 pz. + pietra affilacoltelli
Block 5 pcs. + sharpener stone

929405



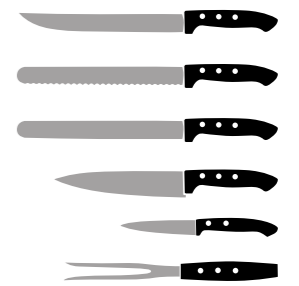
Ceppo Ala 5 pz. tinta ciliegio
(Disponibile anche in tinta wenghé)
*Block Ala 5 pcs. cherry tone
(Available also wenghé tone)*

950405



Ceppo 6 pz. rovere
Block 6 pcs. oakwood

935406





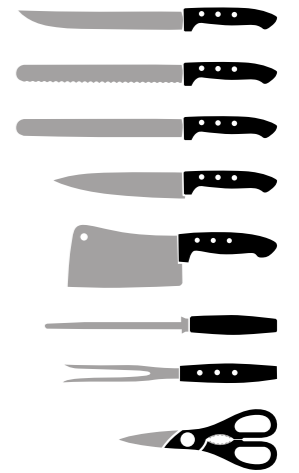
Ceppo Rio 5 pz. tinta wenghé
(Disponibile anche tinta ciliegio)
Block Rio 5 pcs. wenghé tone
(Available also cherry tone)

936405W



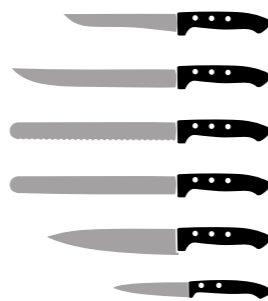
Ceppo Maxime rovere 8 pz.
Oakwood block 8 pcs.

945408



Ceppo Rio 6 pz. tinta ciliegio
Block Rio 6 pcs. cherry tone

936406



Ceppo 9 pz. mezzaluna + tagliere
Oakwood block 9 pcs. mincing k.
+ breadboard

948409



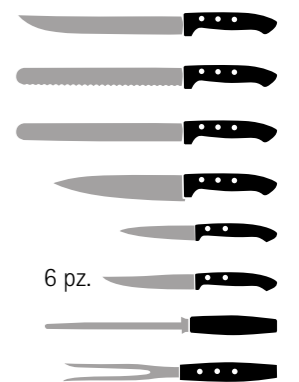
Ceppo 7 pz. tinta noce
Block 7 pcs. nut-brown tone

937407



Ceppo Maxime rovere 13 pz.
Oakwood block 13 pcs.

946413



6 pz.



Tagliere Duo Faggio 2 pz.
Cutting board Duo 2 pcs.

920402



Set levatappi schiaccianoci
Corkscrew + nutcracker set

880002



Levatappi
Corkscrew

421000



Tagliatartufi
Truffle slicer

440200



Schiaccianoci
Nutcracker

425000



Tagliatartufi legno
Wooden handle truffle slicer

440300



452305

Confezione miniformaggio 5 pz.
Mini cheese set 5 pcs.



452302

Confezione miniformaggio 2 pz.
Mini cheese set 2 pcs.



890007

Set per aragosta
Lobster set



957013

Espositore Legno / Barra magnetica
Small wood "Ergoforge" Display Stand
h 55 cm x l 49 cm



960472

Espositore medio banco
Medium "Counter" Display Stand
h 75 cm x l 53 cm x p 35 cm



956000

Espositore metallo / legno
Metal / Wood Display Stand
h 196 cm x l 65 cm x p 60 cm

Linea Giotto



Sanelli

COLTELLERIE SANELLI_{spa}

sede legale
23834 PREMANA (Lecco)
Via Roma 1

uffici e magazzino
23900 Lecco
Corso Carlo Alberto 122/b
Tel. 0341361368 - 0341361353
Fax. 0341284952
www.sanelli.com
info@sanelli.com