

Workbook

Due Cigni

Design 011

Cucina 061
Kitchen

Ceppi e taglieri 093
Wooden block and cutting board

Professionale 105
Professional

Distribuzione 121
Distribution

Accessori 147
Accessories

Forbici 163
Scissors

Agricoltura 183
Agriculture

Indice 217
Index

Due Cigni

Fox Group

Dal 1896 i Due Cigni si levano in volo da Maniago. I coltelli per la cucina, le forbici e i prodotti per agricoltura e giardinaggio, continuano a conquistare i professionisti più esigenti con una Qualità senza compromessi: eleganza, perfezione nel taglio, ergonomia e quella robustezza che porta l'impronta di un'azienda ultrasecolare, capace di sfidare il tempo e di rinnovarsi con l'energia creativa alimentata da Fox Group.

Since 1896 Due Cigni soars from Maniago. The kitchen knives, the scissors and the product for agriculture and gardening continue to conquer the most demanding experts with uncompromising Quality: elegant, flawless in cutting, ergonomic and with that durability that carries the mark of a company dating back over a century, capable of challenging time and renewing itself with a creative energy fuelled by Fox Group.



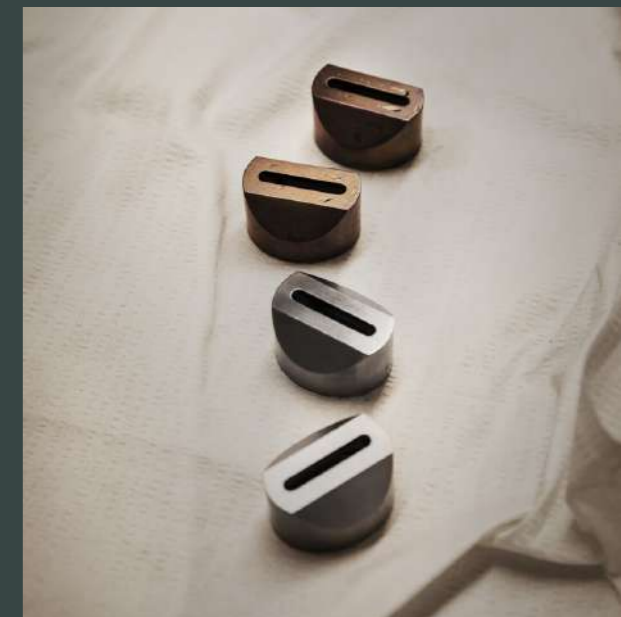
Sede centrale / Headquarters

La tradizione spicca il volo
The tradition soars



L'incontro tra Due Cigni e Fox Group, abbatte i confini tra innovazione e tradizione: allo stile riconosciuto dello storico marchio, il motore produttivo Fox imprime grinta e carattere, osando con nuove forme, con nuovi materiali, con un'inedita audacia, come quella che accosta nei coltelli da cucina il titanio del manico alle lame damascate. Fremiti di modernità, per una bellezza inossidabile.

The encounter between the company Due Cigni and Fox Group brings down the walls between innovation and tradition: the driving force of Fox imprints spirit and character to the distinguished style of an established brand, daring with new shapes and materials and with unprecedented audacity, as the one of matching titanium handles with damask blades in kitchen knives. Tremors of modernness for a stainless beauty.



Nel 2020, con la fusione tra Euroknives e Oreste Frati, Coltellerie Fox sancisce la definitiva trasformazione da officina artigiana a Gruppo industriale. Lungo la traiettoria che ha visto in cinquant'anni questa evoluzione, si riconosce una volontà costante: quella di cambiare. Di percorrere nuove strade commerciali. Di adottare nuovi sistemi produttivi. Di svoltare verso orizzonti sostenibili. Di rivoluzionare i prodotti: dalla sostanza metallurgica al packaging. Questa mentalità è l'energia invisibile che sostiene da sempre Fox Group.

In 2020 Coltellerie Fox seals the definite transformation from craft workshop to industrial group with the merge of Euroknives and Oreste Frati. During the course of its fifty years of evolution, a constant determination and desire can be acknowledged: that to change. To explore new commercial business routs. To introduce new production systems. To shift to new sustainable horizons. To transform and revolutionize the products: from the metal materials to the packaging. This mentality is the invisible energy that ever since supports and sustains Fox Group.



Sede produttiva / Manufacturing site



Fox energy: la volontà del cambiamento
The determination of change

CODICI

Read me first

DESIGN

Spelucchino dritto
Kitchen knife

Articolo
Article

2C 1002 **NO**

Codice
Article number

Materiale del manico
Handle material



CUCINA / KITCHEN

Cucina
Kitchen knife

Articolo
Article

2C 667 / **10**

Codice
Article number

Lunghezza lama
Blade length



PROFESSIONALE / PROFESSIONAL

Disosso
Boning knife

Articolo
Article

2C 411 / **16** **N**

Codice
Article number

Colore/materiale del manico
Handle colour/material

Lunghezza lama
Blade length



FORBICI / SCISSORS

Multiuso
Multipurpose

Articolo
Article

2C 970 / **21**

Codice
Article number

Lunghezza totale (espressa
in cm oppure in pollici)
Overall length (cm or inches)




LEGENDA

Key

Utilizzare questo schema per leggere le informazioni riportate presso i singoli articoli.
Use this icon scheme to read the information found in the individual articles.

 **Lunghezza lama**
Blade length


 **Lunghezza lama**
Blade length

 **Lunghezza**
Length


 **Lunghezza totale**
Overall length

 **Lunghezza totale**
Overall length


 **Dimensioni**
Size

 **Spessore lama**
Blade thickness


 **Capacità di taglio**
Cutting capacity


 **Tipologia di punta**
Tip type

 **Peso**
Weight

 **Lavabile in lavastoviglie**
Dishwasher safe

 **Certificazione NSF**
NSF certification

 **Lama semi flessibile**
Semi-flexible blade

 **Nitrogen steel**


 **Lama flessibile**
Flexible blade

Settore applicazione:
Application area:

 **Vigne**
Vineyard

 **Alberi da frutto**
Fruit trees

 **Giardino**
Garden

 **Manutenzione del verde**
Greenery maintenance

Design

Coquus P.013

Tuscany P.017

1896 P.021

Hakuchō P.039

Arne Line P.043

Bacchette Sushi smontabili P.049
Detachable sushi chopsticks

Sciabole P.051
Sabres

Cavatappi P.058
Corkscrews



reddot winner 2022

COQUUS

Inspired by Oreste Frati

Un design senza tempo, moderno ed elegante, caratterizzato da innovazione e tecnologia, ecco come nasce la Linea Coquus. Il concept, ispirato alla linea Maniago disegnata dal fondatore Oreste Frati, cerca di unire la tradizione del nostro territorio all'innovazione tecnologica delle Coltellerie Fox.

La sua progettazione riesce ad esprimere l'essenzialità delle linee tramite archi e cerchi, rendendo la sua impugnatura molto ergonomica.

La linea Heritage, tre lame in pregiato damasco Ferus Damascus di Balbach Damast®, rivetti e mostrina in titanio anodizzato bronzo e manico in granadillo e la linea Home con sette lame in acciaio inox 4116 X50CrMoV15, rivetti e mostrina in acciaio inox AISI303 e manico in quercia affumicata rendono la Linea Coquus il gioiello della cucina.

Gli articoli della linea Coquus sono confezionati singolarmente; scatola nera (contenente anche un fodero proteggi lama in cuoio) per la linea Heritage e color caffè per la linea Home.

Timeless, modern and elegant design characterized by innovation and technology. This is how the Coquus Line was born. The concept, inspired by the Maniago line designed by founder Oreste Frati, seeks to combine the tradition of our territory with the technological innovation of Fox Cutlery.

Its design succeeds in expressing the essentiality of lines through arcs and circles, making its handle very ergonomic.

The Heritage Line, three blades in fine Balbach Damast® Ferus Damascus, bronze anodized titanium rivets and bolster, and granadillo handle, and the Home Line with seven blades in 4116 X50CrMoV15 stainless steel, AISI303 stainless steel rivets and bolster, and smoked oak handle make the Coquus Line the jewel of the kitchen.

Coquus line items are individually packaged; black box (also containing a leather blade protector sheath) for the Heritage line and coffee-colored for the Home line.



Confezioni / Packaging

Per la linea Heritage è incluso il fodero in cuoio nero / For the Heritage line is included the black leather sheath



Coquus Heritage



Coquus Home

COQUUS HERITAGE

Lama: Ferus Damascus by Balbach Damast®

Durezza: HRC 59-61

Manico: granadillo

Mostrina e rivetti: titanio anodizzato bronzo

Blade: Ferus Damascus by Balbach Damast®

Hardness: HRC 59-61

Handle: granadillo wood

Bolster and rivets: anodized bronze titanium



Kengata 2C 2102 DGD	18 cm 7"	31,5 cm 12.40"	3 mm 0.12"	135 g 4.76 oz	
Santoku 2C 2103 DGD	18 cm 7"	32 cm 12.60"	3 mm 0.12"	154 g 5.43 oz	
Cuoco Chef knife 2C 2105 DGD	20 cm 7.87"	34,3 cm 13.50"	3 mm 0.12"	150 g 5.29 oz	

COQUUS HOME

Lama: acciaio inox 4116 X50CrMoV15

Durezza: HRC 55-57

Finitura superficiale lama: satinata

Manico: quercia affumicata

Mostrina e rivetti: acciaio inox AISI303

Blade steel: stainless steel 4116 X50CrMoV15

Hardness: HRC 55-57

Blade finishing: satin

Handle: smoked oak

Bolster and rivets: stainless steel AISI303



	14 cm 5.51"	27 cm 10.63"	3 mm 0.12"	128 g 4.51 oz	Coltello multiuso Utility knife 2C 2101 SO
	18 cm 7"	31,5 cm 12.40"	3 mm 0.12"	147 g 5.18 oz	Kengata 2C 2102 SO
	18 cm 7"	32 cm 12.60"	3 mm 0.12"	192 g 6.77 oz	Santoku con alveoli Santoku with scallops 2C 2103 SO
	18 cm 7"	32 cm 12.60"	3 mm 0.12"	162 g 5.71 oz	Cuoco Chef knife 2C 2104 SO
	20 cm 7.87"	34,3 cm 13.50"	3 mm 0.12"	200 g 7.05 oz	Cuoco Chef knife 2C 2105 SO
	21 cm 8.27"	35,2 cm 13.86"	3 mm 0.12"	166 g 5.85 oz	Coltello da pane Bread knife 2C 2106 SO
	22 cm 8.66"	36,3 cm 14.30"	3 mm 0.12"	155 g 5.46 oz	Coltello per affettare Slider knife 2C 2107 SO

TUSCANY

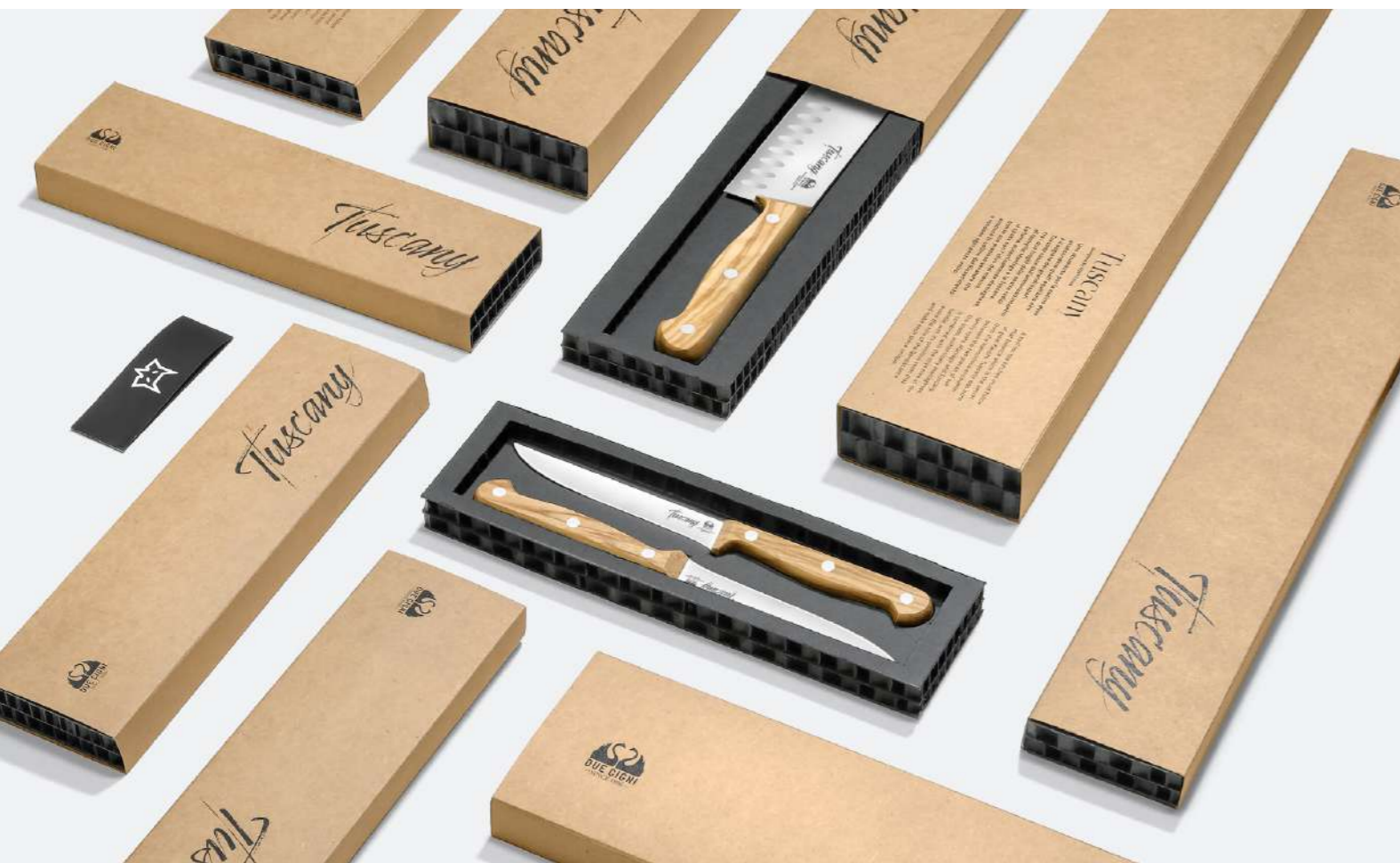
Designed by FOX® Knives

Uno strumento per la cucina deve assecondare quell'armonia che è il segreto dei grandi sapori. Tuscany nasce dall'incontro tra i due luoghi delle nostre radici di famiglia: Maniago e la Toscana. Otto lame, autenticamente maniaguesi, in acciaio inox German Steel 4199 NITRO B, si sposano con l'ulivo del manico, con le sue preziose venature che evocano le colline del Rinascimento e rendono ogni pezzo unico. Gli articoli di questa linea sono confezionati singolarmente: la scatola, interamente realizzata in cartone, è riciclabile e rispetta l'ambiente. Inoltre, è disponibile un set da due pezzi del coltello da bistecca liscio.

A kitchen tool must follow that harmony that is the secret of great flavors. Tuscany was born from the meeting of the two places of our family roots: Maniago and Tuscany. Eight blades, authentically Maniago, made of German Steel 4199 NITRO B stainless steel, match the olive tree in the handle, with its precious veins that evoke the hills of the Renaissance and make each piece unique. The items in this line are individually packaged: the box, made entirely of cardboard, is recyclable and environmentally friendly. In addition, a two-piece set of the plain edge steak knife is available.



Confezioni / Packaging



Caratteristiche / Features

Lama: acciaio inox German Steel 4199 NITROB

Durezza: HRC 55-57

Finitura superficiale lama: satinata

Manico: ulivo

Rivetti: acciaio inox

Blade: stainless steel German Steel 4199 NITROB

Hardness: HRC 55-57

Blade finishing: satin

Handle: olive wood

Rivets: stainless steel



Coltello da cucina
Kitchen knife
2C 750/10 OL

10 cm 3.94"	20 cm 7.87"	1,2 mm 0.05"	45 g 1.58 oz
----------------	----------------	-----------------	-----------------



	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	1,2 mm 0.05"	45 g 1.58 oz	Coltello da bistecca liscio Plain edge steak knife 2C 765/11 OL
	18 cm 7.08"	30 cm 11.81"	1,5 mm 0.06"	128 g 4.51 oz	Santoku con alveoli Santoku with scallops 2C 760/18 OL
	20 cm 7.87"	33 cm 13"	1,5 mm 0.06"	118 g 4.16 oz	Coltello da pane Bread knife 2C 761/20 OL
	20 cm 7.87"	33 cm 13"	2,5 mm 0.10"	190 g 6.7 oz	Coltello da cucina Kitchen knife 2C 750/20 OL
	22 cm 8.66"	34 cm 13,39"	1,5 mm 0.06"	118 g 4.16 oz	Coltello da arrosto Slicer knife 2C 744/22 OL
	26 cm 10.24"	37 cm 14.57"	1,5 mm 0.06"	85 g 2.99 oz	Prosciutto extra stretto Ham slicer knife 2C 743/26 OL
	28 cm 11.02"	41,6 cm 16.38"	2,50 mm 0.10"	250 g 8.81 oz	Scimitarra per carne Meat scimitar knife 2C 764/28 OL

Set



Duo coltelli bistecca liscio
Plain edge steak knife duo
2C 765/11 OL DUO



1896

Designed by Oreste Frati

La linea 1896 nasce come omaggio allo storico marchio Due Cigni, azienda maniaghese che da oltre un secolo produce coltelli di alta qualità. Design dalle linee pulite ed equilibrate che fanno diventare tutta la linea un vero e proprio accessorio di design da sfoggiare durante la preparazione degli ingredienti o la consumazione dei pasti. Le lame sono realizzate in acciaio inox 4116 X50MoV15 e sono disponibili con manico in noce (che comprende anche gli affetta tartufi) e POM nero, bianco e rosso. Nell'assortimento è stata disegnata anche la linea dedicata interamente al mondo della carne: la Steak America, un set da quattro o sei coltelli con lama liscia disponibile in cinque varianti di manico: legno di ulivo e noce, POM nero, bianco e rosso.

The 1896 line was created as a tribute to the historic Due Cigni brand, a Maniago-based company that has been producing high-quality knives for more than a century. Designs with clean, balanced lines that make the entire line a true design accessory to flaunt while preparing ingredients or eating meals. The blades are made of 4116 X50MoV15 stainless steel and are available with walnut (which also includes truffle slicers) and black, white, and red POM handles. Also designed in the assortment is a line dedicated entirely to the world of meat: the Steak America, a set of four or six knives with plain edge blade available in five handle variations: olive and walnut wood, black, white and red POM.



Confezioni / Packaging



Manico / Handle



Noce / Walnut wood

Caratteristiche / Features

COLTELLI

Lama: acciaio inox 4116 X50CrMoV15

Durezza: HRC 55-57

Finitura superficiale lama: satinata

Manico: noce, POM nero,
POM bianco, POM rosso

Rivetti: acciaio inox

AFFETTA TARTUFI

Lama: acciaio inox AISI 420

Durezza: HRC 55-57

Finitura superficiale lama: satinata

KNIVES

Blade: stainless steel 4116 X50CrMoV15

Hardness: HRC 55-57

Blade finishing: satin

Handle: walnut wood, black POM,
white POM, red POM

Rivets: stainless steel

TRUFFLE SLICER

Blade: stainless steel AISI 420

Hardness: HRC 55-57

Blade finishing: satin



POM nero / Black POM



POM bianco / White POM







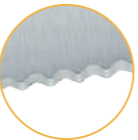


POM rosso / Red POM



MANICO IN NOCE

Walnut wood handle



Spelucchino curvo Paring knife 2C 1001 NO	7 cm 2.75"	16,5 cm 6.50"	1,5 mm 0.06"	45 g 1.58 oz	
Spelucchino dritto Kitchen knife 2C 1002 NO	10 cm 3.94"	21 cm 8.27"	2 mm 0.08"	45 g 1.58 oz	
Bistecca Steak knife 2C 1003 NO	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	2 mm 0.08"	50 g 1.76 oz	
Bistecca dentato Serrated steak knife 2C 1003D NO	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	2 mm 0.08"	50 g 1.76 oz	 
Utility 2C 1004 NO	14 cm 5.50"	25 cm 9.84"	2,5 mm 0.10"	110 g 3.88 oz	
Santoku con alveoli Santoku with scallops 2C 1005 NO	18 cm 7.09"	31,5 cm 12.40"	2,5 mm 0.10"	190 g 6.70 oz	






	15 cm 5.90"	26,5 cm 10.43"	3 mm 0.12"	95 g 3.35 oz	Disosso Boning knife 2C 1006 NO
	20 cm 7.87"	31,5 cm 12.40"	3 mm 0.12"	130 g 4.58 oz	Arrosto Meat slicer knife 2C 1007 NO
	15 cm 5.90"	27 cm 10.63"	3 mm 0.12"	120 g 4.23 oz	Cuoco 15 Chef knife 15 2C 1008 NO
	20 cm 7.87"	32 cm 12.60"	3 mm 0.12"	170 g 6.00 oz	Cuoco 20 Chef knife 20 2C 1009 NO
	25 cm 9.84"	38,5 cm 15.16"	3 mm 0.12"	225 g 7.93 oz	Cuoco 25 Chef knife 25 2C 1010 NO
	20 cm 7.87"	31,5 cm 12.40"	2,5 mm 0.10"	125 g 4.40 oz	Pane Bread knife 2C 1011 NO
	18 cm 7.09"	29,5 cm 11.61"	1,5 mm 0.06"	65 g 2.29 oz	Filetto Fillet knife 2C 1012 NO
	24 cm 9.45"	35,5 cm 13.98"	1,5 mm 0.06"	80 g 2.82 oz	Prosciutto stretto Ham slicer knife 2C 1013 NO
	26 cm 10.24"	37,5 cm 14.76"	2 mm 0.08"	95 g 3.35 oz	Prosciutto largo Ham slicer knife 2C 1014 NO

Affetta tartufi / Truffle slicer






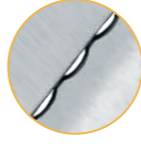


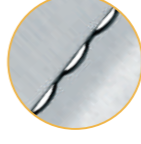


Kengata 2C 1020 NO	20 cm 7.87"	31 cm 12.20"	3 mm 0.12"	250 g 8.8 oz	
Nakiri 2C 1021 NO	18 cm 7.08"	30 cm 11.81"	2 mm 0.08"	200 g 7.05 oz	
Camp Chef 2C 1022 NO	20,5 cm 8.07"	33 cm 13"	3 mm 0.12"	222 g 7.83 oz	
Manaretta Meat cleaver 2C 1023 NO	16 cm 6.30"	28 cm 11,02"	5 mm 0.20"	471 g 16.61 oz	
Scimitarra Breaking knife 2C 1024 NO	27,5 cm 10.82"	39,5 cm 15.55"	2 mm 0.08"	181 g 6.38 oz	

Coltelli da formaggio / Cheese knives

Grana Parmesan cheese 2C 1015 NO	5 cm 1.96"	16,5 cm 6.50"	2 mm 0.08"	50 g 1.76 oz	
Formaggio morbido Soft cheese 2C 1016 NO	7,5 cm 2.95"	18,5 cm 7.28"	2 mm 0.08"	60 g 2.11 oz	
Spalma formaggio Cheese spreader 2C 1017 NO	10 cm 3.94"	21,5 cm 8.46"	2 mm 0.08"	50 g 1.76 oz	



	5,8 cm 2.28"	22,3 cm 8.78"	1 mm 0.04"	135 g 4.76 oz	2C 1025 NO
 	5,8 cm 2.28"	22,3 cm 8.78"	1 mm 0.04"	135 g 4.76 oz	Dentato Serrated 2C 1025 NO D
	5,8 cm 2.28"	22,3 cm 8.78"	1 mm 0.04"	110 g 3.88 oz	2C 1026
 	5,8 cm 2.28"	22,3 cm 8.78"	1 mm 0.04"	110 g 3.88 oz	Dentato Serrated 2C 1026 D
	5,8 cm 2.28"	17,5 cm 6.89"	1,5 mm 0.06"	95 g 3.35 oz	2C 863
 	5,8 cm 2.28"	17,5 cm 6.89"	1,5 mm 0.06"	95 g 3.35 oz	Dentato Serrated 2C 864

MANICO IN POM NERO

Black POM handle



Spelucchino curvo Paring knife 2C 1001	7 cm 2.75"	16,5 cm 6.50"	1,5 mm 0.06"	55 g 1.94 oz	
Spelucchino dritto Kitchen knife 2C 1002	10 cm 3.94"	21 cm 8.27"	2 mm 0.08"	60 g 2.11 oz	
Bistecca Steak knife 2C 1003	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	2 mm 0.08"	60 g 2.11 oz	
Bistecca dentato Serrated steak knife 2C 1003D	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	2 mm 0.08"	60 g 2.11 oz	 
Utility 2C 1004	14 cm 5.50"	25 cm 9.84"	2,5 mm 0.10"	125 g 4.40 oz	
Santoku con alveoli Santoku with scallops 2C 1005	18 cm 7.09"	31,5 cm 12.40"	2,5 mm 0.10"	230 g 8.11 oz	



	15 cm 5.90"	26,5 cm 10.43"	3 mm 0.12"	115 g 4.05 oz	Disosso Boning knife 2C 1006
	20 cm 7.87"	31,5 cm 12.40"	3 mm 0.12"	150 g 5.29 oz	Arrosto Meat slicer knife 2C 1007
	15 cm 5.90"	27 cm 10.63"	3 mm 0.12"	140 g 4.93 oz	Cuoco 15 Chef knife 15 2C 1008
	20 cm 7.87"	32 cm 12.60"	3 mm 0.12"	190 g 6.70 oz	Cuoco 20 Chef knife 20 2C 1009
	25 cm 9.84"	38,5 cm 15.16"	3 mm 0.12"	270 g 9.52 oz	Cuoco 25 Chef knife 25 2C 1010
	20 cm 7.87"	31,5 cm 12.40"	2,5 mm 0.10"	150 g 5.29 oz	Pane Bread knife 2C 1011
	18 cm 7.09"	29,5 cm 11.61"	1,5 mm 0.06"	90 g 3.17 oz	Filetto Fillet knife 2C 1012
	24 cm 9.45"	35,5 cm 13.98"	1,5 mm 0.06"	100 g 3.52 oz	Prosciutto stretto Ham slicer knife 2C 1013
	26 cm 10.24"	37,5 cm 14.76"	2 mm 0.08"	115 g 4.05 oz	Prosciutto largo Ham slicer knife 2C 1014




MANICO IN POM BIANCO

White POM handle



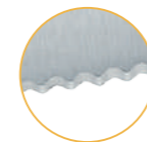
Kengata 2C 1020	20 cm 7.87"	31 cm 12.20"	3 mm 0.12"	250 g 8.8 oz	
Nakiri 2C 1021	18 cm 7.08"	30 cm 11.81"	2 mm 0.08"	200 g 7.05 oz	
Camp Chef 2C 1022	20,5 cm 8.07"	33 cm 13"	3 mm 0.12"	222 g 7.83 oz	
Manaretta Meat cleaver 2C 1023	16 cm 6.30"	28 cm 11.02"	5 mm 0.20"	471 g 16.61 oz	
Scimitarra Breaking knife 2C 1024	27,5 cm 10.82"	39,5 cm 15.55"	2 mm 0.08"	181 g 6.38 oz	

Coltelli da formaggio / Cheese knives

Grana Parmesan cheese 2C 1015	5 cm 1.96"	16,5 cm 6.50"	2 mm 0.08"	60 g 2.11 oz	
Formaggio morbido Soft cheese 2C 1016	7,5 cm 2.95"	18,5 cm 7.28"	2 mm 0.08"	70 g 2.46 oz	
Spalma formaggio Cheese spreader 2C 1017	10 cm 3.94"	21,5 cm 8.46"	2 mm 0.08"	60 g 2.11 oz	



	7 cm 2.75"	16,5 cm 6.50"	1,5 mm 0.06"	55 g 1.94 oz	Spelucchino curvo Paring knife 2C 1001 W
	10 cm 3.94"	21 cm 8.27"	2 mm 0.08"	60 g 2.11 oz	Spelucchino dritto Kitchen knife 2C 1002 W
	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	2 mm 0.08"	60 g 2.11 oz	Bistecca Steak knife 2C 1003 W
	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	2 mm 0.08"	60 g 2.11 oz	Bistecca dentato Serrated steak knife 2C 1003D W
	14 cm 5.50"	25 cm 9.84"	2,5 mm 0.10"	125 g 4.40 oz	Utility 2C 1004 W
	18 cm 7.09"	31,5 cm 12.40"	2,5 mm 0.10"	230 g 8.11 oz	Santoku con alveoli Santoku with scallops 2C 1005 W



1896 SLIM EDITION



Arrosto Meat slicer knife 2C 1007 W	20 cm 7.87"	31,5 cm 12.40"	3 mm 0.12"	150 g 5.29 oz	
Cuoco 15 Chef knife 15 2C 1008 W	15 cm 5.90"	27 cm 10.62"	3 mm 0.12"	140 g 4.93 oz	
Cuoco 20 Chef knife 20 2C 1009 W	20 cm 7.87"	32 cm 12.60"	3 mm 0.12"	190 g 6.70 oz	
Pane Bread knife 2C 1011 W	20 cm 7.87"	31,5 cm 12.40"	2,5 mm 0.10"	150 g 5.29 oz	
Prosciutto largo Ham slicer knife 2C 1014 W	26 cm 10.24"	37,5 cm 14.76"	2 mm 0.08"	120 g 4.23 oz	

Coltelli da formaggio / Cheese knives

Grana Parmesan cheese 2C 1015 W	5 cm 1.96"	16,5 cm 6.50"	2 mm 0.08"	60 g 2.11 oz	
Formaggio morbido Soft cheese 2C 1016 W	7,5 cm 2.95"	18,5 cm 7.28"	2 mm 0.08"	70 g 2.46 oz	
Spalma formaggio Cheese spreader 2C 1017 W	10 cm 3.94"	21,5 cm 8.46"	2 mm 0.08"	60 g 2.11 oz	

Confezioni / Packaging



	10 cm 3.94"	21 cm 8.27"	2 mm 0.08"	60 g 2.11 oz	Spelucchino dritto Kitchen knife 2C 1102 R
	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	2 mm 0.08"	60 g 2.11 oz	Bistecca Steak knife 2C 1103 R
	20 cm 7.87"	31,5 cm 12.40"	3 mm 0.12"	150 g 5.29 oz	Arrosto Meat slicer knife 2C 1107 R
	20 cm 7.87"	32 cm 12.60"	3 mm 0.12"	190 g 6.70 oz	Cuoco 20 Chef knife 20 2C 1109 R
	21 cm 8.27"	31,5 cm 12.40"	2,5 mm 0.10"	150 g 5.29 oz	Pane Bread knife 2C 1111 R
	25 cm 9.84"	37,5 cm 14.76"	2 mm 0.08"	115 g 4.05 oz	Prosciutto largo Ham slicer knife 2C 1114 R

1896 SLIM EDITION

SET

Caratteristiche / Features

CEPPO

Materiale: wengè

WOODEN BLOCK

Material: wengè



1896 Slim Edition
11 pz. / pcs
2C 324

20 × 16,5 × H18,5 cm
7.87" × 6.49" × H 7,28"

2,9 kg
6.39 lb

Composto / composed:

2C 1102 R
2C 1107 R
2C 1109 R
2C 1111 R
2C 1114 R
2C 1103 R - 6 pz/pcs



1896 Slim Edition
6 pz. / pcs
2C 326

20 × 16,5 × H18,5 cm
7.87" × 6.49" × H 7,28"

2,72 kg
6 lb

Composto / composed:

2C 1102 R
2C 1107 R
2C 1109 R
2C 1111 R
2C 1114 R
2C 970/21



Set 6 pz. coltelli bistecca liscio
Plain edge steak
knife 6 pcs set

2C 1003 NO SET ●

2C 1003 SET ●

2C 1003 W SET ○



Set 6 pz. coltelli bistecca dentato
Serrated steak knife 6 pcs set

2C 1003D NO SET ●

2C 1003D SET ●

2C 1003D W SET ○



Composto / composed:

2C 1015 W
2C 1016 W
2C 1017 W

Confezione set formaggio
Packaging cheese set

2C 1018 NO ●

2C 1018 ●

2C 1018 W ○

STEAK AMERICA

Set da bistecca



Caratteristiche / Features

Lama: acciaio inox 4116 X50CrMoV15

Durezza: HRC 55-57

Finitura superficiale lama: satinata

Manico: ulivo, noce, POM nero, POM bianco, POM rosso

Rivetti: acciaio inox

Blade: stainless steel 4116 X50CrMoV15

Hardness: HRC 55-57

Blade finishing: satin

Handle: olive wood, walnut wood, black POM, white POM, red POM

Rivets: stainless steel

		
12 cm 4.72"	23,5 cm 9.25"	2 mm 0.08"

Manico in legno / Wood Handle
90 g / 3.17 oz



Ulivo / Olive wood



Noce / Walnut wood



Nero / Black



Bianco / White



Rosso / Red

Manico in POM / POM Handle
100 g / 3.52 oz



Set 4 pz Bistecca America
Steak America 4 pcs Set

2C 1019 OL SET4 ●

2C 1019 NO SET4 ●

2C 1019 SET4 ●

2C 1019 W SET4 ○

2C 1019 R SET4 ●



Set 6 pz Bistecca America
Steak America 6 pcs Set

2C 1019 OL SET6 ●

2C 1019 NO SET6 ●

2C 1019 SET6 ●

2C 1019 W SET6 ○

2C 1019 R SET6 ●

HAKUCHŌ

Designed by FOX® Knives

Due Cigni omaggia due antichissime tradizioni di coltelli, quella giapponese e quella di Maniago che da millenni producono coltelli di altissima qualità. Nella linea Hakuchō le tipiche linee nipponiche dalle lame allungate e dalla punta acuta si uniscono all'artigianalità maniaghese creando un elegante connubio arricchito dal pregiato manico in legno di ulivo. Una linea completa di dieci lame e un forchettone in acciaio inox 419 nitro-B.

Due Cigni pays homage to two very old knife traditions, the Japanese and the one of Maniago, which have been producing knives of the highest quality for millennia. In the Hakuchō line, typical Nipponese lines with elongated blades and a sharp point are combined with Maniago craftsmanship, creating an elegant combination enriched by the fine olive wood handle. A complete line of ten blades and a fork in 419 nitro-B stainless steel.



Confezioni / Packaging



Caratteristiche / Features

Lama: acciaio inox 4199 nitro-B

Durezza: HRC 55-57

Finitura superficiale lama: satinata

Manico: ulivo

Rivetti: acciaio inox

Blade: stainless steel 4199 nitro-B



Hardness: HRC 55-57

Blade finishing: satin

Handle: olive wood

Rivets: stainless steel



Petty utility 2C 501 OL	10 cm 3.94"	20,5 cm 8.07"	2 mm 0.08"	50 g 1.76 oz	
Tavola Table 2C 502 OL	12 cm 4.72"	22,5 cm 8.85"	1,5 mm 0.06"	55 g 1.94 oz	



	16,5 cm 6.50"	28,5 cm 11.22"	2,5 mm 0.10"	195 g 6.87 oz	Deba pesce Deba fish 2C 503 OL
	17,5 cm 6.88"	30 cm 11.81"	2 mm 0.08"	135 g 4.76 oz	Gyuto cucina Gyuto kitchen 2C 504 OL
	16,5 cm 6.50"	30,5 cm 12.00"	2 mm 0.08"	165 g 5.82 oz	Santoku 2C 505 OL
	18,5 cm 7.28"	31 cm 12.20"	2 mm 0.08"	190 g 6.70 oz	Usuba verdura Usuba vegetable 2C 506 OL
	21 cm 8.27"	33,5 cm 13.19"	2 mm 0.08"	145 g 5.11 oz	Gyuto cucina Gyuto kitchen 2C 507 OL
	22 cm 8.66"	34,5 cm 13.58"	2 mm 0.08"	135 g 4.76 oz	Sashimi pesce Sashimi fish 2C 508 OL
	25 cm 9.84"	37,5 cm 14.76"	2,5 mm 0.10"	200 g 7.05 oz	Sashimi pesce Sashimi fish 2C 509 OL
	21 cm 8.27"	32,5 cm 12.80"	2 mm 0.08"	140 g 4.93 oz	Pane Bread 2C 510 OL
	18.5 cm 7.28"	31 cm 12.20"	2 mm 0.08"	115 g 4.05 oz	Forchettone Fork 2C 511 OL

ARNE LINE

Designed by Jens Anso

Arne è un antico nome nordico per descrivere il centro della casa: il focolare della cucina, un luogo dove riunire al caldo famiglia e cari con buon cibo e allegria. È così che nasce la linea ARNE di Due Cigni che combina il design danese, come il suo designer Jens Anso, con la tradizione italiana: linee ampie e impugnature curve in legno di ziricote o HPL nero progettate per facilitare i movimenti durante l'uso. Funzionalità e progettualità delle varie forme di lama impressionano e soddisfano anche i più esigenti appassionati di cucina. Disponibili tre set composti da due pezzi di coltelli utility o bistecca liscio o dentato.

Arne is an old Nordic name to describe the center of the home: the kitchen hearth, a place where family and loved ones gather warmly with good food and cheer. This is how Due Cigni's ARNE line was born, combining Danish design, like its designer Jens Anso, with Italian tradition: wide lines and curved handles made of ziricote wood or black HPL designed for easy movement during use. Functionality and design of the various blade shapes impress and satisfy even the most demanding cooking enthusiasts. Available three sets consisting of two pieces of plain edge or serrated utility or steak knives.



Confezioni / Packaging



Manico / Handle



Zircote / Zircote wood



HPL nero / Black HPL



Caratteristiche / Features

Lama: acciaio inox sandvik 12C27

Durezza: HRC 55-57

Finitura superficiale lama: satinata

Manico: zircote

Rivetti: acciaio inox

Steel: stainless steel sandvik 12C27

Hardness: HRC 55-57

Blade finishing: satin

Handle: zircote wood

Rivets: stainless steel

ZIRCOTE WOOD



	10 cm 3.94"	21 cm 8.27"	2 mm 0.08"	65 g 2.29 oz	Utility 2C 901 ZW
	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	2 mm 0.08"	65 g 2.29 oz	Bistecca Steak knife 2C 900 ZW
	15 cm 5.90"	26 cm 10.24"	2,5 mm 0.10"	130 g 4.58 oz	Cucina Kitchen knife 2C 902 ZW
	19 cm 7.48"	33 cm 13"	3 mm 0.12"	235 g 8.28 oz	Santoku 2C 904 ZW
	20 cm 7.87"	34 cm 13.39"	3 mm 0.12"	210 g 7.40 oz	Arrosto Meat slicer knife 2C 905 ZW
	23 cm 9.06"	37 cm 14.57"	3 mm 0.12"	200 g 7.05 oz	Pane Bread knife 2C 903 ZW

Caratteristiche / Features

Lama: acciaio inox sandvik 12C27

Steel: stainless steel sandvik 12C27

Durezza: HRC 55-57

Hardness: HRC 55-57

Finitura superficiale lama: satinata

Blade finishing: satin

Manico: HPL nero

Handle: black HPL

Rivetti: acciaio inox

Rivets: stainless steel

HPL BLACK



	Utility	Bistecca	Cucina	Santoku	Arrosto
2C 901	10 cm 3.94"	11 cm 4.33"	15 cm 5.90"	19 cm 7.48"	20 cm 7.87"
	21 cm 8.27"	22 cm 8.66"	26 cm 10.24"	33 cm 13"	34 cm 13.39"
	2 mm 0.08"	2 mm 0.08"	2,5 mm 0.10"	3 mm 0.12"	3 mm 0.12"
	70 g 2.46 oz	70 g 2.46 oz	145 g 5.11 oz	260 g 9.17 oz	240 g 8.46 oz

SET



Set 2 pz coltello
utility 2C 901
Utility knife 2 pcs set 2C 901

2C 908 ZW

2C 908



Set 2 pz coltello
bistecca 2C 900
Steak knife 2 pcs set 2C 900

2C 909 ZW

2C 909



Set 2 pz coltello bistecca
dentato 2C 907
Serrated steak knife
2 pcs set 2C 907

2C 910 ZW

2C 910

BACCHETTE SUSHI SMONTABILI

Detachable sushi chopsticks

Designed by FOX® Knives

Caratteristiche / Features

Materiale: titanio anodizzato blu o bronzo

Material: blue or bronze anodized titanium

Fodero: cuoio

Sheath: leather

Confezioni / Packaging



	24 cm 9.45"	63 g 2.22 oz	2C 1200 B
	24 cm 9.45"	63 g 2.22 oz	2C 1200 BL





SCIABOLE

Sabres

Designed by FOX® Knives

La parola sabrage è francese e significa "sciabolare" e identifica la tecnica utilizzata per aprire le bottiglie di vino spumante sin dall'epoca napoleonica quando, i componenti dell'esercito di ufficiali, festeggiavano le battaglie vinte. Tale pratica si è affinata nel tempo ed è proprio per questo che Fox Knives - Due Cigni ha progettato diverse sciabole per rendere questo cerimoniale un momento emozionante oltre a realizzare un vero e proprio pezzo da collezione.

The word sabrage is French for "saber" and identifies the technique used to open bottles of sparkling wine since the Napoleonic era when, members of the army of officers, celebrated battles won. This practice has been refined over time, which is precisely why Fox Knives - Due Cigni has designed several sabres to make this ceremonial an exciting moment as well as making a true collector's item.



PERLAGE

Sommelier's sabre



Dalla magia della sciabola, con la sua particolare linearità ed il disegno ricercato che impreziosisce l'elsa, Perlage è un rimando alle spade napoleoniche utilizzate dagli Ussari, cavalleria leggera della Grande Armeè al servizio di Napoleone. Da qui, la tradizione attinge alla loro abitudine, a vittoria ottenuta, di sciabolare bottiglie di champagne e brindare alla vita. Un gesto per rallegrare una festa e meravigliare piacevolmente i vostri ospiti.

From the magic of the saber, Perlage is a reference to the Napoleonic swords used by the light cavalry of the Grande Armeè in the service of Napoleon. The tradition draws on their habit, after victory obtained, of sabering bottles of champagne and toasting to life. A gesture to brighten up a party and pleasantly amaze your guests.

Confezioni / Packaging

La scatola in legno funge da contenitore e da espositore /
The wooden box serves as a container and display



Espositore configurabile in 4 modalità / Display configurable in 4 modes



39 cm 15.35"	56 cm 22.05"	5 mm 0.20"	740 g 26.10 oz



Lama: acciaio inox T5MoV
Blade: stainless steel T5MoV
Durezza / Hardness: HRC 55-57
Finitura superficiale lama: satinata
Blade finishing: satin
Manico: effetto argento antico
Handle: antique silver effect
2C 2021 S



Lama: acciaio inox T5MoV
Blade: stainless steel T5MoV
Durezza / Hardness: HRC 55-57
Finitura superficiale lama: satinata
Blade finishing: satin
Manico: effetto bronzo
Handle: bronze effect
2C 2021

1896 Sommelier's sabre

Confezioni / Packaging

La scatola contiene la sciabola e il suo espositore in legno / The box contains the saber and its wooden display



41 cm 16.14"	55 cm 21.65"	5 mm 0.20"	709 g 25 oz

SCIABOLA DEL SOMMELIER Sommelier's sabre

Confezioni / Packaging

Scatola ed espositore in legno / Wooden box and display



40 cm 15.75"	54 cm 21.26"	5 mm 0.20"	758 g 26.7 oz

1896
Sommelier's Sabre
2C 2007

Lama: acciaio inox T5MoV
Blade: stainless steel T5MoV
Durezza / Hardness: HRC 55-57
Finitura superficiale lama: satinata
Blade finishing: satin
Manico: canna di fucile
Handle: gun metal



1896
Sommelier's Sabre
2C 2007 B

Lama: acciaio inox T5MoV
Blade: stainless steel T5MoV
Durezza / Hardness: HRC 55-57
Trattamento superficiale lama: PTFE nero
Blade coating: black PTFE
Manico: canna di fucile
Handle: gun metal



Sommelier's Sabre
2C 2015 B



Lama: acciaio inox T5MoV
Blade: stainless steel T5MoV
Durezza / Hardness: HRC 55-57
Trattamento superficiale lama: Idrogliider nero
Blade coating: black Idrogliider
Manico: effetto rame
Handle: copper effect

SCIABOLA DEL SOMMELIER

Sommelier's sabre

Confezioni / Packaging

La scatola, assieme al supporto in legno, funge anche da espositore /
The box, together with the wooden support, also serves as a display



40 cm 15.75"	54 cm 21.26"	5 mm 0.20"	758 g 26.7 oz

Sommelier's Sabre
FX-2006 B

Lama: acciaio inox T5MoV
Blade: stainless steel T5MoV
Durezza / Hardness: HRC 55-57
Finitura superficiale lama: satinata
Blade finishing: satin
Manico: effetto rame
Handle: copper effect



Sommelier's Sabre
FX-2006

Lama: acciaio inox T5MoV
Blade: stainless steel T5MoV
Durezza / Hardness: HRC 55-57
Finitura superficiale lama: satinata
Blade finishing: satin
Manico: effetto argento
Handle: silver effect



DEMI SCIABOLINO

Confezioni / Packaging

Scatola ed espositore in legno / Wooden box and display



26 cm 10.24"	38 cm 14.96"	3 mm 0.12"	240 g 8.5 oz



Lama: acciaio inox 4119 nitro-B
Blade: 4119 nitro-B Stainless steel
Durezza / Hardness: HRC 55-57
Finitura superficiale lama: satinata
Blade finishing: satin
Manico: POM nero
Handle: black POM
Rivetto: acciaio inox
Rivets: stainless steel

2C 1030

SABRAGE CARD 1896

85 x H 53 cm 3.34" x H 2.08"	1,5 mm 0,06"



Card: acciaio inox AISI 420
AISI 420 Stainless steel
Durezza / Hardness: HRC 54-56
Lunghezza catenella: 53 cm
Chain length: 53 cm - 20.87"

2C 2019

CAVATAPPI

Corkscrews

Confezioni / Packaging



Colori disponibili

22 cm 66 g
8.66" 2.32 oz

VM-1

Struttura: acciaio inox satinato
Structure: stainless steel satin
Manico: alluminio aeronautico T6-6082 anodizzato
Handle: aircraft anodized aluminium T6-6082
Lama: seghettatura affilata
Blade: sharp wave serration

- Blu / Blue
- Nero / Black
- Titanio / Titanium
- Bordeaux / Burgundy
- Arancione / Orange



22 cm 66 g
8.66" 2.32 oz

VM-1 INOX

Struttura: acciaio inox satinato
Structure: stainless steel satin
Manico: acciaio inox
Handle: stainless steel
Lama: seghettatura affilata
Blade: sharp wave serration



Colori disponibili



11,5 cm 75 g
4.53" 2.64 oz

- Arancione / Orange
- Nero / Black
- Verde / Green
- Bordeaux / Burgundy
- Bianco / White



Funzionalità: doppia leva
Functionality: double lever

Struttura: acciaio nero, inserto in ABS colorato
Structure: black Steel, ABS plastic coloured insert

Spirale: Teflon nero
Spiral: black Teflon

Leve e lama: acciaio nichelato
Levers and blade: steel nickel plated

VM-3

- Bianco / White
- Bordeaux / Burgundy
- Rosso / Red
- Nero / Black
- Blu / Blue
- Verde / Green
- Arancione / Orange
- Giallo / Yellow



11,5 cm 60 g
4.53" 2.11 oz

Funzionalità: doppia leva
Functionality: double lever

Struttura: policarbonato tecnico monoblocco, superficie lucida
Structure: polycarbonate technical, shiny surface

Spirale: Teflon nero
Spiral: black Teflon

Leve e lama: acciaio nichelato
Levers and blade: steel nickel plated

VM-4

11,5 cm 85 g
4.53" 2.99 oz

Funzionalità: doppia leva
Functionality: double lever

Struttura: acciaio inox, guancette in legno d'ulivo
Structure: stainless steel, olive wood handle

Spirale e lama: acciaio inox AISI 420
Spiral: AISI 420 stainless steel

Leve: acciaio inox
Lever: stainless steel

VM-6

11,5 cm 70 g
4.53" 2.46 oz

Funzionalità: doppia leva
Functionality: double lever

Struttura: alluminio anodizzato
Structure: anodized aluminium

Spirale e lama: acciaio inox AISI 420
Spiral: AISI 420 stainless steel

Leve: acciaio inox
Lever: stainless steel

VM-7

- Blu / Blue
- Argento / Silver
- Bronzo / Bronze
- Bordeaux / Burgundy



Cucina

Kitchen

Florence P.063

Classica P.071

Da bistecca e per filettare P.078
Steak and skinning/fishing knives

Manarelle P.080
Meat cleaver

Coltelli da bistecca e spelucchini P.083
Steak and paring knives

Professionali giapponesi P.089
Japanese professionals

FLORENCE

Designed by FOX® Knives

La linea Florence è la linea forgiata con lame realizzate mediante un processo di produzione industriale di trasformazione per deformazione plastica dell'acciaio a sezione varia, solitamente portato ad alta temperatura e lavorato con ripetuti colpi di un maglio o una pressa per forgiatura, che cambiano permanentemente la forma del pezzo, senza portarlo a rottura. Questa lavorazione rende la lama molto resistente e pesante permettendo di tagliare in modo facile ed equilibrato applicando poca forza durante l'operazione.

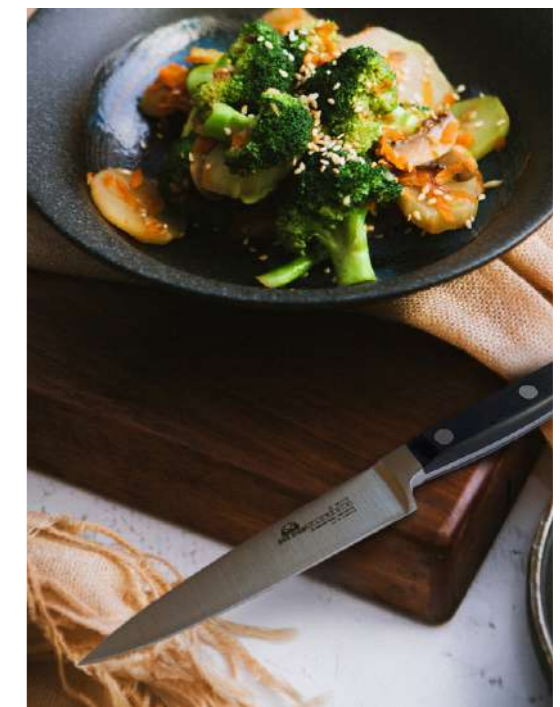
Questa prestigiosa linea esprime appieno lo spirito della città dei coltelli di Maniago dove la lavorazione della forgiatura è riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo.

Disponibili anche due ceppi e il set da sei pezzi da bistecca, liscio e dentato per la variante in POM nero e liscio per quella bianca.

The Florence line is the forged line with blades made by an industrial production process of transformation by plastic deformation of steel of various cross-sections, usually brought to a high temperature and worked with repeated blows from a mallet or forging press, which permanently change the shape of the piece, without causing it to break. This processing makes the blade very strong and heavy, which allows it to cut easily and evenly by applying little force during the operation.

This prestigious line fully expresses the spirit of the knife city of Maniago where forging workmanship is recognized and appreciated worldwide.

Also available are two wooden block and the six-piece steak set, plain edge and serrated for the black POM variant and the plain edge one for the white.



Confezioni / Packaging

I coltelli sono venduti in confezione da 6 pezzi
The knives are sold in packs of 6 pieces

Caratteristiche / Features

Lama: acciaio inox 4116 X50CrMOV15

Durezza: HRC 55-57

Finitura superficiale lama: satinata

Manico: POM nero, POM bianco

Rivetti: acciaio inox

Blade: stainless steel 4116 X50CrMOV15

Hardness: HRC 55-57

Blade finishing: satin

Handle: black POM, white POM

Rivets: stainless steel

Manico / Handle



POM nero / Black POM



POM bianco / White POM










MANICO IN POM NERO

Black POM handle

I coltelli sono venduti in confezione da 6 pezzi
The knives are sold in packs of 6 pieces



	7 cm 2.75"	19 cm 7.48"	1,5 mm 0.06"	70 g 2.47 oz	Verdure Paring knife 2C 668/7
	7 cm 2.75"	19 cm 7.48"	2 mm 0.08"	66,5 g 2.34 oz	Cucina Kitchen knife 2C 667/7
	10 cm 3.94"	22 cm 8.66"	2 mm 0.08"	70,5 g 2.48 oz	Cucina Kitchen knife 2C 667/10
	11 cm 4.33"	23 cm 9.06"	2 mm 0.08"	72,5 g 2.55 oz	Bistecca Steak knife 2C 680/11
	11 cm 4.33"	23 cm 9.06"	2 mm 0.08"	75 g 2.64 oz	Bistecca dentato Serrated steak knife 2C 681/11D
	15 cm 5.90"	27 cm 10.63"	2 mm 0.08"	129 g 4.55 oz	Disosso Boning knife 2C 669/15
	18 cm 7.09"	30 cm 11.81"	2 mm 0.08"	169 g 5.96 oz	Santoku Santoku knife 2C 676/18



Santoku con alveoli Santoku knife with scallops 2C 677/18	18 cm 7.09"	30 cm 11.81"	2 mm 0.08"	169 g 5.96 oz	
Arrosto Meat slicer knife 2C 670/19	19 cm 7.48"	31 cm 12.20"	3 mm 0.12"	262 g 9.24 oz	
Pane Bread knife 2C 671/20	20 cm 7.87"	32 cm 12.60"	2,5 mm 0.10"	185 g 6.52 oz	
Prosciutto stretto Ham slicer knife 2C 672/24	24 cm 9.45"	36 cm 14.17"	2 mm 0.08"	130 g 4.58 oz	
Prosciutto stretto Ham slicer knife 2C 672/26	26 cm 10.24"	38 cm 14.96"	2 mm 0.08"	120 g 4.23 oz	
Prosciutto Ham slicer knife 2C 673/24	24 cm 9.45"	36 cm 14.17"	2 mm 0.08"	145 g 5.11 oz	
Prosciutto Ham slicer knife 2C 673/26	26 cm 10.24"	38 cm 14.96"	2,5 mm 0.10"	145 g 5.11 oz	
Salmone con alveoli Salmon knife with scallops 2C 674/26	26 cm 10.24"	38 cm 14.96"	1,5 mm 0.06"	125 g 4.40 oz	
Cuoco Chef knife 2C 667/15	15 cm 5.90"	30 cm 11.81"	3 mm 0.12"	180 g 6.34 oz	



	20 cm 7.87"	34 cm 13.39"	3 mm 0.12"	255 g 8.99 oz	Cuoco Chef knife 2C 667/20
	26 cm 10.24"	41 cm 16.14"	4 mm 0.16"	325 g 11.46 oz	Cuoco Chef knife 2C 667/26
	30 cm 11.81"	45 cm 17.72"	4 mm 0.16"	415 g 14.63 oz	Cuoco Chef knife 2C 667/30

Ceppo / Knife block



	20 x 7,5 x H 25,5 cm 7.87" x 2.95" x H 10.03"	2,64 kg 93.12 oz	Composto / composed: 2C 667/10 2C 667/20 2C 673/24 2C 670/19 2C 671/20	Ceppo porta coltelli in legno Knife block sets Noce / Walnut 2C 325
	28,5 x 7 x H 21,5 cm 11.22" x 2.75" x H 8.46"	2,5 kg 88.18 oz	Composto / composed: 2C 667/10 2C 667/20 2C 673/24 2C 670/19 2C 671/20	Ceppo porta coltelli in legno Knife block sets Noce / Walnut 2C 327

MANICO IN POM BIANCO

White POM handle

I coltelli sono venduti in confezione da 6 pezzi
The knives are sold in packs of 6 pieces



Cucina Kitchen knife 2C 667/7 W	7 cm 2.75"	19 cm 7.48"	2 mm 0.08"	66,5 g 2.34 oz	
Cucina Kitchen knife 2C 667/10 W	10 cm 3.94"	22 cm 8.66"	2 mm 0.08"	70,5 g 2.48 oz	
Bistecca Steak knife 2C 680/11 W	11 cm 4.33"	23 cm 9.06"	2 mm 0.08"	72,5 g 2.55 oz	
Santoku con alveoli Santoku knife with scallops 2C 677/18 W	18 cm 7.09"	30 cm 11.81"	2 mm 0.08"	169 g 5.96 oz	
Arrosto Meat slicer knife 2C 670/19 W	19 cm 7.48"	31 cm 12.20"	3 mm 0.12"	262 g 9.24 oz	
Pane Bread knife 2C 671/20 W	20 cm 7.87"	32 cm 12.60"	2,5 mm 0.10"	185 g 6.52 oz	
Cuoco Chef knife 2C 667/20 W	20 cm 7.87"	34 cm 13.39"	3 mm 0.12"	174,5 g 6.15 oz	

SET



Set 6 pz coltelli bistecca liscio
Plain edge steak knife set

2C 680/11 SET ●
2C 680/11 W SET ○



Set 6 pz coltelli
bistecca dentato
Serrated steak knife set

2C 681/11D SET

CLASSICA

La linea Classica è la linea di coltelli con lame tranciate mediante la tecnica di taglio a laser di un unico foglio di acciaio. Questa procedura restituisce al coltello un peso leggero che consente di lavorare in cucina per lunghi periodi senza stancarsi, delicato su polso e mano. Duttile, flessibile e facilmente affilabili sono coltelli di qualità e durevoli nel tempo ad un prezzo accessibile.

Grazie alla lama in acciaio inox 4116 X50CrMoV15 e al manico in POM, questa vasta gamma di coltelli può essere lavata in lavastoviglie; disponibili due proposte di ceppo e i set da sei pezzi dei coltelli da bistecca lisci e dentati.

Sono inoltre disponibili due mezzelune da 16 cm – 6.29” e da 25 cm – 9.84”, gli apriostriche (anche nella variante con manico in legno di ciliegio), due coltelli per filettare e una gamma di sette manarelle.

The Classica line is the line of knives with sheared blades using the laser cutting technique of a single sheet of steel.

This procedure gives the knife a light weight that allows you to work in the kitchen for long periods without tiring, gentle on the wrist and hand. Ductile, flexible and easily sharpened, they are quality and durable knives at an affordable price. Thanks to the 4116 x50CrMoV15 stainless steel blade and the POM handle, this wide range of knives can be washed in the dishwasher; two versions of the knife wooden block and six-piece sets of plain edge and serrated steak knives are available.

There are also two 16 cm – 6.29” and 25 cm – 9.84” mincing-knife, oyster openers (also in the variant with a cherry wood handle), two knives for skinning/fishing and a range of seven meat cleaver.



Confezioni / Packaging

I coltelli sono venduti in confezione da 6 pezzi
The knives are sold in packs of 6 pieces



Caratteristiche / Features

Lama: acciaio inox 4116 X50CrMOV15

Durezza: HRC 55-57

Finitura superficiale lama: satinata

Manico: POM nero

Rivetti: acciaio inox

Blade: stainless steel 4116 X50CrMOV15



Hardness: HRC 55-57

Blade finishing: satin

Handle: black POM

Rivets: stainless steel



Spelucchino Paring knife 2C 749/7	7 cm 2.75"	19 cm 7.48"	1 mm 0.04"	55 g 1.94 oz	
Cucina Kitchen knife 2C 750/10	10 cm 3.94"	22 cm 8.66"	1 mm 0.04"	55 g 1.94 oz	



	11 cm 4.33"	23 cm 9.06"	1 mm 0.04"	55 g 1.94 oz	Bistecca Steak knife 2C 765/11
	11 cm 4.33"	23 cm 9.06"	1 mm 0.04"	55 g 1.94 oz	Bistecca dentato Serrated steak knife 2C 766/11D
	13 cm 5.12"	25 cm 9.84"	1,5 mm 0.06"	110 g 3.88 oz	Disosso Boning knife 2C 756/13
	15 cm 5.90"	27 cm 10.63"	2 mm 0.08"	115 g 4.05 oz	Disosso Boning knife 2C 756/15
	14 cm 5.51"	26 cm 10.24"	2 mm 0.08"	130 g 4.58 oz	Formaggi teneri Soft cheeses knife 2C 762/14
	18 cm 7.09"	30 cm 11.81"	2 mm 0.08"	155 g 5.46 oz	Santoku Santoku knife 2C 759/18
	18 cm 7.09"	30 cm 11.81"	2 mm 0.08"	150 g 5.29 oz	Santoku con alveoli Santoku knife with scallops 2C 760/18
	20 cm 7.87"	32 cm 12.60"	2 mm 0.08"	140 g 4.93 oz	Pane Bread knife 2C 761/20
	26 cm 10.24"	38 cm 14.96"	1,5 mm 0.06"	100 g 3.52 oz	Prosciutto extra stretto Ham slicer knife 2C 743/26



Prosciutto extra stretto Ham slicer knife 2C 743/30	30 cm 11.81"	43 cm 16.93"	1,5 mm 0.06"	110 g 3.88 oz	
Prosciutto stretto Ham slicer knife 2C 752/26	26 cm 10.24"	38 cm 14.96"	1 mm 0.04"	95 g 3.35 oz	
Prosciutto stretto Ham slicer knife 2C 752/30	30 cm 11.81"	42 cm 16.54"	1,5 mm 0.06"	100 g 3.52 oz	
Prosciutto stretto Ham slicer knife 2C 754/24	24 cm 9.45"	36 cm 14.17"	1,5 mm 0.06"	115 g 4.05 oz	
Prosciutto stretto Ham slicer knife 2C 754/30	30 cm 11.81"	42 cm 16.54"	1,5 mm 0.06"	120 g 4.23 oz	
Prosciutto Ham slicer knife 2C 755/24	24 cm 9.45"	36 cm 14.17"	1,5 mm 0.06"	150 g 5.29 oz	
Prosciutto Ham slicer knife 2C 755/26	26 cm 10.24"	38 cm 14.96"	1,5 mm 0.06"	155 g 5.46 oz	
Arrosto Meat slicer knife 2C 758/16	16 cm 6.30"	28 cm 11.02"	1,5 mm 0.06"	100 g 3.52 oz	
Arrosto Meat slicer knife 2C 758/19	19 cm 7.48"	31 cm 12.20"	1,5 mm 0.06"	140 g 4.93 oz	





Arrosto Meat slicer knife 2C 744/22	22 cm 8.66"	34 cm 13.39"	2 mm 0.08"	140 g 4.93 oz	
Scimitarra per carne Meat scimitar knife 2C 764/28	28 cm 11.02"	41 cm 16.14"	2,5 mm 0.10"	225 g 7.93 oz	
Pasta/salato Pasta/slicing knife 2C 736/26	26 cm 10.24"	38 cm 14.96"	2 mm 0.08"	195 g 6.87 oz	
Salmone con alveoli Salmon knife with scallops 2C 753/30	30 cm 11.81"	42 cm 16.54"	2 mm 0.08"	115 g 4.05 oz	
Cuoco Chef knife 2C 750/15	15 cm 5.90"	28 cm 11.02"	2,5 mm 0.10"	150 g 5.29 oz	
Cuoco Chef knife 2C 750/18	18 cm 7.09"	31 cm 12.20"	3 mm 0.12"	165 g 5.82 oz	
Cuoco Chef knife 2C 750/20	20 cm 7.87"	33 cm 13"	3 mm 0.12"	235 g 8.28 oz	
Cuoco Chef knife 2C 750/25	25 cm 9.84"	38 cm 14.96"	2,5 mm 0.10"	260 g 9.17 oz	
Cuoco Chef knife 2C 750/30	30 cm 11.81"	43 cm 16.93"	2,5 mm 0.10"	305 g 10.75 oz	

Ceppo / Knife block



<p>Ceppo porta coltelli in legno Knife block sets Noce / Walnut 2C 307</p>	<p>20 × 7,5 × H 25,5 cm 7.87" × 2.95" × H10.03"</p>	<p>2.530 g 89.24 oz</p>	<p>Composto / composed: 2C 750/10 2C 750/20 2C 754/24 2C 758/19 2C 761/20</p>	
<p>Ceppo porta coltelli in legno Knife block sets Noce / Walnut 2C 309</p>	<p>28,5 × 7 × H 21,5 cm 11.22" × 2.75" × H 8.46"</p>	<p>2.390 g 84.30 oz</p>	<p>Composto / composed: 2C 750/10 2C 750/20 2C 754/24 2C 758/19 2C 761/20</p>	

SET

<p>Set 6 pz. coltelli bistecca liscio Plain edge steak knife 6 pcs set 2C 765/11 SET</p>		
<p>Set 6 pz. coltelli bistecca dentato Serrated steak knife 6 pcs set 2C 766/11D SET</p>		




Mezzaluna / Mincing-Knife



	<p>16 cm 6.30"</p>	<p>16 cm 6.30"</p>	<p>2 mm 0.08"</p>	<p>235 g 8.29 oz</p>	<p>2C 740/16</p>
	<p>25 cm 9.84"</p>	<p>25 cm 9.84"</p>	<p>2,5 mm 0.10"</p>	<p>325 g 11.46 oz</p>	<p>2C 740/25</p>

Apriostriche / Oyster opener



		<p>5 cm 1.97"</p>	<p>15 cm 5.90"</p>	<p>2 mm 0.08"</p>	<p>90 g 3.17 oz</p>	<p>2C 767/5</p>
	<p>7 cm 2.75"</p>	<p>17 cm 6.69"</p>	<p>2 mm 0.08"</p>	<p>85 g 2.99 oz</p>	<p>2C 727</p>	

Lama: acciaio AISI 420C
 Blade: steel AISI 420C
Durezza / Hardness: HRC 54-56
Finitura superficiale lama: satinata
 Blade finishing: satin
Manico: ciliegio
 Handle: cherry wood
Rivetto: acciaio inox
 Rivets: stainless steel

DA BISTECCA E PER FILETTARE

Steak and skinning/fishing knives

Caratteristiche / Features

Lama: acciaio inox 4116 X50CrMOV15

Durezza: HRC 55-57

Finitura superficiale lama: satinata

Manico: POM nero

Rivetti: acciaio inox

Blade: stainless steel 4116 X50CrMOV15

Hardness: HRC 55-57

Blade finishing: satin

Handle: black POM

Rivets: stainless steel



I coltelli sono venduti in confezione da 12 pezzi
The knives are sold in packs of 12 pieces



Filettare Fillet knife 2C 745/16	16 cm 6.30"	18 cm 7.09"	1 mm 0.04"	80 g 2.82 oz	lamaFlex	
Filettare Fillet knife 2C 746/18	18 cm 7.09"	30 cm 11.81"	1 mm 0.04"	80 g 2.82 oz	lamaFlex	

I coltelli sono venduti in confezione da 12 pezzi
The knives are sold in packs of 12 pieces



	11 cm 4.33"	23 cm 9.06"	1,5 mm 0.06"	65 g 2.29 oz	Bistecca Steak knife 2C 763/11
	11 cm 4.33"	23 cm 9.06"	1,5 mm 0.06"	55 g 1.94 oz	Bistecca dentato Serrated steak knife 2C 763/11D

SET



Set 6 pz coltelli bistecca liscio
Plain edge steak
knife 6 pcs set
2C 763/11 SET



Set 6 pz coltelli
bistecca dentato
Serrated steak knife 6 pcs set
2C 763/11D SET



MANARETTE

Meat cleaver



16 cm 6.30"	29,5 cm 11.61"	4 mm 0.16"	600 g 21.16 oz

2C 772/16 WD

Lama: acciaio AISI 420C
Blade: stainless steel 4116 X50CrMoV15
Durezza / Hardness: HRC 55-57
Finitura superficiale lama: satinata
Blade finishing: satin
Manico: cotibè
Handle: cotibè wood
Rivetto: ottone
Rivets: brass



Caratteristiche / Features

Lama: acciaio inox 4116 X50CrMOV15
Durezza: HRC 55-57
Finitura superficiale lama: satinata
Manico: POM nero
Rivetti: acciaio inox

Blade: stainless steel 4116 X50CrMOV15
Hardness: HRC 55-57
Blade finishing: satin
Handle: black POM
Rivets: stainless steel



CLASSICA a due mani a codolo totale
Two-handed meat cleaver full tang blades



	20 cm 7.87"	34 cm 13.39"	5 mm 0.20"	1250 g 44.09 oz	2C 771/20
	23 cm 9.06"	37 cm 14.57"	5 mm 0.20"	1480 g 52.21 oz	2C 771/23

CLASSICA a codolo totale
Meat cleaver full tang blades

	15 cm 5.90"	28,5 cm 11.22"	3,85 mm 0.15"	500 g 17.64 oz	2C 757/15
	16 cm 6.30"	30 cm 11.81"	4 mm 0.16"	700 g 24.69 oz	2C 770/16
	18 cm 7.09"	32 cm 12.60"	4 mm 0.16"	860 g 30.34 oz	2C 770/18
	20 cm 7.87"	34 cm 13.39"	4 mm 0.16"	930 g 32.80 oz	2C 770/20



COLTELLI DA BISTECCA E SPELUCCHINI

Steak and paring knives

Due Cigni propone una gamma di coltelli di uso quotidiano: spelucchini, coltelli da tavola e da castagne con lama in acciaio inox e manico in termoplastica lavabile in lavastoviglie. Questa linea comprende inoltre alcuni articoli con manico in legno: pelapatate, pomodoro dentato, la variante del coltello castagne e il bistecca disponibile anche nel set da sei pezzi.

Due Cigni offers a range of knives for everyday use: paring knives, table and chestnut knives with stainless steel blade and dishwasher-safe thermoplastic handle. This line also includes some items with wooden handles: potato peeler, serrated tomato, the chestnut knife variant, and the steak knife also available in a six-piece set.



Caratteristiche / Features

Materiale: acciaio inox AISI 420C

Durezza: HRC 54-56

Trattamento superficiale lama: satinata

Manico: bubinga, noce e termoplastica per lavastoviglie nero, blu e rosso

Rivetti (manico in legno): ottone

Material: stainless steel AISI 420C

Hardness: HRC 54-56

Blade finishing: satin

Handle: bubinga wood, walnut wood, thermoplastic for dishwasher black, blue and red

Rivets (wood handle): brass



Speck e bistecca Speck and steak knife 2C 571	10 cm 3.94"	21 cm 8.27"	1,5 mm 0.06"	50 g 1.76 oz	Manico: bubinga Handle: bubinga wood	
--	----------------	----------------	-----------------	-----------------	--	--

Set

Bubinga / Bubinga wood	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	1,5 mm 0.06"	30 g 1.05 oz	
---------------------------	----------------	----------------	-----------------	-----------------	--

Set 6 pz coltelli bistecca liscio
Plain edge steak knife 6 pcs set
2C 723/11 SET



Pelapatate Potato peeler 2C 722	7,5 cm 2.96"	18,5 cm 7.28"	1 mm 0.04"	25 g 0.88 oz	Manico: noce Handle: walnut wood	
--	-----------------	------------------	---------------	-----------------	--	--



Manico: noce Handle: walnut wood		11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	1 mm 0.04"	20 g 0.70 oz	Pomodoro dentato Serrated tomato knife 2C 721/11D
		12 cm 4.72"	23,5 cm 9.25"	0,75 mm 0.03"	30 g 1.05 oz	Pomodoro dentato Serrated tomato knife 2C 721 P
		3 cm 1.18"	14 cm 5.51"	1,5 mm 0.06"	20 g 0.71 oz	Coltello pungi castagne Chestnuts knife 2C 726
		3 cm 1.18"	14 cm 5.51"	1,5 mm 0.06"	25 g 0.88 oz	Coltello pungi castagne Chestnuts knife 2C 725

Polipropilene / Thermoplastic



I coltelli sono venduti in confezione da 20 pezzi
The knives are sold in packs of 20 pieces




	5,5 cm 2.17"	16,5 cm 6.50"	1,5 mm 0.06"	25 g 0.88 oz	Spelucchino curvo Paring knife 2C 709/55
	7 cm 2.75"	18 cm 7.09"	1,5 mm 0.06"	35 g 1.23 oz	Spelucchino curvo Paring knife 2C 709/7
	8 cm 3.15"	19 cm 7.48"	1,5 mm 0.06"	25 g 0.88 oz	Spelucchino Paring knife 2C 710/8



●	Spelucchino dentato Serrated paring knife 2C 710/8D	8 cm 3.15"	19 cm 7.48"	1,5 mm 0.06"	25 g 0.88 oz	
●	Spelucchino Paring knife 2C 710/11	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	1,5 mm 0.06"	25 g 0.88 oz	
●	Spelucchino dentato Serrated paring knife 2C 710/11D	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	1,5 mm 0.06"	25 g 0.88 oz	
● ● ●	Tavola bistecca Utility steak knife 2C 711/11 2C 711/11 BL 2C 711/11 R	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	1,5 mm 0.06"	25 g 0.88 oz	
● ● ●	Bistecca dentato Serrated kitchen knife 2C 711/11D 2C 711/11D BL 2C 711/11D R	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	1,5 mm 0.06"	25 g 0.88 oz	
●	Tavola / bistecca dentato Serrated utility kitchen knife 2C 712/11D	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	1,5 mm 0.06"	25 g 0.88 oz	
● ●	Tavola / bistecca Utility / steak knife 2C 713/11 2C 713/11 BL	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	1,5 mm 0.06"	35 g 1.23 oz	
● ● ●	Bistecca pizza dentato Serrated steak pizza knife 2C 713/11D 2C 713/11D BL 2C 713/11D R	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	1,5 mm 0.06"	35 g 1.23 oz	
● ●	Bistecca pizza dentato Serrated steak pizza knife 2C 714/11D 2C 714/11D R	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	1,5 mm 0.06"	30 g 1.05 oz	



	11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	1,5 mm 0.06"	30 g 1.05 oz	Pomodoro dentato Serrated tomato knife 2C 720/11
---	----------------	----------------	-----------------	-----------------	---

Articolo > pz. / Article > pcs.

2C 712/11D > 96
2C 711/11 > 36
2C 713/11 > 36
2C 714/11D > 60
2C 709/55 > 24
2C 710/8 > 36
2C 710/8D > 36
2C 709/7 > 24


Espositore coltelli
professionali
Professional Knives display
EXPO 2C/9



2C 712/11D > 48
2C 711/11 > 18
2C 713/11 > 18
2C 714/11D > 30
2C 709/55 > 12
2C 710/8 > 18
2C 710/8D > 18
2C 709/7 > 12

Espositore coltelli
professionali
Professional Knives display
EXPO 2C/10

I coltelli sono venduti in confezione da 12 pezzi
The knives are sold in packs of 12 pieces

		10 cm 3.94"	21 cm 8.27"	1,5 mm 0.06"	50 g 1.76 oz	Coltello speciale per bistecca e pizza a lama dentata Special knife for steak and pizza with serrated edge 2C 716/10 D
---	---	----------------	----------------	-----------------	-----------------	---



Coltelli da bistecca 6 pz.
Steak knives 6 pcs.
2C 7150

PROFESSIONALI GIAPPONESI

Japanese professionals

Negli ultimi tempi i coltelli da cucina provenienti dalla tradizione artigianale giapponese stanno conquistando sempre più spazio nelle cucine di chef e appassionati, richiesti per la loro qualità e raffinatezza, testimoni di un'arte millenaria che produce lame precise dotate di grandissime capacità di taglio. Il Santoku è il coltello universale della cucina giapponese. Il nome nipponico, che deriva proprio dalle tante e diverse possibilità di utilizzo, significa letteralmente le tre virtù, che simboleggiano i diversi alimenti con cui può essere usata questa lama: carne, pesce e verdure. La linea prevede anche altre lame come Kengata letteralmente "forma di spada" con la punta estremamente acuta, Kakugata dalla lama squadrata adatto alle verdure, Petty che è la versione giapponese dello spelucchino che significa "più piccolo" che, grazie alla sua forma snella, è adatto per pelare frutta e verdura, o per lavori di precisione in cucina. Deba che significa "lama sporgente" utile principalmente per tagliare il pesce, Sashimi con lama a forma di foglia di salice, uno degli utensili da taglio utilizzati per la preparazione del sushi e del sashimi, nonché per pietanze e piatti a base di pesce con la lama molto lunga e affilata, Gyuto "spada per carne di manzo" con dimensioni standard utilizzato soprattutto per tagliare finemente carne e grandi verdure e infine il Nakiri ideato per tagliare le verdure, ha la stessa forma dell'Usuba, dal quale si differenzia per il peso più leggero e per la lama a filo simmetrico, cioè affilata da entrambi i lati.

In recent times, kitchen knives from the Japanese craft tradition have been gaining more and more space in the kitchens of chefs and enthusiasts, in demand for their quality and refinement, witnesses to an age-old art that produces precise blades equipped with great cutting capabilities. The Santoku is the universal knife of Japanese cuisine. The Japanese name, which derives precisely from the many different possibilities of use, literally means the three virtues, symbolizing the different foods with which this blade can be used: meat, fish and vegetables. The line also includes other blades such as Kengata literally 'sword shape' with the extremely sharp tip, Kakugata with the square blade suitable for vegetables, Petty which is the Japanese version of the paring knife meaning 'smaller' which, due to its slender shape, is suitable for peeling fruits and vegetables, or for precision work in the kitchen, Deba meaning 'protruding blade' useful mainly for cutting fish, Sashimi with a willow leaf-shaped blade, one of the cutting tools used for making sushi and sashimi as well as fish dishes with a very long and sharp blade, Gyuto 'beef sword' with standard dimensions used mainly for finely cutting meat and large vegetables, and finally the Nakiri designed for cutting vegetables, has the same shape as the Usuba, from which it differs in that it is lighter in weight and has a symmetrical edge blade, that is, sharpened on both sides.

Confezioni / Packaging



Caratteristiche / Features

Lama: acciaio inox 420JS

Durezza: HRC 54-56

Finitura superficiale lama: satinata

Manico: ciliegio, acero

Blade: stainless steel 420JS

Hardness: HRC 54-56

Blade finishing: satin

Handle: cherry wood, maple wood



Kengata coltello verdure Kengata paring knife KA 428F/10	10 cm 3.94"	19 cm 7.48"	1 mm 0.04"	25 g - 0.88 oz Con coprilama With blade guard 40 g - 1.41 oz	
Kakugata coltello verdure Kakugata paring knife KA 429F/10	10 cm 3.94"	19 cm 7.48"	1 mm 0.04"	20 g - 0.70 oz Con coprilama With blade guard 35 g - 1.23 oz	



	12 cm 4.72"	23 cm 9.06"	1 mm 0.04"	40 g 1.41 oz	Petty coltello verdure Petty paring knife HH08/12
	16,5 cm 6.50"	28,5 cm 11.22"	2,5 mm 0.10"	140 g 4.93 oz	Deba coltello pesce Deba fish knife HH03/16.5
	21 cm 8.27"	33,5 cm 13.19"	1,5 mm 0.06"	90 g 3.17 oz	Sashimi coltello pesce Sashimi fish knife HH04/21
	24 cm 9.45"	38 cm 14.96"	2 mm 0.08"	130 g 4.58 oz	Sashimi coltello pesce Sashimi fish knife HH04/24
	27 cm 10.63"	41 cm 16.14"	2 mm 0.08"	150 g 5.29 oz	Sashimi coltello pesce Sashimi fish knife HH04/27
	17,5 cm 6.89"	29,5 cm 11.61"	1,5 mm 0.06"	105 g 3.70 oz	Santoku coltello cuoco Santoku chef knife HH01/17.5
	18,5 cm 7.28"	30,5 cm 12.01"	1,5 mm 0.06"	105 g 3.70 oz	Gyuto coltello cucina Gyuto kitchen knife HH02/18.5
	17,5 cm 6.89"	29,5 cm 11.61"	1,5 mm 0.06"	105 g 3.70 oz	Nakiri coltello verdure Nakiri paring knife HH05/17.5

Ceppi e taglieri

Wooden block and cutting board

Ceppi P.094

Wooden block

Taglieri P.098

Cutting board

CEPPI

Wooden block

Designed by Pierangelo Brandolisio



La linea di ceppi 7x2 nasce da linee essenziali disposte longitudinalmente e unite fra di loro per dare vita a degli oggetti funzionali che possono essere utilizzati tutti i giorni. Ceppi pensati per essere riposti sul banco da lavoro in cucina per coltelli pronti all'uso ma non solo: è possibile utilizzare questo oggetto come poggia pentole. Disponibili in legno di frassino o di noce con base acrilica naturale.

The 7x2 line of logs was born from essential lines arranged longitudinally and joined together to create functional objects that can be used every day. Logs designed to be stored on the workbench in the kitchen for ready-to-use knives, but not only that: you can use this object as a pot rest. Available in ash or walnut wood with a natural acrylic base.

	33 x 12 x H 5,5 cm 13" x 4.72" x H 2.16"	1,4 kg 49.38 oz	7x2 Frassino / Ash 2C C340/F
	33 x 12 x H 5,5 cm 13" x 4.72" x H 2.16"	1,4 kg 49.38 oz	7x2 Noce / Walnut 2C C340/N

Possono contenere fino a 5 coltelli / Holds 5 knives

I coltelli sono a scopo rappresentativo, non sono inclusi nel ceppo.
The knives are for representative purposes, they are not included in the block.

	35 x 14 x H 25 cm 13.77" x 5.51" x H 9.84"	0,7 kg 27.16 oz	Skyline Frassino / Ash 2C C349/F
	35 x 14 x H 25 cm 13.77" x 5.51" x H 9.84"	0,7 kg 27.16 oz	Skyline Noce / Walnut 2C C349/N

Designed by Pierangelo Brandolisio

Possono contenere fino a 5 coltelli / Holds 5 knives

I coltelli sono a scopo rappresentativo, non sono inclusi nel ceppo.
The knives are for representative purposes, they are not included in the block.



Cigno
Frassino / Ash
2C C348/F

37 × 13,5 × H 41 cm
14.50" × 5.31" × H 16.14"

2,84 kg
100.17 oz



Cigno
Noce / Walnut
2C C348/N

37 × 13,5 × H 41 cm
14.50" × 5.31" × H 16.14"

2,84 kg
100.17 oz



Designed by FOX® Knives

I coltelli sono a scopo rappresentativo, non sono inclusi nel ceppo.
The knives are for representative purposes, they are not included in the block.

Ceppo Magnetico acacia
Acacia magnetic wooden block
2C C350

32 × 10 × H 25 cm
12.59" × 3.93" × H 9.84"

2,6 kg
91.71 oz



Designed by FOX® Knives

I coltelli sono a scopo rappresentativo, non sono inclusi nel ceppo.
The knives are for representative purposes, they are not included in the block.



12,7 × H 22 cm
5" × H 8.66"

2,06 kg
72.66 oz

Ceppo tondo in acacia con
inserti in polipropilene
Round wooden Block acacia
with polypropylene inserts

2C C353



11,5 × 15,5 × H 26 cm
4.52" × 6.10" × H 10.23"

2,12 kg
74.78 oz

Ceppo in bambù con inserto
estraibile in polipropilene – Naturale
Bamboo block with removable
polypropylene inserts – Natural

2C C351



11,5 × 15,5 × H 26 cm
4.52" × 6.10" × H 10.23"

2,12 kg
74.78 oz

Ceppo in bambù con inserto
estraibile in polipropilene – Grigio
Bamboo block with removable
polypropylene inserts – Grey

2C C351/G



11,5 × 15,5 × H 26 cm
4.52" × 6.10" × H 10.23"

2,12 kg
74.78 oz

Ceppo in bambù con inserto
estraibile in polipropilene – Nero
Bamboo block with removable
polypropylene inserts – Black

2C C351/N

TAGLIERI

Cutting board



La linea si completa con i taglieri disponibili in legno di frassino e di noce con o senza base in pietra acrilica naturale, linee semplici e pulite per completare l'arredo della cucina.

The line is rounded out with cutting boards available in ash and walnut wood with or without a natural acrylic stone base, simple, clean lines to complete the kitchen decor.

7x2

Designed by Pierangelo Brandolisio

La superficie è trattata con olio naturale per alimenti, non vengono utilizzate vernici. Non lavabili in lavastoviglie.
The surface is treated with food-grade natural oil, paints aren't used. Not dishwasher safe.

Caratteristiche / Features

TAGLIERE

Materiale: frassino, noce

Dimensioni: 69,5 x 19,5 x H 2,5 cm

Peso: 4,3 kg

CUTTING BOARD

Material: ash, walnut

Size: 27.36" x 7.67" x H 1.00"

Weight: 4,3 kg / 152 oz

BASE

Materiale: pietra acrilica naturale

Dimensioni: 59,5 x 21,5 x H 2,5 cm

Peso: 2,2 kg

BASE

Material: natural acrylic stone

Size: 23.42" x 8.46" x H 1.00"

Weight: 2,2 kg / 76.70 oz



Base + e tagliere
Base and wood cutting board

2C T3013/FCO ●



Tagliere / Cutting board

2C T3013/F ●

2C T3013/N ●



Base e tagliere
Base and wood cutting board

2C T3014/FCO ●



Tagliere / Cutting board

2C T3014/F ●

2C T3014/N ●

Caratteristiche / Features

TAGLIERE

Materiale: frassino, noce

Dimensioni: 40 × 20 × H 2,3 cm

Peso: 1,36 kg

BASE

Materiale: pietra acrilica naturale

Dimensioni: 50 × 21,5 × H 2,2 cm

Peso: 2,4 kg

CUTTING BOARD

Material: ash, walnut

Size: 15.74" × 7.87" × H 0.90"

Weight: 1,36 kg / 47.97 oz

BASE

Material: natural acrylic stone

Size: 19.68" × 8.46" × H 0.86"

Weight: 2,4 kg / 84.65 oz

VELA

Designed by Pierangelo Brandolisio

La superficie è trattata con olio naturale per alimenti, non vengono utilizzate vernici. Non lavabili in lavastoviglie.
The surface is treated with food-grade natural oil, paints aren't used. Not dishwasher safe.

L'ispirazione della linea Vela nasce dal mondo nautico, un corpo leggero in continuo movimento grazie alle vele riprese dalla forma di questi taglieri.





Disponibili in legno di noce e frassino in diverse grandezze con la particolarità del punto di presa rialzato dal piano.

The inspiration for the Vela line comes from the nautical world, a light body in constant motion thanks to the sails taken from the shape of these cutting boards.

Available in walnut and ash wood in different sizes with the special feature of the grip point raised from the top.

Materiale: noce, frassino

Material: walnut, ash

Tagliere / Cutting board	
● 2C T3016/F	
● 2C T3016/N	
Tagliere / Cutting board	
● 2C T3015/F	
● 2C T3015/N	
Base e tagliere Base and wood cutting board	
● 2C T3017/NCO	
Base e tagliere Base and wood cutting board	
● 2C T3017/F	
● 2C T3017/N	

					
	19 × 15,5 × H 2,3 cm (Totale 37 cm) 7.48" × 6.10" × H 0.90" (Overall 14.56")		0,45 kg 15.87 oz	● 2C T3018/F	●
				● 2C T3018/N	●
	25 × 20 × H 2,3 cm (Totale 50 cm) 9.84" × 7.87" × H 0.90" (Overall 19.68")		0,89 kg 31.39 oz	● 2C T3019/F	●
				● 2C T3019/N	●
	36 × 25,5 × H 2,3 cm (Totale 63 cm) 14.17" × 10.04" × H 0.90" (Overall 24.80")		1,26 kg 44.44 oz	● 2C T3020/F	●
				● 2C T3020/N	●
	48 × 20 × H 2,3 cm (Totale 70 cm) 18.9" × 7.87" × H 0.90" (Overall 27.55")		1,70 kg 59.96 oz	● 2C T3021/F	●
				● 2C T3021/N	●

Designed by FOX® Knives

I taglieri sono a scopo rappresentativo, non sono inclusi nell'espositore
The cutting boards are for representative purposes, they are not included in the holder.



Espositore in legno
per 5 taglieri
Wooden holder for 5
cutting boards
2C 96705

23 × 32 × H 11,5 cm
9.05" × 12.59" × H 4.52"

425 g
14.99 oz



Materiale: bambù

Material: bamboo

Tagliere bi uso per
affettati e arrosti
Cutting board for
roast and sliced
2C B3010

35 × 25 × H 3 cm
13.77" × 9.84" × H 1.18"

1,7 kg
59.96 oz



Tagliere bi uso per
affettati e arrosti
Cutting board for
roast and sliced
2C B3012A

45,5 × 28 × H 3 cm
17.91" × 11.02" × H 1.18"

2,5 kg
88,18 oz



Tagliere per pane
Cutting board for bread
2C B97706

39,5 × 26,5 × H 3 cm
15.55" × 10.43" × H 1.18"

1,4 kg
49.38 oz



Designed by FOX® Knives

I coltelli sono a scopo rappresentativo, non sono inclusi con il tagliere.
The knives are for representative purposes, they are not included with the cutting board.

Materiale: legno di albero della gomma

Material: rubber wood



40 × 30 × H 6,5 cm
15.74" × 11.81" × H 2.55"

5,1 kg
179,89 oz

Tagliere multifunzione
Multifunction cutting board
2C 97141



45 × 31,5 × H 4 cm
17.71" × 12.20" × H 1.57"

3,7 kg
130,51 oz

Tagliere multifunzione
Multifunction cutting board
2C 97146

Professionale

Professional

Coltelli professionali P.107

Professional knives

Coltelli cuoco P.109

Chef knives

Coltelli macellaio P.110

Butcher knives

Coltelli disosso P.112

Boning knives

Coltelli per scuoiare e sfilettare P.114

Skinning & fishing knives

Coltelli banco P.114

Block knives

Coltelli pane e prosciutto P.115

Bread and ham slicer knives

1896 PP P.117



COLTELLI PROFESSIONALI

Professional knives

Designed by FOX® Knives

I coltelli da cucina sono degli strumenti poliedrici essenziali per ogni cuoco, amatoriale o professionista che sia. Disponibili in diverse grandezze a seconda degli usi, con manico maneggevole ed ergonomico in Nylon antiscivolo e lama in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

Gli articoli di questa linea sono perfetti per completare l'attrezzatura da cucina e rendere la preparazione di qualsiasi ingrediente facile e veloce soddisfacendo una grande varietà di esigenze: coltello per verdure o da sbucciatura curvo o dritto (lama 7 cm – 2.75" e 9,5 cm – 3.74") chiamato anche spelucchino, usato per sbucciare o mondare le verdure; bistecca liscio o dentato; coltello Utility (14 cm – 5.50") utilizzato per una vasta gamma di alimenti, spesso una scelta per il primo coltello, in quanto può fare molti piccoli tagli in cucina; il Santoku con alveoli adatto al taglio delle verdure; coltello da Cuoco (15-25 cm – 5.90"-9.84") usato per tagliare, sminuzzare e tritare; coltello da pane (seghettato) usato per pane, torte, frutta e pomodori. La linea prevede anche delle sottocategorie a seconda dell'utilizzo: cuoco, disosso, per scuoiare e filettare, da macellaio e infine quelli da formaggio. Tutta la linea è certificata NSF che garantisce il contatto del prodotto con gli alimenti.

Kitchen knives are essential multifaceted tools for any cook, amateur or professional. Available in a variety of sizes depending on their uses, with easy-to-handle, ergonomic non-slip Nylon handles and dishwasher-safe stainless steel blades. Items in this line are perfect for completing kitchen equipment and making the preparation of any ingredient quick and easy by meeting a wide variety of needs: curved or straight vegetable or peeling knife (7 cm–2.75" and 9,5 cm–3.74" blade) also called a paring knife, used for peeling vegetables; smooth or serrated steak knife; Utility knife (14 cm – 5.50") used for a wide range of foods, often a choice for the first knife as it can make many small cuts in the kitchen; the Santoku with scallops suitable for cutting greens; Chef's Knife (15-25 cm – 5.90"-9.84") used for cutting, chopping and mincing; Bread Knife (serrated) used for bread, cakes, fruit and tomatoes. The line also has subcategories according to use: cook's, boning, for skinning and filleting, butcher's, and finally those for cheese.

The entire line is NSF certified which guarantees the product's contact with food.

Confezioni / Packaging

I coltelli sono venduti in confezione da 6 pezzi
The knives are sold in packs of 6 pieces



Manico / Handle

Possibilità di personalizzare tutti i coltelli della linea professionale con il manico in legno. Quantità minima richiesta.
Possibility to customize all the knives of the professional line with the wooden handle. Minimum quantity required.



Nylon® antiscivolo nero
Black anti slip Nylon®



Nylon® antiscivolo giallo
Yellow anti slip Nylon®



Legno (su richiesta)
Wood (on request)



COLTELLI CUOCO / Chef knives

Caratteristiche / Features

Lama: acciaio inox 4119 nitro-B

Durezza: HRC 55-57

Finitura superficiale lama: lucido

Manico: Nylon® antiscivolo nero,
Nylon® antiscivolo giallo

Manico su richiesta: legno

Rivetti: (manico in legno): ottone

Blade: stainless steel 4119 nitro-B

Hardness: HRC 55-57

Blade finishing: polished



Handle: black anti slip Nylon®,
yellow anti slip Nylon®

Handle on request: wood

Rivets (wood handle): brass



NSF	N					
						Cuoco Chef knife 2C 419/18 AN ● 2C 419/18 ANG ●
						Cuoco Chef knife 2C 415/20 N ● 2C 415/20 NG ●
						Con alveoli With scallops 2C 415/20 AN ●
						Cuoco Chef knife 2C 415/25 N ● 2C 415/25 NG ●
						Con alveoli With scallops 2C 415/25 AN ●
						Cuoco Chef knife 2C 415/30 N ● 2C 415/30 NG ●

Far East Chef Knives

					NSF	N
Cuoco modello cinese Chinese Chef's Knife 2C 409/18 N	18 cm 7.09"	31 cm 12.20"	2 mm 0.08"	230 g 8.11 oz		
Lama: satinata Manico: legno Rivetti: ottone	Blade: satin Handle: wood Rivets: brass					
Cuoco modello cinese Chinese Chef's Knife 2C 409/16 WD	16 cm 6.30"	29 cm 11.42"	2 mm 0.08"	215 g 7.58 oz		

COLTELLI MACELLAIO Butcher knives

Possibilità di personalizzare tutti i coltelli della linea professionale con il manico in legno. Quantità minima richiesta.
Possibility to customize all the knives of the professional line with the wooden handle. Minimum quantity required.

					N	
Disosso Boning knife 2C 412/16 WD	16 cm 6.30"	28 cm 11.02"	3 mm 0.12"	130 g 4.58 oz		
Disosso Boning knife 2C 412/18 WD	18 cm 7.09"	31 cm 12.20"	3 mm 0.12"	142 g 5.00 oz		

		NSF	N						
	16 cm 6.30"	28,5 cm 11.22"	3 mm 0.12"	143 g 5.04 oz	2C 410/16 N	●	2C 410/16 NG	●	
	18 cm 7.09"	31 cm 12.20"	3 mm 0.12"	149 g 5.25 oz	2C 410/18 N	●	2C 410/18 NG	●	
	20 cm 7.87"	33 cm 13"	3 mm 0.12"	168 g 5.92 oz	2C 410/20 N	●	2C 410/20 NG	●	
	22 cm 8.66"	36 cm 14.17"	3 mm 0.12"	197,5 g 6.96 oz	2C 410/22 N	●	2C 410/22 NG	●	
	24 cm 9.45"	37 cm 14.56"	3 mm 0.12"	207 g 7.30 oz	2C 410/24 N	●	2C 410/24 NG	●	
	26 cm 10.24"	39,5 cm 11.55"	3 mm 0.12"	209 g 7.37 oz	2C 410/26 N	●	2C 410/26 NG	●	
	31 cm 12.20"	44,5 cm 17.51"	3 mm 0.12"	254,5 g 8.97 oz	2C 410/31D NG	●			
	30 cm 11.81"	44,5 cm 17.51"	3 mm 0.12"	256 g 9.03 oz	2C 410/30 N	●	2C 410/30 NG	●	
	36 cm 14.17"	49 cm 19.29"	3 mm 0.12"	319 g 11.25 oz	2C 410/36 N	●	2C 410/36 NG	●	

COLTELLI DISOSSO

Boning knives















● 2C 414/13 N	13 cm	27 cm	1,5 mm	103 g	lama semiFlex	
● 2C 414/13 NG	5.12"	10.63"	0.06"	3.63 oz		
● 2C 414/15 N	15 cm	29 cm	1,5 mm	102 g	lama semiFlex	
● 2C 414/15 NG	5.91"	11.42"	0.06"	3.59 oz		





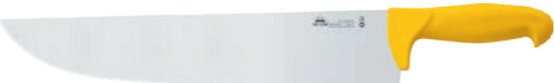


	107 g 3.77 oz	2,5 mm 0.10"	27 cm 10.63"	13 cm 5.12"	2C 428/13 N ● 2C 428/13 NG ●
	109 g 3.84 oz	3 mm 0.12"	26 cm 10.24"	13 cm 5.12"	2C 411/13 N ● 2C 411/13 NG ●
	117 g 4.12 oz	3 mm 0.12"	28,5 cm 11.22"	16 cm 6.30"	2C 411/16 N ● 2C 411/16 NG ●
	110 g 3.88 oz	3 mm 0.12"	25,5 cm 10.04"	13 cm 5.12"	2C 412/13 N ● 2C 412/13 NG ●
	130 g 4.58 oz	3 mm 0.12"	28 cm 11.02"	16 cm 6.30"	2C 412/16 N ● 2C 412/16 NG ●
	142 g 5.00 oz	3 mm 0.12"	31 cm 12.20"	18 cm 7.09"	2C 412/18 N ● 2C 412/18 NG ●
	14 cm 5.51"	27 cm 10.63"	3 mm 0.12"	118 g 4.16 oz	2C 413/14 N ● 2C 413/14 NG ●
	16 cm 6.30"	29 cm 11.42"	3 mm 0.12"	122 g 4.30 oz	2C 413/16 N ● 2C 413/16 NG ●
	12,5 cm 4.92"	26,5 cm 10.43"	2,2 mm 0.09"	110 g 3.88 oz	Scannare stretto Narrow carving knife 2C 423/13 N ●

COLTELLI PER SCUOIARE E SFILETTARE / Skinning & fishing knives

							
Scuoiaie Skinning knife ● 2C 418/15 NG	15 cm 5.91"	27,5 cm 10.83"	3 mm 0.12"	132 g 4.65 oz			
Pesce Fish knife ● 2C 425/21 NG	21 cm 8.27"	34 cm 13.39"	2,5 mm 0.10"	138 g 4.86 oz			
Pesce Fish knife ● 2C 426/20 NG	20 cm 7.87"	33 cm 13"	2,5 mm 0.10"	104 g 3.66 oz			
Pesce Fish knife ● 2C 427/20 NG	20 cm 7.87"	34 cm 13.39"	1,5 mm 0.06"	103 g 3.63 oz			

COLTELLI BANCO /BLOCK KNIVES

							
● 2C 421/30 N ● 2C 421/30 NG	30 cm 11.81"	43 cm 16.92"	3 mm 0.12"	318 g 11.21 oz			
● 2C 421/33 N ● 2C 421/33 NG	33 cm 13"	46 cm 18.11"	3 mm 0.12"	335 g 11.81 oz			
● 2C 421/36 NG	36 cm 14.17"	49 cm 19.29"	3 mm 0.12"	362 g 12.76 oz			



	42 cm 16.54"	55 cm 21.65"	2,5 mm 0.10"	440 g 15.52 oz	Anguria Watermelon knife 2C 422/42 N ●
---	-----------------	-----------------	-----------------	-------------------	---

COLTELLI PANE E PROSCIUTTO Bread and ham slicer knives

							
	26 cm 10.24"	39 cm 15.35"	2 mm 0.08"	148 g 5.22 oz	Pane / Bread knife 2C 436/26 ND ●		
	30 cm 11.81"	43 cm 16.93"	2 mm 0.08"	134 g 4.72 oz	Pane / Bread knife 2C 436/30 ND ●		
	26 cm 10.24"	38,5 cm 15.16"	2 mm 0.08"	115 g 4.05 oz	2C 434/26 N ●		
	30 cm 11.81"	43 cm 16.93"	2 mm 0.08"	120 g 4.23 oz	2C 434/30 N ●		
	26 cm 10.24"	39 cm 15.35"	2 mm 0.08"	151 g 5.32 oz	2C 435/26 N ●		
	30 cm 11.81"	43 cm 16.93"	2 mm 0.08"	141 g 4.97 oz	2C 435/30 N ● 2C 435/30 NG ●		



1896 PP

Designed by Oreste Frati

Caratteristiche / Features

Lama: acciaio inox 4116 X50CrMoV15

Blade: stainless steel 4116 X50CrMoV15

Durezza: HRC 55-57

Hardness: HRC 55-57

Finitura superficiale lama: satinata

Blade finishing: satin

Manico: polipropilene nero

Handle: black polypropylene



		7 cm 2.76"	16,5 cm 6.50"	2 mm 0.08"	30 g 1.05 oz	Spelucchino curvo Paring knife 2C 1001 PP
		10 cm 7.87"	21 cm 8.27"	2 mm 0.08"	35 g 1.23 oz	Spelucchino dritto Kitchen knife 2C 1002 PP
		11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	2 mm 0.08"	35 g 1.23 oz	Bistecca Steak knife 2C 1003 PP
		11 cm 4.33"	22 cm 8.66"	2 mm 0.08"	35 g 1.23 oz	Bistecca dentato Serrated steak knife 2C 1003D PP
		14 cm 5.51"	25 cm 9.84"	2,5 mm 0.10"	75 g 2.64 oz	Utility 2C 1004 PP





Confezioni / Packaging

I coltelli sono venduti in confezione da 6 pezzi
The knives are sold in packs of 6 pieces



					
Santoku con alveoli Santoku with scallops 2C 1005 PP	18 cm 7.89"	31,5 cm 12.40"	2,5 mm 0.10"	155 g 5.46 oz	
Disosso Boning knife 2C 1006 PP	15 cm 5.91"	26,5 cm 10.43"	3 mm 0.12"	70 g 2.46 oz	
Arrosto Meat slicer knife 2C 1007 PP	19,5 cm 7.68"	31,5 cm 12.40"	3 mm 0.12"	100 g 3.52 oz	
Cuoco 15 Chef knife 15 2C 1008 PP	15 cm 5.91"	27 cm 10.63"	3 mm 0.12"	90 g 3.17 oz	
Cuoco 20 Chef knife 20 2C 1009 PP	20 cm 7.87"	32 cm 19.5"	3 mm 0.12"	170 g 6.00 oz	
Cuoco 25 Chef knife 25 2C 1010 PP	25 cm 9.84"	38,5 cm 15.16"	3 mm 0.12"	195 g 6.87 oz	
Pane Bread knife 2C 1011 PP	19,5 cm 7.68"	31,5 cm 12.40"	2,5 mm 0.10"	100 g 3.52 oz	
Filetto Fillet knife 2C 1012 PP	17,5 cm 6.89"	29,5 cm 11.61"	1,5 mm 0.06"	55 g 1.94 oz	
Prosciutto largo Ham slicer knife 2C 1014 PP	25,5 cm 10.04"	37,5 cm 14.76"	2 mm 0.08"	85 g 3.00 oz	

Coltelli da formaggio / Cheese knives

					
	5 cm 1.97"	16,5 cm 6.50"	2 mm 0.08"	30 g 1.05 oz	Grana Parmesan cheese 2C 1015 PP
	7,5 cm 2.96"	18,5 cm 7.28"	2 mm 0.08"	40 g 1.41 oz	Formaggio morbido Soft cheese 2C 1016 PP
	10 cm 3.94"	21,5 cm 8.46"	2 mm 0.08"	30 g 1.05 oz	Spalma formaggio Cheese spreade 2C 1017 PP

SET



Set 6 pz coltelli bistecca liscio
Plain edge steak knife 6 pcs set
2C 1003 PP SET



Set 6 pz coltelli bistecca dentato
Serrated steak knife 6 pcs set
2C 1003D PP SET

Distribuzione

Distribution

KASUMI Tora **P.123**

KASUMI Damascus **P.127**

KASUMI VG-10 PRO **P.131**

KASUMI H.M. **P.135**

KASUMI Kuro **P.139**

Diacross **P.141**

Affilare **P.144**

Sharpen



KASUMI® T O R A

Design by Sumikama

Questa linea di coltelli dal design essenziale: lama in solido acciaio al carbonio, Molibdeno Vanadio, un acciaio popolare giapponese con prestazioni di taglio eccellenti, resistenza alla ruggine e facile da riaffilare. Il particolare manico in legno di magnolia con trattamento epossidico nero, che offre comfort e lunga durata, è leggero e ben bilanciato.

I coltelli sono confezionati singolarmente.

This line of knives with an essential design: blade made of solid carbon steel, Molybdenum Vanadium, a popular Japanese steel with excellent cutting performance, rust resistance and easy to sharpen. The distinctive magnolia wood handle with black epoxy treatment, which offers comfort and durability, is lightweight and well balanced.

The knives are individually packaged.



Confezioni / Packaging



Caratteristiche / Features

**Lama: acciaio inossidabile al carbonio
Molibdeno Vanadio DSR1K6**

Blade: carbon Stainless Steel
Molybdenum Vanadium DSR1K6

Durezza: HRC 56-58

Hardness: HRC 56-58

Finitura superficiale lama: satinata

Blade finishing: satin




**Manico: legno di magnolia con
trattamento epossidico nero**

Handle: magnolia wood with
black epoxy treatment

**Manico forbici: doppia struttura
in plastica e Elastomero nero**

Shears handle: double structure
in plastic and black Elastomer



Verdure Paring K-36844	9 cm 3.54"	19 cm 7.48"	2 mm 0.08"	35 g 1.23 oz	
Utility K-36845	15 cm 5.91"	25 cm 9.84"	2 mm 0.08"	45 g 1.59 oz	
Coltello cuoco Deba K-36850	16,5 cm 6.50"	28,5 cm 11.22"	2,5 mm 0.10"	150 g 5.29 oz	



	16,5 cm 6.50"	28,5 cm 11.22"	2 mm 0.08"	105 g 3.70 oz	Nakiri K-36847
	16,5 cm 6.50"	28,5 cm 11.22"	2 mm 0.08"	90 g 3.17 oz	Santoku K-36841
	18 cm 7.09"	30 cm 11.81"	2 mm 0.08"	105 g 3.70 oz	Coltello cuoco Chef knife K-36842
	20 cm 7.87"	32 cm 12.60"	2 mm 0.08"	100 g 3.53 oz	Coltello cuoco Chef knife K-36851
	20 cm 7.87"	32 cm 12.60"	2 mm 0.08"	90 g 3.17 oz	Coltello arrosto Carving knife K-36843
	24 cm 9.45"	38 cm 14.96"	2 mm 0.08"	140 g 4.94 oz	Sashimi K-36848
	27 cm 10.63"	41 cm 16.14"	2 mm 0.08"	145 g 5.11 oz	Sashimi K-36849
			24 cm 9.45"	175 g 6.17 oz	Forbici da cucina Kitchen shears K-81001

霞 KASUMI® DAMASCUS

Design by Sumikama

Nella linea Damascus la lega super resistente VG-10 è utilizzata come materiale di base della lama, strati esterni di acciai inossidabili forgiati a 32 strati fanno emergere il "motivo KASUMI". Le lame sono rifinite con cura da professionisti, il taglio affilato dura a lungo e il manico in legno multistrato nero consentono un uso costante. I coltelli sono confezionati singolarmente.

In the Damascus line, super-strong VG-10 alloy is used as the base material of the blade, outer layers of 32-layer forged stainless steels bring out the "KASUMI pattern." The blades are carefully finished by professionals, the sharp edge lasts a long time, and the black multilayer wood handle allows for constant use. The knives are individually packaged.

Confezioni / Packaging



Caratteristiche / Features

Lama: acciaio interno inossidabile al carbonio VG-10; acciaio esterno inossidabile SUS430, SUS431

Durezza: HRC 59-60

Trattamento superficiale lama: damascata

Manico: legno multistrato nero

Rivetti: alluminio

Blade: inner VG-10 carbon stainless steel; outer SUS430, SUS431 stainless steel

Hardness: HRC 59-60

Blade coating: damascus

Handle: black multilayer wood

Rivets: aluminium



Coltello da verdure Yasai K-82008	8 cm 3.15"	19 cm 7.48"	1,5 mm 0.06"	80 g 2.82 oz	
Petty Utility K-82012	12 cm 4.72"	23 cm 9.06"	1,5 mm 0.06"	110 g 3.88 oz	
Honenuki Utility K-82014	14 cm 5.51"	25 cm 9.84"	2 mm 0.08"	115 g 4.06 oz	
Coltello disosso Honenuki K-84016	16 cm 6.30"	27 cm 10.63"	2 mm 0.08"	110 g 3.88 oz	
Coltello cuoco Santoku K-84013	13 cm 5.12"	24,5 cm 9.65"	2 mm 0.08"	110 g 3.88 oz	
Coltello cuoco Santoku K-84018	18 cm 7.09"	31 cm 12.20"	2,5 mm 0.10"	125 g 4.41 oz	



	20 cm 7.87"	33 cm 13"	2 mm 0.08"	105 g 3.70 oz	Coltello cuoco Gyuto K-88020
	24 cm 9.45"	37 cm 14.57"	2,5 mm 0.10"	155 g 5.47 oz	Coltello cuoco Gyuto K-88024
	24 cm 9.45"	37 cm 14.57"	2 mm 0.08"	180 g 6.35 oz	Coltello arrosto Sashimi K-86024
	26 cm 10.24"	39 cm 15.35"	2 mm 0.08"	220 g 7.76 oz	Coltello pane Pankiri K-86026
	20 cm 7.87"	33 cm 13"	2 mm 0.08"	200 g 7.05 oz	Coltello arrosto Sashimi K-84020
	17 cm 6.69"	30 cm 11.81"	2 mm 0.08"	220 g 7.76 oz	Coltello verdure Nakiri K-84017
	21 cm 8.27"	34 cm 13.39"	3,5 mm 0.14"	240 g 8.47 oz	Coltello arrosto Sashimi K-85021
	24 cm 9.45"	37 cm 14.57"	4 mm 0.16"	260 g 9.17 oz	Coltello arrosto Sashimi K-85024
	27 cm 10.63"	40 cm 15.75"	4 mm 0.16"	290 g 10.2 oz	Coltello arrosto Sashimi K-85027



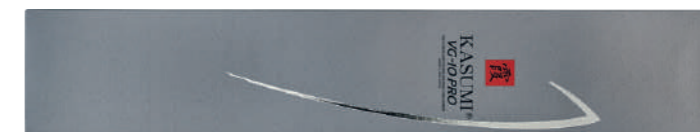
KASUMI® **VG-10 PRO**

Design by Sumikama

La lama è realizzata in acciaio solido inossidabile Cobalto VG10 giapponese ad alto tenore di carbonio sviluppato appositamente per i coltelli. Le lame hanno una durezza HRC 59-60 che rappresenta la durezza ideale per coltelli professionali da cucina di qualità e garantisce le migliori prestazioni di taglio e di tenuta del filo rendendole superiori e più durature rispetto a quelle della maggior parte degli altri coltelli. Il filo, perfettamente affilato e lucido, è perfezionato da un processo a doppia finitura e da un sistema di mole giapponesi ad acqua a grana #3000 per ottenere una lama professionale molto tagliente. Il manico di marmo artificiale (in resina metacrilata antibatterica) è comodo in mano, igienico e di lunga durata. I coltelli sono confezionati singolarmente.

The blade is made of solid high-carbon Japanese Cobalt VG10 stainless steel developed specifically for knives. The blades have a hardness of HRC 59-60, which is the ideal hardness for professional quality kitchen knives and ensures the best cutting and edge-holding performance making them superior and more durable than most other knives. The perfectly sharp and polished edge is perfected by a double-finishing process and a #3000-grit Japanese water-cooled grinding wheel system to achieve a very sharp professional blade. The artificial marble handle (made of antibacterial methacrylate resin) is comfortable in the hand, hygienic and long-lasting. The knives are individually packaged.

Confezioni / Packaging



Caratteristiche / Features

Lama: acciaio inox cobalto VG10

Durezza: HRC 59-60

Finitura superficiale lama: satinata

Manico: marmo artificiale

Blade: cobalt stainless steel VG10

Hardness: HRC 59-60

Blade finishing: satin

Handle: artificial marble



Spelucchino Paring knife K-52007	7 cm 2.76"	17,5 cm 6.89"	1 mm 0.04"	65 g 2.29 oz	
Verdure Paring knife K-52008	8 cm 3.15"	18,5 cm 7.28"	1 mm 0.04"	70 g 2.47 oz	
Utility K-52012	12 cm 4.72"	23 cm 9.06"	2 mm 0.08"	100 g 3.53 oz	
Cuoco Small Santoku K-52013	13 cm 5.12"	24 cm 9.45"	2 mm 0.08"	120 g 4.23 oz	
Disosso Utility K-52014	14 cm 5.52"	25 cm 9.84"	2 mm 0.08"	110 g 3.88 oz	
Disosso Utility K-54015	15 cm 5.91"	26 cm 10.24"	2 mm 0.08"	105 g 3.70 oz	



	18 cm 7.09"	31 cm 12.20"	2 mm 0.08"	160 g 5.64 oz	Colltello flessibile per filettare Fillet flexible knife K-56018
	17 cm 6.69"	30 cm 11.81"	2 mm 0.08"	205 g 7.23 oz	Nakiri K-54017
	18 cm 7.09"	31 cm 12.20"	2 mm 0.08"	195 g 6.88 oz	Colltello cuoco Santoku K-54018
	20 cm 7.87"	33 cm 13"	3 mm 0.12"	185 g 6.52 oz	Colltello arrosto Carving knife K-54020
	24 cm 9.45"	35 cm 13.78"	2 mm 0.08"	185 g 6.52 oz	Colltello arrosto Carving knife K-56024
	25 cm 9.84"	38 cm 14.96"	2 mm 0.08"	215 g 7.58 oz	Pane Bread knife K-56025
	20 cm 7.87"	33,5 cm 13.19"	2,5 mm 0.10"	185 g 6.52 oz	Colltello cuoco Chef knife K-58020
	24 cm 9.45"	37,5 cm 14.76"	2,5 mm 0.10"	210 g 7.41 oz	Colltello cuoco Chef knife K-58024
	27 cm 10.63"	40,5 cm 15.94"	2,5 mm 0.10"	240 g 8.47 oz	Colltello cuoco Chef knife K-58027

KASUMI® H.M.

Design by Sumikama

Lama Sandvik, la parte esterna martellata crea un effetto antiaderente ed è realizzata in acciaio inossidabile 410, mentre la parte del filo tagliente è in acciaio inossidabile giapponese VG10 con alto contenuto di carbonio e raggiunge una durezza di HRC 59-60, che garantisce un taglio efficace e duraturo nel tempo. Acciaio interno inossidabile al carbonio VG-10; all'esterno acciaio inossidabile SUS 410. Il manico in POM, confortevole, resistente, igienico e duraturo. I coltelli sono confezionati singolarmente.

Sandvik blade, the hammered outer part creates a non-stick effect and is made of 410 stainless steel, while the cutting edge part is made of Japanese VG10 stainless steel with high carbon content and achieves a hardness of HRC 59-60, which ensures effective and long-lasting cutting. VG-10 carbon stainless steel inside; SUS 410 stainless steel outside. Comfortable, strong, hygienic and durable POM handle. Knives are individually packaged.



Confezioni / Packaging



Caratteristiche / Features

Lama: acciaio inox 410 + acciaio inox VG10

Durezza: HRC 59-60

Finitura superficiale lama: martellatura

Manico: POM nero

Rivetti: acciaio inox

Blade: stainless steel 410 + stainless steel VG10

Hardness: HRC 59-60

Blade finishing: hammered

Handle: black POM

Rivets: stainless steel



Yasai Coltello da verdure K-72009	9 cm 3.54"	21,5 cm 8.46"	2 mm 0.08"	95 g 3.35 oz
--	---------------	------------------	---------------	-----------------



	12 cm 4.72"	24,5 cm 9.65"	2 mm 0.08"	95 g 3.35 oz	Petty Coltello utility K-72012
	14 cm 5.51"	26,5 cm 10.43"	2 mm 0.08"	100 g 3.53 oz	Honenuki Utility / Disosso K-72014
	13 cm 5.12"	25,5 cm 10.04"	2 mm 0.08"	125 g 4.41 oz	Cuoco Small Santoku K-74013
	18 cm 7.09"	32,5 cm 12.80"	2 mm 0.08"	225 g 7.94 oz	Cuoco Santoku K-74018
	17 cm 6.69"	31,5 cm 12.40"	2,5 mm 0.10"	240 g 8.47 oz	Coltello Verdure Nakiri K-74017
	20 cm 7.87"	35,5 cm 13.98"	2,5 mm 0.10"	210 g 7.41 oz	Coltello cuoco Gyuto K-78020
	25 cm 9.84"	37,5 cm 14.76"	2,5 mm 0.10"	255 g 8.99 oz	Coltello cuoco Gyuto K-78024
	20 cm 7.87"	35,5 cm 13.98"	2,5 mm 0.10"	190 g 6.70 oz	Coltello arrosto Sashimi K-74020
	25 cm 9.84"	39,5 cm 15.55"	2,5 mm 0.10"	220 g 7.76 oz	Pane Bread knife K-76025



KASUMI® KURO

Design by Sumikama

La linea di coltelli Kuro viene sviluppata combinando le migliori tecnologie produttive KASUMI.

I coltelli Kuro sono fatti a mano grazie alle mani sapienti degli specialisti del settore, realizzati come le spade tradizionali giapponesi.

La lama centrale è realizzata in acciaio inossidabile ad alto tenore di carbonio al molibdeno e vanadio. Il motivo Damasco su entrambi i lati delle lame è il risultato della ripetuta piegatura e forgiatura dell'acciaio in più strati, il design irregolare dei colpi di martello aiuta a evitare che il cibo si attacchi alla lama.

La bellezza del motivo KASUMI e il design tradizionale giapponese dei manici in legno laminato nero rendono questi coltelli eleganti, ma allo stesso tempo robusti e adatti a qualsiasi stile di cucina.

I coltelli sono confezionati singolarmente.

The Kuro knife line is developed by combining KASUMI's best manufacturing technologies.

Kuro knives are handmade by the skilled hands of industry specialists, crafted like traditional Japanese swords.

The central blade is made of high-carbon molybdenum-vanadium stainless steel. The Damascus pattern on both sides of the blades is the result of repeatedly bending and forging the steel into multiple layers, the irregular hammer blow design helps prevent food from sticking to the blade.

The beauty of the KASUMI pattern and the traditional Japanese design of the black laminated wood handles make these knives elegant, yet sturdy and suitable for any style of cooking.

The knives are individually packaged.

Confezioni / Packaging



Caratteristiche / Features

Lama: acciaio damasco inox a 32 strati (interno e tagliente AUS-8; strati di SUS430 e SUS304)

Durezza: HRC 57-58

Trattamento superficiale lama: Sabbatura su damasco

Manico: legno laminato nero

Blade: 32 layers damascus stainless steel (AUS-8 core and edge; SUS430 and SUS304 layers)

Hardness: HRC 57-58

Blade coating: bead blasting on damascus

Handle: black laminated wood



Design by Sumikama

I coltelli da cucina Diacross sono prodotti dalla Sumikama Cutlery di Seki, capitale mondiale della coltelleria.

La lama è realizzata in acciaio inossidabile al molibdeno vanadio e il manico in acciaio inossidabile 18-8 con texture antiscivolo per una maggiore sicurezza e comodità.

Lavabili in lavastoviglie, estremamente leggeri e bilanciati, i coltelli della linea Diacross sono perfetti per un utilizzo quotidiano.

I coltelli sono confezionati singolarmente.

Diacross kitchen knives are manufactured by Sumikama Cutlery in Seki, the cutlery capital of the world.

The blade is made of molybdenum vanadium stainless steel and the handle of 18-8 stainless steel with non-slip texture for added safety and comfort.

Dishwasher safe, extremely lightweight and balanced, the knives in the Diacross line are perfect for everyday use.

The knives are individually packaged.



Utility K-32014	14 cm 5.51"	25,7 cm 10.12"	2 mm 0.08"	90 g 3.17 oz	
Utility K-32015	15 cm 5.91"	26,6 cm 10.47"	2 mm 0.08"	80 g 2.82 oz	
Coltello cuoco Nakiri K-36017	16,5 cm 6.50"	30,4 cm 11.97"	2 mm 0.08"	160 g 5.64 oz	
Coltello cuoco Santoku K-35017	16,5 cm 6.50"	30,7 cm 12.09"	2 mm 0.08"	140 g 4.94 oz	
Coltello cuoco Chef knife K-37021	21 cm 8.27"	35,2 cm 13.86"	2 mm 0.08"	160 g 5.64 oz	
Coltello cuoco Chef knife K-37024	24 cm 9.45"	38,6 cm 15.20"	2 mm 0.08"	190 g 6.70 oz	

Confezioni / Packaging





Caratteristiche / Features

Lama: acciaio inossidabile Molibdeno Vanadio

Blade: Molybdenum Vanadium stainless steel

Durezza: HRC 56-58

Hardness: HRC 56-58

Finitura superficiale lama: satinata

Blade finishing: satin

Manico: acciaio inox 18-8

Handle: 18-8 stainless steel



					
	12 cm 4.72"	23,5 cm 9.25"	2 mm 0.08"	70 g 2.46 oz	Utility DC-600
	15 cm 5.91"	28 cm 11.02"	2 mm 0.08"	150 g 5.29 oz	Zaku giri DC-500
	14 cm 5.51"	26 cm 10.24"	2 mm 0.08"	90 g 3.17 oz	Small Santoku DC-800
	16,5 cm 6.50"	29,5 cm 11.61"	2 mm 0.08"	135 g 4.76 oz	Santoku DC-100
	18 cm 7.09"	30,5 cm 12.01"	2 mm 0.08"	130 g 4.58 oz	Coltello cuoco Chef knife DC-700/18
	21 cm 8.27"	33,5 cm 13.19"	2 mm 0.08"	141 g 4.97 oz	Coltello cuoco Chef knife DC-700/21
	18 cm 7.09"	31,5 cm 12.40"	2 mm 0.08"	115 g 4.05 oz	Bread DC-300

AFFILARE

Sharpen

Affilatoio Sharpener K-33001	18 × 3,5 × H 4 cm 7.08" × 1.38" × H 1.57"		
Grana / Grain 240/1000 K-80001	18 × 6,6 × H 2,8 cm 7.08" × 2.59" × H 1.10"		
Grana / Grain 3000/8000 K-80001	18,5 × 6,5 × H 2 cm 7.28" × 2.55" × H 0.78"		

ISTRUZIONI PER L'AFFILATURA

Instructions for the sharpening

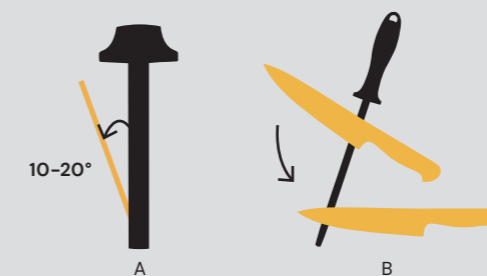
Si consiglia di affilare la lama dei coltelli DUE CIGNI solo con prodotti di ottima qualità. Le istruzioni da ricordare, se utilizzata una pietra o un acciaio per affilare il vostro coltello, sono le seguenti:

- Prima di tutto applicate dell'olio a bassa viscosità per affilatura sulla pietra naturale grezza. Quest'operazione consentirà di rimuovere velocemente il vecchio filo della lama.
- Tenendo saldamente il coltello posizionare la lama a 10-20 gradi come illustrato in figura A.
- Iniziare ad affilare partendo dalla base del coltello verso la punta come illustrato in figura B.
- Ripetere le stesse azioni anche sull'altro lato della lama.
- Ripetere i passaggi sopra citati, fino a che il nuovo filo del coltello risulti tagliente come in origine.
- Dopo l'affilatura il coltello dev'essere lavato in acqua e asciugato completamente.
- Se si desidera un filo estremamente tagliente, ripetere questa procedura utilizzando una pietra a grana sempre più sottile fino a che non sarete soddisfatti.

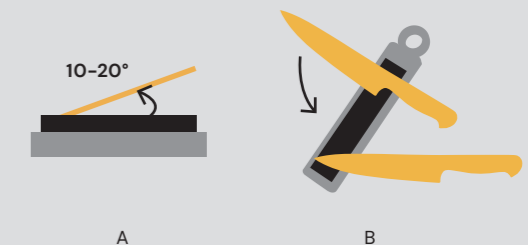
We suggest to sharp the blade of your DUE CIGNI knife using only top quality products. Please follow these steps when using a sharpening stone or a sharpener for your DUE CIGNI knife:

- First apply abundant low-viscosity honing oil to a rough natural stone.
- This will allow the old cutting edge to be removed quickly.
- Hold the knife firmly.
- Draw the cutting edge to and from at an angle of 10-20 degrees as shown in the picture.
- Preferably start with the base and then work up to the point of the blade.
- Repeat the same action on the other side of the blade.
- Repeat the above steps until the new cutting edge of the knife performs just like the original blade.
- After sharpening, the knife should be washed in water and thoroughly dried.
- For an extremely sharp cutting edge, repeat the process using ever finer stones until you have achieved the desired degree of sharpness for your DUE CIGNI knife.

Acciaino / Sharpener



Pietra per affilare / Sharpener stone



ATTENZIONE

Non affilate il coltello tenendo la lama piatta sulla pietra o sull'acciaino. Se la lama viene tenuta con un angolo troppo inclinato rispetto alla pietra o all'acciaino, il risultato è la spuntatura e l'appiattimento del filo.

Pulire la pietra o l'acciaino immediatamente dopo l'uso, con acqua corrente e asciugare completamente.

Se utilizzate altri strumenti per affilare, fate riferimento alle istruzioni del costruttore dell'apparecchio.

WARNING

Do not sharpen the knife holding the blade flat against the stone.

Holding the blade at too wide an angle from the stone will result in blunting and flattening of the edge.

Clean the stone immediately after use with running water and dry completely.

If you use other tools to sharpen the blade, such as steel, please refer to the device manufacturer's instructions.

Accessori

Accessories

Accessori da cucina P.148

Kitchen accessories

Porta coltelli P.154

Knife holder

Acciaini e pietre P.156

Sharpeners and sharpener stone

Espositori P.160

Display

ACCESSORI DA CUCINA

Kitchen accessories

Pinze cuoco / Chef forceps

Materiale: acciaio inox 4116 X50CrMOV15

Material: stainless steel 4116 X50CrMOV15

Durezza: HRC 55-57

Hardness: HRC 55-57



2C 775/14	14 cm 5.51"	
2C 769/20	20 cm 7.87"	
2C 768/20	20 cm 7.87"	
2C 768/25	25 cm 9.84"	
2C 768/30	30 cm 11.81"	
2C 768/40	40 cm 15.75"	
2C 768/50	50 cm 19.69"	

Set formaggio / Cheese set

Materiale: acciaio inox AISI 420C

Material: stainless steel 4116 X50CrMOV15

Durezza: HRC 54-56

Hardness: HRC 55-57

Manico: ulivo

Handle: olive wood



	7 cm 2.76"	14 cm 5.51"	1 mm 0.04"	38 g 1.34 oz	2C 793
	7 cm 2.76"	14 cm 5.51"	1 mm 0.04"	54 g 1.90 oz	2C 794
	7 cm 2.76"	14 cm 5.51"	1 mm 0.04"	41 g 1.44 oz	2C 795
	7 cm 2.76"	14 cm 5.51"	1 mm 0.04"	41 g 1.44 oz	2C 797
	7 cm 2.76"	14 cm 5.51"	1 mm 0.04"	41 g 1.44 oz	2C 798
	Composto / Composed: 2C 793 2C 794 2C 795 2C 797 2C 798		8,5 x H14 cm 3.34" x H 5.51"	485 g 17.10 oz	2C 300

Caratteristiche / Features

FORCHETTONI

Materiale: acciaio inox 4116 X50CrMOV15

Durezza: HRC 55-57

Trattamento superficiale lama: satinata

Manico: POM nero

Rivetti: acciaio inox

SET BARBECUE

Materiale: acciaio inox 4116 X50CrMoV15

Durezza: HRC 55-57

Trattamento superficiale lama: satinata

Manico: palissandro

Rivetti: ottone

PINZE BARBECUE

Materiale: acciaio AISI 420C

Durezza: HRC 55-57

CARVING FORKS

Material: stainless steel 4116 X50CrMoV15

Hardness: HRC 55-57

Blade finishing: satin

Handle: black POM

Rivets: stainless steel

BBQ SET

Material: stainless steel 4116 X50CrMoV15

Hardness: HRC 55-57

Blade finishing: satin

Handle: palisander wood

Rivets: brass





BBQ TONGS

Material: steel AISI 420C

Hardness: HRC 55-57

Barbecue / BBQ






	54 cm 21.26"	Disosso Boning knife 2C 786/54
	57 cm 22.45"	Forchettone Carving fork 2C 785/57
	56 cm 22.05"	Spatola Spatula 2C 787/56
	56 cm 22.05"	Pinze BBQ BBQ tongs 2C 784/56



Forchettoni / Carving forks



2C 780/23	23 cm 9.06"	
2C 780/29	29 cm 11.42"	
2C 780/35	35 cm 13.78"	

Set Barbecue / BBQ Set

	Composto / Composed: 2C 786/54 2C 785/57 2C 787/56	2C 788/3
		
		
	Composto / Composed: 2C 786/54 2C 785/57 2C 787/56 + Pinza cuoco / Chef forceps 2C 768/40	2C 789/4
		
		
		

Caratteristiche / Features

ROMPINOCI E ACCESSORI PER OSTRICHE E PROSCIUTTO

Materiale: acciaio inox

SPATOLA CUOCO

Materiale: acciaio inox AISI 420C

Durezza: HRC 54-56

Trattamento superficiale lama: satinata

Manico: termoplastica nera

NUTCRACKERS, OYSTER AND HAM ACCESSORIES

Material: stainless steel

CHEF SPATULA

Material: stainless steel AISI 420

Hardness: HRC 54-56

Blade finishing: satin

Handle: black thermoplastic

Rompinoci / Nutcrackers



2C 851/16	16 cm 6.30"	
2C 852/18	18 cm 7.09"	

Accessori per ostriche e prosciutto Oyster and ham accessories

	18 cm 7.09"	Forchettina aragosta Lobster fork 2C BBC11
	41 x 24 x H 3 cm 16.14" x 9.44" x H 1.18"	Apriostriche Oyster opener 2C BBC7
	85 x 24 x H 4,5 cm 33.46" x 9.44" x H 1.77"	Morsa prosciutto Ham vice 2C BBC8

Spatola cuoco / Chef Spatula



		15,5 cm 6.10"	28 cm 11.02"	1 mm 0.04"	2C 741/11
---	---	------------------	-----------------	---------------	------------------

PORTA COLTELLI

Knife holder

Designed by FOX® Knives



Caratteristiche / Features

PROTEGGI LAMA

Materiale: ABS nero e velluto sintetico nero

ROTOLO

Materiale: cuoio sintetico e poliestere

Tasche: 9 (3 piccole + 6 grandi)

BORSA VALIGETTA

Materiale: nylon

Tasche: 17 + 1 tasca a rete

BLADE GUARD

Material: black ABS and black synthetic velvet

ROLL BAG

Material: synthetic leather and polyester





Pouches: 9 (3 small + 6 large)

CHEF'S BRIEFCASE BAG

Material: nylon

Pouches: 17 + 1 mesh pocket

I coltelli sono a scopo rappresentativo, non sono inclusi nei porta coltelli.
The knives are for representative purposes, they are not included in the knives holder.

		Proteggi lama Blade guard
	12 x 2,5 cm 4.72" x 0.98"	2C G-10
	15 x 2,5 cm 5.91" x 0.98"	2C G-11
	16 x 3,2 cm 6.30" x 1.25"	2C G-12
	22 x 3,2 cm 8.66" x 1.26"	2C G-13
	22 x 5 cm 8.66" x 1.97"	2C G-14
	30 x 5,7 cm 11.81" x 2.24"	2C G-15



360 g
12.69 oz

Aperto / Open
49 x 47,5 x H 0,5 cm
19.29" x 18.70" x H 0.20"

Chiuso / Closed
49 x 10 x H 10 cm
19.29" x 3.94" x H 3.94"

Rotolo porta coltelli ed accessori
Roll bag for knives and accessories

FODF9



1970 g
69.49 oz

Aperto / Open
87 x 51 cm
34.20" x 20.08"

Chiuso / Closed
51 x 6,5 x H 22 cm
20.08" x 2.56" x H 8.66"

Borsa valigetta chef porta coltelli
Chef's briefcase bag for knives

FODF8

ACCIAINI E PIETRE

Sharpeners and sharpener stone

Caratteristiche / Features

Materiale: acciaio al carbonio + cromo duro
C140C3X1,4%

Durezza: HRC 62-64

Manico: polipropilene nero con
protezione delle dita e anello

Material: carbon steel + hard chrome
C140C3X1,4%

Hardness: HRC 62-64

Handle: black polypropylene
with finger guard and loop



2C 730/20

20 cm
7.87"

32 cm
12.60"

Tondo



2C 730/25

25 cm
9.84"

37 cm
14.57"

Tondo



2C 735/25

25 cm
9.84"

41,5 cm
16.34"

Tondo



2C 731/30

30 cm
11.81"

46 cm
18.11"

Tondo



2C 732/30

30 cm
11.81"

46 cm
18.11"

Ovale



Acciaini con BARRA DIAMANTATA
Sharpeners with diamant rod



23 cm
9.06"

36 cm
14.17"

Tondo

2C 733/23



28 cm
11.02"

43 cm
16.93"

Ovale

2C 734/28



10,5 cm
4.13"

22,5 cm
8.86"

Ovale

BF-300

Pietre GIAPPONESI per affilare
Japanese sharpener stones



16,2 × 5 × H 1,7 cm
6.38" × 1.97" × H 0.67"

Grana / Grain
280

HH-10



16,4 × 5 × H 1,7 cm
6.46" × 1.97" × H 0.67"

Grana / Grain
1000

HH-11



18,5 × 6,5 × H 2 cm
7.28" × 2.56" × H 0.79"

Grana / Grain
3000

HH-12



18 × 5 × H 2,4 cm
7.09" × 1.97" × H 0.93"

Grana / Grain
280/1000

HH-13



Pietre NATURALI per affilare
Natural sharpener stones

Grana fine Fine grain PL001	14 × 8 × H 2 cm 5.51" × 3.15" × H 0.79"	
Grana fine e grossa Double coarse grain PL005	7,5 × 3 × H 1 cm 2.96" × 1.18" × H 0.40"	
Grana grossa Coarse grain PL006	7,5 × 3,5 × H 1 cm 2.96" × 1.37" × H 0.40"	
Grana fine Fine grain PL007	29 × 5,5 × H 2 cm 11.41" × 2.17" × H 0.79"	



KASUMI®

Affilatoio Sharpener K-33001	18 × 3,5 × H 4 cm 7.08" × 1.38" × H 1.57"	
Grana / Grain 240/1000 K-80001	18 × 6,6 × H 2,8 cm 7.08" × 2.59" × H 1.10"	
Grana / Grain 3000/8000 K-80002	18,5 × 6,5 × H 2 cm 7.28" × 2.55" × H 0.78"	

ISTRUZIONI PER L'AFFILATURA

Instructions for the sharpening

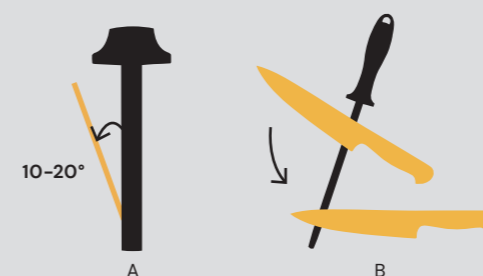
Si consiglia di affilare la lama dei coltelli DUE CIGNI solo con prodotti di ottima qualità. Le istruzioni da ricordare, se utilizzata una pietra o un acciaio per affilare il vostro coltello, sono le seguenti:

- Prima di tutto applicate dell'olio a bassa viscosità per affilatura sulla pietra naturale grezza. Quest'operazione consentirà di rimuovere velocemente il vecchio filo della lama.
- Tenendo saldamente il coltello posizionare la lama a 10-20 gradi come illustrato in figura A.
- Iniziare ad affilare partendo dalla base del coltello verso la punta come illustrato in figura B.
- Ripetere le stesse azioni anche sull'altro lato della lama.
- Ripetere i passaggi sopra citati, fino a che il nuovo filo del coltello risulti tagliente come in origine.
- Dopo l'affilatura il coltello dev'essere lavato in acqua e asciugato completamente.
- Se si desidera un filo estremamente tagliente, ripetere questa procedura utilizzando una pietra a grana sempre più sottile fino a che non sarete soddisfatti.

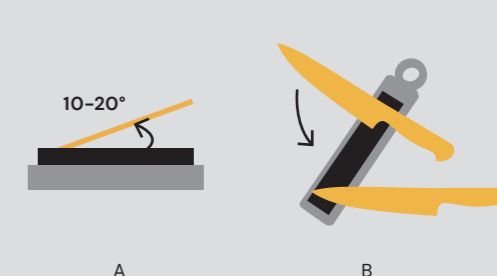
We suggest to sharp the blade of your DUE CIGNI knife using only top quality products. Please follow these steps when using a sharpening stone or a sharpener for your DUE CIGNI knife:

- First apply abundant low-viscosity honing oil to a rough natural stone.
- This will allow the old cutting edge to be removed quickly.
- Hold the knife firmly.
- Draw the cutting edge to and from at an angle of 10-20 degrees as shown in the picture.
- Preferably start with the base and then work up to the point of the blade.
- Repeat the same action on the other side of the blade.
- Repeat the above steps until the new cutting edge of the knife performs just like the original blade.
- After sharpening, the knife should be washed in water and thoroughly dried.
- For an extremely sharp cutting edge, repeat the process using ever finer stones until you have achieved the desired degree of sharpness for your DUE CIGNI knife.

Acciaino / Sharpener



Pietra per affilare / Sharpener stone



ATTENZIONE

Non affilate il coltello tenendo la lama piatta sulla pietra o sull'acciaino. Se la lama viene tenuta con un angolo troppo inclinato rispetto alla pietra o all'acciaino, il risultato è la spuntatura e l'appiattimento del filo.

Pulire la pietra o l'acciaino immediatamente dopo l'uso, con acqua corrente e asciugare completamente.

Se utilizzate altri strumenti per affilare, fate riferimento alle istruzioni del costruttore dell'apparecchio.

WARNING

Do not sharpen the knife holding the blade flat against the stone.

Holding the blade at too wide an angle from the stone will result in blunting and flattening of the edge.

Clean the stone immediately after use with running water and dry completely.

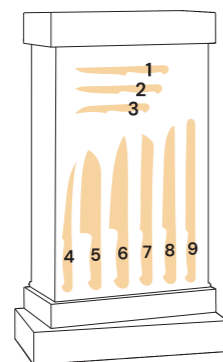
If you use other tools to sharpen the blade, such as steel, please refer to the device manufacturer's instructions.

ESPOSITORI

Display

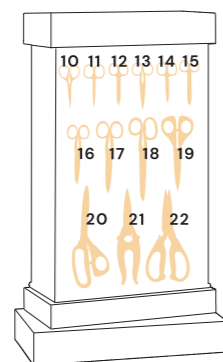
FRONTE / FRONT:

1. 2C 766/11D bistecca / steak
2. 2C 750/10 cucina / kitchen
3. 2C 749/7 verdure / paring
4. 2C 745/16 da filetto / fillet
5. 2C 760/18 santoku
6. 2C 750/20 cuoco / chef
7. 2C 761/20 pane / bread
8. 2C 744/22 arrosto / meat slicer
9. 2C 754/24 prosciutto / ham slicer



RETRO / BACK:

10. 2C 30/35 ricamo / embroidery
11. 2C 46/35 manicure / manicure
12. 2C 69/35 unghie / nail
13. 2C 71/4 unghie / nail
14. 2C 79/35 unghie / nail
15. 2C 81/4 unghie / nail
16. 2C 116/5 lavoro / household
17. 2C 116/6 lavoro / household
18. 2C 130/7 sartoria / tailoring
19. 2C 190/65 sartoria / tailoring
20. 2C 191/8 sartoria / tailoring
21. 2C 966/8 cucina / cooking
22. 2C 968/8 cucina / cooking



Espositore forbici
e coltelli girevole
Knives and scissors
rotating display

EXPO 2C/2

42 × 22 × H 71,5 cm
16.54" × 8.66" × H 28,15"

Possono portare fino a 5 coltelli / Holds 5 knives

I coltelli sono a scopo rappresentativo, non sono inclusi nel ceppo.
The knives are for representative purposes, they are not included in the block.



3,00 kg
106 oz

41 × 14 × H 44 cm
16.14" × 5.51" × H 17.32"

Espositore in legno
Wooden display
EXPO 2C/7



1,75 kg
61.72 oz

22,5 × 14 × H 43 cm
8.86" × 5.51" × H 16.93"

Espositore in
MDF colorato
Display made of
colored MDF
EXPO 2C/8

Forbici

Scissors

Cucina P.165

Kitchen

Sartoria P.169

Tailoring

Estetica P.175

Beauty



CUCINA

Kitchen

Multiuso / Multipurpose

Ideali per la pulizia del pesce e taglio chele dei granchi. Con rompinoci e apribottiglie. La lama è microdentata.

Ideal for cleaning fish and cutting crab claws. With nut crackers and bottle openers. The blade is micro-toothed.

Materiale: acciaio inox AISI 420

Material: stainless steel AISI 420



		21 cm 8.27"	2C 969/21
		21 cm 8.27"	2C 970/21
		21 cm 8.27"	Smontabili Detachable 2C 973/21
		22 cm 8.66"	Smontabili Detachable 2C 974/22



2C 971/18	18 cm 7.09"	
2C 972/19	19 cm 7.48"	
2C 967/7	18 cm 7.09"	
2C 966/8	20,4 cm 8.03"	
2C 968/8	20,4 cm 8.03"	
Forbici da cucina Kitchen shears K-81001	24 cm 9.45"	<p></p> <p>Lama: acciaio inossidabile al carbonio Molibdeno Vanadio DSR1K6 Blade: DSR1K6 Molybdenum Vanadium stainless steel</p> <p>Durezza / Hardness: HRC 55-57</p> <p>Finitura superficiale lama: satinata Blade finishing: satin</p> <p>Manico: doppia struttura in plastica e Elastomero nero Handle: double structure in plastic and black Elastomer</p>

Trinciapolli / Poultry shears



Acciaio cromato
Chrome plated steel



23 cm
9.06"

Carni e arrosti
Meat and Roast
2C 60/23

Acciaio inox
Stainless steel



24 cm
9.45"

Mod. retto
2C 950/24

Acciaio inox
Stainless steel



25 cm
9.84"

Mod. gazzella
2C 946/25

Pinze aragosta e masticatore Lobster pincers and mincer



19 cm
7.48"

Pinza aragosta
Lobster Pliers
2C 855/19



18 cm
7.09"

Masticatore curvo
Mincer
2C 975/18

SARTORIA







Tailoring

Speciali da ricamo / Embroidery scissors

Materiale: acciaio nichelato




Material: nickel plated steel



	9 cm 3.50"	2C 30/35		10,2 cm 4"	2C 27/4
	9 cm 3.50"	2C 32/35		11,5 cm 4.50"	2C 27/45
	10,2 cm 4"	2C 19/4		11,5 cm 4.50"	2C 26/45

Materiale: acciaio al carbonio
C50 nichelato color oro





Material: C50 carbon steel
nickel plated gold color







	9 cm 3.50"	2C 35/35		11,5 cm 4.50"	2C 36/45
				16,5 cm 6.50"	2C 36/65

Forbici da lavoro / Household scissors

Materiale: acciaio al carbonio C50

Material: C50 carbon steel

		
2C 116/4	10,2 cm 4"	
2C 116/45	11,5 cm 4.50"	
2C 116/5	12,8 cm 5"	
2C 116/55	14 cm 5.51"	
2C 116/6	15,3 cm 6"	
2C 116/65	16,5 cm 6.50"	
2C 116/7	18 cm 7.09"	
2C 117/7	18 cm 7.09"	
Per mancini Left handed person 2C 118/6	15,3 cm 6"	

		
		
	11,5 cm 4.50"	2C 172/45
	12,8 cm 5"	2C 172/5
	14 cm 5.51"	2C 172/55
	15,3 cm 6"	
	16,5 cm 6.50"	2C 172/65
	18 cm 7.09"	
Trattamento superficiale: sabbiato Coating: bead blasted	12,8 cm 5"	
	15,3 cm 6"	2C 175/6
Trattamento superficiale: sabbiato Coating: bead blasted	18 cm 7.09"	
		2C 176/7

Tagliacampioni / Pinking shears

Materiale: acciaio al carbonio C50

Material: C50 carbon steel



2C 195/7	18 cm 7.09"	
2C 195/8	20,4 cm 8.03"	
2C 196/85	21,7 cm 8.50"	

Forbici da sartoria Tailoring scissors

Materiale: acciaio al carbonio C52

Material: C52 carbon steel



2C 185/8	20,4 cm 8.03"	
2C 185/10	25,5 cm 10"	

Materiale: acciaio inox AISI 420 J2

Material: AISI 420 J2 stainless steel



	14 cm 5.51"	2C 190/55
	16,5 cm 6.50"	2C 190/65
	21,7 cm 8.50"	2C 192/85
	20,4 cm 8.03"	2C 191/8
	23 cm 9.06"	2C 191/9
	25,5 cm 10"	2C 191/10
	28 cm 11"	2C 191/11

ESTETICA





Beauty

Forbici da manicure / Manicure scissor

Materiale: acciaio al carbonio C50





Material: C50 carbon steel



	9 cm 3.50"	2C 46/35		9 cm 3.50"	2C 47/35
	9 cm 3.50"	2C 51/35		9 cm 3.50"	2C 53/35

Materiale: acciaio inox AISI 420 anallergico

Material: hypoallergenic AISI 420 stainless steel

	9 cm 3.50"	2C 72/35		9 cm 3.50"	2C 73/35
				9 cm 3.50"	Retta Straight 2C 72/35 R



Forbici da unghie / Nail scissors



2C 68/35	9 cm 3.50"		Trattamento superficiale: nichelatura Coating: nickel plated
2C 69/35	9 cm 3.50"		Trattamento superficiale: nichelatura Coating: nickel plated
2C 69/4	10,2 cm 4"		
2C 71/35	9 cm 3.50"		
2C 71/4	10,2 cm 4"		Trattamento superficiale: nichelatura Coating: nickel plated
2C 71/45	11,5 cm 4.50"		
2C 79/35	9 cm 3.50"		
2C 81/4	10,2 cm 4"		
2C 82/35	9 cm 3.50"		
2C 82/4	10,2 cm 4"		

Materiale: acciaio inox AISI 420 anallergico

Material: hypoallergenic stainless steel





			9 cm 3.50"	2C 83/35
			10,2 cm 4"	2C 83/4
			9 cm 3.50"	Baby punta tonda Rounded tip 2C 90/35
			9 cm 3.50"	Retta Straight 2C 80/35 R
Fodero: cuoio Sheath: leather			9 cm 3.50"	Pieghevole Folding 2C 89/35
Trattamento superficiale: nichelatura Coating: nickel plated			15,3 cm 6"	Segnabestie Marking scissor 2C 162/6

Tronchesi unghie e pelli / Cuticle nails and nippers



Materiale: acciaio inox anallergico







Material: hypoallergenic stainless steel

Unghie Toenails 2C 110	6 cm 2.36"		Pelle Cuticle 2C 111	7 cm 2.76"	
-------------------------------------	---------------	---	-----------------------------------	---------------	---

Materiale: acciaio inox

Material: stainless steel














	5 cm 1.96"	10 cm 3.93"	Pelle sovrapposto Cuticle nippers overlapping 2C 102/5
	7 cm 2.76"	10 cm 3.93"	2C 102/7
	5 cm 1.96"	10 cm 3.93"	Pelle incassato Cuticle nippers encased 2C 103/5
	7 cm 2.76"	10 cm 3.93"	2C 103/7
		10 cm 3.93"	2C 104/10
		11 cm 4.33"	2C 104/11
		12 cm 4.72"	2C 104/12
		11 cm 4.33"	2C 105/11
		14 cm 5.51"	2C 105/14
		14 cm 5.51"	Professionale Professional 2C 106/14
		11,5 cm 4.50"	Unghie incarnite Ingrown toenails 2C 107/11.5
		13 cm 5.11"	2C 107/13

Forbici da barbiere e baffi Scissors for barber and moustaches

Materiale: acciaio inox

Material: stainless steel

			
2C 84/4	10,2 cm 4"		
2C 85/4	10,2 cm 4"		
2C 140/45	11,5 cm 4.50"		
2C 141/5	12,8 cm 5"		

			
	12,8 cm 5"		2C 142/5
	14 cm 5.51"		2C 142/55
	15 cm 5.91"		2C 142/6
	14 cm 5.51"		36 Denti / Teeth 2C 145/55
	15,3 cm 6.50"		29 Denti / Teeth 2C 150/65

Trattamento
superficiale:
nichelatura
Coating:
nickel plated

Agricoltura

Agriculture

Forbici da potatura P.184

Pruning shears

Troncarami P.193

Loppers-branch cutting shears

Seghetti da potatura P.195

Pruning saws

Raccolta P.198

Grape harvesting shears

Innesto P.200

Grafting

Giardinaggio P.205

Gardening

Manutenzione del verde P.211

Greenery maintenance

Foderi ed espositori P.214

Sheaths and display

FORBICI DA POTATURA

Pruning shears

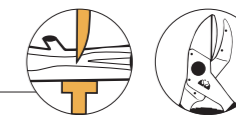
Designed by FOX® Knives



La forbice da potatura è uno degli strumenti da taglio più facili da utilizzare, un attrezzo leggero di dimensioni contenute che si impugna con una sola mano e con la quale si ottengono eccellenti risultati, tagli lisci e netti, imprimendo solamente una leggera pressione. Tutte le forbici in catalogo hanno i ricambi di lame, controlame e bulloni facili da sostituire dall'utente secondo le necessità e l'usura.

The pruning shear is one of the easiest cutting tools to use, a small lightweight tool that can be held with one hand and with which excellent results can be obtained, smooth and clean cuts, imparting only light pressure. All scissors in the catalog have spare parts of blades, counter blades and bolts that are easy to replace by the user as needed and worn.

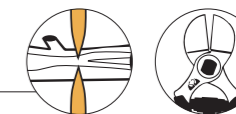
TAGLIO BATTENTE / Hammer cut



Nel caso di legno particolarmente duro e secco si possono utilizzare forbici a taglio battente. Costituite da: lama di taglio dritta e affilata, controlama con il bordo appiattito su cui si ferma la lama, blocco della lama che può essere azionato facilmente con il pollice sia all'inizio che al termine del lavoro. La presenza della molla di ritorno agevola l'apertura dell'impugnatura che rimane così sempre aderente alla mano dell'operatore.

In the case of particularly hard and dry wood, beating cut scissors can be used. Consisting of: straight and sharp cutting blade, counterblade with flattened edge on which the blade stops, blade lock that can be easily operated with the thumb both at the beginning and end of the work. The presence of the return spring facilitates the opening of the handle, which thus always remains close to the operator's hand.

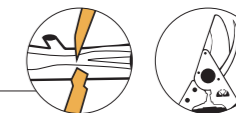
DOPPIO TAGLIO / Double cut



Le forbici a doppio taglio vengono utilizzate principalmente per gli alberi da frutto. Grazie alle due lame taglienti garantiscono tagli lisci e precisi da entrambe le parti del ramo senza danneggiarlo. Le operazioni di taglio sono particolarmente agevoli anche su rami di discreto diametro (fino a 2-3 cm).

Double-cut secateurs are mainly used for fruit trees. Thanks to their two sharp blades, they ensure smooth and precise cuts on both sides of the branch without damaging it. Cutting operations are particularly easy even on branches of fair diameter (up to 2-3 cm).

TAGLIO PASSANTE / Through-cutting



È il taglio più indicato per il legno verde e per i rami di sviluppo ridotto, assicurando un taglio netto e una rapida cicatrizzazione. La lama di taglio, perfettamente affilata, e la controlama, dotata di una leggera affilatura, aderiscono perfettamente in ogni loro parte e sono dotate di un sistema che regola la distanza tra le lame. Le forbici sono munite di un blocco delle lame che può essere azionato facilmente con il pollice sia all'inizio che al termine del lavoro. La presenza della molla di ritorno agevola l'apertura dell'impugnatura che rimane così sempre aderente alla mano dell'operatore.

This is the most suitable cut for green wood and branches of small development, ensuring a clean cut and rapid healing. The cutting blade, which is perfectly sharp, and the counter-blade, which has a slight sharpening, adhere perfectly in every part and are equipped with a system that adjusts the distance between the blades. The scissors are equipped with a blade lock that can be easily operated with the thumb both at the beginning and end of work. The presence of the return spring facilitates the opening of the handle, which thus always remains close to the operator's hand.

TAGLIO BATTENTE

Anvil cut



		20 cm 7.87"	18 mm 0.70"	235 g 8.28 oz
<p>Lama: acciaio al carbonio SK5 Blade: carbon steel SK5 Manico: acciaio + ABS rosso Handle: steel + red ABS grip</p> <p style="text-align: right;">2C 388/20</p>				
Lama / Blade 2C 388/L	Battente Anvil blade 2C 388/CL	Molla / Spring 2C 382/M	Bullone / Bolt set 2C 388-390/B	Chiusura Fastener set 2C 388-390/C

		19 cm 7.48"	18 mm 0.70"	230 g 8.11 oz
<p>Lama: acciaio al carbonio SK5 Blade: carbon steel SK5 Manico: acciaio + ABS rosso Handle: steel + red ABS grip</p> <p style="text-align: right;">2C 395/19</p>				
	Chiusura Fastener set 2C 395/C	Battente Anvil blade 2C 395/CL	Molla / Spring 2C 395/M	Bullone / Bolt set 2C 395/B

		21 cm 8.27"	22 mm 0.86"	240 g 8.47 oz		
<p>2C 396/21</p> <p>Lama: acciaio al carbonio C67 Blade: carbon Steel C67 Manico: Nylon® rosso Handle: red Nylon®</p>						
Lama / Blade 2C 396/L	Battente Anvil blade 2C 390/BT	Molla / Spring 2C 396/M	Bullone / Bolt set 2C 396/B			

		21 cm 8.27"	20 mm 0.78"	245 g 8.64 oz	
<p>Lama: acciaio al carbonio SK5 Blade: carbon steel SK5 Manico: acciaio + ABS rosso Handle: steel + red ABS grip</p> <p style="text-align: right;">2C 390/21</p>					
Lama / Blade 2C 390/L	Battente Anvil blade 2C 390/CL	Chiusura Fastener set 2C 388-390/C	Molla / Spring 2C 382/M	Bullone / Bolt set 2C 388-390/B	

TAGLIO PASSANTE / By-pass cut



21 cm
8.27"

20 mm
0.78"

230 g
8.11 oz



Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Manico: alluminio drop forged + PVC
Handle: aluminum drop forged + PVC

2C 382/21

Gommini / Bumpers
2C 382/GOM



Lama / Blade
2C 382/L



Contro lama
Counter blade
2C 382/CL



Chiusura
Fastener set
2C 382/C



Molla / Spring
2C 382/M



Bullone / Bolt set
2C 382/B



21 cm
8.27"

20 mm
0.78"

265 g
9.35 oz



Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Manico: alluminio drop forged + PVC
Handle: aluminum drop forged + PVC

2C 383/21

Gommini / Bumpers
2C 382/GOM



Lama / Blade
2C 383/L



Contro lama
Counter blade
2C 383/CL



Chiusura
Fastener set
2C 382/C



Molla / Spring
2C 382/M



Bullone / Bolt set
2C 383/B



20 cm
7.87"

18 mm
0.70"

230 g
8.11 oz



Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Manico: alluminio drop forged + PVC
Handle: aluminum drop forged + PVC

2C 386/20

Lama / Blade
2C 386/L



Contro lama
Counter blade
2C 386/CL



Molla / Spring
2C 382/M



Chiusura
Fastener set
2C 386/C



Bullone / Bolt set
2C 386/B



21 cm
8.27"

25 mm
0.98"

230 g
8.11 oz



2C 381/21

Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Manico: alluminio drop forged + PVC
Handle: aluminum drop forged + PVC

Lama / Blade
2C 381/L



Battente
Anvil blade
2C 381/CL



Molla / Spring
2C 382/M



Bullone / Bolt set
2C 381/21B



DOPPIO TAGLIO Double cut



20 cm
7.87"

20 mm
0.78"

310 g
10.93 oz



2C 380/20

Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Manico: alluminio drop forged + PVC
Handle: aluminum drop forged + PVC

Molla / Spring
2C 380/M



Bullone / Bolt set
2C 380/B





20 cm 7.87"	18 mm 0.70"	185 g 6.53 oz
----------------	----------------	------------------

**2C 397/19**

Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Manico: acciaio + PVC
Handle: steel + PVC



19 cm 7.48"	18 mm 0.70"	225 g 7.94 oz
----------------	----------------	------------------

**2C 384/19**

Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Manico: acciaio
Handle: steel

Lama / Blade
2C 384/19 LContro lama
Counter blade
2C 384/19 CLMolla / Spring
2C 384/19 MBullone / Bolt set
2C 384/19 B

22 cm 8.66"	20 mm 0.78"	350 g 12.35 oz
----------------	----------------	-------------------

**2C 384/22**

Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Manico: acciaio
Handle: steel

Lama / Blade
2C 384/22 LContro lama
Counter blade
2C 384/22 CLMolla / Spring
2C 384/22 MBullone / Bolt set
2C 384/22 B

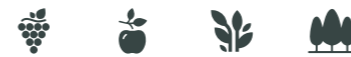
FORGIATE Forged



21 cm 8.27"	20 mm 0.78"	350 g 12.35 oz
----------------	----------------	-------------------



Lama: acciaio al carbonio C55
Blade: carbon steel C55
Manico: acciaio al carbonio C55
Handle: carbon steel C55

2C 360/21Molla / Spring
2C 360/21 M

23 cm 9.06"	25 mm 0.98"	390 g 13.76 oz
----------------	----------------	-------------------



Lama: acciaio al carbonio C55
Blade: carbon steel C55
Manico: acciaio al carbonio C55
Handle: carbon steel C55

2C 360/23Molla / Spring
2C 360/23 M



TRONCARAMI

Loppers-branch cutting shears

Designed by FOX® Knives

TAGLIO BATTENTE / Anvil cut



78 cm 30.71"	45 mm 1.77"	1240 g 43.74 oz
-----------------	----------------	--------------------



Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Trattamento superficiale lama: PTFE nero
Blade coating: black PTFE
Manico: alluminio PP + TPR
Handle: aluminium PP + TPR

2C 392/78

Lama / Blade
2C 392/L



Battente
Anvil blade
2C 392/CL



Bullone / Bolt set
2C 392/B



Set Bulloni 4 pz.
Bolts set 4 pcs.
2C 391-392/SV



Gommini
Shock absorber
2C 391-392/G



75 cm 29.53"	45 mm 1.77"	1380 g 48.68 oz
-----------------	----------------	--------------------



Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Trattamento superficiale lama: PTFE nero
Blade coating: black PTFE
Manico: alluminio PP + TPR
Handle: aluminium PP + TPR

2C 394/75

Lama / Blade
2C 394/L



Battente
Anvil blade
2C 394/CL



Set Bulloni 4 pz.
Bolts set 4 pcs.
2C 394/SV



TAGLIO PASSANTE

By-pass cut



75 cm 29.53"	40 mm 1.57"	1160 g 40.92 oz
-----------------	----------------	--------------------

2C 391/75

Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Finitura superficiale lama: satinata
Blade finishing: satin
Manico: alluminio PP + TPR
Handle: aluminium PP + TPR



Lama / Blade
2C 391/L



Contro lama
Counter blade
2C 391/CL



Bullone / Bolt set
2C 391/B



Set Bulloni 4 pz.
Bolts set 4 pcs.
2C 391-392/SV



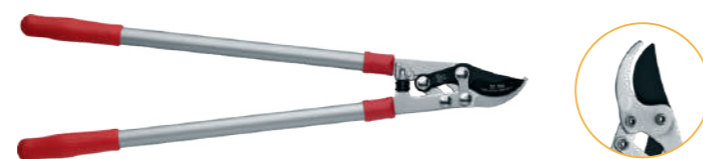
Gommini
Shock absorber
2C 391-392/G



75 cm 29.53"	40 mm 1.57"	1330 g 46.91 oz
-----------------	----------------	--------------------

2C 393/75

Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Trattamento superficiale lama: PTFE nero
Blade coating: black PTFE
Manico: alluminio PP + TPR
Handle: aluminium PP + TPR



Lama / Blade
2C 393/L



Set Bulloni 4 pz.
Bolts set 4 pcs.
2C 393/SV



Bullone / Bolt set
2C 393/B



Gommini / Bumpers
2C 393/G



SEGHETTI

DA POTATURA

Pruning saws

Designed by FOX® Knives



Il seghetto è uno degli attrezzi fondamentali nella potatura quando si devono tagliare rami di diametro superiore ai 3-4 cm. La lunghezza della lama determina il massimo diametro del ramo da tagliare: più la lama è lunga e più è possibile tagliare rami di grande dimensione. Quella di 21 cm permette un taglio di rami fino a circa 10-11 cm mentre quella da 30 cm taglia rami fino a 15-20 cm di diametro. La versione a lama fissa, provvista di pratico fodero in ABS per manici e destrimani con gancio e cintura estraibili, e quella chiudibile, con doppio sistema di bloccaggio, rendono questo attrezzo facile da trasportare e maneggiare garantendo una potatura rapida ed efficiente nelle condizioni più scomode anche grazie all'impugnatura in TPR antiscivolo che permette di svolgere il lavoro in sicurezza.

The hacksaw is one of the basic tools in pruning when branches larger than 3-4 cm in diameter need to be cut. The length of the blade determines the maximum diameter of the branch to be cut: the longer the blade, the larger branches can be cut. The 21 cm one allows cutting of branches up to about 10-11 cm while the 30 cm one cuts branches up to 15-20 cm in diameter. The fixed-blade version, equipped with a practical ABS sheath for handles and right-handers with a removable hook and belt, and the lockable one, with a double locking system, make this tool easy to carry and handle, guaranteeing quick and efficient pruning in the most uncomfortable conditions also thanks to the non-slip TPR handle that allows work to be done safely.

Seghetti professionali a LAMA CHIUDIBILE

Professional pull stroke folding pruning saws

2 sistemi di apertura con bloccaggio lama.
2 opening and locking blade position.



13 cm 5.12"	29 cm 11.42"	150 g 5.29 oz



2C 361/13

Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Manico: TPR
Handle: TPR



Lama / Blade
2C 361/13 L



18 cm 7.09"	40 cm 15.75"	240 g 8.47 oz
----------------	-----------------	------------------



2C 361/18

Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Manico: TPR
Handle: TPR



Lama / Blade
2C 361/18 L



21 cm 8.27"	47 cm 18.50"	275 g 9.70 oz
----------------	-----------------	------------------



2C 361/21

Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Manico: TPR
Handle: TPR



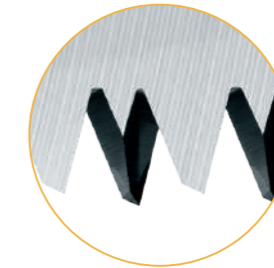
Lama / Blade
2C 361/21 L



Seghetti professionali a LAMA FISSA

Professional pull stroke pruning saws

Fodero in ABS per mancini e destrimani con gancio per cintura estraibile.
ABS sheath for right or left handed with detachable belt loop.



24 cm 9.45"	42 cm 16.53"	260 g 9.17 oz

Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Manico: TPR
Handle: TPR

2C 365/24



Lama / Blade
2C 365/24 L



30 cm 11.81"	48 cm 18.89"	310 g 10.93 oz
-----------------	-----------------	-------------------

Lama: acciaio al carbonio SK5
Blade: carbon steel SK5
Manico: TPR
Handle: TPR

2C 365/30



Lama / Blade
2C 365/30 L

RACCOLTA









Grape harvesting shears



  			
	15 cm 5.91"	10 mm 0.39"	65 g 2.29 oz
2C 375/15 Lama: acciaio inox Blade: stainless steel Manico: PP Handle: PP	 		

	  		
	19 cm 7.48"	12 mm 0.47"	85 g 2.99 oz
	Lama: acciaio al carbonio SK5 Blade: carbon steel SK5 Manico: fibra di vetro rinforzata al Nylon® Handle: Nylon® reinforced fiberglass		2C 373/19
Chiusura / Fastener 2C 373/C	Molla / Spring 2C 373/M	Bullone / Bolt set 2C 373/B	
			

	  		
	19 cm 7.48"	8 mm 0.31"	80 g 2.82 oz
	Lama: acciaio al carbonio SK5 Blade: carbon steel SK5 Manico: fibra di vetro rinforzata al Nylon® Handle: Nylon® reinforced fiberglass		2C 374/19
Chiusura / Fastener 2C 373/C	Molla / Spring 2C 373/M	Bullone / Bolt set 2C 373/B	
			

	  		
	19 cm 7.48"	8 mm 0.31"	80 g 2.82 oz
	Lama: acciaio al carbonio SK5 Blade: carbon steel SK5 Manico: fibra di vetro rinforzata al Nylon® Handle: Nylon® reinforced fiberglass		2C 368/19
Chiusura / Fastener 2C 373/C	Molla / Spring 2C 373/M	Bullone / Bolt set 2C 373/B	
			

INNESTO

Grafting



Il coltello da innesto è un attrezzo che nasce in agricoltura e giardinaggio per effettuare i tagli sulle piante per praticare l'innesto di un vegetale. Ci sono diversi coltelli per innestare appositamente ideati per la necessità: il ronchetto o falcetto supportano gli innesti a corona mentre quelli così detti a 'triangolo' servono a realizzare l'omonimo innesto.

I manici in legno o plastica sono studiati per garantire la massima ergonomia dell'impugnatura che, assieme alla lama affilata, permettono di compiere un taglio netto e preciso concedendo all'utente di modulare la pressione e l'intensità del taglio.

The grafting knife is a tool that originated in agriculture and gardening to make cuts on plants to practice grafting a vegetable. There are several grafting knives specifically designed for the need: the small billhooks or sickle-cut support crown grafts while the so-called 'triangle' grafts are used to make the namesake graft.

The wooden or plastic handles are designed to ensure maximum ergonomics of the grip, which, together with the sharp blade, enable a clean and precise cut by allowing the user to modulate the pressure and intensity of the cut.



	6,5 cm 2.56"	17 cm 6.69"	2 mm 0.08"	70 g 2.47 oz	Lama: acciaio al carbonio C70 Blade: carbon steel C70 Durezza / Hardness: HRC 58-60 Manico: Nylon® colorato Handle: colored Nylon®	2C 210/17 B
	6,5 cm 2.56"	17 cm 6.69"	2 mm 0.08"	55 g 1.94 oz	Lama: acciaio al carbonio C70 Blade: carbon steel C70 Durezza / Hardness: HRC 55-57 Manico: ciliegio Handle: cherry wood	2C 206/E B
	6,5 cm 2.56"	17 cm 6.69"	2 mm 0.08"	65 g 2.29 oz	Lama: acciaio al carbonio C70 Blade: carbon steel C70 Durezza / Hardness: HRC 55-57 Manico: ciliegio Handle: cherry wood	2C 211/17 B
	8 cm 3.15"	18 cm 7.09"	3 mm 0.12"	110 g 3.88 oz	Lama: acciaio inox N690Co Blade: N690Co stainless steel Durezza / Hardness: HRC 58-60 Manico: ciliegio Handle: cherry wood	2C 242/18 B
	7 cm 2.76"	16 cm 6.30"	2 mm 0.08"	50 g 1.76 oz	Lama: acciaio al carbonio Blade: carbon steel Durezza / Hardness: HRC 54-56 Manico: plastica (imitazione legno) Handle: plastic (wood imitation)	356/16 B
	9 cm 3.54"	20 cm 7.87"	2 mm 0.08"	90 g 3.17 oz	Lama: acciaio al carbonio Blade: carbon steel Durezza / Hardness: HRC 54-56 Manico: plastica (imitazione legno) Handle: plastic (wood imitation)	356/20



6 cm	15 cm	2 mm	45 g
2.36"	5.91"	0.08"	1.59 oz

369/15 B

Lama: acciaio al carbonio C70
Blade: carbon steel C70
Durezza / Hardness: HRC 55-57
Manico: ciliegio
Handle: cherry wood



7 cm	17 cm	1,5 mm	50 g
2.76"	6.69"	0.05"	1.76 oz

369/17 B

Lama: acciaio al carbonio C70
Blade: carbon steel C70
Durezza / Hardness: HRC 55-57
Manico: ciliegio
Handle: cherry wood



8 cm	19 cm	2 mm	80 g
3.15"	7.48"	0.08"	2.82 oz

369/19 B

Lama: acciaio al carbonio C70
Blade: carbon steel C70
Durezza / Hardness: HRC 55-57
Manico: ciliegio
Handle: cherry wood



7,5 cm	17 cm	2,5 mm	110 g
2.95"	6.69"	0.09"	3.88 oz

2C 242/E B

Lama: acciaio al carbonio
Blade: carbon steel
Durezza / Hardness: HRC 54-56
Manico: ciliegio
Handle: cherry wood



5 cm	13 cm	1,5 mm	25 g
1.97"	5.12"	0.05"	0.88 oz

369/13 B

Lama: acciaio inox 420C
Blade: 420C stainless steel
Durezza / Hardness: HRC 54-56
Manico: plastica rossa
Handle: red plastic



9 cm	20 cm	1,7 mm	135 g
3.54"	7.87"	0.06"	4.76 oz

343/20

Lama: acciaio inox AISI 420
Blade: stainless Steel AISI 420
Manico: legno di palissandro
Handle: palissander wood



6,55 cm	16,3 cm	2,15 mm	35 g
2.57"	6.41"	0.08"	1.23 oz

2C 223 B

Lama: acciaio al carbonio
Blade: carbon steel
Durezza / Hardness: HRC 54-56
Manico: plastica nera
Handle: black plastic



4 cm	16 cm	2 mm	65 g
1.57"	6.30"	0.08"	2.29 oz

2C 225 B

Lama: acciaio al carbonio
Blade: carbon steel
Durezza / Hardness: HRC 54-56
Manico: plastica nera
Handle: black plastic



6 cm	16,5 cm	2 mm	60 g
2.36"	6.50"	0.08"	2.11 oz

2C 205/E P B

Lama: acciaio al carbonio
Blade: carbon steel
Durezza / Hardness: HRC 54-56
Manico: plastica nera
Handle: black plastic



5 cm	15 cm	2 mm	50 g
1.96"	5.91"	0.08"	1.76 oz

2C 212 B

Lama: acciaio al carbonio
Blade: carbon steel
Durezza / Hardness: HRC 54-56
Manico: plastica nera
Handle: black plastic



6 cm	15,5 cm	2 mm	60 g
2.36"	6.10"	0.08"	2.11 oz

2C 239/LE B

Lama: acciaio al carbonio
Blade: carbon steel
Durezza / Hardness: HRC 54-56
Manico: ciliegio
Handle: cherry wood



3,70 cm	20 cm	2,6 mm	105 g
1.45"	7.87"	0.10"	3.70 oz

2C 244

Lama: acciaio al carbonio
Blade: carbon steel
Durezza / Hardness: HRC 54-56
Manico: legno
Handle: wood





GIARDINAGGIO







Gardening






Nel giardinaggio ci sono delle attrezzature indispensabili come le forbici e i coltelli da giardinaggio che servono per definire le forme e la crescita delle piante, sistemare i rami e le recinzioni. Nelle forbici da potatura sono presenti due lame taglienti curve e concave che vengono gestite con una mano grazie al manico in Polipropilene ergonomico sagomato che, in alcuni articoli, presenta l'alloggio per collocare le 4 dita e la chiusura a cricchetto per il taglio dei rami di maggior spessore. In posizione di riposo, manico e lama si possono bloccare con una chiusura metallica, che garantisce così la sicurezza durante il trasporto dell'attrezzo, poiché una molla situata tra le due lame tende a separarle permanentemente per il loro uso. In alcuni articoli sono disponibili la lama e pezzi di ricambio. Altri attrezzi molto utili sono la forbice cogliuiva, adatta per la vendemmia, la raccolta dei frutti, dei fiori e degli ortaggi e il coltello chiudibile da giardinaggio, perfetto da portare in tasca e avere sempre pronto all'uso, comodo per tutte quelle attività più piccole e di precisione come, ad esempio, lo sradicamento e trapianto delle piante, per scavare, tagliare e segare.













In gardening, there are indispensable pieces of equipment such as pruning shears and garden knives that are used to define plant shapes and growth, arrange branches and fences. In pruning shears there are two curved and concave cutting blades that are handled with one hand thanks to the ergonomically shaped Polypropylene handle that, in some items, has the accommodation to place the 4 fingers and the ratchet lock for cutting thicker branches. In the rest position, the handle and blade can be locked with a metal clasp, thus ensuring safety when carrying the tool, as a spring located between the two blades tends to permanently separate them for use. In some items, the blade and spare parts are available. Other very useful tools include the harvesting shears, suitable for harvesting fruits, flowers and vegetables, and the lockable gardening knife, perfect for carrying in your pocket and always having ready for use, convenient for all those smaller, precision tasks such as, for example, uprooting and transplanting plants, for digging, cutting and sawing.

FORBICE DA GIARDINO

Gardening shear

	 	 
2C 377/17	17 cm 6.69" 100 g 3.52 oz	 <p> Lama: acciaio inox 420 J2 Blade: stainless steel 420 J2 Manico: PP e TPR Handle: PP and TPR </p>
2C 378/18	18 cm 7.09" 100 g 3.52 oz	 <p> Lama: acciaio inox 420 J2 Blade: stainless steel 420 J2 Manico: PP e TPR Handle: PP and TPR </p>
2C 379/19	19 cm 7.48" 102 g 3.60 oz	 <p> Lama: acciaio inox 420 J2 Blade: stainless steel 420 J2 Manico: PP e TPR Handle: PP and TPR </p>

	  	 
2C 376/20	20 cm 7.87" 18 mm 0.70" 160 g 5.64 oz	 <p> Lama: acciaio al carbonio SK5 Blade: carbon steel SK5 Manico: PP e TPR Handle: PP and TPR </p>

   			
	20 cm 7.87"	20 mm 0.78"	240 g 8.47 oz Lama: acciaio al carbonio SK5 Blade: carbon steel SK5 Manico: alluminio + TPR Handle: aluminum + TPR 2C 387/20 Lama / Blade 2C 387/L 
	20 cm 7.87"	18 mm 0.70"	165 g 5.82 oz Lama: acciaio inox Blade: stainless steel Manico: PP e TPR Handle: PP and TPR 2C 371/20 Molla / Spring 2C 370/M  Bullone / Bolt set 2C 370/B 

FORBICE MULTIUSO

Multipurpose scissors

		
	20 cm 7.87"	128 g 4.52 oz Lama: acciaio inox 420 J2 Blade: stainless steel 420 J2 Manico: PP e TPR Handle: PP and TPR 2C 193/8



5,5 cm 75 g
2.16" 2.64 oz

Forbici da elettricista
Electrician's scissors



2C 166/5.5

Lama: acciaio inox
Blade: stainless steel
Manico: PP e TPR
Handle: PP and TPR

21 cm 179 g
8.27" 6.31 oz

Lama: acciaio inox 420 J2
Blade: stainless steel 420 J2
Manico: PP e TPR
Handle: PP and TPR



2C 165/8.5

18,5 cm 150 g
7.28" 5.29 oz

Tagliacavi
Wire cutter
2C 372/18.5

Lama: acciaio inox
Blade: stainless steel
Manico: PP e TPR
Handle: PP and TPR



Molla / Spring
2C 370/M

Bullone / Bolt set
2C 370/B



COLTELLI DA GIARDINO

Gardening knives



8,5 cm 18 cm 2,5 mm 65 g
3.35" 7.09" 0.10" 2.29 oz

301/18 B

Lama: acciaio inox 420
Blade: 420C stainless steel
Durezza / Hardness: HRC 54-56
Manico: legno di palissandro
Handle: palissander wood



8 cm 18,5 cm 2,5 mm 60 g
3.15" 7.28" 0.10" 2.12 oz

Lama: acciaio inox 420
Blade: 420C stainless steel
Durezza / Hardness: HRC 54-56
Manico: legno di palissandro
Handle: palissander wood



300/18 B

7 cm 16 cm 2 mm 45 g
2.76" 6.30" 0.08" 1.59 oz

Lama: acciaio inox 420C
Blade: 420C stainless steel
Durezza / Hardness: HRC 54-56
Manico: Nylon® verde
Handle: green Nylon®



2C 203/16 B

8,5 cm 19 cm 2,5 mm 70 g
3.35" 7.48" 0.10" 2.47 oz

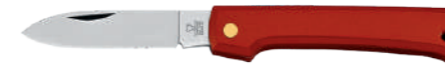
Lama: acciaio inox 420C
Blade: 420C stainless steel
Durezza / Hardness: HRC 54-56
Manico: Nylon® blu
Handle: blue Nylon®



2C 204/19 B

8,5 cm 19,5 cm 2,5 mm 75 g
3.35" 7.67" 0.10" 2.65 oz

Lama: acciaio inox 420C
Blade: 420C stainless steel
Durezza / Hardness: HRC 54-56
Manico: Nylon® rosso
Handle: red Nylon®



2C 205/20 B

8 cm 19 cm 2,5 mm 74 g
3.15" 7.48" 0.10" 2.61 oz

Lama: acciaio inox 420C
Blade: 420C stainless steel
Durezza / Hardness: HRC 54-56
Manico: plastica nera
Handle: black plastic



2C 220/19 B



MANUTENZIONE DEL VERDE

Greenery maintenance

Le forbici da siepe sono delle forbici grandi utili per il taglio di siepi, arbusti e cespugli, piante comunemente chiamate da siepe e per cui la potatura è un'operazione essenziale per incoraggiarne e stimolarne la crescita e per modellarne la forma.

I manici sono realizzati in alluminio con maniglie in plastica dura, molto robusta e in grado di resistere agli urti.

Il taglio è praticato dalla coppia di lame ondulate in acciaio arricchito al carbonio che dona robustezza e resistenza nel lungo periodo, consentendo un taglio sempre netto e preciso. La finitura è in PTFE, un rivestimento antiaderente che impedisce alle resine di incollare le lame. La lunghezza delle lame è di 24 centimetri con capacità di taglio pari a 1,5 cm che impediscono al ramo di scivolare dal tagliente. Essendo particolarmente affilate evitano inoltre di sfibrare la cuticola del ramo, facilitando così la sua guarigione e riducendo il rischio di malattie.

Questo attrezzo è progettato per distribuire lo sforzo lungo le braccia velocizzando le operazioni di potatura e consentendo al tempo stesso di ottenere un'elevata precisione nel taglio.

La roncola è un attrezzo robusto ed efficace che permette di rimondare, sgrossare cespugli, arbusti frondosi e rami di piccole dimensioni senza difficoltà, grazie anche alla comoda impugnatura in cuoio che rende i movimenti più stabili e precisi.

Con lama dai 18 ai 30 cm in acciaio al carbonio di alta qualità con curvatura progettata per un taglio veloce e preciso, disponibile anche nella versione detta pennato che viene tipicamente utilizzata per il taglio dei succhioni nella potatura e nella pulizia degli ulivi.

Hedge clippers are large scissors useful for cutting hedges, shrubs and bushes, plants commonly called hedge plants and for which pruning is an essential operation to encourage and stimulate their growth and to shape.

The handles are made of aluminum with hard plastic handles that are very strong and can withstand impact.

Cutting is done by the pair of corrugated blades made of carbon-enriched steel that gives strength and durability in the long run, allowing a clean and precise cut every time. The finish is PTFE, a nonstick coating that prevents resins from sticking to the blades. The length of the blades is 24 centimeters with a cutting capacity of 1.5 cm that prevent the branch from slipping off the cutting edge. Being particularly sharp they also prevent the cuticle of the branch from fraying, thus facilitating its healing and reducing the risk of disease.

This tool is designed to distribute the effort along the arms, speeding up pruning operations while allowing for high precision cutting.

The billhook is a sturdy and effective tool that allows you to reshape, clear bushes, leafy shrubs and small branches without difficulty, thanks in part to the comfortable leather handle that makes movements more stable and precise.

With a blade from 18 to 30 cm made of high-quality carbon steel with curvature designed for fast and precise cutting, also available in a version called 'pennato' that is typically used for cutting suckers in pruning and clearing olive trees.

FORBICI DA SIEPE

Hedge shears



24 cm	70 cm	985 g	15 mm
9.45"	27.56"	34.74 oz	0.59"

2C 350

Lama: acciaio al carbonio 550C
Blade: carbon steel SK5
Trattamento superficiale lama: PTFE nero
Blade coating: black PTFE
Manico: alluminio + PP
Handle: forged aluminium + TPR



RONCOLE

Billhook

Lama: acciaio al carbonio C60

Durezza: HRC 55-57

Manico: cuoio

Blade: C60 carbon steel

Hardness: HRC 55-57

Handle: leather



30 cm	44 cm	3,5 mm	650 g
11.81"	17.32"	0.13"	22.92 oz

2C 263/30



28 cm	41,5 cm	3,6 mm	550 g
11.02"	16.33"	0.14"	19.40 oz

2C 262/28



30 cm	43 cm	4 mm	610 g
11.81"	16.92"	0.15"	21.51 oz

2C 262/30



30 cm	41,5 cm	3 mm	650 g
11.81"	16.33"	0.11"	22.93 oz

2C 264/30

PENNATINO

Billhook



18 cm	30 cm	3,5 mm	415 g
7.09"	11.81"	0.13"	14.64 oz

2C 261/18

Lama: acciaio al carbonio C60
Blade: C60 carbon steel
Durezza / Hardness: HRC 55-57
Manico: cuoio
Handle: leather



FODERI ED ESPOSITORI

Sheaths and display



Fodero universale per
forbici da potatura
Universal sheath for
pruning shears

10 × H 27 cm
3.93" × H 10.62"



2C FOD01

(12 pieces art. 2C 374/19)

2C 1374

23 × 16 × H 37 cm
9.05" × 6.29" × H 14.56"



(12 pieces art. 2C 373/19)

2C 1373

23 × 16 × H 37 cm
9.05" × 6.29" × H 14.56"



(8 pieces)

Expo Forbici Vigna B

25 × 20 × H 43,5 cm
9.84" × 7.87" × H 17.12"



Indice

Index

DESIGN

COQUUS 013	2C1003 W SET 035	2C1019 OL SET6 037	2C901 ZW 045
2C2101 SO 015	2C1004 028	2C1019 R SET4 037	2C902 046
2C2102 DGD 014	2C1004 NO 024	2C1019 R SET6 037	2C902 ZW 045
2C2102 SO 015	2C1004 W 031	2C1019 SET4 037	2C903 ZW 045
2C2103 DGD 014	2C1005 028	2C1019 SET6 037	2C904 046
2C2103 SO 015	2C1005 NO 024	2C1019 W SET4 037	2C904 ZW 045
2C2104 SO 015	2C1005 W 031	2C1019 W SET6 037	2C905 046
2C2105 DGD 014	2C1006 029	2C1020 030	2C905 ZW 045
2C2105 SO 015	2C1006 NO 025	2C1020 NO 026	2C908 047
2C2106 SO 015	2C1007 029	2C1021 030	2C908 ZW 047
2C2107 SO 015	2C1007 NO 025	2C1021 NO 026	2C909 047
	2C1007 W 032	2C1022 030	2C909 ZW 047
TUSCANY 017	2C1008 029	2C1022 NO 026	2C910 047
2C743/26 OL 019	2C1008 NO 025	2C1023 030	2C910 ZW 047
2C744/22 OL 019	2C1008 W 032	2C1023 NO 026	
2C750/10 OL 018	2C1009 029	2C1024 030	BACCHETTE SUSHI
2C750/20 OL 019	2C1009 NO 025	2C1024 NO 026	SMONTABILI / DETACHABLE
2C760/18 OL 019	2C1009 W 032	2C1025 NO 027	SUSHI CHOPSTICKS 049
2C761/20 OL 019	2C1010 029	2C1025 NO D 027	2C1200 B 049
2C764/28 OL 019	2C1010 NO 025	2C1026 027	2C1200 BL 049
2C765/11 OL 019	2C1011 029	2C1026 D 027	
2C765/11 OLDUO 019	2C1011 NO 025	2C1102 R 033	SCIABOLE / SABRES 051
	2C1011 W 032	2C1103 R 033	2C1030 057
1896 021	2C1012 029	2C1107 R 033	2C2007 054
2C324 034	2C1012 NO 025	2C1109 R 033	2C2007 B 054
2C326 034	2C1013 029	2C1111 R 033	2C2015 B 055
2C863 027	2C1013 NO 025	2C1114 R 033	2C2019 057
2C864 027	2C1014 029		2C2021 053
2C1001 028	2C1014 NO 025	HAKUCHŌ 039	2C2021 S 053
2C1001 NO 024	2C1014 W 032	2C501 OL 040	FX-2006 056
2C1001 W 031	2C1015 030	2C502 OL 040	FX-2006 B 056
2C1002 028	2C1015 NO 026	2C503 OL 041	
2C1002 NO 024	2C1015 W 032	2C504 OL 041	CAVATAPPI /
2C1002 W 031	2C1016 030	2C505 OL 041	CORKSCREWS 058
2C1003 028	2C1016 NO 026	2C506 OL 041	VM-1 058
2C1003D 028	2C1016 W 032	2C507 OL 041	VM-1INOX 058
2C1003D NO 024	2C1017 030	2C508 OL 041	VM-3 059
2C1003D NO SET 035	2C1017 NO 026	2C509 OL 041	VM-4 059
2C1003D SET 035	2C1017 W 032	2C510 OL 041	VM-6 059
2C1003D W 031	2C1018 035	2C511 OL 041	VM-7 059
2C1003D W SET 035	2C1018 NO 035		
2C1003 NO 024	2C1018 W 035	ARNE LINE 043	
2C1003 NO SET 035	2C1019 NO SET4 037	2C900 046	
2C1003 SET 035	2C1019 NO SET6 037	2C900 ZW 045	
2C1003 W 031	2C1019 OL SET4 037	2C901 046	

CUCINA / KITCHEN

FLORENCE 063	2C667/10 W 068	2C668/7 065	2C672/24 066
2C325 067	2C667/15 066	2C669/15 065	2C672/26 066
2C327 067	2C667/20 067	2C670/19 066	2C673/24 066
2C667/7 065	2C667/20 W 068	2C670/19 W 068	2C673/26 066
2C667/7 W 068	2C667/26 067	2C671/20 066	2C674/26 066
2C667/10 065	2C667/30 067	2C671/20 W 068	2C676/18 065

011

2C677/18 066	2C755/24 074	2C770/16 081	2C716/10 D 087
2C677/18 W 068	2C755/26 074	2C770/18 081	2C720/11 087
2C680/11 065	2C756/13 073	2C770/20 081	2C721/11 D 085
2C680/11 SET 069	2C756/15 073	2C771/20 081	2C721 P 085
2C680/11 W 068	2C758/16 074	2C771/23 081	2C722 084
2C680/11 W SET 069	2C758/19 074	2C772/16 WD 080	2C723/11 SET 084
2C681/11 D 065	2C759/18 073		2C725 085
2C681/11 D SET 069	2C760/18 073	COLTELLI DA BISTECCA	2C726 085
	2C761/20 073	E SPELUCCHINI / STEAK	2C7150 087
CLASSICA 071	2C762/14 073	AND PARING KNIVES 083	EXPO 2C/9 087
2C307 076	2C764/28 075	2C571 084	EXPO 2C/10 087
2C309 076	2C765/11 073	2C709/7 085	
2C727 077	2C765/11 SET 076	2C709/55 085	PROFESSIONALI
2C736/26 075	2C766/11 D 073	2C710/8 085	GIAPPONESI / JAPANESE
2C740/16 077	2C766/11 D SET 076	2C710/8 D 086	PROFESSIONALS 089
2C740/25 077	2C767/5 077	2C710/11 086	HHO1/17.5 091
2C743/26 073		2C710/11 D 086	HHO2/18.5 091
2C743/30 074	DA BISTECCA	2C710/11 D 086	HHO3/16.5 091
2C744/22 075	E PER FILETTARE / STEAK	2C711/11 086	HHO4/21 091
2C749/7 072	AND SKINNING/FISHING	2C711/11 BL 086	HHO4/24 091
2C750/10 072	KNIVES 078	2C711/11 D BL 086	HHO4/27 091
2C750/15 075	2C745/16 078	2C711/11 D R 086	HHO5/17.5 091
2C750/18 075	2C746/18 078	2C711/11 R 086	HHO8/12 091
2C750/20 075	2C763/11 079	2C712/11 D 086	KA 428F/10 090
2C750/25 075	2C763/11 D 079	2C713/11 086	KA 429F/10 090
2C750/30 075	2C763/11 D SET 079	2C713/11 BL 086	
2C752/26 074	2C763/11 SET 079	2C713/11 D 086	
2C752/30 074		2C713/11 D BL 086	
2C753/30 075	MANARETTE / MEAT	2C713/11 D R 086	
2C754/24 074	CLEAVER 080	2C714/11 D 086	
2C754/30 074	2C757/15 081	2C714/11 D R 086	

CEPPI E TAGLIERI / WOODEN BLOCK AND CUTTING BOARD 093

CEPPI / WOODEN	2C C351/N 097	2C T3013/F 099	2C T3017/N 100
BLOCK 094	2C C353 097	2C T3013/FCO 099	2C T3017/NCO 100
2C C340/F 095		2C T3013/N 099	2C T3018/F 101
2C C340/N 095	TAGLIERI / CUTTING	2C T3014/F 099	2C T3018/N 101
2C C348/F 096	BOARD 098	2C T3014/FCO 099	2C T3019/F 101
2C C348/N 096	2C 96705 102	2C T3014/N 099	2C T3019/N 101
2C C349/F 095	2C 97141 103	2C T3015/F 100	2C T3020/F 101
2C C349/N 095	2C 97146 103	2C T3015/N 100	2C T3020/N 101
2C C350 096	2C B3010 102	2C T3016/F 100	2C T3021/F 101
2C C351 097	2C B3012A 102	2C T3016/N 100	2C T3021/N 101
2C C351/G 097	2C B97706 102	2C T3017/F 100	

061

PROFESSIONALE / PROFESSIONAL

105

COLTELLI CUOCO / CHEF	2C 415/20 NG 109	2C 419/18 AN 109	2C 410/16 NG 111
KNIVES 109	2C 415/25 AN 109	2C 419/18 ANG 109	2C 410/18 N 111
2C 409/16 WD 110	2C 415/25 N 109		2C 410/18 NG 111
2C 409/18 N 110	2C 415/25 NG 109	COLTELLI MACELLAIO /	2C 410/20 N 111
2C 415/20 AN 109	2C 415/30 N 109	BUTCHER KNIVES 110	2C 410/20 NG 111
2C 415/20 N 109	2C 415/30 NG 109	2C 410/16 N 111	2C 410/22 N 111

2C 410/22 NG	111
2C 410/24 N	111
2C 410/24 NG	111
2C 410/26 N	111
2C 410/26 NG	111
2C 410/30 N	111
2C 410/30 NG	111
2C 410/31D NG	111
2C 410/36 N	111
2C 410/36 NG	111
2C 412/16 WD	110
2C 412/18 WD	110
COLTELLI DISOSSO / BONING KNIVES	112
2C 411/13 N	113
2C 411/13 NG	113
2C 411/16 N	113
2C 411/16 NG	113
2C 412/13 N	113
2C 412/13 NG	113
2C 412/16 N	113

2C 412/16 NG	113
2C 412/18 N	113
2C 412/18 NG	113
2C 413/14 N	113
2C 413/14 NG	113
2C 413/16 N	113
2C 413/16 NG	113
2C 414/13 N	112
2C 414/13 NG	112
2C 414/15 N	112
2C 414/15 NG	112
2C 423/13 N	113
2C 428/13 N	113
2C 428/13 NG	113
COLTELLI PER SCUOIARE E SFILETTARE / SKINNING & FISHING KNIVES	114
2C 418/15 NG	114
2C 425/21 NG	114
2C 426/20 NG	114
2C 427/20 NG	114

COLTELLI BANCO / BLOCK KNIVES	114
2C 421/30 N	114
2C 421/30 NG	114
2C 421/33 N	114
2C 421/33 NG	114
2C 421/36 NG	114
2C 422/42 N	115
COLTELLI PANE E PROSCIUTTO / BREAD AND HAM SLICER KNIVES	115
2C 434/26 N	115
2C 434/30 N	115
2C 435/26 N	115
2C 435/30 N	115
2C 435/30 NG	115
2C 436/26 ND	115
2C 436/30 ND	115
1896 PP	117
2C 1001 PP	117

2C 1002 PP	117
2C 1003D PP	117
2C 1003D PP SET	119
2C 1003 PP	117
2C 1003 PP SET	119
2C 1004 PP	117
2C 1005 PP	118
2C 1006 PP	118
2C 1007 PP	118
2C 1008 PP	118
2C 1009 PP	118
2C 1010 PP	118
2C 1011 PP	118
2C 1012 PP	118
2C 1014 PP	118
2C 1015 PP	119
2C 1016 PP	119
2C 1017 PP	119

2C 793	149
2C 794	149
2C 795	149
2C 797	149
2C 798	149
2C 851/16	152
2C 852/18	152
2C BBC7	153
2C BBC8	153
2C BBC11	153
PORTA COLTELLI / KNIFE HOLDER	154
2C G-10	155
2C G-11	155

2C G-12	155
2C G-13	155
2C G-14	155
2C G-15	155
FODF8	155
FODF9	155
ACCIAINI E PIETRE / SHARPENERS AND SHARPENER STONE	156
2C 730/20	156
2C 730/25	156
2C 731/30	156
2C 732/30	156
2C 733/23	157

2C 734/28	157
2C 735/25	156
BF-300	157
HH-10	157
HH-11	157
HH-12	157
HH-13	157
K-33001	158
K-80001	158
K-80002	158
PLOO1	158
PLOO5	158
PLOO6	158
PLOO7	158

ESPOSITORI / DISPLAY	160
EXPO 2C/2	160
EXPO 2C/7	161
EXPO 2C/8	161

DISTRIBUZIONE / DISTRIBUTION

121

KASUMI TORA	123
K-36841	125
K-36842	125
K-36843	125
K-36844	124
K-36845	124
K-36847	125
K-36848	125
K-36849	125
K-36850	124
K-36851	125
K-81001	125
KASUMI DAMASCUS	127
K-82008	128
K-82012	128
K-82014	128
K-84013	128
K-84016	128
K-84017	129
K-84018	128

K-84020	129
K-85021	129
K-85024	129
K-85027	129
K-86024	129
K-86026	129
K-88020	129
K-88024	129
KASUMI VG-10 PRO	131
K-52007	132
K-52008	132
K-52012	132
K-52013	132
K-52014	132
K-54015	132
K-54017	133
K-54018	133
K-54020	133
K-56018	133
K-56024	133

K-56025	133
K-58020	133
K-58024	133
K-58027	133
KASUMI H.M.	135
K-72009	136
K-72012	137
K-72014	137
K-74013	137
K-74017	137
K-74018	137
K-74020	137
K-76025	137
K-78020	137
K-78024	137
KASUMI KURO	139
K-32014	140
K-32015	140
K-35017	140

K-36017	140
K-37021	140
K-37024	140
DIACROSS	141
DC-100	143
DC-300	143
DC-500	143
DC-600	143
DC-700/18	143
DC-700/21	143
DC-800	143
AFFILARE / SHARPEN	144
K-33001	144
K-80001	144

ACCESSORI / ACCESSORIES

147

ACCESSORI DA CUCINA / KITCHEN ACCESSORIES	148
2C 300	149
2C 741/11	153
2C 768/20	148

2C 768/25	148
2C 768/30	148
2C 768/40	148
2C 768/50	148
2C 769/20	148

2C 775/14	148
2C 780/23	150
2C 780/29	150
2C 780/35	150
2C 784/56	151

2C 785/57	151
2C 786/54	151
2C 787/56	151
2C 788/3	151
2C 789/4	151

AGRICOLTURA / AGRICULTURE

183

FORBICI DA POTATURA / PRUNING SHEARS	184
2C 360/21	191
2C 360/21M	191
2C 360/23	191

2C 360/23 M	191
2C 380/20	188
2C 380/B	188
2C 380/M	188
2C 381/21	188

2C 381/21B	188
2C 381/CL	188
2C 381/L	188
2C 382/21	189
2C 382/B	189

2C 382/C	189
2C 382/CL	189
2C 382/GOM	189
2C 382/L	189
2C 382/M	187,188,189

2C 383/21	189	2C 396/M	186	2C 365/30	197	2C 166/5.5	208
2C 383/B	189	2C 397/19	190	2C 365/30 L	197	2C 193/8	207
2C 383/CL	189					2C 203/16 B	209
2C 383/L	189	TRONCARAMI /		RACCOLTA / GRAPE		2C 204/19 B	209
2C 384/19	190	LOPPERS-BRANCH CUTTING		HARVESTING SHEARS	198	2C 205/20 B	209
2C 384/19 B	190	SHEARS	193	2C 368/19	199	2C 220/19 B	209
2C 384/19 CL	190	2C 391/75	194	2C 373/19	199	2C 370/B	207,208
2C 384/19 L	190	2C 391-392/G	193,194	2C 373/B	199	2C 370/M	207,208
2C 384/19 M	190	2C 391-392/SV	193,194	2C 373/C	199	2C 371/20	207
2C 384/22	190	2C 391/B	194	2C 373/M	199	2C 372/18.5	208
2C 384/22 B	190	2C 391/CL	194	2C 374/19	199	2C 376/20	206
2C 384/22 CL	190	2C 391/L	194	2C 375/15	198	2C 377/17	206
2C 384/22 L	190	2C 392/78	193			2C 378/18	206
2C 384/22 M	190	2C 392/B	193	INNESTO / GRAFTING	200	2C 379/19	206
2C 386/20	189	2C 392/CL	193	2C 205/E P B	203	2C 387/20	207
2C 386/B	189	2C 392/L	193	2C 206/E B	201	2C 387/L	207
2C 386/C	189	2C 393/75	194	2C 210/17 B	201	300/18 B	209
2C 386/CL	189	2C 393/B	194	2C 211/17 B	201	301/18 B	208
2C 386/L	189	2C 393/G	194	2C 212 B	203		
2C 388/20	187	2C 393/L	194	2C 223 B	203	MANUTENZIONE	
2C 388-390/B	187	2C 393/SV	194	2C 225 B	203	DEL VERDE / GREENERY	
2C 388-390/C	187	2C 394/75	193	2C 239/LEB	203	MAINTENANCE	211
2C 388/CL	187	2C 394/CL	193	2C 242/18 B	201	2C 261/18	212
2C 388/L	187	2C 394/L	193	2C 242/EB	202	2C 262/28	213
2C 390/21	187	2C 394/SV	193	2C 244	203	2C 262/30	213
2C 390/BT	186			343/20	202	2C 263/30	213
2C 390/CL	187	SEGHETTI DA POTATURA /		356/16 B	201	2C 264/30	213
2C 390/L	187	PRUNING SAWS	195	356/20	201	2C 350	212
2C 395/19	187	2C 361/13	196	369/13 B	202		
2C 395/B	187	2C 361/13 L	196	369/15 B	202	FODERI ED ESPOSITORI /	
2C 395/C	187	2C 361/18	196	369/17 B	202	SHEATHS AND DISPLAY	214
2C 395/CL	187	2C 361/18 L	196	369/19 B	202	2C 1373	214
2C 395/M	187	2C 361/21	196			2C 1374	214
2C 396/21	186	2C 361/21 L	196	GIARDINAGGIO /		2C FOD01	214
2C 396/B	186	2C 365/24	197	GARDENING	205	Expo Forbici Vigna B	214
2C 396/L	186	2C 365/24 L	197	2C 165/8.5	208		

