

# SERIE 18000 P

COLTELLI SERIE TRANCIATA  
SHEAR KNIVES



La linea di coltelleria professionale "CCS" – Color Coding System riduce i rischi di contaminazione incrociata grazie all'utilizzo di un Sistema di Codifica dei Colori che identifica ogni coltello per un uso specifico e permette di individuare facilmente le diverse aree di lavoro. Gli acciai utilizzati per questa linea di coltelleria presentano un'eccezionale durezza ed elevata resistenza alla corrosione, grazie all'uso del sistema ICE-HARDENING, processo speciale per temprare l'acciaio. Per ogni articolo sono riportati i colori del manico in cui si rende disponibile, nonché le dimensioni delle rispettive lame. Il codice indicato nelle tabelle (es. 18000-16) si riferisce al manico in colore nero. Il codice del manico colorato si ottiene sostituendo il trattino con la lettera corrispondente al colore, da ricercarsi nella legenda. Se ad esempio si vuole ordinare un coltello con il manico rosso, la lettera corrispondente è la "R" e il codice di riferimento il 18000R16.

*The professional cutlery line "Color-Line" helps to reduce the risk of cross contamination using a Color Coding System which identifies each knife with a specific task: different food processing areas are easily identified.*

*The steel used for this cutlery line has exceptional hardness and very high resistance to corrosion due to ICE-HARDENED system, a special process to harden the steel.*

*The colors of the handle for each article are indicated, as well as the dimensions of the respective blades.*

*The reference in the descriptions (ex. 18000-16) refers to the handle in black color.*

*The code of the colored handle is given by replacing the hyphen with the corresponding letter of the color, please see the key.*

*For instance if you would like to order a knife with the red handle, the corresponding letter is "R" and the reference is 18000R16.*

## COLTELLERIA KNIVES



R = ROSSO / RED  
Carni crude  
Raw meat

M = MARRONE / BROWN  
Verdure  
Vegetables

B = BLU / BLUE  
Pesce  
Raw fish

Y = GIALLO / YELLOW  
Carni cotte, polleria  
Cooked meat, poultry

G = VERDE / GREEN  
Insalate, frutta  
Salad, fruit

W = BIANCO / WHITE  
Latticini, pane  
Dairy products, bakery



Coltello cucina  
Cook's knife  
Kochmesser  
Couteau cuisine  
Cuchillo de cocinero

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18000-16	16	●●●●●●●
18000-20	20	●○●●●●●
18000-23	23	●●●●●●●
18000-26	26	●○●●●●●
18000-30	30	●○●●●●●
18000-36	36	●



Coltello scimitarra  
Butcher's knife  
Blockmesser  
Couteau à découper  
Cuchillo de carnicero

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18005-22	22	●●●●●●●
18005-27	27	●●●●●●●
18005-32	32	●●●●●●●



Coltello francese  
Butcher's knife  
Schlachtsmesser  
Couteau à découper  
Cuchillo carnicero francés

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18002-18	18	●●●●●
18002-20	20	●●●●●
18002-22	22	●●●●●
18002-26	26	●●●●●●
18002-30	30	●●●●●●
18002-36	36	●●●●●●



Coltello affettare  
Slicer knife  
Wurstmesser  
Couteau à jambon  
Cuchillo para filetear

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18006-20	20	●●●●●●●
18006-25	25	●●●●●●●
18006-30	30	●●●●●●●
18006-36	36	●



Coltello affettare, dentato  
Slicer knife, wavy blade  
Wurstmesser mit Wellenschliff  
Couteau à jambon ondulé  
Cuchillo para filetear, dentado

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18007-25	25	●
18007-30	30	●●●
18007-36	36	●



Coltello cucina  
Cook's knife  
Kochmesser  
Couteau cuisine  
Cuchillo cocina

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18008-20	20	●
18008-26	26	●●●
18008-30	30	●●●●●●
18008-36	36	●●●



Cottello prosciutto  
Ham knife  
Schinkenmesser  
Trancheur à rôti  
Cuchillo para jamón

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18009-25	25	●○●●●●●●
18009-30	30	●○●●●●●
18009-36	36	●



Cottello salmone  
Salmon knife  
Lachsmesser  
Couteau à saumon  
Cuchillo salmón

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18011-32	32	●



Cottello prosciutto, alveolato  
Ham knife, dimpled ground  
Schinkenmesser mit Kullenschliff  
Couteau à rôti alvéolé  
Cuchillo jamón con alvéolos

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18010-25	25	●
18010-30	30	●●
18010-36	36	●



Cottello salmone, alveolato  
Salmon knife, dimpled ground  
Lachsmesser mit Kullenschliff  
Couteau à saumon alvéolé  
Cuchillo salmón con alvéolos

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18012-32	32	●●



Cottello salati/Formaggio  
Cheese slicer  
Universalmesser  
Couteau universel  
Cuchillo universal/quesos

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18013-30	30	●○
18013-36	36	●○



Cottello per filettare  
Filleting knife  
Filiermesser  
Filet de sole  
Cuchillo para filetear

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18015-18	18	●●●●●
18015-22	22	●●●●
18015-27	27	●●



Cottello disosso  
Boning knife  
Ausbeinmesser  
Couteau à désosser  
Cuchillo para deshuesar

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18016-14	14	●●●●
18016-16	16	●○●●●●



Cottello disosso emilia  
Boning knife  
Ausbeinmesser  
Couteau à désosser  
Cuchillo para deshuesar

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18017-14	14	●
18017-16	16	●●●●
18017-18	18	●



Cottello scannapolli  
Poultry sticking knife  
Geflügelschlachtmesser  
Couteau à volaille  
Cuchillo para deshuesar

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18018-11	11	●●●



Cottello scannare  
Sticking knife  
Stechmesser  
Couteau à saigner  
Cuchillo para destrozor

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18019-12	12	●●
18019-14	14	●
18019-16	16	●●
18019-18	18	●●
18019-20	20	●●

## COLTELLERIA KNIVES



Coltello surgelati a doppia lama seghettata  
Froozen food, two serrated edges  
Tiefkühltruhenmesser, Gezahnter Schliff  
Couteau dentelé pour produits surgelés  
Cuchillo para congelados, hoja doble, dentada

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18020-23	23	●●●●



Coltello surgelati lama seghettata speciale  
Froozen food special serrated blade  
Tiefkühltruhenmesser, Gezahnter Schliff  
Couteau dentelé pour produits surgelés  
Cuchillo para congelados, dentado especial

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18021-18	18	●●●●



Coltello bistecca  
Steak knife  
Steakmesser  
Couteau à steak  
Cuchillo para steak

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18022-12	12	●



Coltello tavola, mezzo dentato  
Table knife, half-waved  
Allzweckmesser  
Couteau universel  
Cuchillo mesa, medio dentado

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18023-11	11	●



Spelucchino  
Paring knife  
Spickmesser  
Couteau d'office  
Cuchillo mondador

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18024-08	8	●○●●●●●●
18024-11	11	●○●●●●●●



Spelucchino  
Bent paring knife  
Tourniermesser  
Bec d'oiseau  
Cuchillo verdura

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18026-07	7	●●●●●



Coltello pasticceria  
Baker's knife  
Bächrmesser  
Couteau de pâtissier  
Cuchillo para pastelería

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18029-30	30	●○
18029-36	36	●○ seghettato - wavy



Coltello pane  
Bread knife  
Brotmesser  
Couteau à pain  
Cuchillo para pan

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18028-21	21	●○



Coltello pane  
Bread knife  
Brotmesser  
Couteau à pain  
Cuchillo para pan

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18028-25	25	●○●●
18028-30	30	●○●●●
18028-36	36	●○



Coltello dolce  
Cake knife  
Bächrmesser  
Couteau de pâtissier  
Cuchillo para pastelería

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18030-26	26	●○
18030-31	31	●○
18030-36	36	●○

# PEZZI SPECIALI P

## SPECIAL ITEMS


N

Coltello universale, seghettato  
 Universal knife, wavy edge  
 Universalmesser mit Wellenschliff  
 Couteau universel, lame dentelée  
 Cuchillo universal serrado

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18029-25	25	●○


N

Falcetta cinese  
 Slicer, chinese style  
 Kochmesser, chinesische Form  
 Couteau de cuisine, style chinois  
 Cuchillo cocina, estilo chino

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18221-17	17	●●●●●●●●
18221-19	19	●●●●●●●●
18221-21	21	●●●●●●●●



Falcetta macellaio  
 Meat cleaver  
 Hackmesser  
 Couperet  
 Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18220-18	18	0,55	●●●●



Falcetta macellaio  
 Meat cleaver  
 Hackmesser  
 Couperet  
 Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18220-20	20	1,1	●●●●
18220-22	22	1,3	●●●●



Falcetta macellaio  
 Meat cleaver  
 Hackmesser  
 Couperet  
 Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18220-26	26	1,3	●●●●



Mezzo colpo  
 Bone splitter  
 Kochschlagmesser  
 Couteau de cuisine lourd  
 Cuchillo cocina pesado

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18224-28	28	0,75	●●●●



Colpo  
Bone splitter  
Kochschlagmesser  
Couteau de cuisine lourd  
Cuchillo cocina pesado

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18225-28	28	1	●●



Grana  
Parmesan knife  
Parmesanmesser  
Couteau à Parmesan  
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18205-10	10



Grana  
Parmesan knife  
Parmesanmesser  
Couteau à Parmesan  
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18205-12	12



Coltello segnaforme  
Cheese knife  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18206-09	9



Coltello lancia "Milano"  
Cheese knife  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18207-15	15



Coltello apriostriche  
Oyster knife  
Austernmesser  
Couteau à huîtres  
Cuchillo ostras

art.	dim. cm.
18209-06	15



Coltello formaggio  
Cheese knife  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo queso

art.	dim. cm.
18201-36	36



Coltello verdure  
Vegetables knife  
Gemusemesser  
Couteau à crudités  
Cuchillo verduras

art.	dim. cm.
18222-18	18

Santoku è un coltello di origine giapponese tra il trinciante (coltello da cuoco) ed il coltello da verdure. La parola Santoku significa "tre virtù", infatti si adatta benissimo a tre tipi di alimenti da tagliare: carne, pesce e verdure, questa caratteristica lo rende in assoluto il coltello più universale in cucina. Le speciali scanalature e la dentellatura sottile sul retro della lama conferiscono al coltello una perfetta e più lunga tenuta di filo ed un'ottima ventilazione durante il taglio. La lama può essere riaffilata normalmente mantenendo le caratteristiche conferite dalle scanalature.

*The Santoku knife is a general-purpose kitchen knife originating in Japan. The word santoku loosely translates as 'three virtues' or 'three uses', a reference to the three cutting tasks the knife performs well: slicing, dicing, and mincing. The special grooves and slim serration on the back side of blade make this knife very sharp and easy to cut and allow good ventilation while slicing (non-stick). The knife can be sharpened on both sides, retaining serration and more efficient long lasting sharpness.*





Cannula disosso prosciutti  
Ham boner  
Schinkenauslöser  
Gouge à jambons  
Cuchillo deshuesar jamón

art.	dim. cm.
48021-21	21



Coltello formaggio  
Cheese knife  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18203-26	26



Coltello gastronomia  
Baking pan knife  
Winkelmesser  
Couteau à gastronomie  
Cuchillo gastronomía

art.	dim. cm.
18215-13	13,5



Coltello gastronomia  
Baking pan knife  
Winkelmesser  
Couteau à gastronomie  
Cuchillo gastronomía

art.	dim. cm.
18215-21	21,5



Coltello lasagne  
Lasagne knife  
Lasagnemesser  
Couteau à lasagne  
Cuchillo para lasagna

art.	dim. cm.
18216-22	22



Coltello torta  
Pie knife  
Tortmesser  
Couteau à gâteau  
Cuchillo para tartas

art.	dim. cm.
18514-18	18



Mezzaluna  
Mincing knife  
Wiegemesser  
Hachoir  
Media luna

art.	dim. cm.
48017-14	14
48017-25	26



Mezzaluna, lama doppia  
Double blade mincing knife  
Wiegemesser, Doppel-Klinge  
Hachoir double lame  
Media luna, doble

art.	dim. cm.
48215-14	14
48215-30	30



Coltello bistecca, manico PP  
Steak knife, PP handle  
Steakmesser, PP-Heft  
Couteau à steak, manche PP  
Cuchillo para steak, mango PP

art.	dim. cm.	u. pack
18217-12	12	6



Coltello bistecca/pizza  
Steak/pizza knife  
Steak-/Pizzamesser  
Couteau à steak/pizza  
Cuchillo para steak/pizza

art.	dim. cm.	u. pack
18218-12	12	6

## COLTELLERIA KNIVES



Forchettone  
Meat fork  
Fleischgabel  
Fourchette diapason  
Tenedor para carne

art. dim. cm. colori disponibili / colors available  
18226-17 17 ●○●●●●●



Affilatoio diamantato  
Diamond stone sharpener  
Profi-Schleifgerät mit diamantenstein  
Aiguiseur, pierre diamant  
Afilador piedra diamante

art.  
48286-09



Acciaino  
Sharpening steel  
Wetzstahl  
Fusil à affûter  
Afilador

art. dim. cm. colori disponibili / colors available  
18235-26 26 ●  
18235-30 30 ●○●●●●●



Acciaino ovale  
Oval sharpening steel  
Wetzstahl, oval  
Fusil à affûter, ovale  
Afilador ovalado

art. dim. cm.  
18236-30 30



Acciaino diamantato  
Diamond sharpening steel  
Diamant-Wetzstahl  
Fusil à affûter, diamant  
Afilador adiamantado

art. dim. cm.  
18237-26 26



Pietra per affilare  
Sharpening stone  
Abziehstein  
Pierre à aiguiser  
Piedra para afilar

art. dim. cm. h. grit  
18251-01 21x7 3 1000/240



Pietra per affilare  
Sharpening stone  
Abziehstein  
Pierre à aiguiser  
Piedra para afilar

art. dim. cm. h. grit  
18251-02 21x7 3 1000/600

## AFFILATURA

Acciaino e pietra per affilare, due utensili indispensabili per la buona manutenzione dei coltelli. Per ottenere una corretta affilatura, occorre mantenere un angolo costante di 15-20 gradi tra la lama e il mezzo affilante durante l'operazione.

## ACCIAINO

L'acciaino serve a correggere e mantenere l'affilatura dei coltelli. Esso riallinea le molecole che compongono il bordo tagliente, che sono state spostate dagli urti continui, "ripristinando" l'affilatura. L'acciaino tradizionale è di forma tonda, molti chefs usano però un acciaio ovale in quanto la forma più larga permette un movimento di affilatura più ampio ed efficiente. L'acciaino diamantato è invece particolarmente efficace per riaffilare coltelli a lama liscia e può ripristinare un filo di un buon coltello con 6 fino a max 10 movimenti.

## SHARPENING

Sharpening steel and stone, two indispensable utensils for the knives' good maintenance. To operate a correct sharpening a constant angle of 15°-20° must be kept between the blade and the sharpening utensils during the operation.

## SHARPENING STEEL

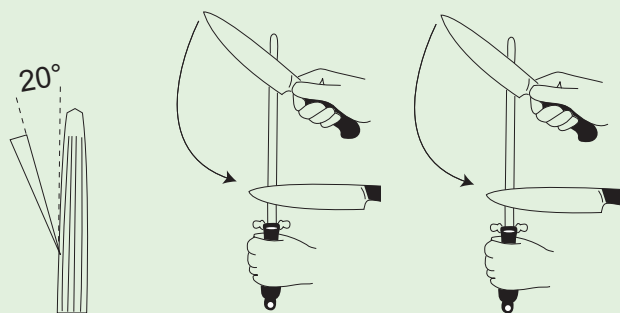
The sharpening steel is useful to correct and maintain the knives sharpening. It readjusts the molecules that are the basis of the cutting edge, that have been shifted by the usage. The traditional sharpening steel is round shaped, lots of chefs use anyway an oval shaped one, because the larger shape enables a wider and more efficient sharpening movement. The diamond sharpening steel is particularly indicated for knives with flat blade and can renew a good knife's edge with just 6 to a maximum of 10 movements.





**VALORI DI INCLINAZIONE**  
**INCLINATION VALUE**

Larghezza lama (l) Width (l)	Altezza inclinazione (h) Height of inclination (h)
2 cm	6 mm
4 cm	12 mm
6 cm	18 mm
8 cm	24 mm
10 cm	30 mm
12 cm	26 mm



**PIETRA ABRASIVA**

L'affilatura vera e propria si esegue con la pietra abrasiva, composta di solito da ossido di alluminio o da carburo di silicio e deve necessariamente essere immersa in acqua prima dell'utilizzo, per garantire la sua lubrificazione durante l'uso. Esistono differenti tipi di pietra, identificate da livelli di grana diversi (grossa, media, fine), da utilizzare in relazione allo stato della lama: una pietra con grana fine (1000 grit) si utilizzerà per perfezionare l'affilatura, la grana grossa (300 grit) per un coltello che abbia perduto completamente il filo.

**Procedimento di affilatura**

Posizionare la pietra abrasiva con il suo supporto in gomma antiscivolo sul piano di appoggio.

Scegliere l'angolo di affilatura (per i coltelli da cucina di uso comune 15-20°).

Applicare un movimento continuo, circolare o alternato alla lama sulla pietra, facendo attenzione a mantenere costante l'angolo di affilatura e a mantenere la lama sempre a contatto con la superficie della pietra.

**ABRASIVE STONE**

*The true sharpening is done using the abrasive stone, usually composed by aluminium oxide or by silicon carbide and must absolutely be rinsed in water before usage in order to guarantee its lubrication during work. There are several types of stone, identified by different grains (coarse, medium, fine) that have to be used according to the blade condition: a stone with fine grain (1000 grit) will be used to improve the sharpening, a coarse grain (300 grit) for a knife that has completely lost the cutting edge.*

**Sharpening procedure**

*Placing the abrasive stone with its no-sliding rubber support on the standing surface.*

*Choose the sharpening angle (for commonly used kitchen knives 15°-20°).*

*Move the stone on the blade with a continuous, circular or alternate movement, carefully maintaining the same sharpening angle and always keeping the blade in touch with the stone surface.*



Valigia cuoco, 15 pz.  
Chef's set, 15 pieces  
Kochkoffer, 15 Stk.  
Mallette de chef, 15 pièces  
Maleta del Chef, 15 piezas

18099-15:	comprendente/includes	dim. cm.
18000-26	cucina / cook's knife	26
18000-30	cucina / cook's knife	30
18002-18	francese / butcher's knife	18
18002-26	francese / butcher's knife	26
18009-30	prosciutto / ham knife	30
18016-16	disosso / boning knife	6
18024-11	spelucchino / paring knife	11
18026-07	spelucchino / paring knife	7
18028-30	pane / bread knife	30
18230-17	forchettone / chef's fork	17
18235-30	acciaino / sharpener	30
18519-26	spatola cuoco / cook's spatula	26
48280-28	scavino doppio / melon baller	mm 22-28
48280-34	pelapatate / potato peeler	
18276-00	forbice pizza / pizza scissors	

Valigia cuoco, 19 pz.  
Chef's set, 19 pcs  
Kochkoffer, 19 Stk.,  
Mallette de chef, 19 pcs  
Maleta del Chef, 19 piezas

18199-19:	comprendente/includes	dim. cm.
18100-24	cucina / cook's knife	24
18100-30	cucina / cook's knife	30
18112-30	salmone alveolato / salmon knife	30
18115-20	filettare / filleting knife	20
18116-14	disosso / boning knife	14
18125-10	spelucchino / paring knife	10
18126-07	spelucchino / bent paring knife	7
18128-30	pane / bread knife	30
18230-17	forchettone / chef's fork	17
18235-30	acciaino / sharpener	30
48280-28	scavino doppio / melon baller, double	mm 22-28
18276-00	forbice pizza / pizza scissors	
18255-00	affila coltelli / knife sharpener	
48280-25	levatorsoli / apple corer	
48280-44	coltello decorare / decorating knife	
48280-34	pelapatate / potato peeler	
48280-02	apribottiglie / can opener	
48280-27	scavino ovale / oval melon baller	
48280-92	decora limoni / lemon stripper	

COLTELLERIA KNIVES



Rotolo portacoltelli, vuoto  
Knife roll-bag, empty  
Rolltasche, leer  
Rouleau à couteaux, vide  
Bolsa porta cuchillos, vacía

art.  
18190-AA

Rotolo portacoltelli, 9 pz. forgiati  
Knife roll-bag, 9 pieces forged  
Rolltasche, 9-teilig  
Rouleau à couteaux, 9 pièces  
Bolsa porta cuchillos, 9 piezas

art.  
18190-09

Barra magnetica  
Magnetic knife rack  
Magnet-Messerhalter  
Porte-couteaux magnetique  
Barra magnética portas cuchillos

art.	l. cm.
48032-30	30
48032-45	45
48032-60	60

Comprendente/Includes:  
cucina/cook's knife cm 24 - affettatore/slicer cm 25 - prosciutto/ham knife cm 26 - disosso/boning knife cm 14 - spelucchino/paring knife cm 9 - pane/ bread knife cm 24 - forchettone/chef's fork - acciaino/sharpener - forbice cucina/kitchen scissors.



Ceppo porta coltelli, inox  
Knife block, stainless steel  
Messerblock, Edelstahl Rostfrei  
Bloc à couteaux, inox  
Bloc porta cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h. cm.
49875-06	26x14	33

Ceppo porta coltelli, silicone  
Knife block, silicone  
Messerblock, Silikon  
Bloc à couteaux, silicone  
Bloc porta cuchillos, silicona

art.	ø cm.	h.
18191-22	10,5	22,5

Ceppo porta coltelli legno, set 9 pz  
Wood knife block, 9 pcs set  
Holz-Messerblock, 9-tlg.  
Bloc à couteaux en bois, set 9 pièces  
Bloc porta cuchillos de madera, 9 piezas

art.
18192-09

Comprendente/Includes:  
cucina/cook's knife cm 20 - affettatore/slicer cm 20 - spelucchino/paring knife cm 9 - pane/ bread knife cm 20 - forchettone/chef's fork - acciaino/sharpener - forbice cucina/kitchen scissors - francese/butcher's knife cm 16 - cuoco/paring knife cm 7.



48040-AA



Porta coltelli, inox  
Knife rack, s/s  
Messeraufhänger, Edelstahl Rostfrei  
Support à couteaux, inox  
Porta cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h.
48040-00	30,5x6,6	30,5
48040-AA	30,5x6,6	

Porta coltelli, inox  
Knife rack, s/s  
Messeraufhänger, Edelstahl Rostfrei  
Support à couteaux, inox  
Porta cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h.
48040-10	30,5x6,6	35,6
48040-AA	30,5x6,6	

Porta coltelli, inox  
Knife rack, stainless steel  
Messeraufhänger, Edelstahl Rostfrei  
Support à couteaux, inox  
Porta cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h.
48039-06	15,2x6,6	30,5