



COLTELLI E CEPPI

La tradizione vola più in alto.

KNIVES AND KNIVES BLOCKS - Tradition flies higher.
COUTEAUX ET BLOCS - La tradition gagne de l'altitude.
MESSER UND MESSER-BLÖCKE - Die Tradition fliegt höher.



Coltelli e Ceppi

Ci sono cose che non hai immaginato prima. Scoprire che ogni materia prima ha più sapore di quanto potessi credere. Ha un profumo più intenso di come lo hai percepito. Ha colori inaspettati. E tutto questo grazie a lame capaci di esaltare tutte le proprietà organolettiche dei tuoi cibi. Grazie alla tradizione che evolve l'innovazione e ti porta in una nuova dimensione del gusto.

È il momento di dare un taglio al passato.

There are things you never even imagined. Discovering that each raw material has more flavor than you can believe. It has a more intense scent than you imagined. It has unexpected colors. And all of this thanks to blades capable of a perfect cut, able to enhance your food. Thanks to the tradition that evolves innovation and transports you into a new dimension of taste.

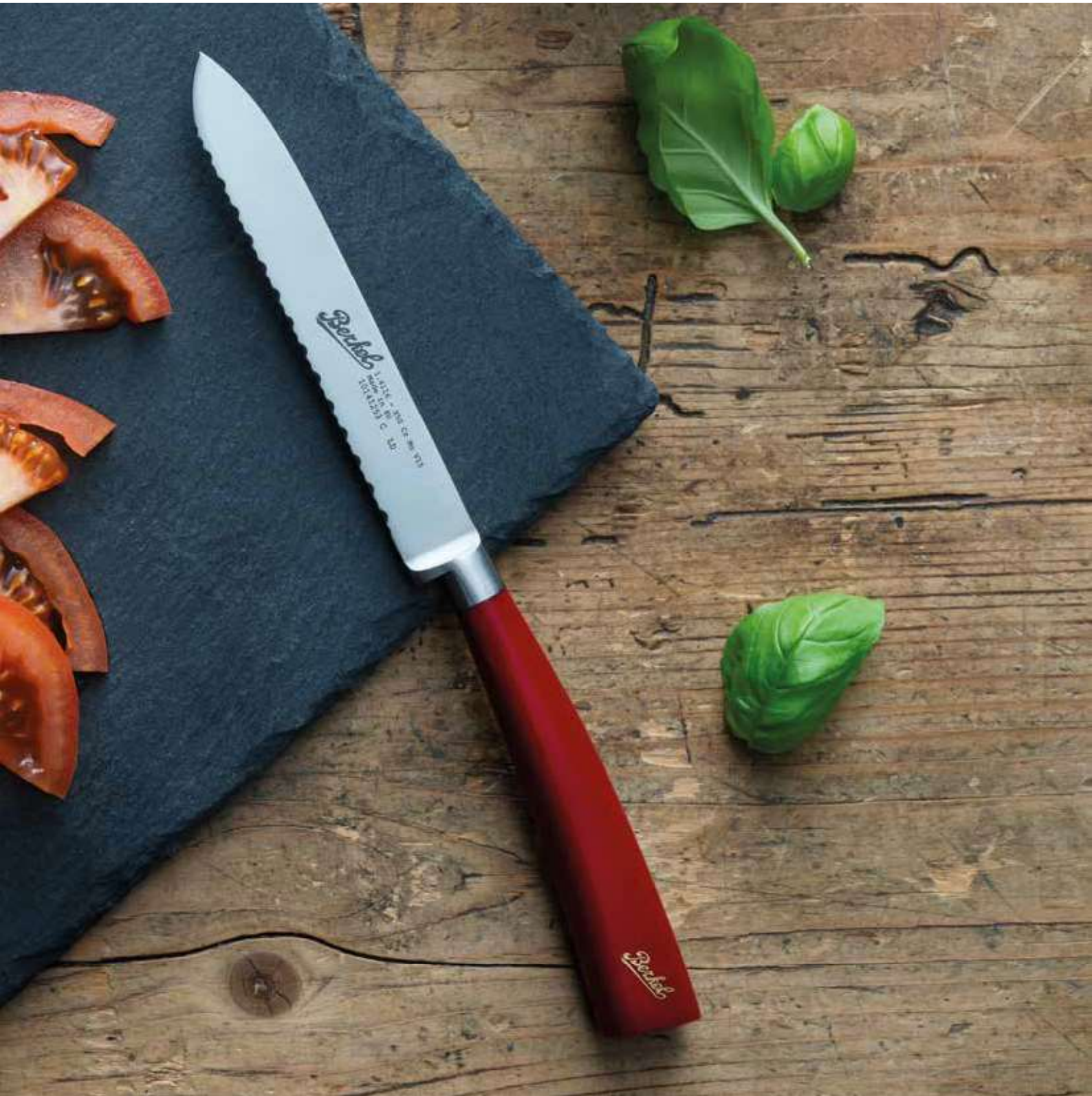
It's time to cut the past.

Il y a des choses que vous n'avez jamais imaginées. Découvrir que chaque matière première a plus de saveur que ce que vous imaginiez. Qu'elle a un parfum plus intense encore que ce que vous aviez perçu. Qu'elle a des couleurs inattendues. et tout cela grâce à des lames capables de réaliser une découpe parfaite, capable d'exalter vos aliments. Grâce à la tradition qui fait évoluer l'innovation et vous conduit dans une nouvelle dimension du goût.

Il est temps de découper le passé.

Es gibt Dinge, die Sie sich nicht einmal vorstellen können. Die Entdeckung, dass jeder Rohstoff mehr Geschmack hat, als Sie glauben konnten. Sie riecht intensiver, als Sie es wahrgenommen haben. Sie hat unerwartete Farben. Und das alles dank der Klängen, die einen perfekten Schnitt ermöglichen und Ihre Speisen veredeln. Dank der Tradition, die Innovation hervorbringt und Sie in eine neue Dimension des Geschmacks führt.

Es ist an der Zeit, mit der Vergangenheit zu brechen.





Teknica

La tradizione artigianale incontra l'innovazione,
per offrirti performance uniche.

Traditional craftsmanship meets innovation,
to offer you unique performances.

La tradition de l'artisanat rencontre l'innovation,
pour vous offrir des performances uniques.

Traditionelle Handwerkskunst trifft auf Innovation,
um Ihnen eine einzigartige Leistung zu bieten.

Coltello Prosciutto 28 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



Coltello Filetto 24 cm

Fillet Knife | Couteau Tranchelard | Fillettier-Messer



Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



Coltello Cucina 22 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Sfilettare 19 cm

Filleting knife | Couteau Tranchelard | Fillettier-Messer



Coltello Santoku 17 cm

Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer



Coltello Disosso 16 cm

Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer



Coltello Cucina 15 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



SET CHEF

4 PEZZI | 4 PIECES | 4 PIÈCES | 4 STÜCK

Coltello Prosciutto 28 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Santoku 17 cm

Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer



SET PROSCIUTTO

3 PEZZI | 3 PIECES | 3 PIÈCES | 3 STÜCK

Coltello Prosciutto 28 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



Coltello Disosso 16 cm

Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer



Teknica



Elegance

Raffinatezza ed eleganza disegnano
la forma più contemporanea di coltelli.

Refinement and elegance design
the most contemporary shape of knives.

Le raffinement et l'élégance dessinent
la forme de couteaux la plus contemporaine.

Raffinesse und Eleganz prägen
die modernste Form von Messern.



Coltello Prosciutto 26 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



Coltello Salato 26 cm

Salami slicing knife | Couteau à Charcuterie | Salami/Käse-Messer



Coltello Salmone 26 cm

Salmon Knife | Couteau à Saumon | Lachs-Messer



Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



Coltello Arrosto 22 cm

Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



Coltello Filetto 21 cm

Fillet Knife | Couteau Tranchelard | Fillettier-Messer



Coltello Cucina 20 cm

Chefs Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Acciaino 20 cm

Sharpening Steel | Fusil à Aiguiser | Schärfer



Forchettone 18 cm

Carving Fork | Fourchette à Viande | Tranchier-Gabel



Coltello Santoku 18 cm

Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer



Coltello Cucina 16 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Disosso 16 cm

Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer



Coltello Multiuso 12 cm

Utility Knife | Couteau Universel | Gebrauchs-Messer



Coltello Bistecca 11 cm

Steak Knife | Couteau à Steak | Steak-Messer



Coltello Spelucchino 11 cm

Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer



Coltello Spelucchino curvo 7 cm

Curved Paring Knife | Couteau à Légumes bec d'oiseau | Schäl-Messer gekrümmt



SET BISTECCA

6 PEZZI | 6 PIECES | 6 PIÈCES | 6 STÜCK

Coltello Bistecca 11 cm

Steak Knife | Couteau à Steak | Steak-Messer



SET CHEF

5 PEZZI | 5 PIECES | 5 PIÈCES | 5 STÜCK

Coltello Prosciutto 26 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



Coltello Arrosto 22 cm

Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Multiuso 12 cm

Utility Knife | Couteau Universel | Gebrauchs-Messer



Elegance



SET PROSCIUTTO

3 PEZZI | 3 PIECES | 3 PIÈCES | 3 STÜCK

Coltello Prosciutto 26 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



Coltello Disosso 16 cm

Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer



SET ARROSTO

3 PEZZI | 3 PIECES | 3 PIÈCES | 3 STÜCK

Coltello Arrosto 22 cm

Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



Forchettone 18 cm

Carving Fork | Fourchette à Viande | Tranchier-Gabel



Acciaino 20 cm

Sharpening Steel | Fusil à Aiguiser | Schärfer



SET CHEF

3 PEZZI | 3 PIECES | 3 PIÈCES | 3 STÜCK

Coltello Arrosto 22 cm

Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Spelucchino 11 cm

Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer



Adhoc



Ad hoc per qualsiasi cucina, ad hoc
per uno stile classico e senza tempo.

Ad hoc for any kitchen, ad hoc
for a classic and timeless style.

Ad hoc pour toutes les cuisines, ad hoc
pour un style classique et intemporel.

„Ad hoc“ für jede Küche, „ad hoc“
für einen klassischen und zeitlosen Stil.

Coltello Prosciutto 26 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



Coltello Pane 22 cm

Couteau à pain | Brot-Messer | Brotmesser



Coltello Arrosto 22 cm

Couteau à Rôti | Tranchier-Messer | Bratenmesser



Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Acciaino 20 cm

Sharpening Steel | Fusil à Aiguiser | Schärfer



Coltello Sfilettare 18 cm

Filleting knife | Couteau Tranchelard | Fillettier-Messer



Coltello Santoku 18 cm

Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer



Coltello Cucina 16 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Disosso 16 cm

Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer



Coltello Multiuso 12 cm

Utility Knife | Couteau Universel | Gebrauchs-Messer



Coltello Spelucchino 11 cm

Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer



Coltello Spelucchino 8 cm

Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer



Coltello Bistecca lama liscia 11 cm

Steak Knife plain blade | Couteau à Steak lame lisse | Steak-Messer



Coltello Bistecca lama seghettata 11 cm

Steak Knife serrated blade | Couteau à Steak lame dentelée | Steak-Messer gezahnt



SET BISTECCA LAMA SEGHETTATA 6 PEZZI | 6 PIECES | 6 PIÈCES | 6 STÜCK

Coltello Bistecca lama seghettata 11 cm

Steak Knife serrated
blade
Couteau à Steak
lame dentelée
Steak-Messer gezahnt



SET BISTECCA LAMA LISCIA 6 PEZZI | 6 PIECES | 6 PIÈCES | 6 STÜCK

Coltello Bistecca lama liscia 11 cm

Steak Knife plain
blade
Couteau à Steak
lame lisse
Steak-Messer



SET CHEF

5 PEZZI | 5 PIECES | 5 PIÈCES | 5 STÜCK

Coltello Prosciutto 26 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



Coltello Arrosto 22 cm

Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Multiuso 12 cm

Utility Knife | Couteau Universel | Gebrauchs-Messer



Color



Color, l'accessorio ideale per aggiungere una nota di colore a tavola

Color, the ideal accessory to add a splash of color to the table.

Color, l'accessoire idéal pour ajouter une touche de couleur à la table

Color, das ideale Zubehör, um einen Farbtupfer am Tisch zu setzen

SET BISTECCA LAMA LISCIA
4 PEZZI | 4 PIECES | 4 PIÈCES | 4 STÜCK

Coltello Bistecca lama liscia
11 cm
Steak Knife plain blade
Couteau à Steak lame lisse
Steak-Messer



Nero | Black | Noir | Schwarz



Grigio | Grey | Gris | Grau



Rosso | Red | Rouge | Rot



Verde | Green | Vert | Grün



Blu Petrolio | Petroleum Blue |
Bleu Pétrole | Erdöl Blau



Crema | Cream | Crème | Creme