

LINEA ERGOGRIP (MANICO BLU)

La linea ERGOGRIP è formata da coltelli da macellaio igienicamente perfetti per l'impiego professionale. Massima qualità per lavorare senza fatica, nessun compromesso nel taglio e nell'ergonomia.

COLTELLO SCANNARE

Lungh. lama (cm.): 15	Cod.: 8200615
Lungh. lama (cm.): 18	Cod.: 8200618
Lungh. lama (cm.): 21	Cod.: 8200621



COLTELLO SCANNARE a PUNTA

Lungh. lama (cm.): 13	Cod.: 8200713
Lungh. lama (cm.): 15	Cod.: 8200715
Lungh. lama (cm.): 18	Cod.: 8200718
Lungh. lama (cm.): 21	Cod.: 8200721



COLTELLO DISOSSO LARGO

Lungh. lama (cm.): 13	Cod.: 8225913
Lungh. lama (cm.): 15	Cod.: 8225915
Lungh. lama (cm.): 18	Cod.: 8225918



COLTELLO DISOSSO STRETTO

Lungh. lama (cm.): 13	Cod.: 8236813
Lungh. lama (cm.): 15	Cod.: 8236815
Lungh. lama (cm.): 18	Cod.: 8236818
Lungh. lama (cm.): 21	Cod.: 8236821



COLTELLO DISOSSO FLESSIBILE

Lungh. lama (cm.): 13	Cod.: 8298013
Lungh. lama (cm.): 15	Cod.: 8298015
Lungh. lama (cm.): 18	Cod.: 8298018



COLTELLO DISOSSO RIGIDO

Lungh. lama (cm.): 13	Cod.: 8299013
Lungh. lama (cm.): 15	Cod.: 8299015



COLTELLO FRANCESE

Lungh. lama (cm.): 15	Cod.: 8234815
Lungh. lama (cm.): 18	Cod.: 8234818
Lungh. lama (cm.): 21	Cod.: 8234821
Lungh. lama (cm.): 23	Cod.: 8234823
Lungh. lama (cm.): 26	Cod.: 8234826
Lungh. lama (cm.): 30	Cod.: 8234830





Manico disponibile nelle seguenti colorazioni:



COLTELLO DISSOSSO LAMA CURVA FLESSIBILE

Lungh. lama (cm.): 13
Lungh. lama (cm.): 15

Cod.: **8298113**
Cod.: **8298115**

COLTELLO DISSOSSO LAMA CURVA SEMI-FLESSIBILE

Lungh. lama (cm.): 13
Lungh. lama (cm.): 15

Cod.: **8298213**
Cod.: **8298215**

COLTELLO DISSOSSO RIGIDO

Lungh. lama (cm.): 13
Lungh. lama (cm.): 15

Cod.: **8299113**
Cod.: **8299115**

COLTELLO SEZIONARE

Lungh. lama (cm.): 21
Lungh. lama (cm.): 26

Cod.: **8242521**
Cod.: **8242526**



COLTELLO SEZIONARE CON ALVEOLI

Lungh. lama (cm.): 21
Lungh. lama (cm.): 26

Cod.: **8242521K**
Cod.: **8242526K**

SCIMITARRA

Lungh. lama (cm.): 18
Lungh. lama (cm.): 21
Lungh. lama (cm.): 23
Lungh. lama (cm.): 26
Lungh. lama (cm.): 30

Cod.: **8238518**
Cod.: **8238521**
Cod.: **8238523**
Cod.: **8238526**
Cod.: **8238530**



SCIMITARRA STRETTA

Lungh. lama (cm.): 13
Lungh. lama (cm.): 15
Lungh. lama (cm.): 18
Lungh. lama (cm.): 21

Cod.: **8236913**
Cod.: **8236915**
Cod.: **8236918**
Cod.: **8236921**

SCIMITARRA STRETTA

Lungh. lama (cm.): 18
Lungh. lama (cm.): 21

Cod.: **8237518**
Cod.: **8237521**



COLTELLO MACELLAIO USA

Lungh. lama (cm.): 26
Lungh. lama (cm.): 30

Cod.: **8225326**
Cod.: **8225330**





COLTELLO SCUOIARE

Lungh. lama (cm.): 15
Lungh. lama (cm.): 18

Cod.: **8226415**
Cod.: **8226418**

COLTELLO PESCE SEMIFLESSIBILE

Lungh. lama (cm.): 15
Lungh. lama (cm.): 18
Lungh. lama (cm.): 21

Cod.: **8241715**
Cod.: **8241718**
Cod.: **8241721**



COLTELLO PESCE

Lungh. lama (cm.): 10

Cod.: **8242010**

PUGNALE

Lungh. lama (cm.): 21

Cod.: **8235721**



SGORBIA

Lungh. lama (cm.): 23

Cod.: **8216119**

COLTELLO MEZZO COLPO

Lungh. lama (cm.): 22

Cod.: **8264122**



COLTELLO COLPO

Lungh. lama (cm.): 28

Cod.: **8264228**

COLTELLO da BANCO

Lungh. lama (cm.): 30
Lungh. lama (cm.): 34
Lungh. lama (cm.): 36

Cod.: **8264330**
Cod.: **8264334**
Cod.: **8264336**



COLTELLO FRANCESE

Lungh. lama (cm.): 36

Cod.: **8264436**

Linea DICK SUPERIOR

COLTELLO ARROSTO/PROSCIUTTO a PUNTA

Lungh. lama (cm.): 23

Cod.: **8103523**



COLTELLO PROSCIUTTO SEGHETTATO

Lungh. lama (cm.): 28

Cod.: **8103428**

**COLTELLO PROSCIUTTO PUNTA TONDA
PARZIALMENTE SEGHETTATO**

Lungh. lama (cm.): 26

Cod.: **8103626**

Lungh. lama (cm.): 30

Cod.: **8103630**



**COLTELLO PROSCIUTTO PUNTA TONDA
SEGHETTATO**

Lungh. lama (cm.): 30

Cod.: **8103730**

COLTELLO SALMONE

Lungh. lama (cm.): 32

Cod.: **8115032**



COLTELLO SALMONE con ALVEOLI

Lungh. lama (cm.): 30

Cod.: **8115032K**

COLTELLO PASTICCERE

Lungh. lama (cm.): 26

Cod.: **8115126**



COLTELLO UNIVERSALE ONDULATO

Lungh. lama (cm.): 26

Cod.: **8806100**

COLTELLO per SURGELATI

Lungh. lama (cm.): 23

Cod.: **8102823**



Linea DICK PRO-DYNAMIC



**COLTELLO PROSCIUTTO PARZIALMENTE
SEGHETTATO**

Lungh. lama (cm.): 26
Lungh. lama (cm.): 30

Cod.: **8503626**
Cod.: **8503630**

COLTELLO PANE SEGHETTATO

Lungh. lama (cm.): 30 Cod.: **8503730**



COLTELLO PROSCIUTTO SEGHETTATO

Lungh. lama (cm.): 28

Cod.: **8503428**

**COLTELLO PROSCIUTTO PARZIALMENTE
SEGHETTATO**

Lungh. lama (cm.): 23 Cod.: **8503523**



COLTELLO PROSCIUTTO con ALVEOLI

Lungh. lama (cm.): 26

Cod.: **8503826**



COLTELLO SALMONE/PROSCIUTTO con ALVEOLI

Lungh. lama (cm.): 30 Cod.: **8503830**



COLTELLO UNIVERSALE SEGHETTATO

Lungh. lama (cm.): 26

Cod.: **8515126**

MANNAIA (MANICO 17cm.)

Lungh. lama (cm.): 18 – 0,9kg.
Lungh. lama (cm.): 23 – 1,5kg.

Cod.: **9310018**
Cod.: **9202323**





MANNAIA (MANICO 25cm.)

Lungh. lama (cm.): 20 – 1,5kg.
Lungh. lama (cm.): 23 – 1,7kg.
Lungh. lama (cm.): 25 – 1,9kg.

Cod.: **9202220**
Cod.: **9202223**
Cod.: **9202225**

COLTELLO LAMA LUNGA per KEBAB

Lungh. lama (cm.): 44 Cod.: **8215244**



ACCIAINI LINEA DICKORON

La linea DICKORON è formata da acciaini concepiti per uno specifico campo di applicazione. Le più moderne tecnologie di produzione garantiscono una lunga durata ed uno spreco minimo. I manici speciali offrono una presa sicura.

ACCIAINO DICKORON TAGLIO ZAFFIRO

Lungh. lama (cm.): 30 – sez. lama tonda Cod.: **7598130**
Lungh. lama (cm.): 30 – sez. lama ovale Cod.: **7598330**



ACCIAINO COMBI 2 LATI TAGLIO ZAFFIRO e 2 LATI TAGLIO LUCIDO

Lungh. lama (cm.): 30 – sez. lama quadra Cod.: **7598230**

ACCIAINO FINECUT TAGLIO FINE

Lungh. lama (cm.): 25 – sez. lama ovale Cod.: **7588325**
Lungh. lama (cm.): 30 – sez. lama tonda Cod.: **7657130**
Lungh. lama (cm.): 30 – sez. lama ovale Cod.: **7657330**



ACCIAINO TAGLIO STANDARD

Lungh. lama (cm.): 30 – sez. lama tonda Cod.: **7655130**
Lungh. lama (cm.): 30 – sez. lama ovale Cod.: **7655330**

ACCIAINO TAGLIO STANDARD

Offre un effetto affilatura con una pressione decisa e un effetto levigatura con una pressione leggera.

Lungh. lama (cm.): 28 – sez. lama ovale Cod.: **7650428**

