



# DUE BUOI

Catalogo Coltelleria n.19

Validità dal 1° Giugno 2011

Cutlery Catalogue n.19

**COLTELLERIA PROFESSIONALE**





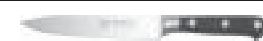

Benifernesser



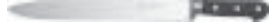


Professional knives

Cuchilleria paracarnicems

Couteaux professionnelles



Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>COLTELLERIA PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX FORGIATO MANICO PLASTICA POM. PROFESSIONAL STAINLESS-STEEL KNIVES WITH POM PLASTIC HANDLES</b>					
111 800 1088	<b>Colt. verdura curvo DB POM.</b> Vegetable utility knife	0,070	800/VC	8	6	
111 800 1089	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 1090	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 800 1099	<b>Spelucchino DB POM.</b> Paring knife	0,070	800/SP	8	6	
111 800 1100	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 1101	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 800 1095	<b>Spelucchino DB POM.</b> Paring knife	0,070	800/SP	5	6	
111 800 1096	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 1097	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 800 0008	<b>Colt. verdura DB POM. Santoku</b> Paring knife	0,070	800 San.	8	6	
111 800 0009	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 0010	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 800 1125	<b>Colt. pomodoro ondulato con denti DB POM.</b> Tomato knife wavy edge		800 P.O.	12	6	
111 800 1126	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 1127	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 800 1121	<b>Colt. trinciante DB POM.</b> Cook's knife	0,080	800	12	6	
111 800 1122	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 1123	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 800 1151	<b>Colt. trinciante DB POM.</b> Cook's knife	0,120	800	15	6	
111 800 1152	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 1153	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 800 1181	<b>Colt. da cucina DB POM.Santoku</b> Cook's knife	0,230	800 San	18	6	
111 800 1183	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 1182	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					

Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>COLTELLERIA PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX FORGIATO MANICO PLASTICA POM. PROFESSIONAL STAINLESS-STEEL KNIVES WITH POM PLASTIC HANDLES</b>					
111 800 1211	<b>Colt. trinciante DB POM.</b> Cook's knife	0,260	800	21	6	
111 800 1212	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 1213	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 800 1241	<b>Colt. trinciante DB POM.</b> Cook's knife	0,300	800	24	6	
111 800 1242	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 1243	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 800 1272	<b>Colt. trinciante DB POM.</b> Cook's knife	0,400	800	27	6	
111 800 1273	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 1274	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 800 1271	<b>Colt. trinciante DB POM. pesante</b> Cook's knife	0,500	800	27	6	
111 800 1275	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 1276	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 800 1301	<b>Colt. trinciante DB POM. Pesante</b> Cook's knife	0,560	800	30	6	
111 800 1302	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 1303	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 800 1331	<b>Colt. trinciante DB POM. pesante</b> Cook's knife	0,660	800	33	6	
111 800 1332	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 1333	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 610 1301	<b>Colt. trinciante DB POM</b> Cook's knife	0,220	8810	30	6	
111 810 1302	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 810 1303	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 880 9301	<b>Colt. pesce DB POM.</b> Fish knife	0,220	8809	30	6	
111 880 9302	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 880 9303	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 880 8260	<b>Coltello Pasta 8806/26</b> Fish knife	0,400	8806	26	6	
111 880 8262	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 880 8203	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					

**COLTELLERIA PROFESSIONALE**








Benifernesser









Professional knives

Cuchilleria paracarnicems







Couteaux professionnelles



Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>COLTELLERIA PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX FORGIATO MANICO PLASTICA POM. PROFESSIONAL STAINLESS-STEEL KNIVES WITH POM PLASTIC HANDLES</b>					
111 811 1301	<b>Colt. Salmone DB POM</b> Salmon knife	0,220	8811	30	6	
111811 1304	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111811 1303	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 800 1132	<b>Colt. disossare DB POM</b> Boning knife	0,110	800D	13	6	
111 800 1133	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 1134	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 800 1452	<b>Colt. disossare DB POM</b> Boning knife	0,180	800D	14,5	6	
111 800 1454	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 1455	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 800 1453	<b>Colt. disossare flessibile DB POM.</b> Boning knife	0,180	800D	14,5	6	
111 800 1456	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 800 1457	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 823 1000	<b>Set scavini DB POM.</b> Melon baller set	0,380	823	19x14x4,8	1	
111 812 1281	<b>Colt. pane DB POM.</b> Bread knife	0,260	8812	28	6	
111 812 1282	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 812 1283	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 813 1281	<b>Colt. prosciutto stretto DB POM</b> Narrow carving knife	0,190	8813bis	28	6	
111 813 1282	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 813 1283	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 814 1261	<b>Colt. arrosto DB POM.</b> Carving knife, plastic handle	0,270	8814	26	6	
111 814 1262	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 814 1263	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
113 713 1104	<b>Coltello bistecca DB POM.</b> Steak knife, plastic handle	0,080	713	11	6	
113 713 1107	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
113 713 1106	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					

Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>COLTELLERIA PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX FORGIATO MANICO PLASTICA POM. SERIE LEGGERA USO FAMIGLIA</b> <i>PROFESSIONAL STAINLESS-STEEL KNIVES WITH POM PLASTIC HANDLES LIGHT SERIES FOR FAMILY USE</i>					
111 810 1151	<b>Colt. trinciante DB POM.</b> Cook's knife	0,120	8810	15	6	
111 810 1152	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 810 1153	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 810 1181	<b>Colt. trinciante DB POM.</b> Cook's knife	0,150	8810	18	6	
111 810 1183	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 810 1185	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 810 1201	<b>Colt. trinciante DB POM.</b> Cook's knife	0,170	8810	20	6	
111 810 1202	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 810 1203	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 810 1231	<b>Colt. trinciante inox DB POM.</b> Cook's knife	0,170	8810	23	6	
111 810 1232	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 810 1233	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 810 1182	<b>Colt. trinciante inox POM</b> Cook's knife	0,150	8810 flexibile	18	6	
111 810 1186	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 810 1184	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 812 1201	<b>Colt. pane DB POM.</b> Bread knife	0,180	8812	20	6	
111 812 1202	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 812 1203	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 813 1261	<b>Colt. prosciutto stretto DB POM</b> Narrow carving knife	0,180	8813bis	26	6	
111 813 1202	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 813 1203	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					
111 814 1221	<b>Colt. arrosto DB POM</b> Carving knife, plastic handle	0,160	8814	22	6	
111 814 1202	<b>Stesso coltello con manico rovere</b> The same model with oak handle					
111 814 1203	<b>Stesso coltello con manico in cervo</b> The same model with stag handle					

Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>COLTELLERIA PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX FORGIATO MANICO PLASTICA POM. SERIE LEGGERA USO FAMIGLIA</b> <i>PROFESSIONAL STAINLESS-STEEL KNIVES WITH POM PLASTIC HANDLES LIGHT SERIES FOR FAMILY USE</i>					
108 800 1161	<b>Forchettone POM DB</b> Sausage fork dastic handle	0,160	F800	16	6	
	<b>Forchettone DB manico ROVERE</b>	0,160	F800	16	6	
	<b>Forchettone DB Manico CERVO</b>	0,160	F800	16	6	
108 800 1191	<b>Forchettone POM DB</b> Sausage fork dastic handle	1,180	F800	19	6	
	<b>Forchettone DB manico ROVERE</b>	1,180	F800	19	6	
	<b>Forchettone DB manico CERVO</b>	1,180	F800	19	6	
108 800 1231	<b>Forchettone POM DB</b> Sausage fork dastic handle	0,220	F800	23	6	
	<b>Forchettone DB manico ROVERE</b>	0,220	F800	23	6	
	<b>Forchettone DB manico CERVO</b>	0,220	F800	23	6	
108 800 1261	<b>Forchettone POM DB</b> Sausage fork dastic handle	0,250	F800	26	6	
	<b>Forchettone DB manico ROVERE</b>	0,250	F800	26	6	
	<b>Forchettone DB manico CERVO</b>	0,250	F800	26	6	
108 802 1219	<b>Forchettone tranciato c/manico MEP nero</b> Sausage fork blanking handle black MEP	0,100	F802	21	6	

Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>COLTELLERIA PROFESSIONALE DA COLPO IN ACCIAIO INOX CON MANICO POM DUE BUOI SPECIAL PROFESSIONAL KNIVES DB STAINLESS-STEEL WITH POM HANDLE</b>					
100 830 1102	<b>Colt. colpo DB c/manico POM</b> Cleaver	Kg. 1	830	32	6	
100 830 1112	<b>Colt. colpo DB c/manico POM</b> Cleaver	Kg. 1,1	830	32	6	
100 868 1122	<b>Mandossa DB c/manico POM</b> a codolo passante Cleaver	Kg. 1,1	868	20 c/lama spess. mm. 5	1	
100 868 1232	<b>Mandossa DB c/manico POM</b> a codolo passante Cleaver	Kg. 1,4	868	23 c/lama spess. mm. 5	1	
105 872 1122	<b>Spadetta macellaio DB c/manico POM</b> Cleaver	Kg. 1,0	872	20	1	
105 872 1222	<b>Spadetta macellaio DB c/manico POM</b> Cleaver	Kg. 1,2	872	20	1	
105 872 1142	<b>Spadetta macellaio DB c/manico POM</b> Cleaver	Kg. 1,4	872	20	1	
117 843 1161	<b>Colt. formaggio DB m/co MEP.</b>  Cheese knife	0,280	843	16	6	
117 855 1181	<b>Colt. formaggio DB m/co POM.</b>  Cheese knife	0,150	855	18	6	
117 855 1261	<b>Colt. formaggio DB m/co POM.</b>  Cheese knife	0,220	855	26	6	Con Fotoincisione - With photoengraving
117 857 1101	<b>Colt. formaggio m/co DB MEP</b>  Cheese knife	0,130	857	10	6	
117 857 1121	<b>Colt. formaggio m/co DB MEP</b>  Cheese knife	0,140	857	12	6	
117 857 1131	<b>Colt. formaggio m/co DB MEP</b>  Cheese knife	0,180	857BIS	13	6	

**COLTELLERIA PROFESSIONALE**



Benifernesser

Professional knives

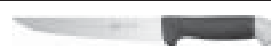



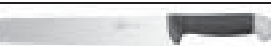

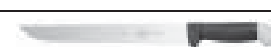

Cuchilleria paracarnicems

Couteaux professionnelles



Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>COLTELLERIA PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX CON MANICO PLASTICA BICOLORE NERO - GIALLO MEP DUE BUOI PROFESSIONAL STAINLESS-STEEL KNIVES WITH BLACK- YELLOW MEP HANDLES</b>					
100 803 1161	<b>Colt. macellaio DB</b> Butchers knife	0,160	803MEP	16	6	
100 803 1181	<b>Colt. macellato DB</b> Butcher's knife	0,180	803MEP	18	6	
100 803 1201	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,200	803MEP	20	6	
100 803 1221	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,250	803MEP	22	6	
100 803 1241	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,270	803MEP	24	6	
100 803 1261	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,300	803MEP	26	6	
100 803 1281	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,320	803MEP	28	6	
100 803 1301	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,340	803MEP	30	6	
100 803 1341	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,440	803MEP	34	6	
100 803 1304	<b>Colt. mezzo colpo DB Pesante</b> Butcher's knife	0,450	803PMEP	30	6	
100 803 1344	<b>Colt. mezzo colpo DB Pesante</b> Butcher's knife	0,680	803PMEP	32	6	
100 803 1345	<b>Colt. mezzo colpo DB Pesante</b> Butcher's knife	0,800	803POM	34	6	
100 803 1361	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,460	803MEP	36	6	
100 804 1141	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,120	804MEP	14	6	
100 804 1161	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,140	804MEP	16	6	
100 804 1181	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,150	804MEP	18	6	
100 804 1201	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,160	804MEP	20	6	
100 804 1221	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,180	804MEP	22	6	
100 804 1241	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,200	804MEP	24	6	
100 804 1261	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,230	804MEP	26	6	
100 804 1281	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,250	804MEP	28	6	
100 804 1301	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,280	804MEP	30	6	
100 804 1321	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,300	804MEP	32	6	
100 804 1341	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,320	804MEP	34	6	
100 804 1361	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,350	804MEP	36	6	



Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>COLTELLERIA PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX CON MANICO PLASTICA BICOLORE NERO - GIALLO MEP DUE BUOI PROFESSIONAL STAINLESS-STEEL KNIVES WITH BLACK - YELLOW MEP HANOLES</b>					
100 806 1161	<b>Colt. macellaio T.T DB</b> Butcher's knife	0,140	804MEP	16	6	
100 806 1201	<b>Colt. macellaio T.T DB</b> Butcher's knife	0,160	804MEP	20	6	
100 806 1221	<b>Colt. macellaio T.T DB</b> Butcher's knife	0,170	804MEP	22	6	
100 807 1141	<b>Colt. macellaio DB</b> Butchers knife	0,120	807MEP	14	6	
100 807 1161	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,130	807MEP	16	6	
100 807 1181	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,150	807MEP	18	6	
100 807 1201	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,160	807MEP	20	6	
100 807 1221	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,170	807MEP	22	6	
116 808 1241	<b>Coltello da pasta DB</b> Paste knife	0,200	808MEP	24	6	
116 808 1261	<b>Coltello da pasta DB</b> Paste knife	0,220	808MEP	26	6	
115 809 1241	<b>Coltello da salato DB</b> Sausage knife	0,170	809MEP	24	6	
115 809 1261	<b>Coltello da salato DB</b> Sausage knife	0,210	809MEP	26	6	
115 809 1301	<b>Coltello da salato DB</b> Sausage knife	0,240	809MEP	30	6	
115 809 1361	<b>Coltello da salato DB</b> Sausage knife	0,340	809MEP	36	6	
115 809 1401	<b>Coltello da salato DB</b> Sausage knife	0,360	809MEP	40	6	
112 814 1181	<b>Coltello da pesto DB</b> Hacker	0,300	814MEP	18	6	
112 814 1201	<b>Coltello da pesto DB</b> Hacker	0,340	814MEP	20	6	
111 801 1221	<b>Coltello da arrosto DB</b> Carving knife	0,130	801MEP	22,5	6	
110 801 0220	<b>Colt. trinciante, trinciato DB c/manico nero MEP</b> Carving knife, blaked, with plastic handle MEP	0,170	801	22	1	
110 801 0240	<b>Colt. trinciante, trinciato DB c/manico nero MEP</b> Carving knife, blaked, with plastic handle MEP	0,195	801	24	1	
110 801 0270	<b>Colt. trinciante, trinciato DB c/manico nero MEP</b> Carving knife, blaked, with plastic handle MEP	0,225	801	27	1	

**COLTELLERIA PROFESSIONALE**




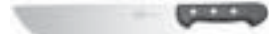

Benifernesser





Professional knives

Cuchilleria paracarnicems

Couteaux professionnelles



Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>COLTELLERIA PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX CON MANICO PLASTICA BICOLORE NERO - GIALLO MEP DUE BUOI PROFESSIONAL STAINLESS-STEEL KNIVES WITH BLACK - YELLOW MEP HANLES</b>					
114 811 1261	<b>Coltello prosciutto DB</b> Hann slicer	0,160	811MEP	26	6	
114 811 1281	<b>Coltello prosciutto DB</b> Hann slicer	0,180	811MEP	28	6	
114 811 1301	<b>Coltello prosciutto DB</b> Hann slicer	0,200	811MEP	30	6	
114 811 1341	<b>Coltello prosciutto DB</b> Ham slicer	0,230	811MEP	34	6	
114 811 1361	<b>Coltello prosciutto DB</b> Hann slicer	0,250	811MEP	36	6	
114 812 1261	<b>Coltello prosciutto BIS DB</b> Ham slicer	0,090	811MEP	26	6	
114 812 1281	<b>Coltello prosciutto BIS DB</b> Hann slicer	0,100	811MEP	28	6	
114 812 1301	<b>Coltello prosciutto BIS DB</b> Hann slicer	0,110	811MEP	30	6	
114 813 1301	<b>Coltello prosciutto P Rom DB</b> Ham slicer	0,150	811MEP	30	6	
114 813 1341	<b>Coltello prosciutto P Rom DB</b> Ham slicer	0,170	811 MEP	34	6	
114 813 1361	<b>Coltello prosciutto P Rom DB</b> Ham slicer	0,200	811MEP	36	6	
100 812 1261	<b>Colt. macellaio DB POM</b> Butcher's knife	Kg.0,910	812	26	6	
100 812 1351	<b>Colt. macellaio DB POM</b> Butcher's knife	Kg.1,250	812	35	6	Con guancette in plastica e viti inox With Pom handle and 3 Stainless-steel
100 817 1181	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's Knife	0,150	817	18	6	
100 817 1201	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's Knife	0,180	817	20	6	Vengono forniti con manico diritto di plastica nero tipo Roma With straight black Mep handles
100 817 1301	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's Knife	0,420	817	30	6	
100 817 1321	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's Knife	0,450	817	32	6	
100 817 1351	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's Knife	0,500	817	35	6	

Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>COLTELLERIA PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX CON MANICO PLASTICA BICOLORE NERO - GIALLO MEP DUE BUOI PROFESSIONAL STAINLESS-STEEL KNIVES WITH BLACK - YELLOW MEP HANLES</b>					
116 818 1221	<b>Colt. pane DB</b> Bread knife	0,130	818MEP	21	6	
116 818 1241	<b>Colt. pane DB</b> Bread knife	0,150	818MEP	24	6	
116 818 1281	<b>Colt. pane DB</b> Bread knife	0,180	818MEP	28	6	
116 818 1301	<b>Colt. pane DB</b> Bread knpe	0,200	818MEP	30	6	
116 818 1321	<b>Colt. pane DB</b> Buehd knpe	0,220	818MEP	32	6	
116 818 1341	<b>Colt. pane DB</b> Bread knife	0,230	818MEP	34	6	
116 818 1361	<b>Colt. pane DB</b> Bread knife	0,250	818MEP	36	6	
100 819 1151	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,140	819MEP	15	6	
100 819 1181	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,150	819MEP	18	6	
100 819 1201	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,170	819AMEP	20	6	
100 819 1251	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,210	819AMEP	25	6	
100 819 1301	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,230	819AMEP	30	6	
100 821 1181	<b>Colt. macellaio DB</b> Butcher's knife	0,130	821 MEP	18	6	

**COLTELLERIA PROFESSIONALE**

Benifernesser













Professional knives






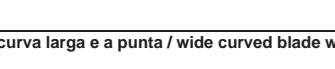


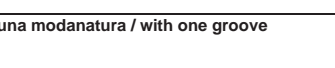











Cuchilleria paracarnicems

Couteaux professionnelles




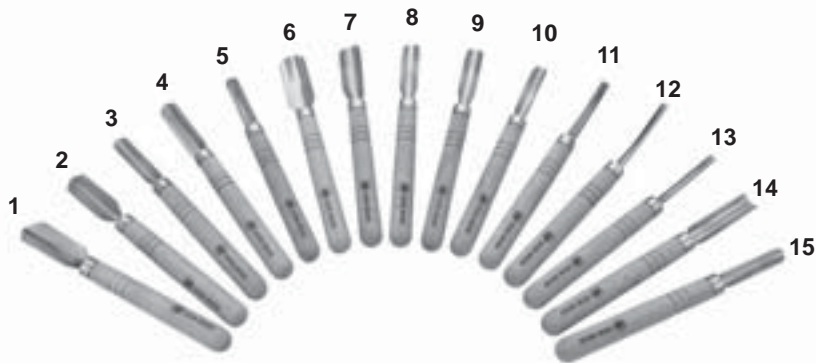
Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>COLTELLERIA PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX CON MANICO PLASTICA BICOLORE NERO - GIALLO MEP DUE BUOI PROFESSIONAL STAINLESS-STEEL KNIVES WITH BLACK - YELLOW MEP HANLES</b>					
100 822 1151	<b>Coltello filetto DB</b> Filetting knife	0,070	822 MEP	15	6	
100 822 1211	<b>Coltello filetto DB</b> Filetting knife	0,090	822 MEP	21	6	
100 822 1212	<b>Coltello filetto DB POM</b> Filetting knife	0,080	822 POM	21	6	
100 831 1131	<b>Colt. disossare DB</b> Boning knife	0,120	831 MEP	13	6	
100 831 1141	<b>Colt. disossare DB</b> Boning knife	0,120	831 MEP	14,5	6	
100 831 1161	<b>Colt. disossare DB</b> Boning knife	0,130	831 MEP	16	6	
100 831 1181	<b>Colt. disossare DB</b> Boning knife	0,150	831 MEP	18	6	
112 866 1151	<b>Pestella cucina DB</b> Cleaver	0,590	866 MEP	15	4	
112 866 1181	<b>Pestella cucina DB</b> Cleaver	0,680	866 MEP	18	4	
112 866 1211	<b>Pestella cucina DB</b> Cleaver	0,920	866 MEP	21	4	
100 813 1121	<b>Colt. da macellaio DB</b> Butcher's Knife	0,150	813 MEP	12x5,5	6	
100 813 1141	<b>Colt. da macellaio DB</b> Butcher's Knife	0,200	813 MEP	14x5,7	6	
100 813 1161	<b>Colt. da macellaio DB</b> Butcher's Knife	0,230	813 MEP	16x6,5	6	
100 813 1181	<b>Colt. da macellaio DB</b> Butcher's Knife	0,270	813 MEP	18x7,0	6	
100 813 1201	<b>Colt. da macellaio DB</b> Butcher's Knife	0,310	813 MEP	20x7,7	6	

Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>AFFILATOI E SEGHE PROFESSIONALI DUE BUOI CON MANICO DI PLASTICA MEP BUTCHERS STEELS HARDCHROMED AND SAWS DUE BUOI WITH MEP PLASTIC HANLES</b>					
106 881 6020	<b>Affilatoio cromato DB</b> c/manico forgiato in acc. Inox e guancette POM	0,220	8816	20	1	
106 671 2170	<b>Affilatoio cromato DB</b> Butcher's steel, hardchromed	0,180	671	17,5	4	
106 671 2220	<b>Affilatoio cromato DB</b> Butcher's steel, hardchromed	0,250	671	22,5	4	
106 671 2250	<b>Affilatoio cromato DB</b> Butcher's steel, hardchromed ,	0,300	671	25	4	
106 671 2270	<b>Affilatoio cromato DB</b> Butcher's steel, hardchromed	0,350	671	27,5	4	
106 671 2300	<b>Affilatoio cromato DB</b> Butcher's steel, hardchromed	0,400	671	30	4	
106 672 2273	<b>Affilatoio cromato pesante DB</b> Butcher's steel, hardchmmed	0,450	672 P	27,5	4	
106 672 2303	<b>Affilatoio cromato pesante DB</b> Butcher's steel, hardchromed	0,500	672 P	30	4	
106 673 2271	<b>Affilatoio cromato ovale DB</b> Butcher's steel, hardchromed	0,440	673 O	27,5	4	
106 674 2275	<b>Affilatoio cromato piatto DB</b> Butcher's steel, hardchromed	0,520	674	27,5	4	
106 675 2201	<b>Affilatoio cromato ovale DB</b> Butcher's steel, hardchromed	0,220	675	20	4	
106 677 1200	<b>Affilatoio cromato DB c/manico di legno</b> Butcher's steel, hardchromed	0,210	677	20	1	
109 740 0450	<b>Sega da macellaio DB</b> Butcher saw	1,000	2740	45	6	
188 000 0000	<b>Lama per art.2740 DB</b> Saw-blade	0,040		45	12	
114 810 1351	<b>Sgorbia prosciutto curva con manico MEP</b> Gauge for ham	0,270	810	19	6	







Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>SGORBIE IN ACCIAIO INOX PER DECORARE ED INCIDERE FRUTTA E VEGETALI</b> <i>STAINLESS STEEL GOUGES FOR DECORATIVE SHAPING OFFRUIT AND VEGETABLES</i> <i>Sagome disponibili / Outlines availables</i>					
111 824 1201	a triangolo / triangular blade	0,011	824/1	8	1	
111 824 1202		0,013	824/2	10,5		
111 824 1203		0,019	824/3	14,5		
111 824 1204	a curva stretta / narrow curved blade	0,011	824/4	6,3	1	
111 824 1205		0,013	824/5	9		
111 824 1206		0,019	824/6	15,8		
111 826 1501	a curva larga e a punta / wide curved blade with pointed tip	0,018	826/1	14	1	
111 826 1502		0,020	826/2	20,7		
111 826 1503		0,022	826/3	26,5		
111 826 1504	a una modanatura / with one groove	0,018	826/4	15,7	1	
111 826 1505		0,021	826/5	19		
111 826 1506	a gronda   with wide central groove	0,013	826/6	11,5	1	
111 826 1507		0,021	826/7	18,3		
111 826 1508	a due modanature / with two grooves	0,014	826/8	10,7	1	
111 826 1509		0,021	826/9	19		
111 826 1510	a due punte / with twopointed tips	0,020	826/10	13,3	1	
111 826 1511	a canale / with central channel	0,019	826/11	11,5	1	
111 826 1512	frastagliata a punta/ serrated blade with pointed tip	0,024	826/12	14	1	
111 826 1513	a curva larga raggiata / wide curved blade	0,022	826/13	29	1	
111 826 1514	a triangolo / triangular blade	0,019	826/14	20	1	

111 824 1200	<p><b>Set di 6 sgorbie inox D.B.</b> in astuccio di plastica trasparente contiene le seguenti sgorbie 824/1-2-3-4-5-6 Set of 6 pcs stainless steel gouges D.B. in trasparent polypropylene box With these gauges 824/7-2-3-4-5-6</p>	0,130	824	15	1		
190 001 2950	<p><b>Set di 20 sgorbie inox D.B.</b> più 4 coltelli da pasticceria in valigetta di plastica trasparente Set of 20 pcs stainless steel gouges D.B. and 4 pcs of confectioner's knives in trasparent polypropylene case with handle</p>	0,650	2950		1		
111 827 1801	<p><b>Coltelli da pasticchiere D.B.</b> con lama in acciaio inox e manico rosso in polipropilene</p>	0,023	827/1	18	1		

Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items		Tipologia Type
190 815 2955	<p><b>LE SGORBIE E I COLTELLINI DI TINO SAVIO</b> Set di 15 sgorbie inox Due Buoi con manico in faggio e ghiera, Set di 8 coltellini Due Buoi con manico bubinga in valigetta di plastica trasparente.</p> <p><b>THE TINO SAVIO GOUGES AND KNIVES</b> Set of 15 stainless steel gouges Due Buoi with beech-wood handle and ring Set of 8 knives Due Buoi with "bubinga" handle in a small transparent plastic case.</p>		2955	17x25	1		





Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items		Tipologia Type
	<p><b>COLTELLI E SCALPELLI PER SCOLPIRE E DECORARE IL GHIACCIO CON MANICO DI FAGGIO TORNITO E PROTEZIONE DEL TAGLIO CON TASSELLO DI LEGNO</b>  <i>KNIVES AND SCALPES TO SCULPT AND DECORATE BLOCKS OF ICE, HOT FORGED IN CARBON STEEL AND HANDLES IN TURNED BEECH WOOD, WITH A PROTECTIVE TIP COVER IN WOOD</i></p>						
119 715 0140	<p><b>Coltello con manico Pom</b> knife with handle Pom</p>	0,200	7150	*140	1		
119 715 1310	<p><b>Scalpello con manico in faggio verniciato a V</b> Scalpel with handle in turned beech</p>	0,370	7151	**315	1		
119 715 2500	<p><b>Scalpello con manico in faggio verniciato</b> Scalpel with handle in turned beech</p>	0,600	7152	**500	1		
119 715 3570	<p><b>Scalpello con manico in faggio verniciato</b> Scalpel with handle in turned beech</p>	0,820	7153	**745	1		
119 715 4000	<p><b>Set di 4</b> Set of 4 pcs.</p> <p>* Lama - Blade ** Lunghezza totale - Total measurement</p>	1,930	7154		1		 

**COLTELLERIA PROFESSIONALE**


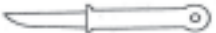











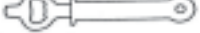
Benifernesser











Professional knives











Cuchilleria paracarnicems







Couteaux professionnelles



Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>COLTELLERIA DA CUCINA E FAMIGLIA IN ACCIAIO INOX M.CO PLASTICA NERO DUE BUOI</b> <b>STAINLESS-STEEL KNIVES FOR KITCHEN AND FAMILY USE WITH BLACK PLASTIC HANDLES</b>					
110 320 1016	<b>Coltello cucina</b> Kitchen knife	0,029	320	11	6	
110 321 1086	<b>Coltello verdura retto</b> Straight vegetable knife	0,023	321	8	6	
110 322 1066	<b>Coltello verdura curvo</b> Curved vegetable knife	0,024	322	6	6	
110 323 1066	<b>Coltello ostriche</b> Oyster knife	0,031	323	6	6	
110 324 1016	<b>Coltello formaggio</b> Cheese knife	0,030	324	11	6	
110 325 1016	<b>Coltello agrumi</b> Citrus fruit knife	0,028	325	11	6	
110 326 1016	<b>Coltello pompelmo</b> Grapefruit knife	0,025	326	10	6	
110 327 1036	<b>Coltello castagne</b> Chestnut knife	0,022	327	3	6	
110 328 1006	<b>Coltello rigalimoni</b> Lemon scraper	0,025	328	3,8	6	
110 329 1006	<b>Coltello levatorsoli</b> Core-remover	0,034	329	9	6	
110 330 1086	<b>Pelapatate</b> Potato peeler	0,028	330	8	6	
110 331 1006	<b>Coltello vuotazucchine</b> Courgette knife	0,040	331	13,5	6	
110 332 1006	<b>Paletta gelato</b> Ice-cream spoon	0,080	332	9,5	6	
110 333 1006	<b>Levacapsule</b> Bottle opener	0,034	333	6,3	6	

Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items		Tipologia Type
	<b>COLTELLERIA DA CUCINA E FAMIGLIA IN ACCIAIO INOX M.CO PLASTICA NERO DUE BUOI STAINLESS-STEEL KNIVES FOR KITCHEN AND FAMILY USE WITH BLACK PLASTIC HANDLES</b>						
110 334 1006	<b>Tagliapizza</b> Pizza cutter	0,055	334	8	6		
110 335 1006	<b>Scavino</b> Melon baller	0,032	335	6,2	6		
110 336 1006	<b>Paletta formaggio</b> Cheese sfece	0,048	336	11,5	6		
110 337 1006	<b>Coltello spalmatutto</b> Spreading knife	0,029	337	11	6		
110 338 1006	<b>Coltello arriciaburro</b> Butter curier	0,035	338	10	6		
190 000 2200	<b>Portacoltelli magnetico</b> Magnetic knife-holder	0,120	3390	35,5x4x2,5	1		
110 340 1200	<b>Colt. dentato da pomodoro</b> Tornato knife	0,026	340	12	1		
190 550 1000	<b>Batticarne in acciaio inox per famiglia</b> Meat pounder for family use Stainless steel	1,000	550	8,70	1		
190 551 1700	<b>Batticarne in acciaio inox per macelleria</b> Meat pounder for Butcheis use Stainless steel	1,700	551	11,80	1		
190 552 2000	<b>Batticarne in acciaio inox per macelleria</b> Meat pcunder for Butchei s use Stainless steel	2,000	552	11,80	1		
190 553 2500	<b>Batticarne in acciaio inox per macelleria</b> Meat pounder for Butcher's use Stainless steel	2,500	553	11,80	1		
110 801 1065	<b>Coltello verdura DB manico colore arancione</b> Vegetable knife	0,190	801	6	1 bl=12 pezzi in blister		
112 859 1261	<b>Mezzaluna DB manico in ABS</b> Chopping knife	0,140	859 ABS	26	1		

Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>TRINCIAPOLLI IN ACCIAIO INOX DUE BUOI</b> <b>STAINLESS-STEEL POULTRY</b> <b>SHEARS DUE BUOI</b>					
150 238 1250	<b>Trinciapolli DB</b> Poultry shears	0,350	2238/A	25	1	
150 239 1240	<b>Trinciapolli DB</b> Poultry shears	0,280	2239/A	24	1	
150 017 1152	<b>Trinciapolli DB</b> Poultry shears	0,200	7017B	15	6	
150 026 1240	<b>Trinciapolli DB</b> Poultry shears	0,300	7026	24	1	
150 028 1240	<b>Trinciapolli DB</b> Poultry shears	0,280	7028	24	1	
150 029 1240	<b>Trinciapolli DB</b> Poultry shears	0,340	7029	24	1	
150 031 1240	<b>Trinciapolli DB smontabile</b> Poultry shears	0,340	7031	24	1	
150 033 0182	<b>Masticatore DB cromato</b> Masticateur	0,260	7033	18	1	
150 015 1210	<b>Forbice da cucina DB smontabile</b> Kitchen shear	0,200	7015	21	1	
150 034 1160	<b>Pinze da salmone DB</b> Salmon tongs	0,100	7034	16	1	

Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>COLTELLERIA DA CUCINA E FAMIGLIA IN ACCIAIO INOX CON MANICO PLASTICA NERA MEP DUE BUOI STAINLESS-STEEL KNIVES FOR KITCHEN AND FAMILY USE WITH PLASTIC HANDLES</b>					
110 792 1071	<b>Spelucchino inox</b> Vegetable knife	0,030	792	7	12	
110 793 1111	<b>Coltello bistecca</b> Steak knife	0,035	793	11	6	
110 794 1111	<b>Colt. bistecca a punta tonda</b> Steak knife	0,037	794	11	6	
110 795 1111	<b>Colt. bistecca manico legno</b> Steak knife	0,037	795	11	6	
	<b>CONFEZIONI REGALO CON COLTELLERIA IN ACCIAIO INOX DUE BUOI GIFT SETS WITH STAINLESS-STEELKNIVES DUE BUOI</b>					
190 000 2100	<b>Valigetta Professional in alluminio D.B. goffrato da 12 pezzi composta dai seguenti articoli:</b>  1 Coltello trinc. art. 8810/28, 1 coltello tnnc. art. 800/21, 1 coltello trinc. art. 800/27, 1 coltello cuoco art. 800/8 SP, 1 coltello cuoco art. 800/15 1 coltello disosso art. 800/D14,5, 1 Coltello filetto art. 822/21, 1 spatola art. 805/26, 1 forchettono ad. F800/19, 1 set scavini art. 823/6, 1 affilatoio crom. art. 671/27,5, 1 forbice cuc. art. 7015/21	5,500	con manico POM 2100	46x35,5x7	1	
190 170 2500	<b>Sacca Soffice "Nazionale Italiana Cuochi" Due Buoi di pz.17 manici pom in tessuto di cordura</b>	3,850	2500	46x35x12	1	
	1 Coltello art. 800/8 VC POM - Spelucchino curvo Scm. / Utility Knife 1 Coltello art. 800/12 POM - Spelucchino dritto 8cm. / Cook's knife 1 Coltello art. 800/18 POM SANTOKII- Cucina leggero 18cm. / Cookk knife 1 Coltello art. 800/24 POM - Cucina leggero 24cm. / Cooks knife 1 Coltello art. 8810/18 POM FLESSIBILE- Trinciante 18cm.flessibile / Carving knife 1 Coltello art. 800/14,5 POM - Disosso 14,scm. / Boning knife 1 Coltello art. 822/21 POM - Filetto 21 cm. / Flexible (litting knife 1 Forchettono art. F800/19 POM - Forchettono 19cm. / Sausage fork 1 Coltello pane art. 8812/28 POM - Pane 28cm. / Breat knife 1 Coltello prosciutto art. 8813/28 bis stretto POM - Prosc. Stretto 28cm. / Narrow ham sfcier 1 Affilatoio art. 673 da cm 27,5 OVALE - affilatoio ovale 27,Scm. / Ovai butchera steel 1 Spatola dritta art. 805/26 x 3,5 POM - Spatola dritta / Straight spatula 1 Spatola curva art. 805/20 x 3,5 POM - Spatola curva / Curved spatula 1 Spatola curva art. 806/16 x 10 POM - Spatola lasagne curva / Curved lasagna spatula 1 Forbice da cucina art. 7015 - Forbice multi uso / Utility shears 1 Manine Due Buoi art. 8817/30 - Pinze / Kitchen steel pliers 1 Set sgorbie art. 824 (pz. 6) in scatola di plastica - Sgorbie intaglio / Garnishing set					

**COLTELLERIA PROFESSIONALE**

Benifernesser







Professional knives

Cuchilleria paracarnicems

Couteaux professionnelles









Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
190 170 2550	<b>Borsa per. allievi Cuochi Due Buoi dl pz. 8 manici pom in tessuto di cordura</b> in tessuto di cordura	3,450	2550	24X44X5	1	
	Composta da: 2 Coltello inox art. 800/8 VC - Spelucchino curvo 8cm. / Utility Knife 2 Coltello inox art. 800/15 - Cucina leggero 15cm. / Cook's knife 2 Coltello inox art. 800/24 - Trinciante 24cm.flessibile / Carving knife 2 Coltello inox art. 800/14,5 - Disosso 14,5cm. / Boning knife fsemble 2 Coltello inox art. 8814/26 - Anosto 26cm. / Carving knife 2 Forchettone inox art. F800/19 - Forchettone 19cm. / Sausage fork 2 Spatola dritta inox art. 805/26 x 3,5 - Spatola dritta / Straight spatula 2 Affilatoio cromato art. 671 da cm 25 - affilatoio 25cm. 1 Butcher's chromesteel					
190 170 2551	<b>Borsa per. allievi Cuochi Due Buoi dl pz. 8 manici MEP</b> in tessuto di cordura in tessuto di cordura		2551			
190 000 2960	<b>Rotolo in vanyl espanso DB da 8 pezzi Roll Bag DB, With 8 forged knives and plastic handles POM</b>  1 Coltello trinciante ad. 8810/23 POM - 1 Coltello tranciane art 800/21 POM - 1 Coltello disosso art. 800/14,5 POM - 1 Coltello mnciane art. 800/12 POM - 1 Coltello verdura art. 800/8 VC POM - 1 Forchettone art. F800/19 POM - 1 acciaio cromato o art. 672/27,5 - 1 coltello pane art. 8812/28 POM - 1 rotolo in vani espanso	2,100	2960	60x10	1	
900 000 0480	<b>Rotolo vuoto per coltelli</b>					
190 880 4200	<b>Servizio da sala Due Buoi 2 pezzi con manico ABS nero in scatola Carving - set 2 pieces with black ABS handles</b>  1 Coltello cm 24 - 1 Forchettone cm 19 1 Kitchen knife cm 24 - 1 Meat fork cm 19	0,500	880	42/14,5/3,8	1	
119 105 0055	<b>Pinze da prosciutto DB in acciaio inox Aisi 304</b> Ham piler stainless-steel Aisi 304	0,060	9987	105x55 spess. 0.6	6	

Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
	<b>SPATOLE IN ACCIAIO INOX DUE BUOI CON MANICO NERO POM STAINLESS-STEEL SPATULAS WITH BLACK POM HANDLE</b>					
101 805 1184	<b>Spatola cuoco DB c/manico POM</b> Palette	0,100	805 Retta	18x3,5	6	
101 805 1204	<b>Spatola cuoco DB c/manico POM</b>	0,110	805 Retta	20x3,5	6	
101 805 1224	<b>Spatola cuoco DB c/manico POM</b>	0,120	805 Retta	22x3,5	6	
101 805 1264	<b>Spatola cuoco DB c/manico POM</b>	0,120	805 Retta	26x3,5	6	
101 805 1304	<b>Spatola cuoco DB c/manico POM</b>	0,130	805 Retta	30x3,5	6	
101 805 1344	<b>Spatola cuoco DB c/manico POM</b>	0,140	805 Retta	34x3,5	6	
101 805 1203	<b>Spatola cuoco DB c/manico POM</b>	0,110	805 Curva	20x3,5	6	
101 805 1254	<b>Spatola cuoco DB c/manico POM</b>	0,120	805 Curva	25x3,5	6	
101 805 1303	<b>Spatola cuoco DB c/manico POM</b>	0,130	805 Curva	30x3,5	6	
101 805 1654	<b>Spatola cuoco DB c/manico POM</b>	0,110	805 Curva	6,5x6,5	6	
101 805 1274	<b>Spatola cuoco DB c/manico POM</b>	0,130	805 Curva	5x12,5	6	
101 806 1154	<b>Spatola lasagne DB c/man. POM</b> Lasagna Spatula DB	0,150	806 Curva	16,5x8,5	1	
101 806 1164	<b>Spatola lasagne DB c/man. POM</b> Lasagna Spatula DB	0,170	806 Curva	16x10	1	
101 806 1254	<b>Spatola lasagne DB c/man. POM</b> Lasagna Spatula DB	0,240	806 Curva	25x8	1	
101 806 1358	<b>Spatola Hamburger DB c/manico POM</b> Hamburger Spatula DB	0,270	806 Curva	35x9	1	
101 806 8120	<b>Spatola da pasticciare DB c/manico POM</b> Spatula DB	0,100	806 Retta	12x8	1	
101 806 1174	<b>Spatola da pizza DB c/manico POM</b> Pizza Spatula with black pom handle DB	0,200	806 Retta	16x10x2	1	
101 805 1675	<b>Spatola da fritto DB c/feritoie c/manico POM</b> Uff-set spatula with black POM handle DB	0,110	805 Retta	16x7,5	1	

Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
119 006 0100	<b>VARIE VARIOUS KINDS</b> Levatappi DB verniciato rosso Bottle opener	0,250	1	190	1	
119 052 0030	<b>Levatappi ROSA nichelato</b> Bottle opener	0,070	levo 1700	130	12	
179 045 0320	<b>Trincetto calzolaio DB</b> Shoemaker's knife	0,070	45	320	12	
179 200 0005	<b>Punteruolo Uncino inox con manico in legno di misura 200x45</b> Stainless-steel punch with wooden handle	0,120	2005	200x5	1	
119 300 2006	<b>Frusta da pasticciere inox</b> Stainless-steel confectioner's whisk	0,240	2006	300	1	
119 670 2040	<b>Morsetto stringiprosciutto in acciaio inox con base e manici in faggio</b> Stainless-steel ham clamp with beech base and handles	kg. 4,700	1670	400x200x40	1	
119 671 8030	<b>Morsetto stringiprosciutto in acciaio inox</b>	kg. 13,800	1671	500x800x30	1	
119 130 1672	<b>Scatola in noce listellato Due Buoi vuota</b> Box in nusswooden strips Due Buoi empty	kg. 0,500	1672	130x250	1	
150 430 7038	<b>Set composto da 6 forchettine per aragosta + 1 schiacciachele in custodia azzurra</b>		7038			
150 180 7035	<b>Schiacciachele inox per aragoste, forgiate in acciaio inox Aisi 304 Due Buoi</b> Lobster-cracker Due Boi in forged stainless-steel Aisi 304	kg. 0,200	7035	160	1	 c/guaina di velluto colorato
150 200 7037	<b>Forchettone per aragoste Due Buoi in acciaio inox Aisi 304 satinato</b> Lobster fork Due Buoi in satinized stainless-steel Aisi 304	kg. 0,035	7037	200x2,5	1	 Disponibile anche in confezione da 3 pezzi
119 250 9986	<b>Tagliaricci di mare Due Buoi in acciaio inox Aisi 430</b> Sea-urchin knife Due Buoi in stainless-steel Aisi 430	kg. 0,200	9986	250x15	1	



Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
190 604 0070	<b>Ceppo coltelli "CLASSICO" in olmo DUE BUOI con manico POM</b> <i>Elm knives block "CLASSICO"</i> composto da: / consistino of: <b>1 colt. trinciante</b> cook's knife <b>1 colt. arrosto</b> carving knife <b>1 colt. pane</b> bread knife <b>1 colt. prosciutto</b> ham slicer <b>1 colt. disosso</b> boning knife <b>1 forchettone</b> sausage fork <b>1 forbice cucina</b> kitchen shear	2,850	604  800/21 8814/22 8812/20 8813/26 bis 800/14,5 F800/19 7015/21		7	
190 604 0170	<b>Stesso modello con manico rovere</b> The saure model with oak handle		604/B			
190 604 0270	<b>Stesso modello con manico in cervo</b> The saure model with stag handle		604/C			
190 605 0060	<b>Ceppo "MINI CLASSICO" in olmo DUE BUOI con manico POM</b> <i>Elm block "MINI CLASSICO"</i> composto da: / consistino of: <b>6 colt. bistecca</b> steak knives	0,850	605  713/11		6	
190 605 0160	<b>Stesso modello con manico rovere</b> The saure model with oak handle		605/B			
190 605 0260	<b>Stesso modello con manico in cervo</b> The saure model with stag handle		605/C			
190 606 0060	<b>Ceppo coltelli "VENTAGLIO" in mogano e frassino DUE BUOI con manico POM</b> <i>Mahogany and ash knives block "VENTAGLIO"</i> composto da: / consistino of: <b>1 colt. trinciante</b> utility knife <b>1 colt. trinciante</b> cook's knife <b>1 colt. arrosto</b> carving knife <b>1 colt. pane</b> brteak knife <b>1 colt. prosciutto</b> ham slicer <b>1 forchettone</b> sausage fork	3,000	606  800/12 800/21 8814/22 8812/20 8813/26 bis F800/19		6	
190 606 0160	<b>Stesso modello con manico rovere</b> The same model with oak handle		606/B			
190 606 0260	<b>Stesso modello con manico in cervo</b> The same model with stag handle		606/C			
190 607 0086	<b>Ceppo coltelli "TONDO" in mogano DUE BUOI con manico POM</b> <i>Mahogany knives block "TONDO"</i> composto da: / consistino of: <b>1 colt. trinciante</b> cook's knife <b>1 colt. arrosto</b> carving knife <b>1 colt. pane</b> bread knife <b>1 colt. prosciutto</b> ham slicer <b>1 colt. disosso</b> boning knife <b>1 forchettone</b> sausage fork <b>1 forbice cucina</b> kitchen shear <b>6 colt. bistecca</b> steack knives <b>1 acciarino</b> butcher's knives	5,100	607  800/21 8814/22 8812/20 8813/26 bis 800/14,5 F800/19 7015/21 713/11 8816/20		14	
190 607 0186	<b>Stesso modello con manico rovere</b> The saure model with oak handle		607/B			
190 607 0286	<b>Stesso modello con manico in cervo</b> The saure model with stag handle		607/C			

Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
190 608 0096	<b>Ceppo coltelli "MASSICCIO"</b> <b>in olmo DUE BUOI</b> <b>con manico POM</b> <i>Elm knives block "MASSICCIO"</i> composto da: / consisting of: <b>1 colt. trinciante</b> cook's knife <b>1 colt. trinciante</b> utility knife <b>1 colt. trinciante</b> cook's knife <b>1 colt. arrosto</b> carving knife <b>1 colt. pane</b> bread knife <b>1 colt. prosciutto</b> ham slicer <b>1 colt. disosso</b> boning knife <b>1 forchettone</b> sausage förk <b>6 colt bistecca</b> steack knives <b>1 acciarino</b> butcher's knives	5,500	608		15	
190 608 0196	<b>Stesso modello con manico rovere</b> The saure model with oak handle		608/B			
190 608 0296	<b>Stesso modello con manico in cervo</b> The saure model with stag handle		608/C			
190 609 0010	<b>Ceppo coltelli "MASSICCIO"</b> <b>in olmo DUE BUOI</b> <b>con manico POM</b> <i>Elm knives block "MASSICCIO"</i> composto da: / consisting of: <b>1 colt. trinciante</b> cook's knife <b>1 colt. trinciante</b> utility knife <b>1 colt. trinciante</b> cook's knife <b>1 colt. arrosto</b> carving knife <b>1 colt. pane</b> bread knife <b>1 colt. prosciutto</b> ham slicer <b>1 colt. disosso</b> boning knife <b>1 forchettone</b> sausage förk <b>1 forbice cucina</b> kitchen shear <b>1 acciarino</b> butcher's knives	5,100	609		10	
190 609 0110	<b>Stesso modello con manico rovere</b> The saure model with oak handle		609/B			
190 609 0210	<b>Stesso modello con manico in cervo</b> The saure model with stag handle		609/C			

Codice Code	Descrizione Description	Peso kg Weight kg	N. articolo Product	Misura lama CM Measurement Blade cm.	N. pezzi Items	Tipologia Type
190 608 0096	<p><b>Ceppo in rovere con coltelli in acciaio inox manico in polipropilene nero-giallo DUE BUOI "PRIMAVERA"</b>  <b>Oak knives block "PRIMAVERA" with polypropilene plastic handles</b>  <i>composto da / consisting of:</i>  <b>1 colt. pasta</b>            pasta knife  <b>1 colt. Cucina</b>            utility knife  <b>1 colt. pane</b>            bread knife  <b>1 colt. prosciutto</b>            ham slicer  <b>1 colt. disosso</b>            boning knife  <b>1 forchettone</b>            sausage fork  <b>1 affilatoio</b>            butcher's crom-steel</p> <p>NOTA BENE: in questo modello il coltello pasta art. 808/24 può essere sostituito, allo stesso prezzo, al coltello da salato art. 809/24.</p> <p>FOR YOUR INFORMATION: in this model the pasta knife art 808/24 can be substituted with the sausage knife art. 809/24, at the same price.</p>	3,250	602/Mep		7	
			808/24			
			816/21			
			818/24			
			811/28			
			831/14,5			
			802/21			
			617/17,5			

### Scheda tecnica

FORGIATI acciaio X60 Cr15 Mo V	PROFESSIONALI TRANCIATI acciaio X60 Cr14 Mo V
<ul style="list-style-type: none"> <li>• X il carbonio, efficace legante che porta all'acciaio qualità di resistenza, durezza e quindi durata del filo</li> <li>• Cr il cromo impedisce l'ossidazione ed aumenta la durezza dell'acciaio con la tempera</li> <li>• Mo il molibdeno, legante utile alla profondità della tempera migliora il grano dell'acciaio.</li> <li>• V il vanadio, buon deossidante, conferisce all'acciaio un grano fine e migliora il suo comportamento nella forgiatura.</li> </ul>	
Lo stampaggio viene effettuato a 1100°-1050°C. La ricottura da 880°C con raffreddamento lento restituisce all'acciaio la lavorabilità dopo lo stampaggio	La tranciatura avviene a freddo
Il trattamento termico a 1050°C con il successivo rinvenimento a 200°C conferisce all'acciaio la durezza di 56/57HRC necessaria per la durata del filo unitamente all'elasticità per impedire eventuali rotture	
Tutte le lavorazioni meccaniche successive avvengono in presenza di un refrigerante adeguato per non alterare il trattamento termico	
Il manico é formato da due guancette iniettate in POM di alta qualità	Manico Mep in polipropilene misto a gomma antiurto e antiscivolo resistente al calore
Marcatura indelebile Affilatura eseguita a mano	

### Technical specifications

FORGED KNIVES X60 Cr15 Mo V steel	PROFESSIONAL KNIVES X60 Cr14 Mo V steel
<ul style="list-style-type: none"> <li>• X carbon, an effective alloying element that adds strength and hardness to the steel, thus increasing its service life</li> <li>• Cr chromium, inhibits oxidation and increases the hardness of the steel after tempering</li> <li>• Mo molybdenum, an alloying element that is useful for deepening the tempering process and improving the grain of the steel</li> <li>• V vanadium, a good deoxidiser that increases the fineness of the grain and improves its behaviour during forging</li> </ul>	
Press-forging is performed at 1050°C/1100°. Annealing at 880°C, with slow cooling, restores workability to the steel after press-forging.	Schering is performed at room temperature
Thermal treatment at 1050°C with subsequent tempering at 200°C raises the hardness of the steel to 56/57 HRC, which is necessary for increasing the service life, together with elasticity to prevent breakage.	
All subsequent mechanical work is done in the presence of an adequate refrigerant so as not to alter the thermal treatment.	
For the forged cook's knives only high grade POM plastic scales are used.	Mep handle made of polypropylene mixed with shockproof and non-slip heat-resistant rubber.
Indelible marking Scarping done by hand.	

**PIETRO ROSA DUE BUOI SAS DI VITTORIO CENTA & C.**

Via Petrarca, 9  
33085 Maniago (PN) - ITALY  
Tel. +39 0427 72004 - Fax +39 0427 700444  
e-mail: [info@duebuoi.it](mailto:info@duebuoi.it)

**[www.duebuoi.it](http://www.duebuoi.it)**