



# COLTELLERIA

## Fratelli Antonini Fu Giulio

A Family Tradition Since 1929



# LA STORIA *The History*

**L**il 23 luglio 1929 anno di grande crisi mondiale, è iniziata l'attività della **F.LLI ANTONINI FU GIULIO s.a.s.** fondata dai fratelli Antonio e Luigi Antonini. Tramandata da padre in figlio per quattro generazioni, la ditta, dall'anno 1998 è gestita dai soci attuali Mario Antonini e i figli Pietro e Barbara.

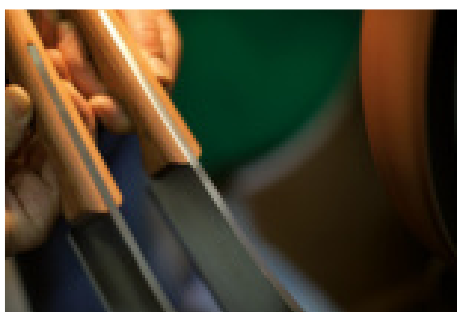
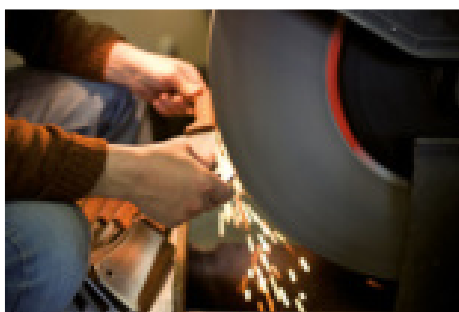
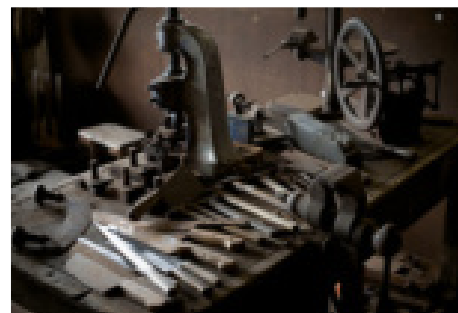
**L'**esperienza acquisita nell'arte di produrre lame con acciai di qualità che garantiscono all'utensile la massima efficienza, affidabilità e durata nel tempo è per lo più rivolta al professionista, che opera nel campo della macelleria e dell'industria casearia, nel contempo l'azienda si preoccupa di soddisfare tutte le richieste del settore casalingo con diversi articoli adatti per ogni esigenza giornaliera.

**I**noltre la ditta Antonini negli ultimi anni ha voluto impreziosire quelli che sono sempre stati "oggetti da lavoro" creando una linea regalo, studiando forme più ergonomiche, utilizzando legni pregiati per il manico quali il Palissandro, l'Ulivo e il Bubinga, ricercando sempre l'eleganza e la massima rifinitura.

*Our company "F.LLI ANTONINI FU GIULIO s.a.s." was established by two brothers, Antonio and Luigi Antonini, and started its activity on the 23rd of July 1929, during the Great Depression. Handed on from father to son for four generations, since 1998 the company is run by its present owners, Mario Antonini and his children Pietro and Barbara.*

*We acquired experience in manufacturing blades of high-quality steels, providing our tools with the best effectiveness, reliability and durability over time. Such products are mainly addressed to butcheries and the dairy sector. At the same time, our company endeavours to meet all households' requirements by providing several items suited for any daily need.*

*Moreover our company has been seeking to improve what are usually known as "work instruments" creating a gift line, elaborating more ergonomic shapes, trying to employ valuable materials (such as palissander, olive wood or POM) and always paying attention to elegance and the best finishing.*



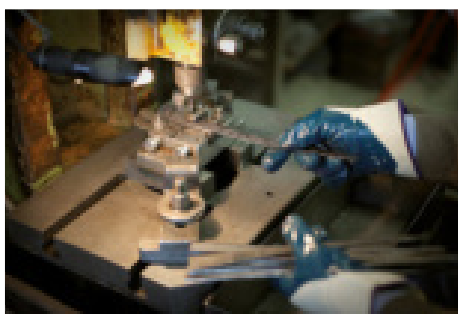
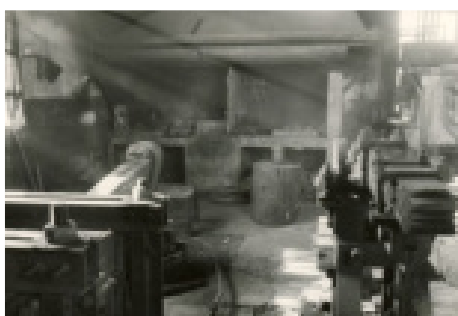
# LA STORIA *The History*

I nostri coltelli sono prodotti da mani esperte e controllati ad uno ad uno, ed è per questo motivo che siamo fieri di personalizzarli con il nostro marchio **F.A.M.A. (FRATELLI ANTONINI MANIAGO)** perché sicuri di poter offrire un prodotto di alta qualità indirizzato al mercato nazionale e internazionale.

La **F.LLI ANTONINI FU GIULIO s.a.s.** è inoltre molto attenta ai problemi ambientali e alla salute dei suoi clienti utilizzando prodotti per la pulizia non nocivi, vernici certificate e adatte per alimenti.

*Our knives are made by expert hands and checked one by one. This is why we are proud to customize them with our mark **F.A.M.A. ("FRATELLI ANTONINI MANIAGO")**, since we are confident to offer a high quality product at addressed to the domestic and international markets.*

*Our company is also very sensitive to environmental issues and cares about its customers' health, using harmless cleaning products as well as certified and food-friendly varnishes.*



# LEGENDA / *Legend*

## CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA / *General conditions of sale*

• LA STORIA / <i>The History</i> .....	Pag. 2
• LINEA ONDA / <i>Onda Line</i> .....	Pag. 6
• LINEA CUCINA / <i>Kitchen Knives</i> .....	Pag. 8
• ACCESSORI CUCINA / <i>Kitchen Accesories</i> .....	Pag. 10
• MEZZELUNE / <i>Mincing Knife</i> .....	Pag. 12
• COLTELLI PER FORMAGGIO / <i>Cheese Knives</i> .....	Pag. 13
• COLTELLI PROFESSIONALI PER FORMAGGIO <i>Professional Cheese Knives</i> .....	Pag. 14
• COLTELLI DA MACELLAIO / <i>Butcher Knives</i> .....	Pag. 19
• COLTELLI PER PESCE / <i>Fish Knives</i> .....	Pag. 20
• ORTICOLTURA / <i>Horticulture Knives</i> .....	Pag. 21
• APICOLTURA / <i>Beekeeper Tools</i> .....	Pag. 22
• SET BARBECUE / <i>Barbecue Grill Set</i> .....	Pag. 23
• SET - CEPPI - ARTICOLI DA REGALO E CERIMONIA <i>Set - Kitchen block - Ceremony and Gift articles</i> .....	Pag. 24
• TAGLIERI / <i>Cutting Boards</i> .....	Pag. 27

- Si fabbricano lame industriali su disegno o campione fornito dal cliente.
- Personalizzazioni con logo cliente.
- Per forniture relative a cerimonie si personalizza con logo cliente.

- *We manufacture industrial blades based on drawing or sample provided by the customer.*
- *Personalization with customer logo.*
- *We customize with customer logo on supplies for any type of events.*

## CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA / *General conditions of sale*

La merce viaggia sempre a rischio e pericolo del committente anche se spedita franco destino.

*The goods always travel at the risk of the buyer even if sent by prepaid transportation.*

Non indicando il mezzo di spedizione, questa verrà effettuata col mezzo ritenuto da noi più conveniente.

*Not indicating the means of shipment, this will be carried out with the means we consider most convenient.*

I termini di consegna non sono mai strettamente impegnativi e si declina qualsiasi responsabilità per ritardare consegne non dipendenti dalla ns. volontà.

*The terms of delivery are never strictly binding and we don't accept responsibility for delay not dependent on our will.*

Non si accettano reclami trascorsi otto giorni dal ricevimento della merce.

*We do not accept claims after eight days of receipt of goods.*

**ONDA**  
MANIAGO ITALY  
dal 1929

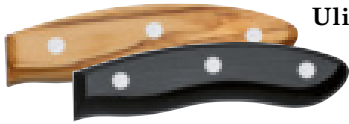


*Passion for kitchen  
Passion for food*



# LINEA ONDA

## Onda Line



Ulivo/Olive-wood

Plastica/Plastic POM

### Art. 1270P11

Coltello bistecca lama liscia o dentata cm 11  
*Steak knife smooth or serrated blade cm 11*



Spessore - mm 1,5  
*Thickness - mm 1,5*  
Totale - cm 21,75  
*Overall - cm 21,75*

### Art. 1280P11

Coltello spelucchino lama dritta cm 11  
*Paring knife cm 11*



Spessore - mm 1,5  
*Thickness - mm 1,5*  
Totale - cm 21,75  
*Overall - cm 21,75*

### Art. 1280P20

Coltello Chef cm 20  
*Chef knife cm 20*



Spessore - mm 2,0  
*Thickness - mm 2,0*  
Totale - cm 34,05  
*Overall - cm 34,05*

### Art. 1281P18

Coltello santoku cm. 18  
*Santoku knife cm. 18*



Spessore - mm 2,0  
*Thickness - mm 2,0*  
Totale - cm 32,15  
*Overall - cm 32,15*

### Art. 1205P22

Coltello pane cm 22  
*Bread knife cm 22*



Spessore - mm 2,0  
*Thickness - mm 2,0*  
Totale - cm 34,85  
*Overall - cm 34,85*



**Art. 1283P26**

Coltello prosciutto cm 26  
Ham slicers cm 26

Lama: acciaio INOX X50CrMoV15  
Blade: X50CrMoV15 Stainless Steel

**Art. 1469P22**

Coltello arrosto cm 22  
Carving knife cm 22

**Art. 0190P19**

Forchettone cm 19  
Meat fork cm 19

**Art. 1289P18**

Coltello filettare cm 18  
Filetting knife cm 18

**Art. 1170P19**

Coltello formaggio cm 19  
Cheese knife cm 19



Spessore - mm 2,0  
Thickness - mm 2,0  
Totale - cm 39,30  
Overall - cm 39,30

Spessore - mm 2,0  
Thickness - mm 2,0  
Totale - cm 34,85  
Overall - cm 34,85

Spessore - mm 2,0  
Thickness - mm 2,0  
Totale - cm 31,40  
Overall - cm 31,40

Spessore - mm 1,5  
Thickness - mm 1,5  
Totale - cm 30,5  
Overall - cm 30,5

Lama - cm 20,6  
Blade - cm 20,6  
Totale - cm 32,7  
Overall - cm 32,7



Ulivo/Olive-wood

Legno/Wood

Plastica/Plastic

Art. 1205

Coltello per pane  
Bread knife

Art. 1283

Coltello per prosciutto  
lama stretta  
o lama larga  
Ham slicing  
knife narrow  
or wide blade

Art. 1282

Coltello salumi  
Salami knife

Coltello Chef  
Chef knife

Art. 1280

Coltello spelucchino  
Paring knife



Acciaio inox  
Stainless steel  
cm 9-11-12-14-16  
18-20-22

Acciaio inox  
Stainless steel  
cm 22

Acciaio inox  
Stainless steel  
cm 22-24-26 28-30

Acciaio inox  
Stainless steel  
cm 24-26-28-30





**Art. 1469**

Coltello per arrosto  
*Carving knife*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 22

**Art. 190**

Forchettone arrosto  
*Meat fork*



Acciaio inox  
*Stainless steel*

**Art. 300**

Forbice per cucina  
*Kitchen scissors*



Acciaio inox  
*Stainless steel*

**Art. 1287**

Mannaretta cucina  
*Cleaver*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 14-16-18-20-22

**Art. 1286**

Coltello pesto  
*Pesto knife*

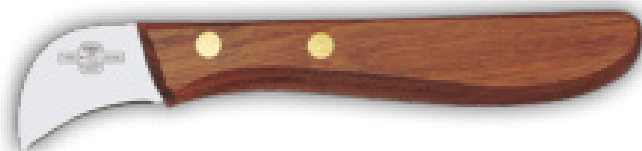


Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 18



**Art. 1695**

Coltello tagliacastagna - Acciaio inox  
*Chestnut knife - Stainless steel*



**Art. 1250**

Spalmaburro cm 6 - Acciaio inox  
*Spreading knife cm 6 - Stainless steel*



**Art. 3**

Coltello spelucchino curvo cm 7 - Acciaio inox  
*Curved blade paring knife cm 7 - Stainless steel*



**Art. 1252**

Spalmaburro cm 10 - Acciaio inox  
*Spreading knife cm 10 - Stainless steel*



**Art. 1240**

Coltello da tavola lama liscia o dentata cm 11 - Acciaio inox  
*Table knife smooth or serrated blade cm 11 - Stainless steel*



**Art. 1270**

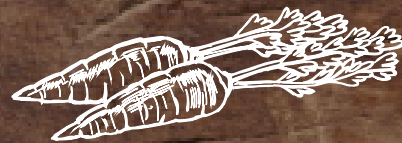
Coltello da bistecca lama liscia o dentata cm 11 - Acciaio inox  
*Steak knife smooth or serrated blade cm 11 - Stainless steel*



**Art. 1275**

Coltello speck cm 10 - Acciaio inox  
*Speck knives cm 10 - Stainless steel*





**Art. 1670**

Coltello Pomodoro - Acciaio inox  
*Tomato knife - Stainless steel*



**Art. 1124**

Tagliagrumi - Acciaio inox  
*Pronged citrus knife - Stainless steel*



**Art. 1126**

Coltello per formaggio 2 punte cm 11 - Acciaio inox  
*Cheese knife 2 points cm 11 - Stainless steel*



**Art. 1253**

Coltello formaggio Gorgonzola - Acciaio inox  
*Gorgonzola cheese knife -Stainless steel cm 11*



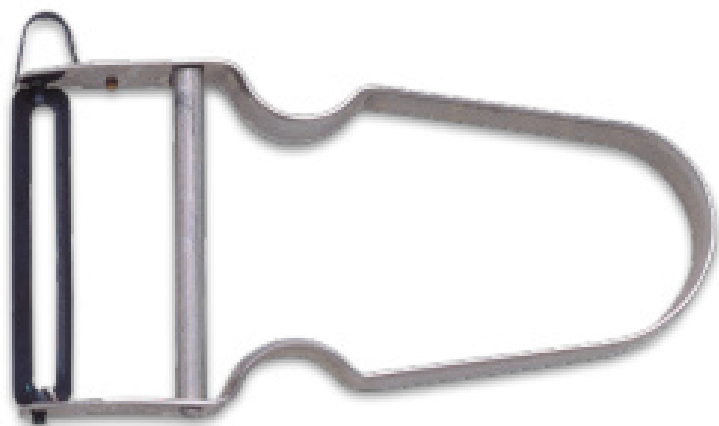
**Art. 1426**

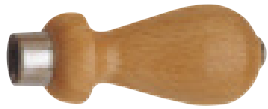
Coltello pelapatate - Acciaio inox  
*Potato peeler - Stainless steel*



**Art. 60**

Affetta patate alluminio  
*Aluminum potato peeler*





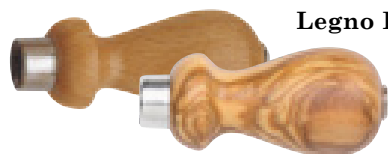
Legno Faggio/Beech Wood

**Art. 1172**

Mezzelune - lama singola o lama doppia  
*Mincing knife - single or double blade*



Acciaio inox / *Stainless steel*  
Manico Legno / *Wooden handle*  
1 - Lama / *Blade*  
cm 15-18-20-23-24  
2 - Lama / *Blade*  
cm 15-20



Legno Faggio/Beech Wood

Ulivo/Olive-wood

**Art. 1159**

Coltellino Formaggio Mod. Pavia (cuore) - Acciaio inox  
*Small Cheese-knife model "Pavia" - Stainless steel*  
*Heart-shaped blade cm 7*



**Art. 1156**

Coltellino formaggio spalmino - Acciaio inox  
*Small cheese spreader - Stainless steel cm 7*



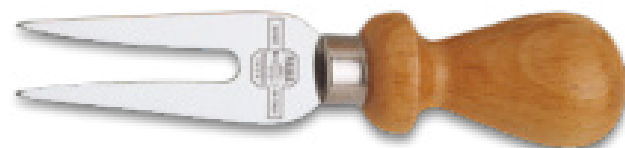
**Art. 1160**

Coltellino Formaggio Mod. Veneto (campana) - Acciaio inox  
*Small Cheese-knife model "Veneto" - Stainless steel*  
*Bell-shaped blade cm 7*



**Art. 1158**

Coltellino Formaggio Mod. Forchettina - Acciaio inox  
*Small Cheese-knife - Stainless steel - Fork-shaped blade cm 7*



**Art. 1169**

Coltellino Formaggio Mod. Vercelli (quadro) - Acciaio inox  
*Small Cheese-knife model "Vercelli" - Stainless steel*  
*Square-shaped blade cm 7*



**Art. 1168**

Coltellino Formaggio Mod. Milano (lancia) - Acciaio inox  
*Small Cheese-knife model "Milano" - Stainless steel*  
*Lance-shaped blade cm 7*



**Art. 1126**

Coltello formaggio mini 2 punte - Acciaio inox  
*Small cheese prong knife - Stainless steel cm 7*



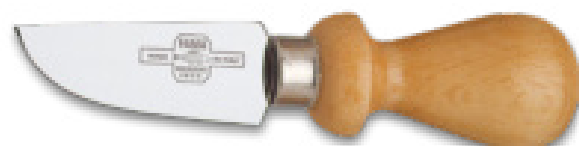
**Art. 1165**

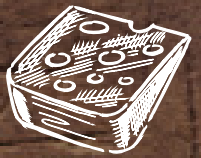
Coltellino Formaggio Mod. Premana (campana piccolo)  
Acciaio inox  
*Small Cheese-knife model "Premana" - Stainless steel*  
*Bell-shaped blade cm 7*



**Art. 1166**

Coltellino Formaggio Mod. Pecorino - Acciaio inox  
*Small Cheese-knife model "Pecorino" - Stainless steel cm 7*





Legno Faggio/Beech Wood



Plastica/Plastic

**Art. 1162**

Coltello formaggio Parmigiano  
Mod. Pavia  
*Parmesan cheese knife model "Pavia"*



Acciaio inox  
Stainless steel  
cm 8-10-12

**Art. 1163**

Coltello formaggio a uncino  
*Hooked cheese knife*



Acciaio inox  
Stainless steel  
cm 10

**Art. 1168**

Coltello formaggio Mod. Milano (lancia)  
*Lance shaped cheese knife model "Milano"*



Acciaio inox  
Stainless steel  
cm 14

**Art. 1164**

Coltello formaggi stagionati  
Mod. Premana  
*Parmesan cheese knife model "Premana"*



Acciaio inox  
Stainless steel  
cm 14-16



Legno Faggio/Beech Wood

Plastica/Plastic

**Art. 1161**

Coltello formaggio  
quadro modello Vercelli  
*Square cheese knife  
model "Vercelli"*

**Art. 1160**

Coltello formaggio  
Mod. Veneto  
(campana)  
*Cheese-knife  
bell-shaped blade  
model "Veneto"*

**Art. 1171**

Coltello formaggio  
modello Vercelli  
*Cheese knife model  
"Vercelli"*

**Art. 1000**

Tassello assaggia  
formaggio  
*Cheese taster*

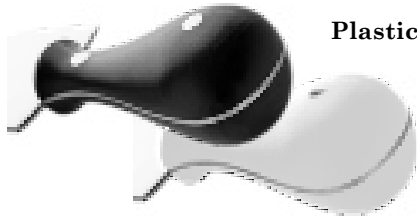


Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 13x6,5  
cm 16x7

Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 12-14-16

Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 15

Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 10-12



Plastica/Plastic POM

Plastica Bianca/White Plastic POM

**Art. 1162**

Coltello formaggio Parmigiano  
Mod. Pavia  
*Parmesan cheese knife model "Pavia"*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 9

**Art. 1162**

Coltello formaggio Parmigiano  
Mod. Pavia  
*Parmesan cheese knife model "Pavia"*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 11

**Art. 1163**

Coltello formaggio a uncino  
*Hooked cheese knife*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 10

**Art. 1168**

Coltello formaggio Mod. Milano (lancia)  
*Lance shaped cheese knife model "Milano"*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 14

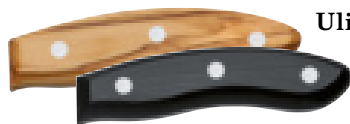
**Art. 1164**

Coltello formaggi stagionati  
Mod. Premana  
*Parmesan cheese knife model "Premana"*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 14-16





Ulivo/Olive-wood

Plastica/Plastic POM

**Art. 2170P362M**

Coltello formaggio  
taglia forme cm 30 e 36  
a 2 manici linea Onda  
*Whole cheese  
cutting knife cm 30  
and 36 with 2 handles  
Onda line*

**Art. 1161**

Coltello formaggio  
quadro modello Vercelli  
*Square cheese knife  
model "Vercelli"*

**Art. 1171**

Coltello formaggio  
Mod. Veneto  
(campana)  
*Cheese-knife  
bell-shaped blade  
model "Veneto"*

**Art. 1160**

Coltello formaggio  
modello Veneto  
*Cheese knife model  
"Veneto"*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 13x6,5  
cm 16x7



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 15

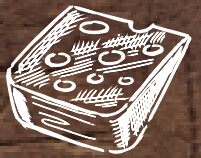


Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 14-16

Lama - cm 30  
*Blade - cm 30*  
Spessore - mm 2,5  
*Thickness - mm 2,5*  
Totale - cm 58  
*Overall - cm 58*

Lama - cm 36  
*Blade - cm 36*  
Spessore - mm 3  
*Thickness - mm 3*  
Totale - cm 64  
*Overall - cm 64*





Legno/Wood

Plastica/Plastic

**Art. 2170S331M**

Coltello formaggio taglia  
forma lama dritta 1 manico  
*Whole cheese cutting  
knife straight blade  
1 handle*

**Art. 2170S362M**

Coltello formaggio taglia  
forma lama dritta 2 manici  
*Whole cheese cutting knife  
straight blade 2 handles*

**Art. 1167**

Coltello formaggio  
tenero stretto  
*Creamy cheese knife  
narrow blade*

**Art. 1170**

Coltello formaggio  
tenero largo  
*Creamy cheese knife  
wide blade*

**Art. 660**

Acciaini per Macellaio  
*Sharpening and  
butcher steel*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 15 e cm 22



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 10 o 22



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 33



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 36



cm 22,5



Plastica/Plastic

**Art. 660**

Acciaio ovale per  
macellaio professionale  
*Sharpening and  
butcher steel*



cm 30

**Art. 3170**

Coltello macellaio  
*Butcher knife*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 16-18-20-22-24  
26-28-30-32-34-36

**Art. 3170L**

Coltello macellaio  
lama larga  
*Butcher knife  
wide blade*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 16-18-20-22-24  
26-28-30-32-34-36

**Art. 3171**

Coltello scanno  
*Sticking knife*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 16-18-20

**Art. 3176**

Coltello disosso  
*Bone knife*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 10-14-16-18



**Art. 1285**

Coltello salmone cm. 30  
manico plastica  
*Salmon knife cm.30*  
*plastic handle*



Acciaio inox  
*Stainless steel*

**Art. 1289**

Coltello filettare  
manico plastica  
*Filetting knife plastic*  
*handle*



Acciaio inox  
*Stainless steel*

**Art. 1288**

Coltello per tonno  
cm. 42,5x15x10  
manico FAGGIO  
*Tuna knife cm. 42,5x15x10*  
*beech wood handle*



Acciaio inox  
*Stainless steel*

**Art. 2100**

Tagliaricci di mare inox  
*Sea urchin cutter*

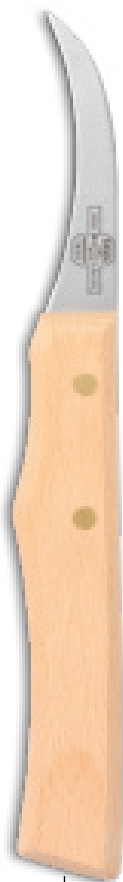


Acciaio inox  
*Stainless steel*



**Art. 2001**

Coltello radicchio  
lama grande  
o lama piccola  
*Radicchio knife  
big o small blade*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 7-9

**Art. 2200FS**

Roncola radicchio  
lama stretta  
*Small sickle radicchio  
knife narrow blade*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 9,5

**Art. 2200FL**

Roncola radicchio  
lama larga  
*Small sickle radicchio  
knife wide blade*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 9,5

**Art. 1401**

Coltello per cavoli  
*Cabbages knife*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 36

**Art. 1400**

Coltello per finocchi  
*Fennel knife*



Acciaio inox  
*Stainless steel*  
cm 24



**Art. 1L**

Coltello per disopercolatore inox liscio  
manico legno  
*Uncapping s/steel knife smooth blade knife with wooden handle*



cm 23 e 28

**Art. 1D**

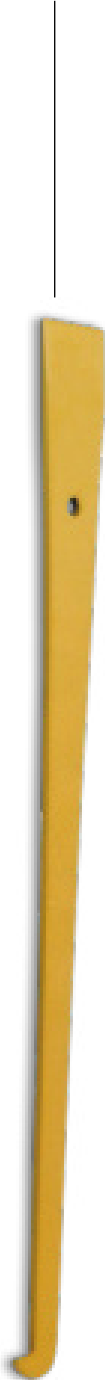
Coltello per disopercolatore inox dentato  
manico legno  
*Serrated uncapping s/steel knife with wooden handle*



cm 28

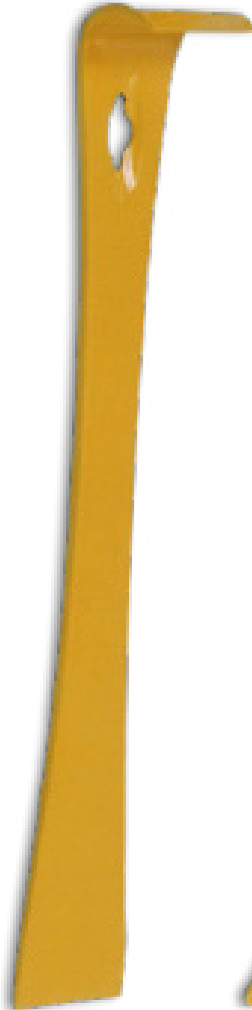
**Art. 2**

Leva per disopercolatore verniciata lunga  
*Hive long varnished beekeeper tool*



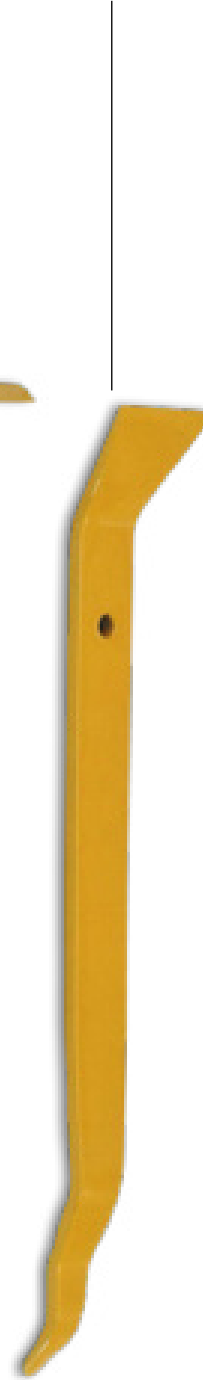
**Art. 4**

Leva per disopercolatore a raschietto americana verniciata  
*American style varnished hive tool with sharp curved*



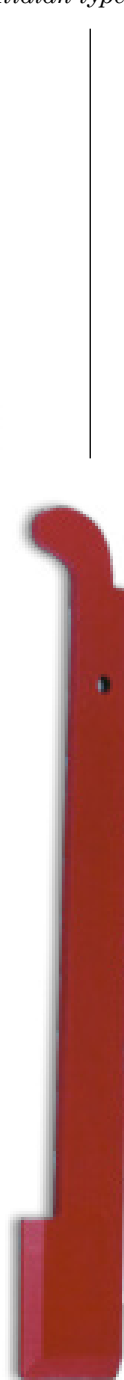
**Art. 3**

Leva per disopercolatore curva a S verniciata  
*Hive tool "S" shape varnished*



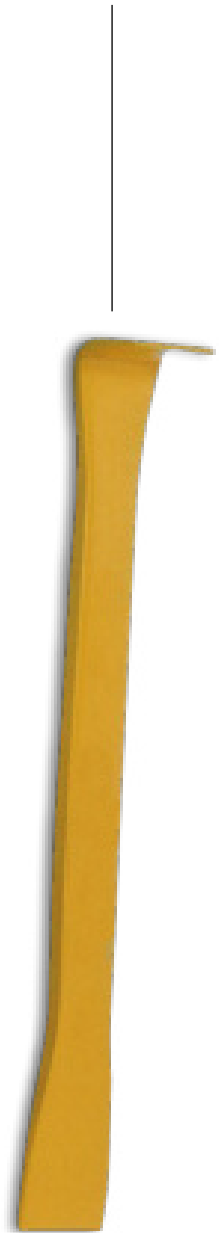
**Art. 6**

Leva per disopercolatore modello Italia verniciata  
*Hive varnished beekeeper tool Itlaian type*



**Art. 5**

Leva per disopercolatore a raschietto americana piccola verniciata  
*American style small varnished hive tool with sharp curved scraper*





### Art. 150

Set barbecue 4 pezzi FAMA acciaio inox composto da forchettone, pinza, coltello e paletta tutti dotati di manico lungo in legno.

*Barbecue grill set FAMA stainless steel includes 4 tools: meat fork, barbecue tongs, knife and spatula all the tools have long wood handles.*





Legno Faggio/Beech Wood

Ulivo/Olive-wood



**Art. 111**

Scatola 3 pezzi coltelli formaggio acciaio inox manico ulivo o faggio

*Gift box with 3 pcs cheese knives stainless steel and olive-wood or beech wood handle*



**Art. 112**

Scatola 4 pezzi coltelli formaggio acciaio inox manico ulivo o faggio

*Gift box with 4 pcs cheese knives stainless steel and olive-wood or beech wood handle*



**Art. 115**

Scatola 5 pezzi coltelli formaggio acciaio inox manico ulivo o faggio

*Gift box with 5 pcs cheese knives stainless steel and olive-wood or beech wood handle*

**Art. 113**

Ceppino coltelli completo di 5 pezzi mini formaggio  
Versioni disponibili:  
Ceppino noce / Manico ulivo  
Ceppino faggio / Manico faggio

*Mini block containing five small cheese knives  
Available versions:  
Walnut mini block / olive-wood handle  
beech-wood mini block / beech-wood handle*



**Art. 114**

Ceppino coltelli completo di 3 pezzi mini formaggio  
Versioni disponibili:  
Ceppino noce / Manico ulivo  
Ceppino faggio / Manico faggio

*Mini block containing three small cheese knives  
Available versions:  
Walnut mini block / olive-wood handle  
beech-wood mini block / beech-wood handle*

Tutti i taglieri per formaggi, torrone e cioccolata in listellare di faggio sono incollati con colle atossiche, resistenti all'acqua. Trattati superficialmente con vernici acriliche rispondenti alle attuali normative sulla tossicità, (utilizzate per i giocattoli per bambini) oppure trattati superficialmente con olio minerale applicato a immersione.

*All our cutting boards are produced in striped beech-wood and are glued together with nontoxic water resistant glues and their surfaces are treated with either non-toxic varnishes, conformed to the current regulations (used to treat children toys), or with mineral oils applied by immersion.*





Per forniture relative a cerimonie si personalizza con logo cliente. / We customize with customer logo on supplies for any type of events.

**Packaging**

Packaging per coltello singolo  
Single knife packaging



**Art. 118**

2 pezzi coltelli linea Onda manico POM/ulivo in scatola regalo nera - possibili diversi abbinamenti

2 pieces Onda line knives POM/olive wood handle black gift box - various combinations



**Art. 116**

4 pezzi coltelli da cucina linea Onda manico POM/ulivo in scatola regalo nera

4 pieces kitchen knives Onda line with POM/olive wood handle in black gift box





**Art. 119**

Scatola 6 pezzi coltelli bistecca linea Onda lama acciaio INOX manico POM/ulivo in scatola regalo nera

*Set of 6 steak knives Onda line stainless steel blade with POM/olivewood handles black gift box*



**Art. CL01PR - UR**

Ceppo Onda laccato bianco con 8 coltelli cucina in acciaio inox e manico in POM o Ulivo: coltello e forchettone arrosto; coltello pane; coltello spelucchino; coltello chef; coltello santoku; coltello prosciutto; forbice cucina. In confezione regalo.

*White painted Ondalino line block with 8 stainless steel kitchen tools, with POM or Olive handles: meat fork; carving knife; bread knife; paring knife; chef knife; santoku knife; ham knife, kitchen scissor. Packaged in gift box.*



**Art. 120**

Ceppo in faggio con 7 coltelli cucina in acciaio inox e manico in Bubinga o Ulivo: coltello prosciutto lama stretta (cm. 26); coltello pane (cm. 22); coltello chef (cm. 20); coltello arrosto (cm. 22); forchettone; coltello spelucchino (cm. 7) e un acciaino. In confezione regalo.

*Knife block in beech wood with 7 stainless steel kitchen tools, with Bubinga handle or Olive handles: narrow blade ham knife (cm.26); bread knife (cm.22); chef knife (cm.20); carving knife (cm.22); meat fork; paring knife (cm.7) and one steel sharpener. Packaged in gift box.*





**Art.131 - Tagliere con perno e coltello per cioccolato/torrone**

Tagliere rettangolare in ulivo con perno e coltello in acciaio inox, ideale per tagliare cioccolato o torrone. Coltello removibile per una facile pulizia e per l'utilizzo del solo tagliere.

*Rectangular olive wood cutting board with lynchpined and stainless steel knife; useful to cut both the sweet nougat or chocolate.*

*Removable knife for easy cleaning and also for the only chopping board use.*

**Art. 125 - Tagliere per torrone**

Tagliere in massello di faggio naturale completo di coltello con lama in acciaio inox ideale per rompere torrone, cioccolata e formaggi a pasta dura.

*Solid natural beech-wood cutting board with stainless steel knife ideal for cutting chocolate, torrone and hard cheese.*



**Art. 132**

Tagliere in faggio con coltello tagliapane lama cm. 26 manico faggio

*Beech wood cutting board with bread knife blade cm. 26 beech wood handle*

**Art. 1150**

Coltello tagliatorrone/cioccolata inox manico faggio

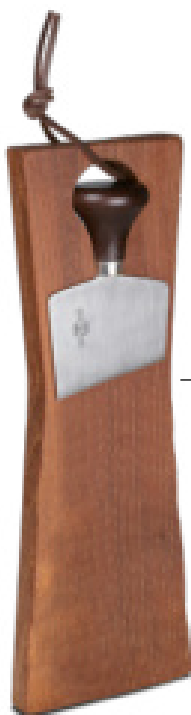
*Stainless steel and beech wood handle knife ideal cutting chocolate, torrone and hard cheese*



**Art. 121**

Tagliere per torrone PASSIONI con coltello tagliatorrone acciaio inox confezionato in scatola

*Solid natural beech-wood cutting board "PASSIONI" with stainless steel knife ideal cutting chocolate, torrone and hard cheese*



**Art. 100**

Tagliere in ulivo misure cm. L30 x L18 x H1,5

*Olive-wood cutting board measures L30 x W18 x H1,5*

## Coltellerie Fratelli Antonini Fu Giulio S.a.s.

Via Petrarca, 1/A  
33085 Maniago (PN) Italy  
Tel. +39 0427 71026  
E-mail: [info@coltellerieantonini.it](mailto:info@coltellerieantonini.it)  
[www.coltellerieantonini.it](http://www.coltellerieantonini.it)



famaknives



*Passion for kitchen  
Passion for food*