



DUE CIGNI  
COLTELLERIE

*Design*



DUE CIGNI  
1896

MANIAGO-ITALY  
INOX X50 CrMOV 15  
2C 1005 W





**2C 1002 NO**



codice articolo  
item number



materiale manico  
handle material



chilogrammi peso articolo  
kilograms item weight

## LINEA DESIGN DUE CIGNI

Tutta la nostra passione per il design innovativo e per l'ergonomia.  
Una linea di coltelli e utensili più particolari: dalla cucina classica a quella giapponese, taglieri resistenti e funzionali, pratici ceppi che diventano oggetti d'arredo, sciabole da sommelier...

## DUE CIGNI DESIGN LINE

All our passion for innovative design and ergonomics has been built into this range.  
A line of knives and utensils: from classical to Japanese cuisine, durable and functional cutting boards, practical knife blocks that could easily be kitchen ornaments, champagne sabres...





# LINEA 1896

1896 Line  
Designed by **Oreste Frati**

Lavabili in



lavastoviglie

lama • blade  
acciaio inox • stainless steel  
german steel 4116 X50CrMOV15  
HRC 55/57  
manico • handle  
POM white



**2C 1001 W**  
SPELUCCHINO CURVO  
PARING KNIFE



**2C 1002 W**  
SPELUCCHINO DRITTO  
KITCHEN KNIFE



**2C 1003 W**  
BISTECCA  
STEAK KNIFE



**2C 1004 W**  
UTILITY  
UTILITY KNIFE



**2C 1005 W**  
SANTOKU  
SANTOKU KNIFE



**2C 1007 W**  
ARROSTO  
MEAT SLICER KNIFE

2C 1001 W	
	7 cm 2.75"
	16,5 cm 6.49"
	1,5 mm 0.06"
	55 g 1.94 oz

2C 1002 W		2C 1003 W		2C 1004 W		2C 1005 W		2C 1007 W	
	9,5 cm 3.74"	10,5 cm 4.13"	14 cm 5.50"	17,5 cm 6.88"	19,5 cm 7.60"				
	21 cm 8.26"	22 cm 8.66"	25 cm 9.84"	31,5 cm 12.40"	31,5 cm 12.40"				
	2 mm 0.08"	2 mm 0.08"	2,5 mm 0.10"	2,5 mm 0.10"	3 mm 0.11"				
	60 g 2.11 oz	60 g 2.11 oz	125 g 4.40 oz	230 g 8.11 oz	150 g 5.29 oz				



**2C 1008 W**  
CUOCO 15  
CHEF KNIFE 15



**2C 1009 W**  
CUOCO 20  
CHEF KNIFE 20



**2C 1011 W**  
PANE  
BREAD KNIFE



**2C 1014 W**  
PROSCIUTTO LARGO  
HAM SLICER KNIFE



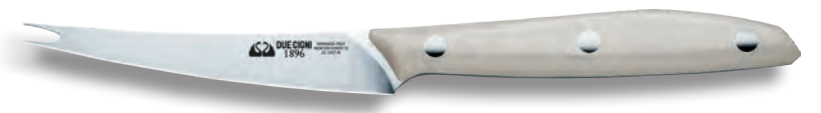
**2C 1015 W**  
GRANA  
PARMESAN CHEESE



**2C 1016 W**  
FORMAGGIO MORBIDO  
SOFT CHEESE

2C 1008 W		2C 1009 W	
	15 cm 5.90"	20 cm 7.87"	
	27 cm 10.62"	32 cm 12.60"	
	3 mm 0.11"	3 mm 0.11"	
	140 g 4.93 oz	190 g 6.70 oz	

2C 1011 W		2C 1014 W	
	19,5 cm 7.60"	25,5 cm 10.03"	
	31,5 cm 12.40"	37,5 cm 14.76"	
	2,5 mm 0.10"	2 mm 0.08"	
	150 g 5.29 oz	95 g 3.35 oz	



**2C 1017 W**  
SPALMA FORMAGGIO  
CHEESE SPREADER

2C 1015 W		2C 1016 W		2C 1017 W	
	5 cm 1.96"	7,5 cm 2.95"	10 cm 3.93"		
	16,5 cm 6.49"	18,5 cm 7.28"	21,5 cm 8.46"		
	2 mm 0.08"	2 mm 0.08"	2 mm 0.08"		
	60 g 2.11 oz	70 g 2.46 oz	60 g 2.11 oz		



# LINEA 1896

1896 Line

Designed by **Oreste Frati**



**NON lavabili in**



**lavastoviglie**

lama • blade  
acciaio inox • stainless steel  
german steel 4116 X50CrMOV15  
HRC 55/57  
manico • handle  
noce • walnut



**2C 1001 NO**  
SPELUCCHINO CURVO  
PARING KNIFE



**2C 1002 NO**  
SPELUCCHINO DRITTO  
KITCHEN KNIFE



**2C 1003 NO**  
BISTECCA  
STEAK KNIFE



**2C 1003D NO**  
BISTECCA DENTATO  
SERRATED STEAK KNIFE



**2C 1004 NO**  
UTILITY  
UTILITY KNIFE



**2C 1005 NO**  
SANTOKU  
SANTOKU KNIFE



**2C 1006 NO**  
DISOSSO  
BONING KNIFE



**2C 1007 NO**  
ARROSTO  
MEAT SLICER KNIFE



**2C 1008 NO**  
CUOCO 15  
CHEF KNIFE 15



**2C 1009 NO**  
CUOCO 20  
CHEF KNIFE 20



**2C 1010 NO**  
CUOCO 25  
CHEF KNIFE 25

	2C 1001 NO		2C 1002 NO		2C 1003 NO 2C 1003D NO		2C 1004 NO		2C 1005 NO	
	7 cm	2.75"	9,5 cm	3.74"	10,5 cm	4.13"	14 cm	5.50"	17,5 cm	6.88"
	16,5 cm	6.49"	21 cm	8.26"	22 cm	8.66"	25 cm	9.84"	31,5 cm	12.40"
	1,5 mm	0.06"	2 mm	0.08"	2 mm	0.08"	2,5 mm	0.10"	2,5 mm	0.10"
	45 g	1.58 oz	45 g	1.58 oz	50 g	1.76 oz	110 g	3.88 oz	190 g	6.70 oz

	2C 1006 NO		2C 1007 NO		2C 1008 NO		2C 1009 NO		2C 1010 NO	
	14,5 cm	5.70"	19,5 cm	7.60"	15 cm	5.90"	20 cm	7.87"	25 cm	9.84"
	26,5 cm	10.40"	31,5 cm	12.40"	27 cm	10.62"	32 cm	19.5"	38,5 cm	15.15"
	3 mm	0.11"	3 mm	0.11"	3 mm	0.11"	3 mm	0.11"	3 mm	0.11"
	95 g	3.35 oz	130 g	4.58 oz	120 g	4.23 oz	170 g	6.00 oz	225 g	7.93 oz



**2C 1011 NO**  
PANE  
BREAD KNIFE



**2C 1012 NO**  
FILETTO  
FILLET KNIFE



**2C 1013 NO**  
PROSCIUTTO STRETTO  
HAM SLICER KNIFE



**2C 1014 NO**  
PROSCIUTTO LARGO  
HAM SLICER KNIFE

	2C 1011 NO		2C 1012 NO		2C 1013 NO		2C 1014 NO	
	19,5 cm	7.60"	17,5 cm	6.88"	23,5 cm	9.25"	25,5 cm	10.03"
	31,5 cm	12.40"	29,5 cm	11.61"	35,5 cm	13.97"	37,5 cm	14.76"
	2,5 mm	0.10"	1,5 mm	0.06"	1,5 mm	0.06"	2 mm	0.08"
	125 g	4.40 oz	65 g	2.29 oz	80 g	2.82 oz	95 g	3.35 oz



**2C 1015 NO**  
GRANA  
PARMESAN CHEESE



**2C 1016 NO**  
FORMAGGIO MORBIDO  
SOFT CHEESE



**2C 1017 NO**  
SPALMA FORMAGGIO  
CHEESE SPREADER

2C 1015 NO			
	5 cm	1.96"	
	16,5 cm	6.49"	
	2 mm	0.08"	
	50 g	1.76 oz	



**2C 1015**  
GRANA  
PARMESAN CHEESE



**2C 1016**  
FORMAGGIO MORBIDO  
SOFT CHEESE



**2C 1017**  
SPALMA FORMAGGIO  
CHEESE SPREADER

	2C 1016 NO		2C 1017 NO		2C 1015		2C 1016		2C 1017	
	7,5 cm	2.95"	10 cm	3.93"	5 cm	1.96"	7,5 cm	2.95"	10 cm	3.93"
	18,5 cm	7.28"	21,5 cm	8.46"	16,5 cm	6.49"	18,5 cm	7.28"	21,5 cm	8.46"
	2 mm	0.08"	2 mm	0.08"	2 mm	0.08"	2 mm	0.08"	2 mm	0.08"
	60 g	2.11 oz	50 g	1.76 oz	60 g	2.11 oz	70 g	2.46 oz	60 g	2.11 oz



# LINEA 1896

1896 Line  
Designed by **Oreste Frati**

Lavabili in



lavastoviglie

lama • blade  
acciaio inox • stainless steel  
german steel 4116 X50CrMOV15  
HRC 55/57  
manico • handle  
POM



**2C 1001**  
SPELUCCHINO CURVO  
PARING KNIFE



**2C 1002**  
SPELUCCHINO DRITTO  
KITCHEN KNIFE



**2C 1003**  
BISTECCA  
STEAK KNIFE



**2C 1003D**  
BISTECCA DENTATO  
SERRATED STEAK KNIFE



**2C 1004**  
UTILITY  
UTILITY KNIFE



**2C 1005**  
SANTOKU  
SANTOKU KNIFE

	2C 1001		2C 1002		2C 1003 2C 1003D		2C 1004		2C 1005	
	7 cm	2.75"	9,5 cm	3.74"	10,5 cm	4.13"	14 cm	5.50"	17,5 cm	6.88"
	16,5 cm	6.49"	21 cm	8.26"	22 cm	8.66"	25 cm	9.84"	31,5 cm	12.40"
	1,5 mm	0.06"	2 mm	0.08"	2 mm	0.08"	2,5 mm	0.10"	2,5 mm	0.10"
	55 g	1.94 oz	60 g	2.11 oz	60 g	2.11 oz	125 g	4.40 oz	230 g	8.11 oz



**2C 1006**  
DISOSSO  
BONING KNIFE



**2C 1007**  
ARROSTO  
MEAT SLICER KNIFE



**2C 1008**  
CUOCO 15  
CHEF KNIFE 15



**2C 1009**  
CUOCO 20  
CHEF KNIFE 20



**2C 1010**  
CUOCO 25  
CHEF KNIFE 25

	2C 1006		2C 1007		2C 1008		2C 1009		2C 1010	
	14,5 cm	5.70"	19,5 cm	7.60"	15 cm	5.90"	20 cm	7.87"	25 cm	9.84"
	26,5 cm	10.40"	31,5 cm	12.40"	27 cm	10.62"	32 cm	19.5"	38,5 cm	15.15"
	3 mm	0.11"	3 mm	0.11"	3 mm	0.11"	3 mm	0.11"	3 mm	0.11"
	115 g	4.05 oz	150 g	5.29 oz	140 g	4.93 oz	190 g	6.70 oz	270 g	9.52 oz



# LINEA 1896

1896 Line  
Designed by **Oreste Frati**



Lavabili in



lavastoviglie

lama • blade  
acciaio inox • stainless steel  
german steel 4116 X50CrMOV15  
HRC 55/57

manico • handle  
POM



**2C 1011**  
PANE  
BREAD KNIFE



**2C 1012**  
FILETTO  
FILLET KNIFE



**2C 1013**  
PROSCIUTTO STRETTO  
HAM SLICER KNIFE



**2C 1014**  
PROSCIUTTO LARGO  
HAM SLICER KNIFE

	2C 1011		2C 1012		2C 1013		2C 1014	
	19,5 cm	7.60"	17,5 cm	6.88"	23,5 cm	9.25"	25,5 cm	10.03"
	31,5 cm	12.40"	29,5 cm	11.61"	35,5 cm	13.97"	37,5 cm	14.76"
	2,5 mm	0.10"	1,5 mm	0.06"	1,5 mm	0.06"	2 mm	0.08"
	150 g	5.29 oz	90 g	3.17 oz	100 g	3.52 oz	115 g	4.05 oz

# LINEA CUCINA GIAPPONESE

Japanese cooking line  
**Hakuchō**



lama • blade  
acciaio inox • stainless steel  
german steel 4116 X50CrMOV15  
HRC 55/57

manico • handle  
olivo • olive wood

NON lavabili in



lavastoviglie



**2C 501 OL**  
PETTY  
COLTELLO UTILITY UTILITY KNIFE



**2C 502 OL**  
TABLE  
TAVOLA TABLE KNIFE



**2C 503 OL**  
DEBA  
PESCE FISH KNIFE



**2C 504 OL**  
GYUTO  
CUCINA KITCHEN KNIFE



**2C 505 OL**  
SANTOKU  
SANTOKU SANTOKU KNIFE

	2C 501 OL		2C 502 OL		2C 503 OL		2C 504 OL		2C 505 OL	
	10,5 cm	4.13"	12,5 cm	4.92"	16,5 cm	6.49"	17,5 cm	6.88"	18 cm	7.08"
	20,5 cm	8.07"	22,5 cm	8.85"	28,5 cm	11.22"	30 cm	11.81"	30,5 cm	12.00"
	2 mm	0.08"	1,5 mm	0.06"	2,5 mm	0.10"	2 mm	0.08"	2 mm	0.08"
	50 g	1.76 oz	55 g	1.94 oz	195 g	6.87 oz	135 g	4.76 oz	165 g	5.82 oz



## LINEA CUCINA GIAPPONESE

Japanese cooking line  
Hakuchō

白鳥



lama • blade  
acciaio inox • stainless steel  
german steel 4116 X50CrMOVN15  
HRC 55/57

manico • handle  
olivo • olive wood

NON lavabili in



lavastoviglie



**2C 508 OL**  
**SASHIMI**  
PESCE FISH KNIFE



**2C 509 OL**  
**SASHIMI**  
PESCE FISH KNIFE



**2C 506 OL**  
**USUBA**  
VERDURA PARING KNIFE



**2C 507 OL**  
**GYUTO**  
CUCINA KITCHEN KNIFE



**2C 510 OL**  
**PANKIRI**  
PANE BREAD KNIFE



**2C 511 OL**  
**FORK**  
FORCHETTONE CARVING FORK

	2C 506 OL		2C 507 OL	
	18,5 cm	7.28"	21 cm	8.26"
	31 cm	12.20"	33,5 cm	13.18"
	2 mm	0.08"	2 mm	0.08"
	190 g	6.70 oz	145 g	5.11 oz

	2C 508 OL		2C 509 OL		2C 510 OL		2C 511 OL	
	22 cm	8.66"	25 cm	9.84"	21 cm	8.26"	19 cm	7.48"
	34,5 cm	15.58"	37,5 cm	14.76"	32,5 cm	12.79"	31 cm	12.20"
	2 mm	0.08"	2,5 mm	0.10"	2 mm	0.08"	2 mm	0.08"
	135 g	4.76 oz	200 g	7.05 oz	140 g	4.93 oz	115 g	4.05 oz





# COLTELLI DA CUCINA "ARNE LINE"

"ARNE line" kitchen knives

Designed by **Jens Ansø**

NON lavabili in



lavastoviglie

lama • blade  
acciaio inox • stainless steel - Sandvik - 12c27  
HRC 55/57  
manico • handle  
ziricote wood



**2C 901 ZW**  
COLTELLO UTILITY  
UTILITY KNIFE



**2C 900 ZW**  
BISTECCA  
STEAK KNIFE



**2C 907 ZW**  
BISTECCA DENTATO  
SERRATED STEAK KNIFE



**2C 902 ZW**  
CUCINA  
KITCHEN KNIFE

	2C 901 ZW		2C 900 ZW		2C 907 ZW		2C 902 ZW	
	10 cm	3.93"	11 cm	4.33"	11 cm	4.33"	15 cm	5.90"
	21 cm	8.26"	22 cm	8.66"	22 cm	8.66"	26 cm	10.23"
	2 mm	0.08"	2 mm	0.08"	2 mm	0.08"	2,5 mm	0.10"
	65 g	2.29 oz	65 g	2.29 oz	65 g	2.29 oz	130 g	4.58 oz

arne line



**2C 906 ZW**  
CUOCO  
CHEF KNIFE



**2C 904 ZW**  
SANTOKU  
SANTOKU KNIFE



**2C 905 ZW**  
ARROSTO  
MEAT SLICER KNIFE



**2C 903 ZW**  
PANE  
BREAD KNIFE

	2C 906 ZW		2C 904 ZW		2C 905 ZW		2C 903 ZW	
	20 cm	7.87"	19 cm	7.48"	20 cm	7.87"	23 cm	9.05"
	34 cm	13.38"	33 cm	13.00"	34 cm	13.38"	37 cm	14.56"
	3 mm	0.12"	3 mm	0.12"	3 mm	0.12"	3 mm	0.12"
	235 g	8.28 oz	235 g	8.28 oz	210 g	7.40 oz	200 g	7.05 oz



# COLTELLI DA CUCINA "ARNE LINE"

"ARNE line" kitchen knives

Designed by **Jens Ansø**

Lavabili in



lavastoviglie

lama • blade  
acciaio inox • stainless steel - Sandvik - 12c27  
HRC 55/57  
manico • handle  
HPL black



**2C 901**  
COLTELLO UTILITY  
UTILITY KNIFE



**2C 900**  
BISTECCA  
STEAK KNIFE



**2C 907**  
BISTECCA DENTATO  
SERRATED STEAK KNIFE



**2C 902**  
CUCINA  
KITCHEN KNIFE

	2C 901		2C 900		2C 907		2C 902	
	10 cm	3.93"	11 cm	4.33"	11 cm	4.33"	15 cm	5.90"
	21 cm	8.26"	22 cm	8.66"	22 cm	8.66"	26 cm	10.23"
	2 mm	0.08"	2 mm	0.08"	2 mm	0.08"	2,5 mm	0.10"
	70 g	2.46 oz	70 g	2.46 oz	70 g	2.46 oz	145 g	5.11 oz

arne line



**2C 906**  
CUOCO  
CHEF KNIFE



**2C 904**  
SANTOKU  
SANTOKU KNIFE



**2C 905**  
ARROSTO  
MEAT SLICER KNIFE



**2C 903**  
PANE  
BREAD KNIFE

	2C 906		2C 904		2C 905		2C 903	
	20 cm	7.87"	19 cm	7.48"	20 cm	7.87"	23 cm	9.05"
	34 cm	13.38"	33 cm	13.00"	34 cm	13.38"	37 cm	14.56"
	3 mm	0.12"	3 mm	0.12"	3 mm	0.12"	3 mm	0.12"
	260 g	9.17 oz	260 g	9.17 oz	240 g	8.46 oz	230 g	8.11 oz



**COLTELLO "BEKÉR" LIMITED EDITION**  
"BEKÉR" KNIFE LIMITED EDITION



**2C 905 BZW**  
ARROSTO  
MEAT SLICER KNIFE

2C 905 BZW		
	20 cm	7.87"
	34 cm	13.38"
	3 mm	0.12"
	210 g	7.40 oz

**SCIABOLA DEL SOMMELIER**

The Sommelier's sabre



**2C 2007**  
lama 41 cm • blade 16.14"  
acciaio inox • stainless steel - INOX T5MoV  
totale 55 cm • overall 21.65"

**2C 2007 B**  
lama 41 cm • blade 16.14"  
acciaio inox • stainless steel - INOX T5MoV  
lama PTFE nero • black PTFE blade  
totale 55 cm • overall 21.65"

confezione • packaging  
scatola con espositore  
box with display

## SCIABOLA DEL SOMMELIER

The Sommelier's sabre



### 2C 800/25

lama 25 cm • blade 9.84"  
acciaio inox • stainless steel  
XSKS-12c27 • HRC 55/57  
manico in ebano • ebony handle  
totale 38 cm • overall 14.96"

fodero • sheath  
pelle • genuine leather

### FX-2009

lama 29 cm • blade 11.41"  
acciaio inox • stainless steel - INOX T5MOV  
totale 43 cm • overall 16.92"  
confezione • packaging  
scatola di legno con espositore  
wooden box with display

### 2C 2015 B

lama 40 cm • blade 15.74"  
acciaio inox • stainless steel - INOX T5MOV  
lama PTFE nero • black PTFE blade  
totale 54 cm • overall 21.25"  
confezione • packaging  
scatola di legno con espositore  
wooden box with display

Sciabolare, un gesto guerriero diventato pratica per la gioia di un grande spumante. Usanza antica: sciabolare il collo di una bottiglia è pratica diffusa in tutte le cavallerie del mondo. Un gesto che può rallegrare una festa e meravigliare piacevolmente i vostri amici. Anche voi sarete, in qualche modo, protagonisti della migliore:

*Confrérie du Sabre*

Sabre-cut, a gesture of warrior became practice to enjoy a great sparkling wine.  
Old custom: slash with a sabre a bottle is a practice in all chivalries in the world.  
A gesture that can pleasantly surprise your friends.  
Also you will be, somehow, protagonist of the best:

### FX-2006 \_ FX-2006 B

lama 40 cm • blade 15.74"  
acciaio inox • stainless steel - INOX T5MOV  
totale 54 cm • overall 21.25"



FX 2006 B

FX 2006



confezione • packaging  
scatola di legno con espositore  
wooden box with display



# LINEA TAGLIERI 7x2

7x2 line cutting boards  
Designed by **Pierangelo Brandolisio**

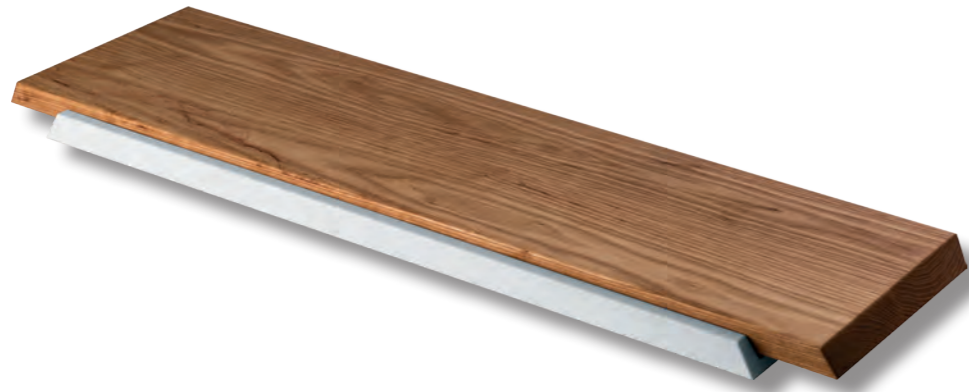


● 2C T3013/NCO

● 2C T3013/FCO

● 2C T3013/N

● 2C T3013/F



● 2C T3014/NCO

● 2C T3014/FCO

● 2C T3014/N

● 2C T3014/F



tagliere • cutting board  
69,5 x 19,5 x 2,5 cm • 27.36" x 7.67" x 1.00"  
4,30 kg • 152 oz

base in pietra acrilica naturale  
natural acrylic stone base  
59,5 x 21,5 x 2,5 cm • 23.42" x 8.46" x 1.00"  
2,20 kg • 76.70 oz

tagliere in legno vendibile separatamente  
wood cutting board can be sold separately

● noce • walnut

● frassino • ash



● 2C T3015/NCO

● 2C T3015/FCO

● 2C T3015/N

● 2C T3015/F



tagliere • cutting board  
40 x 20 x 2,3 cm • 15.74" x 7.87" x 0.90"  
1,36 kg • 47.97 oz

base in pietra acrilica naturale  
natural acrylic stone base  
50 x 21,5 x 2,2 cm • 19.68" x 8.46" x 0.86"  
2,40 kg • 84.65 oz

tagliere in legno vendibile separatamente  
wood cutting board can be sold separately

● noce • walnut

● frassino • ash



- 2C T3016/NCO
- 2C T3016/FCO

- 2C T3016/N
- 2C T3016/F



- 2C T3017/NCO
- 2C T3017/FCO

- 2C T3017/N
- 2C T3017/F



tagliere • cutting board  
40 x 20 x 2,3 cm • 15.74" x 7.87" x 0.90"  
1,36 kg • 47.97 oz

base in pietra acrilica naturale  
natural acrylic stone base  
50 x 21,5 x 2,2 cm • 19.68" x 8.46" x 0.86"  
2,40 kg • 84.65 oz

tagliere in legno vendibile separatamente  
wood cutting board can be sold separately

● noce • walnut    ● frassino • ash



**2C C341/N**  
modello a muro • it hangs on the wall  
noce • walnut  
33 x 15 x 5,5 cm • 13" x 5.90" x 2.16"  
2,40 kg • 84.65 oz



**2C C341/F**  
modello a muro • it hangs on the wall  
frassino • ash  
33 x 15 x 5,5 cm • 13" x 5.90" x 2.16"  
2,40 kg • 84.65oz





**LINEA TAGLIERI "VELA"**  
 "Vela" line cutting boards  
 Designed by **Pierangelo Brandolisio**

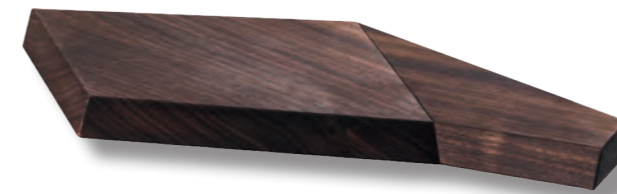
**VELA**



● 2C T3018/N

● 2C T3018/F

19 x 15,5 x 2,3 cm (tot. 37 cm)  
 7.48" x 6.10" x 0.90" (overall 14.56")  
 0,45 kg • 15.87oz



● 2C T3019/N

● 2C T3019/F

25 x 20 x 2,3 cm (tot. 50 cm)  
 9.84" x 7.87" x 0.90" (overall 19.68")  
 0,89 kg • 31.39 oz



● 2C T3020/N

● 2C T3020/F

36 x 25,5 x 2,3 cm (tot. 63cm)  
 14.17" x 10.04" x 0.90" (overall 24.80")  
 1,26 kg • 44.44 oz



● 2C T3021/N

● 2C T3021/F

48 x 20 x 2,3 cm (tot. 70 cm)  
 18.30" x 7.87" x 0.90" (overall 27.55")  
 1,70 kg • 59.96 oz



● noce • walnut

● frassino • ash



**2C C340/N**  
 noce • walnut  
 33 x 12 x 5,5 cm • 13" x 4.72" x 2.16"  
 1,40 kg • 49.38 oz

**2C C340/F**  
 frassino • ash  
 33 x 12 x 5,5 cm • 13" x 4.72" x 2.16"  
 1,40 kg • 49.38 oz





**LINEA CEPPI "VELA"**  
 "Vela" line wooden blocks  
 Designed by **Pierangelo Brandolisio**

**VELA**

**2C T3022/N**  
 noce • walnut



può portare fino a 5 coltelli • holds 5 knives  
 41 x 11 x 2,3 x h 28 cm • 16.14" x 4.33" x 0.90" x H 11.02"  
 1,14 kg • 40.21 oz

**2C T3022/F**  
 frassino • ash



**CEPPI**  
 Wooden blocks

**2C C349/F**  
 frassino • ash



può portare fino a 5 coltelli • holds 5 knives  
 35 x 14 x h 25 cm • 13.77" x 5.51" x H 9.84"  
 770 g • 25.39 oz

**2C C349/N**  
 noce • walnut



**CEPPI**  
 Wooden blocks

**2C C348/N**  
 noce • walnut



può portare fino a 5 coltelli • holds 5 knives  
 37 x 13,5 x h 41 cm • 14.50" x 5.31" x H 16.14"  
 2,84 kg • 100.17 oz

**2C C347**  
 olmo • elm tree



può portare fino a 6 coltelli • holds 6 knives  
 45 x 5 x h 28 cm • 17.71" x 1.96" x H 11.02"  
 2,46 kg • 86.77 oz

**2C C348/F**  
 frassino • ash



tagliere  
 cutting board





## ESPOSITORI COLTELLI MAGNETICI

Knives magnetic display



### EXPO 2C/7

può portare fino a 5 coltelli • holds 5 knives  
41 x 14 x h 44 cm • 16.14" x 5.51" x 17.32"  
3,00 kg • 106 oz



### EXPO 2C/8

Espositore in MDF colorato, può portare fino a 5 coltelli.  
Expo made of colored MDF, holds till 5 knives.  
22,5 x 14 x h 43 cm • 8.85" x 5.51" x 16.92"  
1,75 kg • 61.72 oz

## CONFEZIONI

Packaging



lama • blade  
acciaio inox • stainless steel  
german steel 4116 X50CrMOV15  
HRC 55/57

**2C 1018 NO**  
CONFEZIONE SET FORMAGGIO 1896  
PACKAGING CHEESE SET 1896  
manico noce • handle walnut



**2C 1018**  
CONFEZIONE SET FORMAGGIO 1896  
PACKAGING CHEESE SET 1896  
manico • handle - POM black



**2C 1018 W**  
CONFEZIONE SET FORMAGGIO 1896  
PACKAGING CHEESE SET 1896  
manico • handle - POM white



lama • blade - 10,5 cm 4.13"  
acciaio inox • stainless steel  
german steel 4116 X50CrMOV15  
HRC 55/57

**2C 1003 W SET**  
SET COLTELLI BISTECCA 1896  
STEAK KNIFE SET 1896  
manico • handle - POM white



**2C 1003 NO SET**  
SET COLTELLI BISTECCA 1896  
STEAK KNIFE SET 1896  
manico noce • handle walnut



**2C 1003D NO SET**  
SET COLTELLI BISTECCA DENTATI 1896  
SERRATED STEAK KNIFE SET 1896  
manico noce • handle walnut



**2C 1003 SET**  
SET COLTELLI BISTECCA 1896  
STEAK KNIFE SET 1896  
manico • handle - POM black



**2C 1003D SET**  
SET COLTELLI BISTECCA DENTATI 1896  
SERRATED STEAK KNIFE SET 1896  
manico • handle - POM black

## TAGLIATARTUFI E ROMPINOCI

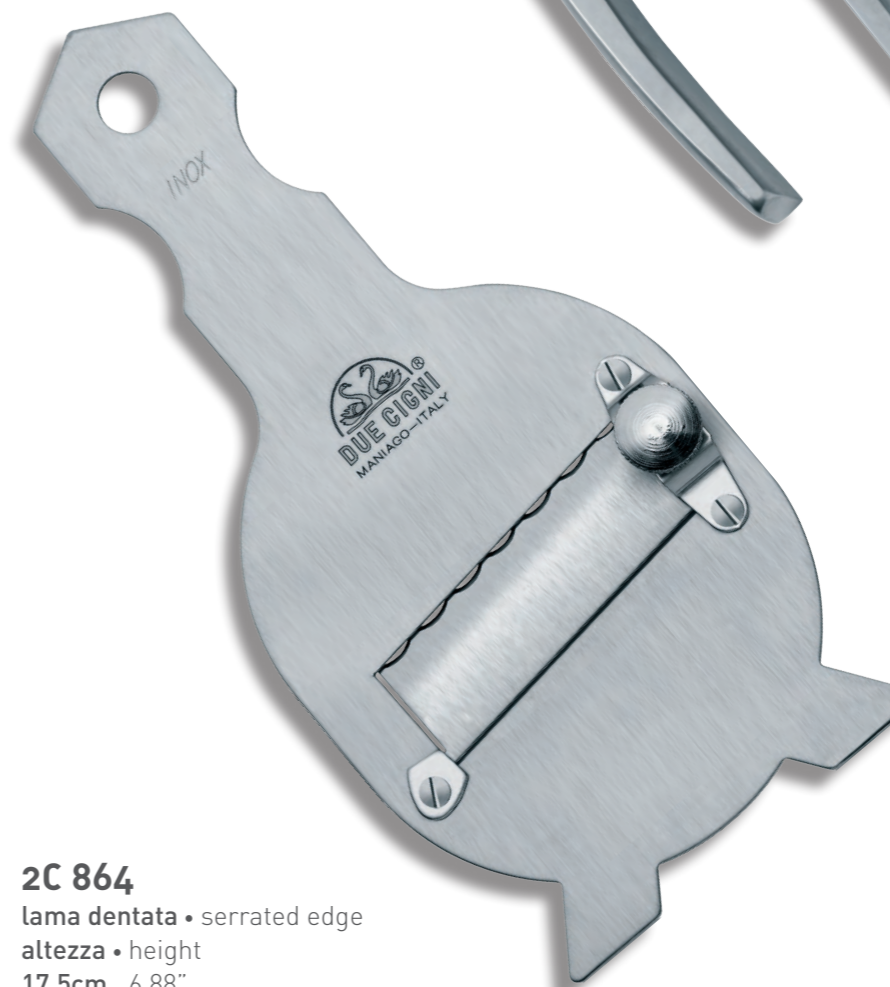
Truffles slicers and nutcrackers

Acciaio Inox • Stainless Steel



**2C 852/18**  
altezza • height  
18cm 7.08"

**2C 851/16**  
altezza • height  
16cm 6.29"



**2C 864**  
lama dentata • serrated edge  
altezza • height  
17,5cm 6.88"



**2C 863**  
lama liscia • plain edge  
altezza • height  
17,5cm 6.88"



## TAGLIASIGARI

Cigar cutter

**749**

dimensioni • size

15 x 6cm 5.90" x 2.36"

acciaio inox • stainless steel - 440 A

HRC 54-56



**749/1**

dimensioni • size

19,5 x 11,5cm 7.67" x 4.52"

Supporto in legno con tagliasigari e posacenere INOX

Wooden support with cigar cutter and stainless steel ashtray



Permette di ottenere un taglio perfetto, particolare il sistema a lunghe leve che conferisce la giusta forza di taglio, preservando il sigaro dalle sfilacciature che avvengono spesso con altri tagliasigari.

It allows a perfect cut, the cut system with a long handles gives a right power to the cut, so there aren't cloths like others Cigar Cutter. Fox Cigar Club has a system patented that allows to disassemble it to sharpening. PAT. PEND.NR.UD2004A000039



**2C 748/3.5"**

dimensioni • size

5,5 x 6,5cm 2.16" x 2.55"

acciaio inox • stainless steel - 420 J2B





doppia leva  
two-step lever

**VM-4**  
policarbonato tecnico monoblocco, superficie lucida  
polycarbonate technical, shiny surface  
spirale teflonata • black coated spiral  
leve acciaio nichelato • steel nickel plated levers

colori traslucidi  
transparent colours

- verde • green
- rosa • pink
- rosso • red
- azzurro • light blue
- rosso • red
- viola • violet

**VM-3**  
metallo nero • black metal  
top in ABS colorato • ABS plastic coloured back top  
spirale teflonata • black coated spiral  
leve acciaio nichelato • steel nickel plated levers

- nero • black
- verde • green
- bordeaux • burgundy
- arancione • orange
- bianco • white



doppia leva  
two-step lever

Cavatappi a doppia leva, brevettato nel funzionamento e nel design. La sua caratteristica doppia leva (leva con due appoggi), collegata al manico da un particolare raccordo che funge anche da levacap-sule, conferisce una perfetta stabilità e sicurezza nell'appoggio del primo dente evitando che questo si consumi e perda la capacità di rimanere fermo sul collo della bottiglia durante la stappatura.

Gulliver is a two-step lever corkscrew with patented design and functioning. Its special two-step lever, linked to the handle by a particular connection which also serves as a caplifter, makes the first step support perfectly stable and safe thus preventing it from wearing out and losing its capacity to keep still during uncorking.



doppia leva  
two-step lever

**VM-6**  
struttura in acciaio inox • stainless steel structure  
guancette in olivo • olive wood handle  
spirale acciaio inox • stainless steel spiral - AISI 420  
lama acciaio inox • stainless steel blade - AISI 420  
leve acciaio inox • stainless steel levers



**VM-7**  
struttura in alluminio anodizzato • anodized aluminium structure  
spirale acciaio inox • stainless steel spiral - AISI 420  
lama acciaio inox • stainless steel blade - AISI 420  
leve acciaio inox • stainless steel levers

- argento • silver
- blu • blue
- bronzo • bronze
- bordeaux • burgundy



doppia leva  
two-step lever





**VM-1 INOX**  
struttura in acciaio inox satinato  
stainless steel structure  
manico in acciaio inox  
stainless steel handle  
lama con seghettatura affilata  
knife with wave serration



**FX-MC01**  
struttura in acciaio inossidabile  
stainless steel structure  
manico in alluminio aeronautico  
anodizzato  
aircraft anodized aluminium handle

- nero • black
- titanio • titanium
- bordeaux • burgundy
- arancione • orange



**VM-1**  
struttura in acciaio inox satinato  
stainless steel structure  
manico in alluminio aeronautico anodizzato  
aircraft anodized aluminium

- nero • black
- titanio • titanium
- bordeaux • burgundy
- arancione • orange



**VM-10**  
struttura in ABS o metacrilato monoblocco  
ABS or methacrylate one-block structure  
spirale in acciaio al carbonio nichelata  
carbon steel nickel plated spiral  
leva in acciaio al carbonio nichelata  
carbon steel nickel plated lever

- azzurro • light blue
- bordeaux • burgundy
- rosa • pink



confezione da 24 pz. • 24 pcs display



**INDICE**

Index

**LINEA 1896**

1896 Line

2C 1001	p 8
2C 1001 NO	p 4
2C 1001 W	p 2
2C 1002	p 8
2C 1002 NO	p 4
2C 1002 W	p 2
2C 1003	p 8
2C 1003 NO	p 4
2C 1003 NO SET	p 32
2C 1003 SET	p 32
2C 1003 W	p 2
2C 1003 W SET	p 32
2C 1003D	p 8
2C 1003D NO	p 4
2C 1003D NO SET	p 32
2C 1003D SET	p 32
2C 1004	p 8
2C 1004 NO	p 4
2C 1004 W	p 2
2C 1005	p 8
2C 1005 NO	p 4
2C 1005 W	p 2
2C 1006	p 9
2C 1006 NO	p 5
2C 1007	p 9
2C 1007 NO	p 5
2C 1007 W	p 2
2C 1008	p 9
2C 1008 NO	p 5
2C 1008 W	p 3
2C 1009	p 9
2C 1009 NO	p 5
2C 1009 W	p 3
2C 1010	p 9
2C 1010 NO	p 5
2C 1011	p 10
2C 1011 NO	p 6
2C 1011 W	p 3
2C 1012	p 10
2C 1012 NO	p 6
2C 1013	p 10
2C 1013 NO	p 6
2C 1014	p 10
2C 1014 NO	p 6
2C 1014 W	p 3
2C 1015	p 7
2C 1015 NO	p 7
2C 1015 W	p 3
2C 1016	p 7
2C 1016 NO	p 7

2C 1016 W	p 3
2C 1017	p 7
2C 1017 NO	p 7
2C 1017 W	p 3
2C 1018	p 31
2C 1018 NO	p 31
2C 1018 W	p 31

**LINEA CUCINA GIAPPONESE**

Japanese cooking line

2C 501 OL	p 11
2C 502 OL	p 11
2C 503 OL	p 11
2C 504 OL	p 11
2C 505 OL	p 11
2C 506 OL	p 12
2C 507 OL	p 12
2C 508 OL	p 13
2C 509 OL	p 13
2C 510 OL	p 13
2C 511 OL	p 13

**COLTELLI DA CUCINA**

**"ARNE LINE"**  
"ARNE line"  
kitchen knives

2C 900	p 16
2C 900 ZW	p 14
2C 901	p 16
2C 901 ZW	p 14
2C 902	p 16
2C 902 ZW	p 14
2C 903	p 17
2C 903 ZW	p 15
2C 904	p 17
2C 904 ZW	p 15
2C 905	p 17
2C 905 BZW	p 18
2C 905 ZW	p 15
2C 906	p 17
2C 906 ZW	p 15
2C 907	p 16
2C 907 ZW	p 14

**SCIABOLA DEL SOMMELIER**

The Sommelier's sabre

2C 800/25	p 20
2C 2007	p 19
2C 2007 B	p 19
2C 2015 B	p 20
FX-2006	p 21

FX-2006 B	p 21
FX-2009	p 20

**LINEA TAGLIERI 7x2**

7x2 line cutting boards

2C T3013/F	p 22
2C T3013/FCO	p 22
2C T3013/N	p 22
2C T3013/NCO	p 22
2C T3014/F	p 22
2C T3014/FCO	p 22
2C T3014/N	p 22
2C T3014/NCO	p 22
2C T3015/F	p 23
2C T3015/FCO	p 23
2C T3015/N	p 23
2C T3015/NCO	p 23
2C T3016/F	p 24
2C T3016/FCO	p 24
2C T3016/N	p 24
2C T3016/NCO	p 24
2C T3017/F	p 24
2C T3017/FCO	p 24
2C T3017/N	p 24
2C T3017/NCO	p 24

**LINEA CEPPI 7x2**

7x2 line wooden blocks

2C C340/F	p 26
2C C340/N	p 26
2C C341/F	p 25
2C C341/N	p 25

**LINEA TAGLIERI "VELA"**

"Vela" line cutting boards

2C T3018/F	p 27
2C T3018/N	p 27
2C T3019/F	p 27
2C T3019/N	p 27
2C T3020/F	p 27
2C T3020/N	p 27
2C T3021/F	p 27
2C T3021/N	p 27

**LINEA CEPPI "VELA"**

"Vela" line wooden blocks

2C T3022/F	p 28
2C T3022/N	p 28

**CEPPI**

Wooden blocks

2C C347	p 29
---------	------



2C C348/F	p 29
2C C348/N	p 29
2C C349/F	p 28
2C C349/N	p 28

**ESPOSITORI**

Display

EXPO 2C/7	p 30
EXPO 2C/8	p 30

**TAGLIARTUFI E ROMPINOCI**

Truffles slicers and nutcrackers

2C 851/16	p 33
2C 852/18	p 33
2C 863	p 33
2C 864	p 33

**TAGLIASIGARI**

Cigar cutter

2C 748/3.5"	p 35
749	p 34
749/1	p 34

**CAVATAPPI**

Corkscrews

FX-MC01	p 39
VM-1	p 38
VM-1 INOX	p 38
VM-3	p 36
VM-4	p 36
VM-6	p 37
VM-7	p 37
VM-10	p 39



**DUE CIGNI**  **Cottellerie**  
**FOX® Group**

Via La Mola, 4 - 33085 Maniago (PN) - Italy  
Tel. + 39 0427 730376 • Fax + 39 0427 700514

[info@duecignicutlery.it](mailto:info@duecignicutlery.it)

[www.duecignicutlery.it](http://www.duecignicutlery.it)

Member of CISQ Federation



CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM  
**ISO 9001**

