



DUE CIGNI  
COLTELLERIE

*Distribuzione*







cm 12

K-72012



codice articolo



cm. lunghezza lama coltelli

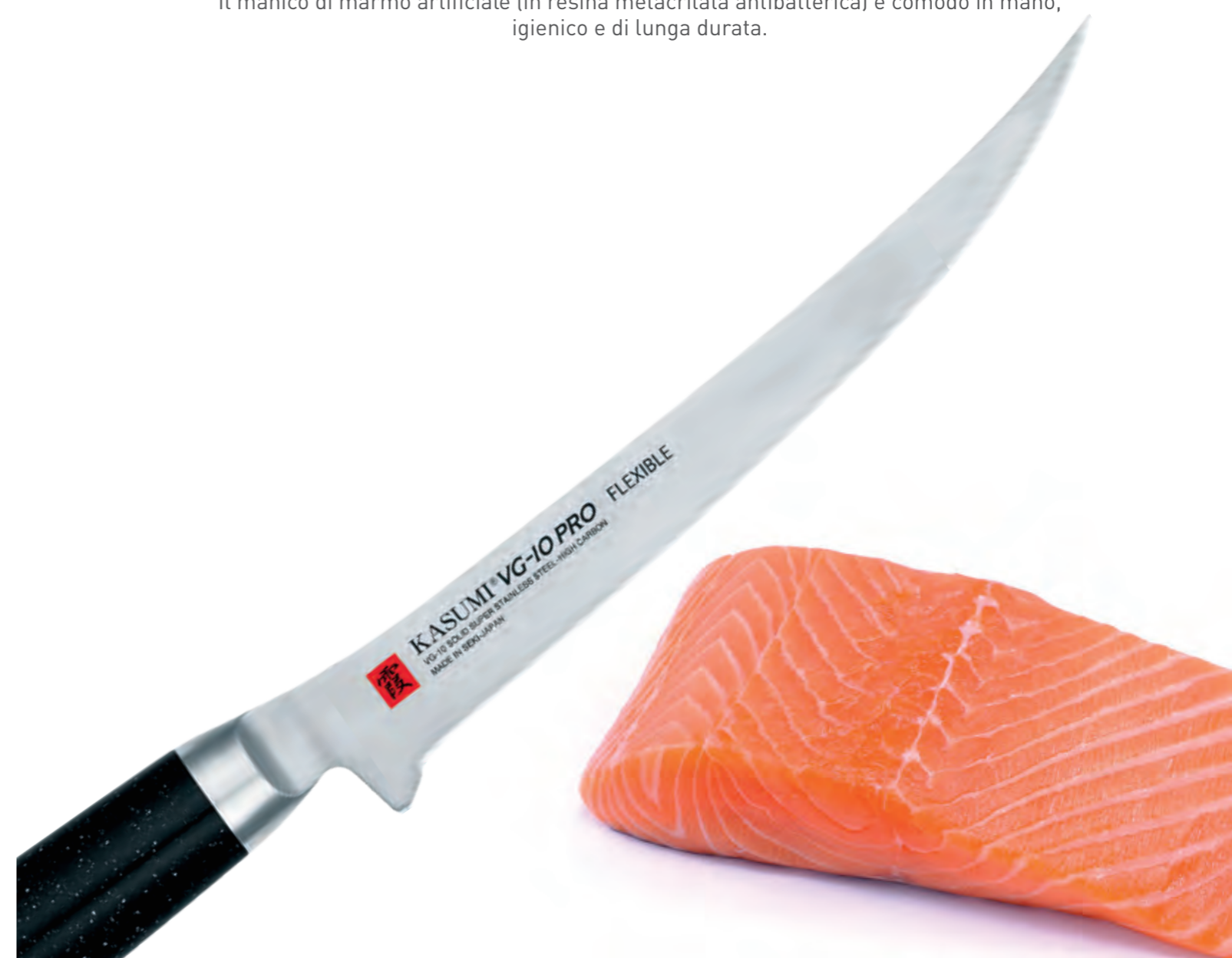
## KASUMI® *VG-10 PRO*

### LAMA

La lama dei coltelli KASUMI VG10 PRO è realizzata in acciaio solido inossidabile Cobalto VG10 Giapponese ad alto tenore di carbonio sviluppato appositamente per i coltelli. Le lame hanno una durezza Rockwell HRC 59-60 che rappresenta la durezza ideale per coltelli professionali da cucina di qualità, ne garantisce le migliori prestazioni di taglio e di tenuta del filo rendendole superiori e più durature rispetto a quelle della maggior parte degli altri coltelli. Il filo, perfettamente affilato e lucido, è perfezionato da un processo a doppia finitura e da un sistema di mole Giapponesi ad acqua a grana #3000 per ottenere una lama professionale molto tagliente.

### MANICO

Il manico di marmo artificiale (in resina metacrilata antibatterica) è comodo in mano, igienico e di lunga durata.





**K-52007**  
**SPELUCCHINO**  
COLTELLO VERDURE  
lama 7cm



**K-52008**  
**VERDURE**  
COLTELLO VERDURE  
lama 8cm



**K-52012**  
**UTILITY**  
COLTELLO UTILITY  
lama 12cm



**K-52013**  
**SMALL SANTOKU**  
COLTELLO CUOCO  
lama 13cm



**K-52014**  
**UTILITY DISOSSO**  
COLTELLO UTILITY/DISSOSSO  
lama 14cm



**K-54015**  
**DISSOSSO**  
COLTELLO PER DISSOSSO  
lama 15cm



**K-56018**  
**FILETTO**  
COLTELLO FLESSIBILE PER FILETTARE  
lama 18cm



**K-54017**  
**NAKIRI**  
COLTELLO VERDURE  
lama 17cm



**K-54018**  
**SANTOKU**  
COLTELLO CUOCO  
lama 18cm



**K-54020**  
**ARROSTO**  
COLTELLO ARROSTO  
lama 20cm



**K-56024**  
**ARROSTO**  
COLTELLO PER AFFETTARE  
lama 24cm



**K-56025**  
**PANE**  
COLTELLO DA PANE  
lama 25cm



**K-58020**  
**CUOCO**  
COLTELLO DA CUOCO  
lama 20cm



**K-58024**  
**CUOCO**  
COLTELLO DA CUOCO  
lama 24cm



**K-58027**  
**CUOCO**  
COLTELLO DA CUOCO  
lama 27cm



**KASUMI® H.M.**

**LAMA**

Lama Sandvik, la parte esterna martellata crea un effetto antiaderente ed è realizzata in acciaio inossidabile 410, mentre la parte del filo tagliante è in acciaio inossidabile giapponese VG10 con alto contenuto di carbonio e raggiunge una durezza di HRC 59-60, che garantisce un taglio efficace e duraturo nel tempo.

**MANICO**

POM, confortevole, resistente, igienico e duraturo.







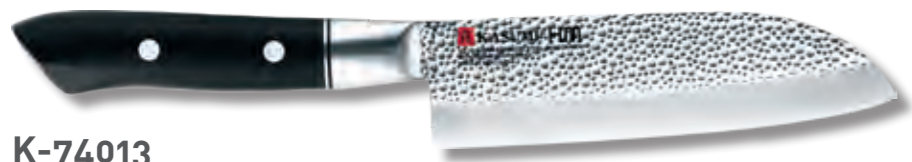
**K-72009**  
**YASAI**  
COLTELLO VERDURE  
lama 9cm



**K-72012**  
**PETTY**  
COLTELLO UTILITY  
lama 12cm



**K-72014**  
**HONENUKI**  
COLTELLO UTILITY/DISOSSO  
lama 14cm



**K-74013**  
**SMALL SANTOKU**  
COLTELLO CUOCO  
lama 13cm



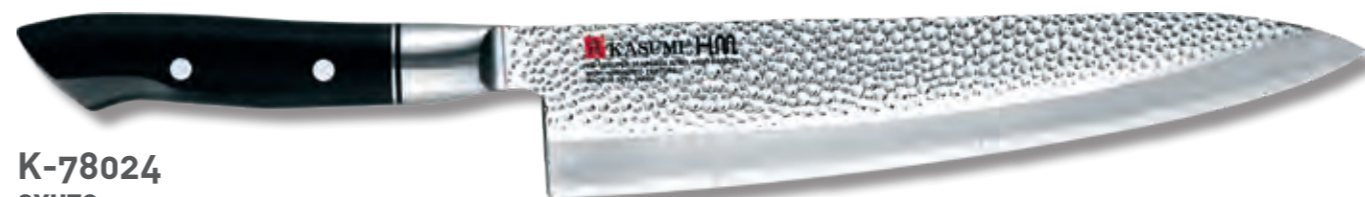
**K-74018**  
**SANTOKU**  
COLTELLO CUOCO  
lama 18cm



**K-74017**  
**NAKIRI**  
COLTELLO VERDURE  
lama 17cm



**K-78020**  
**GYUTO**  
COLTELLO CUOCO  
lama 20cm



**K-78024**  
**GYUTO**  
COLTELLO CUOCO  
lama 24cm



**K-74020**  
**SASHIMI**  
COLTELLO ARROSTO  
lama 20cm



**K-76025**  
**PANKIRI**  
COLTELLO PANE  
lama 25cm

# KASUMI® *Damascus*

## LAMA

Lama Sandvik formata nella parte esterna da acciaio damasco inox a 32 strati, mentre la parte del filo tagliente è in acciaio inox giapponese VG-10 con alto contenuto di carbonio, per una durezza di HRC 59-60 che garantisce un taglio efficace e duraturo nel tempo.

## MANICO

Legno multistrato nero. **Si consiglia di non lavare in lavastoviglie.**



## COLTELLI PROFESSIONALI GIAPPONESI



**K-82008**  
**YASAI**  
COLTELLO VERDURE  
lama 8cm



**K-82012**  
**PETTY**  
COLTELLO UTILITY  
lama 12cm



**K-82014**  
**HONENUKI**  
COLTELLO UTILITY/DISOSSO  
lama 14cm



**K-84016**  
**HONENUKI**  
COLTELLO DISOSSO  
lama 16cm



**K-84013**  
**SANTOKU**  
COLTELLO CUOCO  
lama 13cm





**K-84018**  
**SANTOKU**  
COLTELLO CUOCO  
lama 18cm



**K-88020**  
**GYUTO**  
COLTELLO CUOCO  
lama 20cm



**K-88024**  
**GYUTO**  
COLTELLO CUOCO  
lama 24cm



**K-86024**  
**SASHIMI**  
COLTELLO ARROSTO  
lama 24cm



**K-86026**  
**PANKIRI**  
COLTELLO PANE  
lama 26cm



**K-84020**  
**SASHIMI**  
COLTELLO ARROSTO  
lama 20cm



**K-84017**  
**NAKIRI**  
COLTELLO VERDURE  
lama 17cm



**K-85021**  
**SASHIMI**  
COLTELLO ARROSTO  
lama 21cm



**K-85024**  
**SASHIMI**  
COLTELLO ARROSTO  
lama 24cm

 **KASUMI®** *Titanium*  
Molybdenum Vanadium Steel Titanium Coating Made in Seki-Japan

### LAMA

La lama è in acciaio inox al molibdeno vanadio ricoperta in Titanio.

### MANICO

Polipropilene resistente fino a 80°C.

### I VANTAGGI DELLA COPERTURA AL TITANIO SONO:

- resistente ad agenti chimici ed acidi
- maggiore durezza del filo
  - atossica
  - igienica
  - inodore
- resistente alla corrosione



## COLTELLI PROFESSIONALI GIAPPONESI



**K-22008B**  
**YASAI**  
COLTELLO VERDURE  
lama 8cm



**K-22012B**  
**PETTY**  
COLTELLO CUOCO  
lama 12cm



**K-22013B**  
**PETTY**  
COLTELLO CUOCO  
lama 13cm



**K-22018B**  
**SANTOKU**  
COLTELLO CUOCO  
lama 18cm



**K-20020B**  
**SASHIMI**  
COLTELLO ARROSTO  
lama 20cm



**K-22020B**  
**GYUTO**  
COLTELLO CUOCO  
lama 20cm



 **KASUMI®** *Fine Ceramic*  
Super Cut Fine Ceramic Blade Made in Seki-Japan

### LAMA

La lama di ceramica di Zirconia temperata a 1.500°C in forni speciali garantisce una durezza della lama che è seconda solo al diamante. Il filo tagliente della lama si mantiene efficace nel tempo.

### MANICO

Polipropilene resistente fino a 80°C.

### I VANTAGGI DELLA CERAMICA SONO:

- non arrugginisce
- resistente ad agenti chimici ed acidi
- igienica
- inodore
- antimagnetica
- leggera e facile da usare



## COLTELLI PROFESSIONALI GIAPPONESI



**K-33008**  
**YASAI**  
COLTELLO VERDURE  
lama 8cm



**K-33012**  
**PETTY**  
COLTELLO UTILITY  
lama 12cm



**K-33016**  
**GYUTO**  
COLTELLO CUOCO  
lama 16cm



INCLUSO CON  
**K-33008**  
**K-33012**

**K-33001**



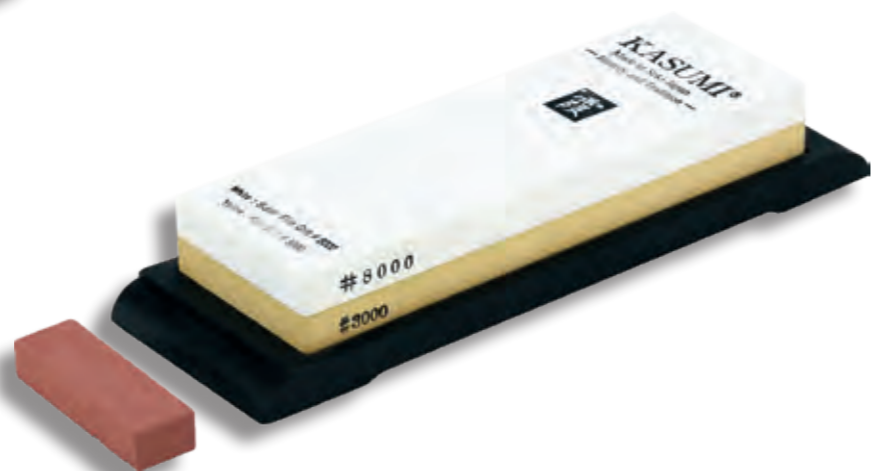
**K-80001**

GRANA 240 / 1000  
dimensione 18 x 6,6 x 2,8cm



**K-80002**

GRANA 3000 / 8000  
dimensione 17,8 x 6 x 2,4cm



## CONFEZIONI



## INDICE



### AFFILATOIO E PIETRE

K-33001	p 16
K-80001	p 16
K-80002	p 16

### SERIE VG-10 PRO

K-52007	p 2
K-52008	p 2
K-52012	p 2
K-52013	p 2
K-52014	p 2
K-54015	p 3
K-54017	p 3
K-54018	p 3
K-54020	p 3
K-56018	p 3
K-56024	p 4
K-56025	p 4
K-58020	p 4
K-58024	p 4
K-58027	p 4

### SERIE H.M.

K-72009	p 6
K-72012	p 6
K-72014	p 6
K-74013	p 6
K-74017	p 7
K-74018	p 7
K-74020	p 7
K-76025	p 7
K-78020	p 7
K-78024	p 7

### SERIE DAMASCUS

K-82008	p 9
K-82012	p 9
K-82014	p 9
K-84013	p 9
K-84016	p 9
K-84017	p 11
K-84018	p 10
K-84020	p 11
K-85021	p 11
K-85024	p 11
K-86024	p 10
K-86026	p 10
K-88020	p 10
K-88024	p 10

### SERIE TITANIUM

K-20020B	p 13
K-22008B	p 13
K-22012B	p 13
K-22013B	p 13
K-22018B	p 13
K-22020B	p 13

### SERIE CERAMIC

K-33008	p 15
K-33012	p 15
K-33016	p 15





**DUE CIGNI**  **Coltellerie**  
**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)

