



Maserin®
Coltellerie in Maniago dal 1960

...in cucina con stile

TEGI



6m
1960-2020

Linea TeGi	4
Linea APOLLO 2 - Forgiati <i>Forged</i> - (Costata - <i>Steak</i>)	7
Linea APOLLO 2 - Forgiati <i>Forged</i>	8
Linea MEDITERRANEO	10
Linea Stakni 4	12
Linea ...in cucina con stile Bistecca	13
Linea ...in cucina con stile Tranciati Olivo	14
Linea ...in cucina con stile Tranciati POM	16
Linea Classic Forgiati <i>Forged</i>	18
Linea Classic Olivo Forgiati <i>Forged</i>	20
Linea Classic Nonis	21
Linea Tranciati Olivo	22
Linea Briom	24
Linea Pioppo Colorati	25
Linea Professionali	26
Linea Tamahagane Kyoto	28
Linea Tamahagane Bamboo	29
Linea Tamahagane Sakura	30
Linea Tamahagane 3-Ply	30
Linea Tsubame	31
Linea Tsubame	32
Linea Tamahagane	32
Linea Suncraft	33
Linea Tamahagane Accessori	33
Linea Steak	34
Linea Regalo	35
Linea Sommelier	36
Linea Cavatappi	37
Linea Ceppi	38
Linea Accessori	40
Linea Accessori	41
Linea Accessori	42
Linea Accessori da cucina	43
Linea Forbici	44
Linea Estetica	45
Linea Estetica	46
Linea Manicure	47

Tutti i prodotti delle Coltellerie Maserin, sono **coperti da garanzia** e prima di essere immessi nel mercato, vengono accuratamente controllati e sottoposti a rigorosi test di qualità da parte del nostro personale. Ci riserviamo il diritto di modificare particolari o materiali in qualsiasi momento senza preavviso. Eventuali imperfezioni sono peculiarità del prodotto artigianale.

All Maserin products are **covered by guarantee**. Before selling we check the quality of all our products. We reserve the right to change specifications or materials at any time without notice. Any imperfections are peculiarities of the craft product.



TEGi

BY

Maserin®
Coltellerie in Maniago dal 1960

La linea di coltelli da cucina
realizzata in collaborazione con lo chef

Terry Giacomello*

1 stella Michelin

Ristorante Inkiostro - Parma



linea TeGi by Terry Giacomello

I coltelli professionali della linea TeGi sono stati realizzati in collaborazione con lo chef stellato Terry Giacomello.

Ogni modello è stato progettato seguendo i suggerimenti le richieste e le indicazioni dello chef, al fine di ottenere un prodotto leggero, performante, resistente e adatto alle necessità di un professionista della cucina.

La linea TeGi è totalmente ecocompatibile: lame, testine, manici e packaging sono riciclabili o in materiale riciclato.

Lame: Acciaio XC50 Cr Mo 15 = W1.4116.

Manici: Richite Solid Paper nero e marrone.

Mostrine: Acciaio inox 304.

Packaging: Scatola eco-box o sacca multitasca da chef.



linea TeGi by Terry Giacomello

TeGi professional knife line was made in collaboration with the starred chef Terry Giacomello.

Each model has been designed following suggestions, requests and indications of the chef, in order to obtain a light, high-performing, heavy duty product and suited to the needs of a professional kitchen.

TeGi line is totally eco-friendly; blades, bolsters, handles and packaging are recyclable or made from recycled material.

Blade: XC50 Cr Mo 15 = W1.4116 steel.

Handle: Richite Solid Paper black or brown.

Bolsters: 304 Steel.

Packaging: Eco-box or multiple pocket chef bag.



linea TEGi by Terry Giacomello

Il packaging della linea TEGi è totalmente ecocompatibile ed è stato progettato e realizzato artigianalmente, riciclando tessuti ricavati da tagli di vele dismesse. Ogni pezzo ha una sua storia. Ogni pezzo è diverso da un altro ed è frutto del sapere sartoriale del laboratorio che lo realizza appositamente per noi totalmente a mano.

Le scatole sono realizzate con carta totalmente riciclata (con certificazione di tutela e rispetto dell'ambiente).

TEGi è un progetto innovativo, una linea di coltelli professionali, 100% rispettoso dell'ambiente e 100% made in Friuli.

Packaging of the TEGi line is totally environmentally friendly and has been designed and handcrafted, recycling fabrics made from disused sail cuts. Each piece has its own story. Each piece is different from another and is the result of the sartorial knowledge of the laboratory that realizes it entirely by hand for us.

The boxes are made of totally recycled paper (with certification of protection and respect for environment)

TEGi is an innovative project, a line of professional knives, 100% environmentally friendly and 100% made in Friuli.

Borsa porta coltelli da bistecca 6 pz
Steak Knife-bag 6 pcs



2500TG01 N

Set manico nero
Black handle set

2500TG01 M

Set manico marrone
Brown handle set

2500TG02 N

Set manico nero
Black handle set

2500TG02 M

Set manico marrone
Brown handle set

Borsa porta coltelli da chef
Chef Knife-bag



linea Apollo 2 (forgiati - forged)

I coltelli da Bistecca a lama liscia e "codolo intero" della linea Apollo 2 si caratterizzano per solidità, eleganza ed efficienza.

Alla lama in inox liscia, essenziale in un coltello per carne, vengono fissati (tramite rivetti) i manici, disponibili nelle versioni in legno pregiato e in materiali sintetici come il P.O.M. e, assoluta novità, il carbonio, un composto resistente, leggero e dal design sofisticato.



Set da 6 pezzi
Set of 6 pieces

Apollo 2 plain blade, "full cod" steak knife is characterized by solidity, elegance and efficiency. The stainless steel plain blade, necessary in a steak knife, has the following special handles of precious woods and synthetic and innovative materials like P.O.M. or Carbon Fiber, fixed by rivets. Absolute novelty, the carbon fiber handle, a very resistant and light material embellished by its special design.

Lame | Blades:

Acciaio 4116N HRC 57/58 con tempera in azoto

Stainless steel 4116N HRC 57/58 with nitrogen tempered

Manici: Carbonio, Olivo, Paosantos, Bocote, P.O.M.

Handles: Carbon fiber, Olive wood, Paosantos, Bocote, P.O.M.

Packaging

Scatola regalo da 6 pezzi

6 pieces in gift box

Finitura lucida
Polished finish

Carbonio | Carbon

Olivo | Olive wood

Paosantos

Bocote

Wenge

P.O.M.

2411/CA

Costata | Steak
11 cm

2411/OL

Costata | Steak
11 cm

2411/SA

Costata | Steak
11 cm

2411/BO

Costata | Steak
11 cm

2411/WE

Costata | Steak
11 cm

2411/POM

Costata | Steak
11 cm

linea Apollo 2 (forgiati - forged)

I forgiati sono coltelli di pregio, realizzati con un processo produttivo detto forgiatura, che viene eseguito con il maglio, un macchinario che esercitando tonnellate di pressione su 2 stampi - tra i quali viene posta una "billetta" di acciaio portata ad una temperatura di circa 1200° - plasma il pezzo. Dalla sagomatura del metallo si ricavano le tipiche forme caratteristiche del coltello: il nodo e l'impugnatura.

Una delle caratteristiche dei coltelli forgiati è quella di essere più pesanti degli altri, qualità ricercata da chef e professionisti che preferiscono un'impugnatura solida e un taglio netto, preciso. Il coltello forgiato è il più indicato per tagliare carni crude, arrostiti e vegetali di consistenza elevata.

The forged knives are precious knives made following a manufacturing process called forging, which is made with the hammer, a machine, that giving pressure of several tons on 2 molds - among which is placed a steel "billet" heated about 1200 ° - stamps the piece. From the shape of the metal you obtain the typical shape of the knife: the bolster and the handle.

Forged knives are heavier than stamped knives and this is one the main difference between the two kinds of knives, this is why chefs and experts prefer them for their solid grip and clean and precise cut. Forged knives are more suitable for cutting raw meats, roasts and vegetables of high consistency.

Lame | Blades:

Acciaio 4116N HRC 57/58 con tempera in azoto

Stainless steel 4116N HRC 57/58 with nitrogen tempered

Manici: P.O.M.

Handles: P.O.M.

Packaging

Scatola regalo | Gift box



linea Apollo 2 (forgiati - forged)

Coltello Mariago®



2428/20POM
Arrosto | Carving
20 cm



2427/23POM
Pane | Bread
23 cm



2425/25POM
Salumi | Salami
25 cm



2426/28POM
Prosciutto | Ham
28 cm



2480/21POM
Forchettone | Fork
18 cm



2490/20POM
Acciaino | Sharpening
20 cm

linea Mediterraneo

I coltelli della linea Mediterraneo sono attrezzi da cucina - casa e professionale - di alta gamma, che concettualmente richiamano i coltelli tranciati a tre rivetti con codolo a tutta lunghezza, rivisitati però nelle forme e nell'ergonomia.

Le lame, tagliate al laser, ben modellate e molto affilate, sono trattate termicamente per ottenere una durezza che consenta di mantenere più a lungo l'affilatura.

I manici in POM per alimenti, oltre ad essere ergonomici, sono inalterabili ai lavaggi in lavastoviglie.

I coltelli della linea Mediterraneo sono leggeri e polivalenti, adatti a tutti i tipi di alimenti (frutta, verdura, carne, pesce, dessert).

Mediterraneo line knives line are kitchen tools - homely and professional - that conceptually recall three-rivet knives with full length tails, but revisited in their shape and ergonomic lines.

The well-molded, highly sharpened, laser-cut blades are heat-treated to provide a hardness that keeps sharpening longer.

POM handles for food, besides being ergonomic, are unalterable to dishwashing.

Mediterraneo line knives are light and versatile, suitable for all types of foods (fruit, vegetables, meat, fish, desserts).

Lame: Acciaio inox W1.4116 con tempera in azoto HRC 57/58

Blades: W1.4116 Stainless steel with HRC 57/58 nitrogen tempered

Rivetti: Acciaio inox

Rivets: Stainless steel

Manici: P.O.M.

Handles: P.O.M.



2207/08POM

Ronchetta | Curved
8 cm

2211/11POM

Bistecca | Steak
11 cm

2220/16POM

Cucina | Chef
16 cm

2216/17POM

Disosso | Boning
17 cm

2210/18POM

Sfilettare | Fillet
18 cm

linea Mediterraneo



2229/19POM
Santoku | *Santoku*
19 cm



2220/20POM
Cucina | *Chef*
20 cm



2228/22POM
Arrosto | *Carving*
22 cm



2227/22POM
Pane | *Bread*
22 cm



2226/26POM
Prosciutto | *Ham*
26 cm

linea Stakni 4

I tranciati della linea Stakni sono a "codolo intero" un sistema di prolungamento lama/manico al quale (tramite rivetti) vengono fissate le guancette nei vari materiali.

I coltelli così assemblati hanno una maggior robustezza e le lame godono di un più sicuro ancoraggio al manico. Il peso ridotto rende la serie Stakni 4 (con lame a forma di ispirazione americana) particolarmente maneggevoli sia in cucina che in tavola.

Our Stakni stamped knives are in "full tang" an extension blade/handle system where you fixed the grips of different materials with rivets. The knives so assembled have a higher resistance and the blades are well fixed to the handle.

The light weight gives to the Stakni 4 series (their blade and form are inspired by American steak knives) an easy usage in the kitchen and on the table.

Lame: Acciaio 4116N - HRC58

Blades: 4116 Steel hardness HRC58

Manici: Bocote, Olivo Paosantos, Wenge

Handles: Bocote, Olivewood, Paosantos, Wenge

Lunghezza totale: 218 mm

Total lenght: 218 mm

Peso: 70 gr

Weight: 70 gr



2133/SET

Set con 4 manici diversi
4 different handle set



Wenge

Olivo
Olive wood

Bocote

Paosantos

2133/WE

Bistecca | Steak
12 cm

2133/OL

Bistecca | Steak
12 cm

2133/BO

Bistecca | Steak
12 cm

2133/PA

Bistecca | Steak
12 cm

...a tavola con stile

La nuova linea di coltelli, da tavola con lama liscia, prodotti in esclusiva dalle Coltellerie Maserin prosegue la tradizione ed il rigore formale della linea *...in cucina con stile* con manico in olivo e micarta. I manici in legno di olivo o micarta colorata (2 colorazioni) con impugnatura ergonomica, garantiscono un'ottima presa ed un'aspetto estetico di grande eleganza. L'eccezionale solidità è valorizzata da un design originale e minimale.

The new line of steak knives, with a plain blade, created by Coltellerie Maserin, continues the tradition and the formal shape of the line ...elegance in your kitchen with olive and micarta handles. The ergonomic olive and two different color micarta handles guarantee a perfect grip and an elegant look. They are strong knives with an original and simple design.

Lame | Blades: Acciaio AISI 420 HRC56 - AISI 420 HRC56 stainless steel

Manici | Handles: Olivo | Olive wood - Micarta



2031/OL
12 cm

2032/OL

Set Pic-nic manico olivo
e fodero in pelle

*Pic-nic set olive wood handle
with leather sheath*



2053/OL

3 pz. Cucchiaino, coltello, forchetta olivo
3 pcs. Olive, spoon, knife and fork

ColtelloManiago®

2031/OL

4 pz. Coltelli Olivo
4 pcs. Olive knives



2051/OL

4 pz. Forchetta olivo
4 pcs. Olive forks

2052/OL

4 pz. Cucchiaino olivo
4 pcs. Olive spoon



...in cucina con stile

La linea di coltelli, prodotti in esclusiva dalle Coltellerie Maserin, è frutto di un'attento studio dei materiali e dell'ergonomia applicata ad oggetti per uso domestico.

Le lame in acciaio ad alto tenore di carbonio sono tagliate al laser e dotate di un'affilatura, precisa e duratura.

I manici in legno di olivo o P.O.M. (poli ossido di metilene) con impugnatura ergonomica (lavorati con centri di lavoro di altissima precisione), garantiscono ai coltelli un'ottima presa ed un'aspetto sinuosamente elegante.

Tutti i modelli sono forniti di astuccio a cassetto con interno in microonda scoperta (totalmente riciclabile) e con guaina di avvolgimento in plastica satinata. Il design originale (premiato da una giuria di esperti) è stato scelto per rappresentare l'importante sodalizio tra il marchio di Qualità Maniago e quello storico del Formaggio Montasio.

Lame: Acciaio AISI 420 HRC56

Blades: AISI 420 HRC56 Stainless steel

Manici: Legno di Olivo

Handles: Olive wood

Coltello Maniago®

Modello realizzato in collaborazione con il consorzio del formaggio Montasio

Model realized in collaboration with Montasio cheese Consortium



Il legno di ulivo è dal colore oro-giallo bruno con striature chiare e scure. Grazie al trattamento con olio di oliva il colore dei manici è molto più intenso con venature accentuate. L'ulivo è un legno dalla tessitura finissima, durissimo, compatto, omogeneo e resistentissimo. Ha una fibratura tormentata ed irregolare che crea motivi tutti diversi.

The olive wood has a yellow-brown and gold-brown color with different bright and darkness stripes. After the olive oil treatment the color and the wood grain is more intensive. Olive Wood is a very hard wood with very fine structure, solid and homogeneous and very resistant. It has a turbulent and irregular grain that creates many different patterns.



2027/OL
Pane | Bread
22 cm

2026/OL
Prosciutto | Ham
26 cm

2009/OL
Sfilettare | Fillet
14 cm

2010/OL
Sfilettare | Fillet
17 cm

2029/OL
Santoku | Santoku
19 cm

2030/OL
Nakiri | Nakiri
17 cm

...elegance in your kitchen

The new kitchen line created by Coltellerie Maserin is the result of the careful study of materials and ergonomics applied to kitchen tools.

The blades are cut by laser machine, they are made of steel with high carbon components, their sharpen edge is perfect and long-lasting.

Their olive or P.O.M. (mytilene poli-oxide) handles have a very ergonomic shape that guarantees a perfect grip and an elegant look.

They are all finished by CNC machine.

All the knives are packed in a nice gift box of recyclable cardboard with a satin plastic cover.

Their award-winning design was chosen to represent the important relationship between Quality Maniago and the well-known Montasio Cheese.

Lame: Acciaio AISI 420 HRC56

Blades: AISI 420 HRC56 Stainless steel

Manici: P.O.M.

Handles: P.O.M.

ColtelloManiago®



2008/POM
Grana | Parmigiano
8 cm

2016/POM
Disosso | Boning
16 cm

2015/POM
Salumi | Salame
15 cm

2018/POM
Cucina | Chef
20 cm

2028/POM
Arrosto | Carving
27 cm

il POM è un copolimero semi cristallino, molto utilizzato in ambito alimentare per le sue ottime caratteristiche meccaniche. Poiché l'assorbimento d'acqua è quasi nullo, garantisce precisione dimensionale e stabilità meccanica superiori a quella di altri materiali. il POM ha elevata resistenza meccanica, rigidità, durezza ed è idoneo al contatto con alimenti

POM is a semi-crystalline copolymer, widely used in the food industry due to its excellent mechanical properties.

Since the water absorption is almost nil, it guarantees dimensional precision and mechanical stability higher than any of other material. POM has high mechanical strength, rigidity, toughness and it is suitable for contact with food



2027/POM
Pane | Bread
22 cm

2026/POM
Prosciutto | Ham
26 cm

2009/POM
Sfilettare | Fillet
14 cm

2010/POM
Sfilettare | Fillet
17 cm

2029/POM
Santoku | Santoku
19 cm

linea Classic (forgiati - forged)

I forgiati sono coltelli di pregio, realizzati con un processo produttivo detto forgiatura, che viene eseguito con il maglio, un macchinario che esercitando tonnellate di pressione su 2 stampi - tra i quali viene posta una "billetta" di acciaio portata ad una temperatura di circa 1200° - plasma il pezzo. Dalla sagomatura del metallo si ricavano le tipiche forme caratteristiche del coltello: il nodo e l'impugnatura.

Una delle caratteristiche dei coltelli forgiati è quella di essere più pesanti degli altri, qualità questa ricercata da chef e professionisti che preferiscono un'impugnatura solida e un taglio netto, preciso. Il coltello forgiato è il più indicato per tagliare carni crude, arrostiti e vegetali di consistenza elevata.

2000SS01

Confezione regalo
Gift box

Lame: Acciaio AISI 420

Blades: AISI 420 Stainless steel

Manici: P.O.M.

Handles: P.O.M.



linea Classic (forgiati - forged)

The forged knives are precious knives made following a manufacturing process called forging, which is made with the hammer, a machine, that giving pressure of several tons on 2 molds - among which is placed a steel "billet" heated about 1200 ° - stamps the piece. From the shape of the metal you obtain the typical shape of the knife: the bolster and the handle.

Forged knives are heavier than stamped knives and this is one the main difference between the two kinds of knives, this is why chefs and experts prefer them and for their solid grip and clean and precise cut. Forged knife are more suitable for cutting raw meats, roasts and vegetables of high consistency.

OAU631017

17 cm

OAU631025

26 cm

OAU631030

30 cm



OAU631015
Sfilettare | Fillet
16 cm

OAU631018
Santoku | Santoku
18 cm

OAU631024
Arrosto | Carving
19 cm

OAU631020
Cucina | Chef
20 cm

OAU631021
Pane | Bread
21 cm

OAU631026
Prosciutto | Ham
26 cm

linea Classic Olivo (forgiati - forged)

Il legno di ulivo è dal colore oro-giallo bruno con striature chiare e scure. Grazie al trattamento con olio di oliva il colore dei manici è molto più intenso con venature accentuate. L'ulivo è un legno dalla tessitura finissima, durissimo, compatto, omogeneo e resistentissimo. Ha una fibratura tormentata ed irregolare che crea motivi tutti diversi.

The olive wood has a yellow-brown and gold-brown color with different bright and dark stripes. After the olive oil treatment the color of the handle is more intensive. Olive Wood is a very hard wood with very fine structure, solid and homogeneous and very resistant. It has a turbulent and irregular grain that creates many different patterns.

0AU631218

18 cm



linea Nonis

I modelli della linea NONIS sono disponibili anche singolarmente.
NONIS knives are also available individually.

2000NFARR
2000NFDIS
2000NFSAL
2000NFTRIN
2000NFAFFI

Arrosto | *Carving* 24 cm
Disosso | *Boning* 17 cm
Salumi | *Salame* 15 cm
Cucina | *Chef* 21 cm
Affilatoio | *Sharpening* cm 21

Arrosto | *Carving* 24 cm
Disosso | *Boning* 17 cm
Salumi | *Salame* 15 cm
Cucina | *Chef* 21 cm
Affilatoio | *Sharpening* cm 21

2000NFO2

Set 5 coltelli - Manico: Olivo | Lama: Acciaio inossidabile Aisi 440A Packaging: Scatola legno.

Le confezioni sono numerate e di ognuna di esse verranno devoluti € 5,00 all'associazione Onlus San Mauro di Maniago.

I coltelli sono disegnati dal cuoco Fabrizio Nonis.

*Set 5 knives - Olive handle - Blade: stainless steel 440/A
Packaging wooden box*

The sets are numbered and each set we sell we give € 5,00 to an ONLUS in MANIAGO. The knives are designed by the chef Fabrizio Nonis.

2000NFO1 | Set 2 coltelli | *Set 2 knives*

linea Tranciati Olivo

Lame | Blades:

Acciaio AISI 420 HRC56

Stainless steel AISI 420 HRC56

Manici | Handles:

Legno di Olivo | *Olive wood*

OBA632211

Coltelli Costata | Manico: Olivo

Lama: Dentata 11 cm

Steak knives | Handle: Olive wood

Blade: Serrated 11 cm

OBA632212

Coltelli Costata | Manico: Olivo

Lama: Liscia 11 cm

Steak knives | Handle: Olive wood

Blade: Plain 11 cm



Lama parzialmente dentata
Half serrated blade

OBA631011

11 cm



OBA630600

Castagne | *Chestnut*
3 cm

OBA631000

Ronchetta | *Curved*
7 cm

OBA632211

Bistecca | *Steak*
11 cm

OBA632212

Bistecca | *Steak*
11 cm

OBA631009

Spelucchino | *Paring*
9 cm

OBA633413

Disosso | *Boning*
13 cm

linea Tranciati Olivo



OBA633016
Cucina | Chef
16 cm



OBA633020
Cucina | Chef
20 cm



OBA633221
Arrosto | Carving
21 cm



OBA633122
Pane | Bread
22 cm



OBA633226
Prosciutto | Ham
26 cm

linea Briom

Lame | *Blades*
Acciaio AISI 420 HRC56
Stainless steel AISI 420 HRC56
Manici | *Handles:*
P.O.M.



linea Pioppo

Lame: Acciaio AISI 420

Blades: AISI 420 Stainless steel

Manici: Pioppo multistrato colorato

Handles: Multilayer colored poplar

Colori: Viola, Verde, Arancione, Blu

Colors: Purple, Green, Orange, Blue

Confezione regalo
da 1 pz per i modelli:
Ronchetta*
Spelucchino*



1 pcs Gift box
for models:
Curved*
Paring*



Confezione regalo da 6 pz
6 pcs Gift box

*OBA634007 OBA634107 (verde - green) - OBA634207 (arancione - orange) - OBA634307 (blu - blue)



*OBA636111 OBA636211 (arancione - orange) - OBA636011 (viola - purple) - OBA636311 (blu - blue)



OBA634211 OBA634011 (viola - purple) - OBA634111 (verde - green) - OBA634311 (blu - blue)



OBA635311 OBA635211 (arancione - orange) - OBA635011 (viola - purple) - OBA635111 (verde - green)



La linea di coltelli da cucina con **manico in pioppo colorato**, si distingue per 2 caratteristiche principali: leggerezza e originalità. Il manico in pioppo multistrato, leggero e resistente, agevola un utilizzo prolungato senza sforzo. Le **4 originali colorazioni** dei manici di ispirazione moderna, rinfrescano il design di un oggetto le cui forme sono legate a colorazioni tradizionalmente monocromatiche.

The colored poplar handle line of kitchen knives, is characterized by two main features: lightness and originality. The handle made with multilayer poplar, lightweight and durable, facilitates prolonged use without effort. The 4 original handle colors by modern inspiration, refresh the style of an object whose forms are linked to monochrome traditionally colors.

Confezione regalo da 1 pz
1 pcs Gift box

linea Professionale

Coltelli da cucina per uso professionale con manico in plastica e lama in acciaio inox. Progettati per cuochi, macellai, salumieri e professionisti della cucina, sono dotati di manico "iniettato" in plastica per garantire elevata resistenza all'usura e igiene assoluta.

Kitchen knives for professional use with plastic handle and stainless steel blade. Designed for chefs, butchers, cooking and cuisine professionals, they have an "injected" plastic handle to guarantee high wear resistance and absolute hygiene.

Lame: Acciaio AISI 420

Blades: AISI 420 Stainless steel

Manici: Santoprene

Handles: Santoprene

Manico giallo disponibile solo su richiesta

Yellow handle available only on request



OBA631114

14 cm

OBA631218

18 cm



OBA631113

Disosso | *Boning knife*
13 cm

OBA631115

Disosso | *Boning knife*
16 cm

OBA631116

Cucina | *Chef*
16 cm

OBA631216

Professionale | *Professional*
16 cm

OBA631117

Sfilettare | *Fillet*
18 cm



OBA641118

Santoku | *Santoku*
18 cm

OBA631220

Professionale | *Professional*
20 cm

OBA631121

Arrosto | *Carving*
21 cm

OBA631222

Professionale | *Professional*
22 cm

OBA631126

Prosciutto | *Ham*
26 cm

linea Tamahagane Kyoto

I coltelli della linea Tamahagane Kyoto Damascus Stainless sono di altissima qualità, estremamente taglienti e molto resistenti.

La lama in damasco (63 livelli) e il caratteristico design, colpiscono per la qualità dei dettagli e per le finiture minuziose. L'affilatura delle lame viene rifinita a pietra.

Il manico è realizzato in micarta, un materiale resinoso estremamente resistente. È facile da maneggiare e ben equilibrato.

Tamahagane Kyoto Damascus Stainless Knife series are very high quality, extremely sharp, hard, and durable for professional use. The 63 Damascus Layers and it's design must impress by the details of it's well calculated, meticulous design.

The edge of the blade is hand-finished with waterstones.

The handle body is constructed of black canvas-micarta, durable material made of resin. The handle is so easy to grip and it's weight is very well balanced.

Lame: Acciaio Inox Damasco VG5 - HRC61 esterno e SUS410 HRC59/60 interno

Blades: VG5 - HRC61 Stainless steel (estexternally) and SUS410 HRC59/60 (internally)

Manici: Micarta nera

Handles: Black micarta



OSNEBM18

Chopstick
18 cm

OSNK01117

Deba
17 cm

OSNK01114

Santoku
17,5 cm

OSNK01105

Chef
21 cm

OSNK01113

Sujihiki
24 cm

linea Tamahagane Kyoto Bamboo

I coltelli della linea Tamahagane Kyoto Damascus Stainless sono di altissima qualità, estremamente taglienti e molto resistenti. La lama in damasco (63 livelli) e il caratteristico design, colpiscono per la qualità dei dettagli e per le finiture minuziose. L'affilatura delle lame viene rifinita a pietra. L'impugnatura si adatta comodamente alla mano e durante l'utilizzo i coltelli risultano ben bilanciati.

Tamahagane Kyoto Damascus Stainless Knife series are very high quality, extremely sharp, hard, and durable for professional use. The 63 Damascus Layers and it's design must impress by the details of it's well calculated, meticulous design.

Tamahagane Kyoto series are distinctive yet classic while fitting very comfortably in your hand. The edge of the blade is hand-finished with waterstones.

The handle is so easy to grip and it's weight is very well balanced.

Lame: Acciaio Inox Damasco VG5 - HRC61 esterno e SUS410 HRC59/60 interno

Blades: VG5 - HRC61 Stainless steel (estexternally) and SUS410 HRC59/60 (internally)

Manici: Acciaio inox 18-8 cavo

Handles: 18-8 Stainless steel hollow



OTKT01117

Deba
17 cm

OTKT01114

Santoku
17,5 cm

OTKT01105

Chef
21 cm

OTKT01113

Sujihiki
24 cm

linea Tamahagane Sakura

Coltelli da cucina giapponesi San Sakura dotato di lama in acciaio inox con finitura satinata di alta qualità e manico in Black Micarta, rifinito a mano da abili artigiani giapponesi, con rivetti in acciaio inossidabile. Coltelli professionali prodotti con materiali di alta qualità e dal design eccellente.

Japanese Chef Knife San Sakura professional with high quality stainless steel blade, satin finished. Handle made in Black Micarta with stainless steel rivets, hand finished by skilled japanese artisans. Professional kitchen knife, produced with quality materials and an excellent design.

Lame: Acciaio Inox AUS6 - HRC58

Blades: AUS6 - HRC58 Stainless steel

Manici: Micarta nera

Handles: Black micarta



OSNS01104

Cucina | Chef
21 cm

OSNS01112

Arrosto | Carving
18 cm

OSNS01126

Pane | Bread
18 cm

OSNS01114

Santoku | Santoku
17,5 cm

OSNS01121

Sfilettare | Fillet
16 cm

linea Tamahagane 3-Ply

OSS002

Set 4 coltelli da bistecca **TAMAHAGANE** in acciaio VG5 SUS304 - HRC 60 a 3 strati fornito con elegante scatola da regalo.

*4 pieces steak knives set **TAMAHAGANE** made with VG5 SUS304 - HRC 60 3 layers steel equipped with elegant gift box.*

OSS001

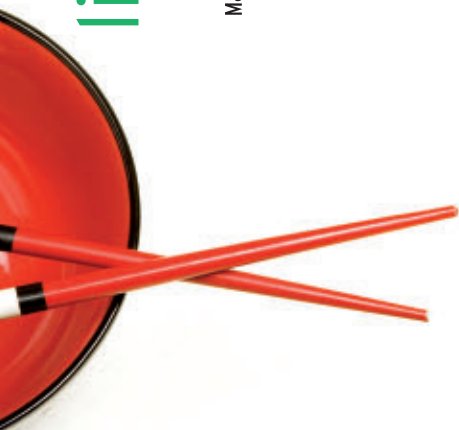
Coltello da bistecca (1 pezzo) **TAMAHAGANE** in acciaio VG5 SUS304 - HRC 60 a 3 strati

*Steak knives (1 pieces) **TAMAHAGANE** made with VG5 SUS304 - HRC 60 3 layers steel*



linea Tsubame

Made in JAPAN



Lame: Acciaio inox

SAN MAI 3 strati di VG5 - HRC 58/59 (all'interno)
e SUS410 - HRC 58/59 (dei restanti strati)

Blades: 3 layers SAN MAI VG5 - HRC 58/59 (inside)
and SUS410 - HRC 58/59 (remaining layers)
Stainless steel

Manici: Micarta

Handles: Micarta

Confezionati con scatola regalo
Gift box packed



OSNMH1109

Paring
Paring
10 cm

OSNMH1108

Petty
Petty
12 cm

OSNMH1107

Petty
Petty
15 cm

OSNMH1129

Santoku
Santoku
12 cm

OSNMH1115

Santoku
Santoku
16 cm

OSNMH1114

Santoku
Santoku
17,5 cm

OSNMH1116

Nakiri
Nakiri
16 cm

OSNMH1165

Nakiri
Nakiri
18 cm

OSNMH1133

Kengata
Kengata
19 cm

OSNMH1121

Sujihiki
Sujihiki
21 cm

OSNMH1113

Sujihiki
Sujihiki
24 cm



Lame: Acciaio inox

SAN MAI 3 strati di VG5 - HRC 58/59 (all'interno)
e SUS410 - HRC 58/59 (dei restanti strati)

Blades: 3 layers SAN MAI VG5 - HRC 58/59 (inside)
and SUS410 - HRC 58/59 (remaining layers)
Stainless steel

Manici: Micarta

Handles: Micarta

Confezionati con scatola regalo

Gift box packed



OSNMH1112

Sujihiki
Sujihiki
27 cm



OSNMH1118

Pane
Bread
23 cm



OSNMH1106

Cucina
Chef
18 cm



OSNMH1105

Cucina
Chef
21 cm



OSNMH1104

Cucina
Chef
24 cm



OSNMH1103

Cucina
Chef
27 cm



OSNMH1132

Sashimi
Sashimi
21 cm



OSNMH1131

Sashimi
Sashimi
24 cm



OSNMH1130

Sashimi
Sashimi
27 cm

linea Tamahagane

Lame: Acciaio inox

SAN MAI 3 strati di VG5 - HRC 58/59 (all'interno)
e SUS410 (dei restanti strati)

Blades: 3 layers SAN MAI VG5 - HRC 58/59 (inside)
and SUS410 (remaining layers)
Stainless steel

Manici: Micarta

Handles: Micarta

Confezionati con scatola regalo

Gift box packed



OSNM01205

Cucina
Chef
21 cm



OSNM01214

Santoku
Santoku
17,5 cm

Lame: Acciaio Damasco

VG10 33 strati

Blades: 33 layers VG10

Damascus steel

Manici: Pakkawood nero

Handles: Black Pakkawood

Mostrine: Acciaio inox

Bolsters: Stainless steel

Confezionati con scatola regalo

Gift box packed



OOSSAN018

Santoku

Santoku

18 cm



OOSAS021

Sashimi

Sashimi

21 cm



OOSNAK018

Nakiri

Nakiri

18 cm

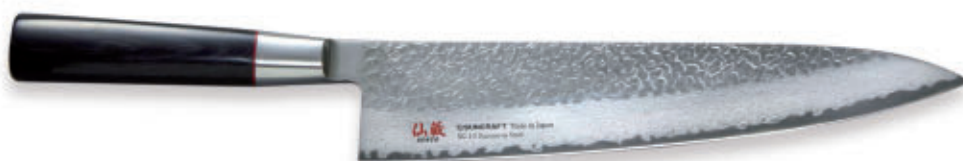


OOSCUC021

Cucina

Chef

21 cm



OOSCUC024

Cucina

Chef

24 cm



OOSPET015

Petty

Petty

15 cm

linea Tamahagane Accessori



OSNM155

Pietra per affilare
Wetstone

Grana | Grain: 1000

Dim: 181x61x20 mm



OSNM156

Pietra per affilare
Wetstone

Grana | Grain: 2000/400

Dim: 181x61x28 mm



OSNM153

Pietra per affilare
Wetstone

Grana | Grain: 6000

Dim: 181x61x20 mm



OSNM152

Attrezzo per affilare a tre rotelle

Diamante (grigio) - Rettifica (bianco) - Finitura (rosa)

3 wheels sharpening tool

Diamond (grey) - Correction (White) - Finishing (pink)

linea Steak



Lame: Acciaio AISI 420
 Blades: AISI 420 Stainless steel
 Manici: Santoprene
 Handles: Santoprene

OBA631214 11 cm



OBA631213 11 cm



OBA631211 11 cm



OOL63221

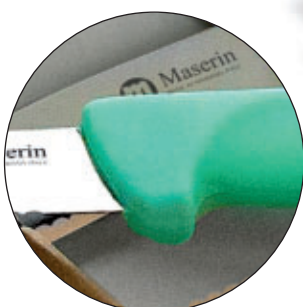
Set da 6 coltelli da bistecca
 con manico colorato.
 6 pieces steak knives set
 with colored handle

Lame: Acciaio AISI 420 - 11 cm

Blades: AISI 420 Stainless steel - 11 cm

Manico: Santoprene

Handle: Santoprene



2000C003

Coltello bistecca (2 pz) | 2 pcs. Steak knife - BASSOTTO - 9 cm



Lame: Acciaio AISI 420 HRC55 (lucidata a specchio).
Manici: Micarta nero con inserti in micarta bianco.
Blades: AISI 420 - HRC 55 steel (mirror polished).
Handles: Black micarta with with micarta insert.

2000CF02

Set arrosto | Carving set - BASSOTTO - 15 cm



2000C001

Coltello bistecca (2 pz) | 2 pcs. Steak knife - ALICE - 8 cm



2000CF01

Set arrosto | Carving set - ALICE - 13 cm



2000SN02

Schiaccianoci | Nut-Cracker - stappachampagne
champagne corkscrew - HALLEY



2000SN01

Schiaccianoci | Nut-Cracker - stappachampagne
champagne corkscrew - PIRAÑA



2000TP02

Tappo champagne
Champagne Bottle Plug
FIORENTINO



2000TP01

Tappo champagne
Champagne Bottle Plug
FIRMAMENTO



2000CT02

Cavatappi | Corkscrew - TALPA



linea Sommelier

2000SC14

Lama | Blade:
Acciaio inox 420 | 420 Stainless steel
Lunghezza | Overall length: 51 cm
Manico | Handle:
Paosantos
Peso | Weight: 700 gr



Elsa con grappolo d'uva inciso
Hilt of the sword engraved with a bunch of grapes



2000SC11

Lama | Blade:
Acciaio inox 420 | 420 Stainless steel
Lunghezza | Overall length: 47 cm
Manico | Handle:
Olivo | Olive wood
Peso | Weight: 500 gr



Sostegno in legno fornito
Wooden support provided

2000SC12

Manico | Handle:
Paosantos | Paosantos wood

linea Cavatappi



CCG39
Ottone
Brass



CCG39 CR
Ottone nichelato
Nickel brass



CCKING
Ottone
Brass



CCKING/N
Ottone nichelato
Nickel brass



5000



CCOPERA

VINTAGE e OPERA:

Dal design di concezione moderna sono i perfetti cavatappi per tutti gli appassionati dei ...gesti del vino.

Le forme ergonomiche assicurano una buona presa. La spirale, la lama seghettata molto affilata e l'apribottiglie (utilizzabili da destri e mancini) sono in acciaio inox.

VINTAGE and OPERA:

Vintage and OPERA have modern design with a classic purpose, the right corkscrew for all wine connoisseurs, professional waiters and those who appreciate a fine crafted tool. Its ergonomic stainless steel components include a spiral-grooved tool for smooth cork removal, a very sharp serrated blade you can open with both hands and a lever to open bottle caps.

2000SC01

Manico | Handle:
Olivo | Olive wood
Lung. totale | Overall length: 26 cm
Fodero in pelle | Leather sheath
Peso | Weight: 166 gr



2000SC02

Manico | Handle: Paosantos | Paosantos wood
Lung. totale | Overall length: 26 cm
Fodero in pelle | Leather sheath
Peso | Weight: 166 gr

linea Ceppi

Ceppo "Magnetico" in faggio
Beech tree "magnetic" block

Disponibile per le linee:

- Mediterraneo | **2082/MED**
- Forgiati Apollo 2 | **2082/AP2**
- Forgiati Classic | **2082/CLA**
- Montasio Olivo | **2082/MON**

Available for lines:

- *Mediterraneo* | **2082/MED**
- *Forged Apollo 2* | **2082/AP2**
- *Forged Classic* | **2082/CLA**
- *Montasio Olive wood*
2082/MON



Ceppo "Magnetico" in faggio
Beech tree "magnetic" block

Disponibile per le linee:

- Mediterraneo | **2083/MED**
- Forgiati Apollo 2 | **2083/AP2**
- Forgiati Classic | **2083/CLA**
- Montasio Olivo
e POM | **2083/MON**

Available for lines:

- *Mediterraneo* | **2083/MED**
- *Forged Apollo 2* | **2083/AP2**
- *Forged Classic* | **2083/CLA**
- *Montasio Olive wood*
2083/MON



Ceppo "Magnetico" in faggio
Beech tree "magnetic" block

Disponibile per le linee:

- Mediterraneo | **2084/MED**
- Forgiati Apollo 2 | **2084/AP2**
- Forgiati Classic | **2084/CLA**
- Montasio Olivo
2084/MON

Available for lines:

- *Mediterraneo* | **2084/MED**
- *Forged Apollo 2* | **2084/AP2**
- *Forged Classic* | **2084/CLA**
- *Montasio Olive wood*
2084/MON



Ceppo "Moderno" in bambù
Bambù "modern" block

Disponibile per le linee:

- Mediterraneo | **2087/MED**
- Forgiati Classic | **2087/CLA**

Available for lines:

- *Mediterraneo* | **2087/MED**
- *Forged Classic* | **2087/CLA**



linea Ceppi

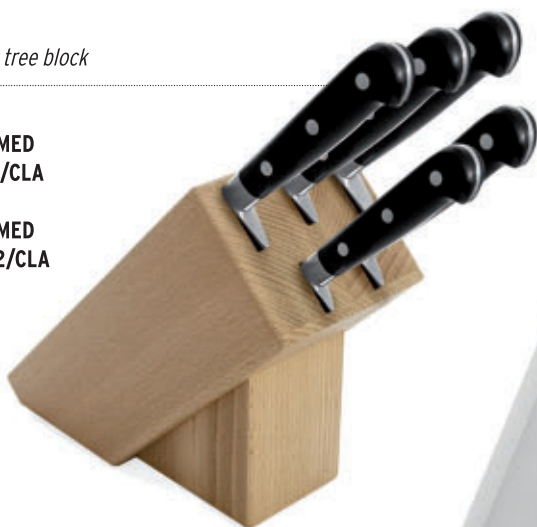
Ceppo in faggio | *Beech tree block*

Disponibile per le linee:

- Mediterraneo | **2085/MED**
- Forgiati Classic | **2085/CLA**

Available for lines:

- Mediterraneo | **2085/MED**
- Forged Classic | **20852/CLA**



Ceppo "Moderno"
in noce canaletto con tagliere
estraibile in Teflon
Disponibile solo per la linea Forgiati Apollo2
2090/AP2

*Walnut "modern" block
with teflon removable
chopping board*

Available only for Apollo2 forged line
2090/AP2



Espositore in noce canaletto.

Disponibile per le linee:

- Forgiati Classic | **2095/CLA**
- Forgiati Apollo 2 | **2095/AP2**

Canaletto walnut display

Available for lines:

- Forged Classic | **2095/CLA**
- Forged Apollo 2 | **2095/AP2**

linea Accessori



2000MP03

Morsa per prosciutto con base in faggio verniciato e sistema di blocco in acciaio inox verniciato
Ham keeper with varnished beech tree base and stainless steel varnished blocking system

2000MP01
 Morsa per prosciutto con base in faggio verniciato
 Sistema di blocco in acciaio inox304
Ham keeper with varnished Beech tree base. 304 stainless steel blocking system

2000MP02
 Morsa per prosciutto con base in marmo
Ham keeper with marble base.



2088/MED

Piano-cassettiera porta coltelli in legno di faggio
Knives Floor-Drawers made by lamellar beech wood
 30 X 47 cm



2088/CLA

Piano-cassettiera porta coltelli in legno di faggio
Knives Floor-Drawers made by lamellar beech wood
 30 X 47 cm

linea Accessori

P300/OL

Tagliatutto
Scissors for
any purpose 7,5 cm



DL2011

Taglia pomodoro
Tomatoe
Taglia limoni
Lemon knife 11,5 cm

AN1190

Set 2 pz. coltelli da formaggio
Lame: Acciaio AISI 440
finitura lucida 8 cm
Manici: legno di Olivo

Set 2 pieces cheese knives

Blades: AISI 440 steel

Polished finish 8 cm

Handles: Olivewood



AN1191

Coltello per formaggio Grana (singolo)
Grana cheese knife (single)

AN1192

Coltello da formaggio a campana (singolo)
Bell shape cheese knife (single)



2000TB13

Tris inox barbecue con inserti in legno
di Paosantos e fodero in pelle.

Barbecue set with wooden inlays and leather
sheath

Coltello | Knife (52 cm), forchettone | fork,
paletta | spatula

2000TB03

Senza fodero in pelle | Without leather sheath



TT3

Tagliatartufi
Tool for truffles
Lama liscia
Plain blade

TT3S

Lama dentata
Serrated edge



TT1

Tagliatartufi
tool for truffles
Lama liscia
Plain blade

TT1S

Lama dentata
Serrated edge

2000TB06

Pinza barbecue inox con inserti in
legno di Paosantos.

Barbecue tweezer with wooden inlay

linea Accessori

OVA518P02A

Spatola da cuoco
Spatula for chef
Manico | *Handle*: POM
Lama: Inox | *Blade*: Steel
Mis. | *Dim.*: 15x9 cm

OVA512902A

Mis. | *Dim.*: 16x10 cm

OVA520R02A22

Mis. | *Dim.*: 22 cm

OVA520R02A30

Mis. | *Dim.*: 30 cm

P3

Pietra India olio con doppia grana
240 - 320 | *Indian abrasive stone*
lubricated with oil grit 240 - 320
Mis. | *Dim.*: 150 x 50 mm

856521500

Pietra al diamante | *Diamond*
Mis. | *Dim.*: 150 x 50 mm
Grana | *Grit*: 200 - 300 - 400 - 600

856540000

Affilatoio in diamante
Diamond sharpening: 19 cm

OC0640302

Affilatoio professionale
Professional sharpening: 30 cm

OC0640200

Affilatoio ovale
Oval sharpening: 27,5 cm

FPCC

Borsa cuoco porta coltelli
in poliestere
Chef's polyester Knife-bag

P106

Pinza lunga Chef
Chef long plier
Mis. | *Dim.*: 30 cm

P107

Pinza lunga Chef
Chef long plier
Mis. | *Dim.*: 40 cm

FPCL

Borsa per cuoco porta coltelli
in similpelle
Chef's leatherette Knife-bag



linea Accessori da cucina

P120

Smontabile inox
You can disassemble the scissors



P121

Verniciata inox
Stainless steel enamelled



P122

Inox lucida
Bright stainless steel



P110

Pinza aragosta inox
Bright stainless steel



P200/14

Forbice tagliatutto
nichelata
Multipurpose nickel scissor
18 cm



P118

Trinciapolli inox
Stainless steel game shears



P200/G23

Trinciapolli nichelato
Nikel game shears



OSI646001

Rompinoci robusto in acciaio inox satinato
Bead blasted stainless steel sturdy Nutcracker



OSI664100

Trinciapollo professionale smontabile
Removable professional poultry



P123

Forbice da pesce inox
Stainless steel fisch scissor



DL2002

Pelapatate alluminio
Aluminum Potato peeler

DL2002/B

Alluminio blu
Blue aluminum

DL2002/R

Alluminio rosso
Red aluminum

DL2002/V

Alluminio verde
Green aluminum

DL2001

Pelapatate acciaio inox
Stainless steel potato peeler



linea Forbici

P124/5

Forbice da lavoro con inserto in gomma.
Work scissor with rubber insert.
Lama in acciaio inox
Stainless steel blade 5"



P124/7

Lama in acciaio inox 7"
Stainless steel blade 7"



P125/8

Forbice sartina.
Work scissor with rubber insert.
Lama in acciaio inox
Stainless steel blade 8"

P125/9

Forbice sartina.
Work scissor with rubber insert.
Lama in acciaio inox
Stainless steel blade 9"



P135

Forbice da parrucchiera
Hairdresser scissor
Lama in acciaio inox
Stainless steel blade 6"



P2102

Forbice da sarta con lama nichelata
Seamstress scissor with nikelated blade 8"



P226

Forbice da lavoro
Work scissor
Lama in acciaio inox
Stainless steel blade 6"



P237

Forbice multiuso
Multipurpose scissor
Lama in acciaio inox
Stainless steel blade 7"



P201/50N

Lama acciaio nichelato
Nickel-plate blade 5"



P201/60N

Lama nichelata
Nickel-plate blade 6"



P201/70N

Lama nichelata
Nickel-plate blade 6"



I modelli P201/50, 60 e 70 sono disponibili con la lama in acciaio inox | *P201/50, 60 and 70 models are available with stainless steel blade.*

P1335
Forbice baffi
Moustache scissor
35 mm



P1399
Forbice inox mod. lancia,
per unghie
40 mm



*Stainless steel
nails scissors, lancia model*

P1389
Forbice inox,
gambo rana, per unghie
40 mm



*Stainless steel
nails scissors, stem frog*

P1370
Forbice inox a lama corta,
per unghie
17 mm



*Stainless steel
short blade, nails scissors*

P1371
Forbice inox a lama corta,
modello lancia, per unghie
17 mm



*Short blade
stainless steel nails scissors,
lancia model*

P1391
Forbice nichel,
gambo rana, per unghie.
40 mm



*Nikel nails scissors,
stem frog*

P1360
Forbice inox
per pellicine
18 mm



*Stainless steel
cuticols scissors*

P1390
Forbice nichel,
gambo rana, per unghie
35 mm



*Nikel nails scissors,
stem frog*

P1392
Forbice nichelata
moderna per
pellicine
35 mm



*Nikel modern
cuticols scissors*

P1393
Forbice inox moderna
per pellicine
35 mm



*Modern stainless
steel cuticols scissors*

P1394
Forbice inox colorata
per pellicine
35 mm



*Colored stainless steel
cuticols scissors*

P1395
Forbice nichelata
moderna per unghie
35 mm



*Modern nikel
nails scissors*

P1396
Forbice inox
moderna per unghie
35 mm



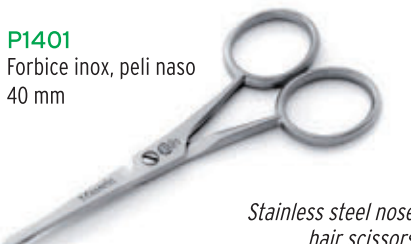
Modern stainless steel scissors

P1397
Forbice inox colorata
per unghie
35 mm



*Stainless steel colored
nail scissors*

P1401
Forbice inox, peli naso
40 mm



*Stainless steel nose
hair scissors*

P1400
Forbice baby Inox
35 mm



Baby stainless steel scissors

P1333

Forbice inox per parrucchiera
Stainless steel hairdressing scissor
140 mm



P1330

Forbice inox per parrucchiera
Stainless steel hairdressing scissor
152 mm



P1331

Forbice inox per sfoltire
Stainless steel hair thinning scissors
165 mm



P1403

Tronchese nichelato per pelli
Nikel overlapping cuticles nipper
100 mm
Lama | Blade: T 7



P1402

Tronchese inox per pelli
Stainless steel overlapping cuticles nipper
100 mm
Lama | Blade: T 5



P1407

Tronchese per unghie incarnite
Ingrowing nails nipper
110 mm



P1408 130 mm

P1404

Tronchese inox per unghie
Stainless steel ingrowing nails nipper
100 mm

P1405 120 mm

P1406 130 mm



P1409

Tronchese inox per unghie con taglio in testa
Stainless steel ingrowing nails nipper with cut on the head
140 mm



P1410

Tronchese inox per unghie con molla bovolo
Stainless steel ingrowing nails nipper with coil spring
140 mm



linea Manicure

P0285

Pinzetta colorata obliqua
Oblique colored tweezer



P0280 Satinata | *Satin*



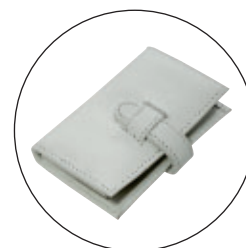
P1491

Cofanetto in pelle con
set manicure 5 pezzi
*Leather case with
5 pieces Manicure set*



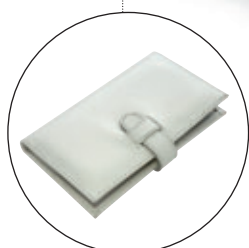
P1492

Busta in pelle con set
manicure 5 pezzi
*Leather case with
5 pieces Manicure set*



P1490

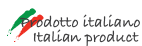
Busta da tasca in pelle
con set manicure 3 pezzi
*Pocket leather case with
3 pieces Manicure set*



P1493

Busta in pelle con set
manicure 7 pezzi
*Leather case with
7 pieces Manicure set*





Il sapere dei coltelli e il sapore del formaggio.

Un'intesa perFetta, talmente perfetta che questo è anche il titolo dell'iniziativa che vede la stretta collaborazione tra due realtà di grande qualità che storicamente identificano il territorio della Regione Friuli Venezia Giulia: il **Coltello di Maniago** e il noto **Consorzio del Formaggio Montasio Dop**.

Il sapere dei Coltelli Maserin incontra il sapore del Montasio.

The know how of knives meets the taste of cheese.

A perfect mix, so perfect that it is the name of a co-operation between two realities of the region Friuli Venezia Giulia, the knife of Maniago and the Dop Montasio Cheese.

Le Coltellerie Maserin: sono nate nel 1960, seguendo la tradizione artigiana che nei secoli ha portato Maniago, "città dei coltelli", a primeggiare nel mondo per la qualità dei suoi prodotti. Attraverso una crescita costante nel tempo, testimoniata dal prestigio commerciale acquisito anche all'estero, la nostra azienda contribuisce a mantenere intatto il prestigio dei tipici coltelli maniaghesi utilizzando le tecniche più moderne (Laser, CNC, macchine a controllo numerico). Grazie all'esperienza acquisita in 50 anni di attività, alla continua ricerca di materiali sempre più evoluti e alla particolare attenzione rivolta alla cura del design, oggi il marchio "MASERIN" è sinonimo di qualità, garanzia ed efficienza. La vasta gamma dei prodotti che poniamo sul mercato, offre un'ampia scelta per qualunque tipo di esigenza: Sport-utility, High Tech, Caccia, Collezione, Miniature. Nel rispetto della tradizione che contraddistingue sin dalle origini la nostra impresa familiare, tutte le fasi di lavorazione si svolgono all'interno dell'azienda: seguiamo personalmente la creazione dei nostri articoli, dalla progettazione alla produzione, operando un accurato controllo sulla qualità del prodotto finito.

Siamo in grado, inoltre, di fornire soluzioni personalizzate per ogni genere di richiesta, realizzando modelli in esclusiva su ordinazione, sviluppando il progetto di coltelli finiti o di singoli componenti in base alle vostre necessità. Da sempre il nostro obiettivo è quello di mettere al vostro servizio la professionalità e la competenza maturate negli anni, per garantirvi strumenti da taglio di elevata qualità e massima efficienza.

Coltellerie Maserin started its production in 1960. We have kept the tradition of the artisan blacksmiths that gave Maniago its name as "city of the knives" becoming the world's leader in the quality of its products. Through its constant growth, our company has been able to maintain the prestige of the classic knives made in Maniago unchanged using modern technologies (laser and CNC machines). This is evident in our company international recognition.

Today, Maserin's brand is a synonym of guaranteed quality and efficiency thanks to our fifty-year experience in making knives, in looking for new technologies, unique materials and in giving special importance to design.

We offer a wide range of products to our customers to satisfy any request from sports, outdoor to hunting or just for a valuable collection. We have respected the inherited tradition from the start that's why we carefully check the quality of our products from concept through all phases of production. We can also give you personal solutions for any kind of request, both creating the entire knives in exclusivity and developing the specific components you need.

We always thrive to give you our professionalism and our experience we have learnt through the years. We insure the highest quality cutting tools and guarantee their utmost performances.



Coltellerie Maserin snc

via dei Fabbri, 19 - 33085 Maniago (PN) Italia Tel. +39 0427 71335 Fax +39 0427 700690
www.maserin.com - info@maserin.com

coltelleriemaserin coltellerie_maserin