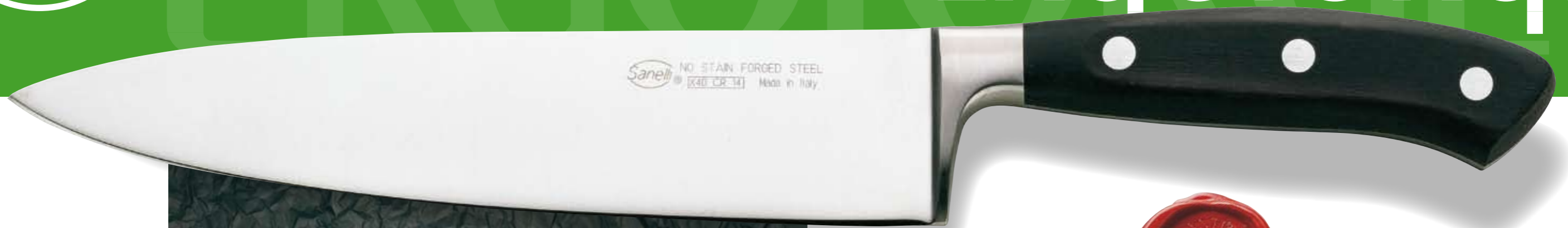




ERGOfORGE

Sanelli

Sanelli



tranciatura tondino
shearing



forgiatura
forging



tranciatura perimetrale
shearing the surrounds



calibratura a freddo
cold calibration



finitura del prodotto
finishing the product



La linea **ERGOFORGE** ha caratteristiche veramente uniche poiché abbina lame ottenute con il classico e tradizionale sistema di forgiatura mediante magli a caduta libera su barre incandescenti in acciaio speciale, a manici con struttura ergonomica, frutto di particolari ricerche in questo campo, nel quale le Coltellerie Sanelli S.p.a. hanno già operato con riconosciuto successo.

I risultati ottenuti si possono così riassumere:

LAME

- Elevata durezza.
- Maggior resistenza alla corrosione e alle sollecitazioni.
- Più lunga "tenuta" del filo.
- Lame affilate a mano, una per una.

MANICI

- Impugnatura perfettamente aderente alla mano dell'utilizzatore.
- Ottimo bilanciamento nel rapporto manico-lama.
- Riduzione al minimo della fatica dell'operatore che usa ERGOFORGE anche per lungo tempo.
- I materiali usati sono di altissima qualità e compatibili con le sostanze alimentari.
- Guancette in resina acetalica.
- Rivetti in acciaio inox.

I coltelli della linea **ERGOFORGE** sono forgiati singolarmente in un solo pezzo e come tali vengono garantiti dalle **Coltellerie Sanelli S.p.a.**



The **ERGOFORGE** collection is a truly unique creation, as it combines blades, made using the classical traditional system of forging with a drop hammer on incandescent bars of special steel, with ergonomic handles based on special research in the field.

These are the results:

BLADES

- Extremely hard.
- A high degree of corrosion resistance.
- A keen edge that lasts.
- Hand-sharpened blades, one by one.

HANDLES

- A grip that always adheres to the user's hand perfectly.
- Just the right balance between the blade and the handle.
- ERGOFORGE knives are less tiring for operators' hands, even if they are used for a long time.
- The materials used are compatible with food-stuffs.
- Stainless steel rivets.
- Acetalic resin handle.

The **Coltellerie Sanelli s.p.a.** guarantees that the **ERGOFORGE** collection knives are forged individually in one piece.



110915

Disosso cm 15
Boning knife cm 15



300922

Arrosto cm 22
Roast knife cm 22



302922

Pane cm 22
Bread knife cm 22



302932

Pane cm 32
Bread knife cm 32



304927

Prosciutto stretto cm 27
Slicing knife cm 27



306922

Prosciutto cm 22
Ham knife cm 22



306932

Prosciutto cm 32
Ham knife cm 32



312916

Cucina cm 16
Cook's knife cm 16



312920

Cucina cm 20
Cook's knife cm 20



312925

Cucina cm 25
Cook's knife cm 25



312930

Cucina cm 30
Cook's knife cm 30



322915

Falcetta cm 15
Kitchen cleaver cm 15



324910

Spelucchino cm 10
Paring knife cm 10



326912

Costata lama liscia cm 12
Steak knife w. smooth edge cm 12



327912

Costata lama seghettata cm 12
Steak knife w. serrated edge cm 12



330907

Verdura cm 7
Vegetable knife cm 7



360920

Acciaino cm 20
Sharpening steel cm 20



364929

Forchettone cm 29
Carving fork cm 29



364933

Forchettone cm 33
Carving fork cm 33





902906

Confezione costata lama liscia 6 pz. *Steak knife*
Steak knife set 6 pcs. smooth edge



903906

Confezione costata lama seghettata 6 pz. *Steak knife*
set 6 pcs. serrated edge



907906

Confezione cucina 6 pz. *Knife set*
6 pcs



992055

Domino 5 pz. tinta ciliegio
 Disponibile anche in faggio naturale
Domino 5 pcs. cherry tone
Available also beech tree



990055

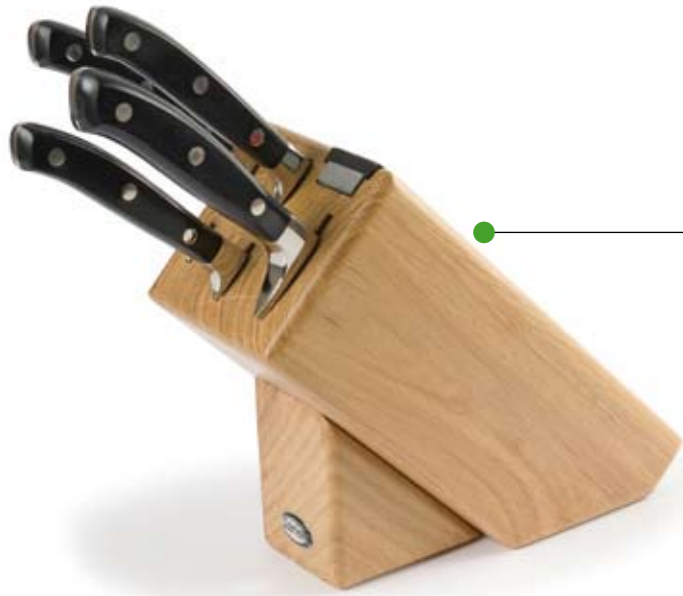
Ceppo 5 pz. Leck rovere
Block 5 pcs. Leck Oakwood



990165

Ceppo 5 pz. Leck tinta ciliegio
Block 5 pcs. Leck cherry tone

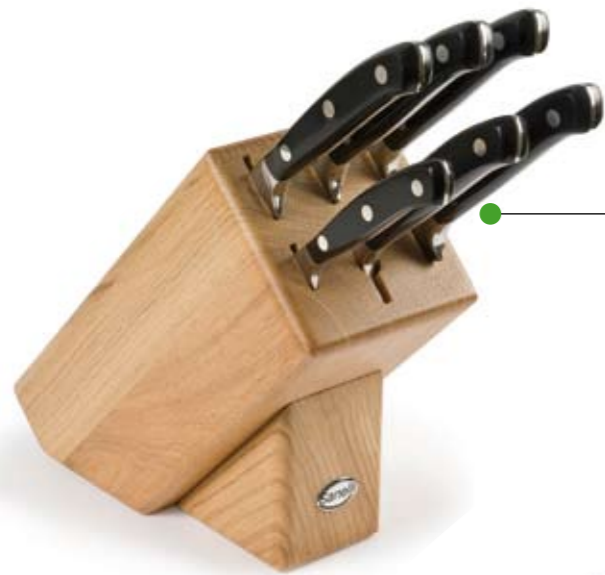




999055
 Ceppo 5 pz. con pietra affilacoltelli
 Block 5 pcs. w/sharpener stone



995055W
 Ceppo Ala 5 pz. tinta wenghé
 Block Ala 5 pcs. wenghé tone



990065
 Ceppo rovere 6 pz.
 Oakwood block 6 pcs.



993055
 Ceppo Rio 5 pz. tinta ciliegio
 Block Rio 5 pcs. cherry tone



995055
 Ceppo Ala 5 pz. tinta ciliegio
 Block Ala 5 pcs. cherry tone



993055W
 Ceppo Rio 5 pz. tinta wenghé
 Block Rio 5 pcs. wenghé tone





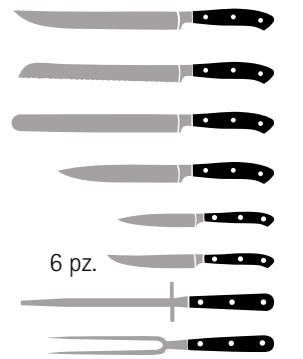
Ceppo Rio 6 pz. tinta ciliegio
Block Rio 6 pcs. cherry tone

992065



Ceppo Maxime rovere 13 pz.
Oakwood block 13 pcs.

990035



Ceppo 7 pz. tinta noce
Block 7 pcs. nut-brown tone

990075



Ceppo 9 pz. mezzaluna + tagliere
Oakwood block 9 pcs. chopper
+ breadboard

994095



Ceppo Maxime rovere 8 pz.
Oakwood block 8 pcs.

990085



Tagliere Duo Faggio 2 pz.
Cutting board Duo 2 pcs.

992025



ERGOFORGE



Sanelli

COLTELLERIE SANELLIspa

sede legale
23834 PREMANA (Lecco)
Via Roma 1

uffici e magazzino
23900 Lecco
Corso Carlo Alberto 122/b
Tel. 0341361368 - 0341361353
Fax. 0341284952
www.sanelli.com
info@sanelli.com