



www.patrizio-italy.com



COLTELLI DA CUCINA KITCHEN KNIVES



LINEA DELUXE

Lame: Acciaio INOX XC50CrMoV15

Manici: Legno di Ulivo o P.O.M.

Blades: INOX XC50CrMoV15 Steel

Handles: Olive wood or P.O.M.



ART. LDSCATU

Scatola 6 pezzi coltelli bistecca linea Deluxe.

Set of 6 steak knives
De Luxe line.



Cod. U



Cod. P



lama liscia o dentata | Smooth or serrated blade

ART. LDCBI11

Mod. Bistecca | Steak
Lung. lama | Blade leng.
11 cm



ART. LDCS11

Mod. Spelucchino | Paring
Lung. lama | Blade leng.
11 cm



ART. LDCSA18

Mod. Santoku
Lung. lama | Blade leng.
18 cm



ART. LDCF118

Mod. Filettare | Filletting
Lung. lama | Blade leng.
18 cm



ART. LDCF019

Mod. Formaggio | Cheese
Lung. lama | Blade leng.
19 cm

LINEA DELUXE



Scatola per coltello singolo.
Single knife box



ART. LDCCU20
Mod. Cucina | Chef
Lung. lama | Blade leng.
20 cm



ART. LDCAR22
Mod. Arrosto | Carving
Lung. lama | Blade leng.
22 cm



ART. LDCPA22
Mod. Pane | Bread
Lung. lama | Blade leng.
22 cm



ART. LDCPR26
Mod. Prosciutto | Ham
Lung. lama | Blade leng.
26 cm



ART. LDFLE19
Mod. Forchettone | Fork
Lung. lama | Blade leng.
19 cm

LINEA CUCINA

Lame: Acciaio INOX AISI 420

Manici: Legno di Ulivo, Bubinga o Santoprene

Blades: AISI 420 Stainless steel

Handles: Olive wood, Bubinga or Santoprene



Cod. U



Cod. B



Cod. S



ART. LCCSP

Mod. Spelucchino | Paring
Lung. lama | Blade leng.
9-11-12 cm



ART. LCCCH

Mod. Cucina | Chef
Lung. lama | Blade leng.
14-16-18-20-22 cm



ART. LCCPA

Mod. Pane | Bread
Lung. lama | Blade leng.
22 cm



ART. LCCPR

Mod. Prosciutto | Ham
Lung. lama | Blade leng.
22-24-26-28-30 cm



ART. LCCSA

Mod. Salumi | Salami
Lung. lama | Blade leng.
24-26-28-30 cm



LINEA CUCINA



ART. LCCAR
Mod. Arrosto | Carving
Lung. lama | Blade leng.
22 cm



ART. LCCMA
Mod. Mannaretta | Cleaver
Lung. lama | Blade leng.
14-16-18-20-22 cm



ART. LDFOR
Forbice per cucina
Kitchen scissor



ART. LCFI
Forchettone per arrosto
Meat fork



ART. LCCPE
Mod. Pesto
Lung. lama | Blade leng.
18 cm

LINEA MACELLAIO

Lame: Acciaio INOX AISI 420

Manici: Santoprene

Blades: AISI 420 Stainless steel

Handles: Santoprene



ART. LMACC30S
Acciaio | Sharpening
30 cm



ART. LMCM
Mod. Macellaio | Butcher
Lung. lama | Blade leng.
16-18-20-22-24-26-28-30
32-34-36 cm



ART. LMCMLL
Mod. Macellaio | Butcher
Lung. lama | Blade leng.
16-18-20-22-24-26-28-30
32-34-36 cm

Macellaio lama larga | Butcher wide blade



ART. LMCS
Mod. Scanno | Sticking
Lung. lama | Blade leng.
16-18-20 cm



ART. LMCD
Mod. Disosso | Bone
Lung. lama | Blade leng.
10-14-16-18 cm

LINEA REGALO

Lame: Acciaio INOX AISI 420

Manici: Legno di ulivo o faggio

Blades: AISI 420 Stainless steel

Handles: Olive wood or beech wood



Cod. F



Cod. U



ART. SF5

Scatola regalo con 5 mini coltelli per formaggio.

Gift box with 5 cheese knives.



ART. SF3

Scatola regalo con set di 3 mini coltelli per formaggi

ART. SF4

Scatola regalo con set di 4 mini coltelli per formaggi



ART. C5

Ceppino coltelli da formaggio completo di 5 pezzi

Versioni:

noce o faggio

Mini block containing 5 small cheese knives

Versions:

Walnut or beech wood



ART. C3

Ceppino coltelli da formaggio completo di 3 pezzi

Versioni:

noce o faggio

Mini block containing 3 small cheese knives

Versions:

Walnut or beech wood

ART. LDCEPU

Ceppo laccato bianco per linea Deluxe da 8 coltelli da cucina: Arrosto, Forchettone, Pane, Spelucchino, Chef, Santoku, Prosciutto e Forbice da cucina.

Fornito con confezione regalo.

White painted block for 8 Deluxe line knives: Fork, Carving, Bread, Paring, Chef, Santoku, Ham and Kitchen scissor.

Gift box delivered.

L'AZIENDA

La storia della **F.lli Patrizio** inizia nel 1969 a Maniago, un paese del nord est Italia, dove la lavorazione dell'acciaio e la produzione di lame e utensili da taglio è storicamente l'attività principale.

In oltre 50 anni di esperienza e attività imprenditoriale, grazie a continui studi e ricerche su materiali e sistemi di lavorazione tecnologicamente avanzati, la **F.lli Patrizio** ha ottenuto risultati che sono oggi espressione di qualità eccellente e affidabilità.

La **F.lli Patrizio** ha consolidato nel tempo una filosofia aziendale improntata al mantenimento di altissimi standard qualitativi su tutta la gamma prodotti, per soddisfare in modo ottimale anche l'utilizzatore più esigente.

La produzione aziendale si rivolge principalmente ai settori della macelleria, della ristorazione, degli alberghi, delle comunità, dei supermercati e in generale a tutte le attività in cui si pratica la lavorazione delle carni. La gamma dei prodotti disponibili si compone di coltelli e dischi-coltelli tritacarne, lame per macchine segaossa. Tutto viene realizzato interamente in Italia utilizzando i migliori acciai disponibili nella Comunità Europea.

THE COMPANY

The story of **F.lli Patrizio** started in the year 1969 in Maniago, a village in the north-east of Italy, where the steel working and the production of cut blades and tools is historically the main activity.

With over 50 years of business experience and activity and thanks to the continuous studies and researches on materials and tecnologically advanced working systems, **F.lli Patrizio** obtained results which express nowadays an excellent quality and working reliability.

Over time the company **F.lli Patrizio** has strenghtened a business philosophy based on maintaining the highest quality standard on its whole product range so that to satisfy also the most demanding user in an optimal way.

The company production especially concern the sectors of butchery, hospitality, hotels, communities, supermarkets and in general all the activities which are a matter of meat processing.

The available product range is composed by knives, meat mincer blades and plates, band saw blades. Everything is entirely produced in Italy by using the best steels of the European Community.



Patrizio[®]
FAPATOOLS[®]

F.LLI PATRIZIO E. & G. di Ennio e Germano s.n.c.

via Fierla, 3 (Zona Industriale) 33085 MANIAGO (PN) Italy
Tel. +39 0427 71618 | fax +39 0427 700578
www.patrizio-italy.com | info@patrizio-italy.com