

PIAZZA



Atlantic®
Chef



專業創新 ■ 台灣製造

LA TRADIZIONE ORIENTALE
NEL TRATTAMENTO
DELLE LAME SI UNISCE
ALLA ROBUSTEZZA
DELL'ACCIAIO TEDESCO

ORIENTAL TRADITION
IN THE TREATMENT
OF BLADE JOINS
THE STRENGTH
OF GERMAN STEEL

COLTELLI PROFESSIONALI
ITALIAN KNIVES
PROFESSIONAL KNIVES





RESISTENTI ED ELASTICI
STRONG AND FLEXIBLE

L'ACCIAIO DEI COLTELLI ATLANTIC CHEF È ACCIAIO TEDESCO 1.4116-X50 CR MO V15. LA COMBINAZIONE DI CARBONIO, CROMO, MOLIBDENO, VANADIO E ALTRI MATERIALI, CONFERISCE ALLA LAMA UNA DUREZZA DI HRC 56' E OLTRE, FORNENDO RIGIDEZZA ED ELASTICITÀ AL TEMPO STESSO, AUMENTANDO LA RESISTENZA ALLA CORROSIONE E OTTIMIZZANDO L'EFFICACIA DI TAGLIO.

ATLANTIC CHEF USES GERMAN STEEL 1.4116-X50 CR MO V15, WHICH CONSISTS OF CARBON, CHROMIUM, VANADIUM, MOLYBDENUM AND SEVERAL OTHER MATERIALS. AFTER HARDENING/TEMPERING, GRINDING, SHARPENING AND SOME OTHER MAJOR PROCESSES, THE HARDNESS OF THE BLADES CAN REACH AS HIGH AS HRC 56' AND ABOVE. KNIVES ARE SIMULTANEOUSLY STRONG AND FLEXIBLE, AND THIS INCREASES THEIR CUTTING POWER AND RESISTANCE TO CORROSION.

SEMPRE AFFILATI
FOREVER SHARP

AL TERMINE DEL PROCESSO PRODUTTIVO UN INTERVENTO DI LEVIGATURA MANUALE GARANTISCE LA LUNGA DURATA DEL FILO, UNA FACILE MANUTENZIONE E UNA VELOCE RIAFFILATURA.

THE FINAL HAND-HONED RAZOR SHARP BLADE EDGE OFFERS LONG LASTING SHARPNESS, EASY EDGE MAINTENANCE AND RAPID RE-SHARPENING FEATURES.

CERTIFICATI
CERTIFIED

I COLTELLI ATLANTIC CHEF SONO TUTTI CERTIFICATI NSF® INTERNATIONAL, UN'ORGANIZZAZIONE NON GOVERNATIVA STATUNITENSE CHE OPERA NELLA FORMAZIONE E CERTIFICAZIONE NEI CAMPI DELLA SALUTE PUBBLICA E DELLA SICUREZZA E DEFINISCE ALCUNI STANDARD PER IL SETTORE ALIMENTARE.

ALL THE ATLANTIC CHEF KNIVES ARE CERTIFIED BY NSF® INTERNATIONAL, A US NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATION THAT DEVELOPS STANDARDS AND PROVIDES PRODUCT CERTIFICATION AND EDUCATION IN THE FIELD OF PUBLIC HEALTH AND SAFETY.



PREMIUM SERIES

**COLTELLI
FORGIATI**
FORGED
KNIVES



EFFICIENT SERIES

**COLTELLI
STAMPATI**
STAMPED
KNIVES





Per garantire resistenza e durata nel tempo, manico e lama sono forgiati a partire da un unico pezzo di acciaio. Ciò fornisce inoltre a ogni singolo pezzo una bilanciatura perfetta che ne facilita l'utilizzo e riduce la fatica.

Handle and blade are forged from a single piece of steel, which provides strength and a long useful life. Additionally, each knife is perfectly balanced: this helps its easy use and reduces effort.

Manici in DuPont™ Delrin® POM, una resina acetica con caratteristiche uniche di rigidità e resistenza agli urti ripetuti, all'abrasione e all'umidità. Sono perfettamente aderenti al manico e ai rivetti, offrendo massima igienicità.

Handles are made of DuPont™ Delrin® POM, an acetal resin featuring unique characteristics of stiffness and resistance to repeated shocks, abrasion and humidity. They perfectly stick to the handle and rivets, assuring top hygiene.



PER ALCUNI MODELLI DELLA LINEA EFFICIENT È PREVISTA LA DISPONIBILITÀ ANCHE DI MANICI COLORATI IN ACCORDO CON LA NORMATIVA HACCP.

SOME SPECIFIC ITEMS OF THE EFFICIENT SERIES ARE AVAILABLE ALSO WITH COLOURED HANDLES ACCORDING TO HACCP REGULATIONS.

Grazie a processi produttivi avanzati e di massima precisione, l'accoppiamento fra manico e lama risulta sempre perfettamente compatto, garantendo igiene e solidità ottimali.

Thanks to advanced and precise productive processes the joining between handle and blade are always perfect and solid.

I manici sono realizzati con la combinazione di Santoprene® (uno speciale elastomero dalle doti antiscivolo) e Polipropilene. Offrono presa sicura, totale controllo del coltello e massima robustezza.

The handles, made by a combination of Santoprene® (a special elastomer with non-slip features) and Polypropylene, offer non-slip ergonomic grip, total control of the knife and maximum strength.

PREMIUM SERIES

COLTELLO CUOCO CHEF KNIFE



8115-1461F12 - 15cm



8115-1461F05 - 21cm



8115-1461F60 - 23cm



8115-1461F61 - 25cm

COLTELLO TRINCIANTE CARVING KNIFE



8115-1461F04 - 21cm



8115-1461F57 - 25cm

COLTELLO FILETTARE FILLET KNIFE



8115-1461F09 - 18cm

COLTELLO MULTIUSO UTILITY KNIFE



8115-1461F03 - 13cm

COLTELLO MULTIUSO LAMA LARGA UTILITY KNIFE



8115-1461F70 - 14cm

COLTELLO DISOSSO BONING KNIFE



8115-1461F10 - 15cm

COLTELLO SANTOKU SANTOKU KNIFE



8115-1461F38 - 18cm

COLTELLO USUBA USUBA KNIFE



8115-1461F46 - 18cm

SPELUCCHINO
PARING KNIFE



8115-1461F01 - 9cm

FORCHETTONE CURVO
CARVING FORK - CURVED



8115-1461F11 - 16cm

SPELUCCHINO LAMA CURVA
CURVED PARING KNIFE



8115-1461F17 - 8cm

AFFILACOLTELLI MANUALE
HAND HELD KNIFE SHARPENER



8154-SH001

COLTELLO POMODORO - LAMA DENTATA
TOMATO KNIFE



8115-1461F14 - 14cm

ACCAINO TONDO
SHARPENING STEEL



8153-TD1312 - 30cm

COLTELLO ARROSTO
SLICING KNIFE



8115-1461F109 - 28cm

FORBICI
SCISSORS



8155-9300T01

COLTELLO PANE
BREAD KNIFE



8115-1461F06 - 21cm



8115-1461F53 - 23cm

EFFICIENT SERIES

COLTELLO CUOCO CHEF KNIFE



8100-8321T12 - 15cm



8100-8321T05 - 21cm



8100-8321T05W



8100-8321T05G



8100-8321T05R



8100-8321T05BL



8100-8321T05Y



8100-8321T60 - 23cm



8100-8321T61 - 25cm



8100-8321T61W



8100-8321T61G



8100-8321T61R



8100-8321T61BL



8100-8321T61Y



8100-8321T61BR



8100-8321T62 - 30cm



8100-8321T62W



8100-8321T62G



8100-8321T62R



8100-8321T62BL



8100-8321T62Y



8100-8321T62BR

COLTELLO CUOCO - LAMA DENTATA CHEF KNIFE - SERRATED EDGE



8100-8321T137 - 21cm



8100-8321T143 - 23cm



8100-8321T144 - 25cm

COLTELLO CUOCO - LAMA OBLIQUA WIDE CHEF KNIFE



8100-8321T115 - 21cm

COLTELLO MULTIUSO UTILITY KNIFE



8100-8321T70 - 15cm

COLTELLO MULTIUSO - LAMA DENTATA UTILITY KNIFE - SERRATED EDGE



8150-8321SS132 - 13cm

COLTELLO FILETTARE - FLESSIBILE FILLET KNIFE - FLEXIBLE



8100-8321T09 - 18cm



8100-8321T71 - 21cm



8100-8321T71BL

COLTELLO DISOSSO
BONING KNIFE



8100-8321T10 - 15cm



8100-8321T10R



8100-8321T10BL



8100-8321T10Y

COLTELLO DISOSSO - FLESSIBILE
BONING KNIFE - FLEXIBLE



8100-8321T66 - 15cm

COLTELLO DISOSSO STRETTO
WIDE BONING KNIFE



8100-8321T133 - 13cm

COLTELLO DISOSSO STRETTO - FLESSIBILE
NARROW BONING KNIFE - FLEXIBLE



8100-8321T69 - 15cm

COLTELLO DISOSSO CURVO
CURVED BONING KNIFE



8100-8321T64 - 15cm

COLTELLO SANTOKU
SANTOKU KNIFE



8100-8321T38 - 19cm

COLTELLO USUBA
USUBA KNIFE



8100-8321T46 - 18cm

SPELUCCHINO
PARING KNIFE



8150-8321SS01 - 8cm



8150-8321SS01W



8150-8321SS01G



8150-8321SS02 - 11cm

SPELUCCHINO - LAMA DENTATA
PARING KNIFE - SERRATED



8150-8321SS36 - 8cm



8150-8321SS36W



8150-8321SS36G

SPELUCCHINO VERDURE - LAMA CURVA
CURVED PARING KNIFE



8150-8321SS17 - 7cm



8150-8321SS17W



8150-8321SS17G

COLTELLO TAVOLA
UTILITY KNIFE - ROUND TOP



8150-8321SS03 - 11cm



8150-8321SS03W



8150-8321SS03G

EFFICIENT SERIES

COLTELLO PANE BREAD KNIFE



8100-8321T06 - 21cm



8100-8321T06W



8100-8321T134 - 25cm

COLTELLO PANE CON SCALINO OFFSET BREAD KNIFE



8100-8321T15 - 21cm

COLTELLO PANE - SCALINO E PUNTA ARROTONDATA OFFSET BREAD KNIFE - ROUND TOP



8100-8321T106 - 21cm

COLTELLO PANETTIERE SLICING KNIFE - SERRATED EDGE



8100-8321T72 - 28cm



8100-8321T72W



8100-8321T100 - 30cm



8100-8321T101 - 36cm

COLTELLO PANE - LAMA INCLINATA WIDE BREAD KNIFE

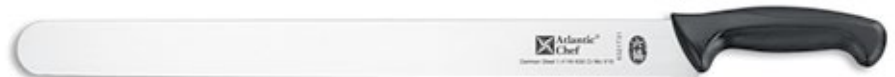


8100-8321T59 - 25cm

COLTELLO DOLCE CAKE KNIFE



8100-8320T30 - 40cm



8100-8320T31 - 45cm

COLTELLO DOLCE - LAMA DENTATA CAKE KNIFE - SERRATED EDGE



8100-8320T32 - 40cm



8100-8320T40 - 45cm

PIAZZA

**Atlantic®
Chef**

專業創新 ■ 台灣製造

COLTELLO SALMONE
SALMON KNIFE



8100-8321T19 - 26cm

COLTELLO SALMONE - LAMA ALVEOLATA
SALMON KNIFE - GRANTON EDGE



8100-8321T77 - 26cm

COLTELLO PROSCIUTTO
SLICING KNIFE



8100-8321T108 - 30cm

COLTELLO PROSCIUTTO - LAMA ALVEOLATA
SLICING KNIFE - GRANTON EDGE



8100-8321T73 - 28cm



8100-8321T73W



8100-8321T68 - 36cm

COLTELLO FORMAGGIO - PUNTA QUADRA
CHEESE SLICER



8100-8321T135 - 31cm

COLTELLO ARROSTO
SLICER KNIFE



8100-8321T136 - 23cm

FORCHETTONE CURVO
CARVING FORK - CURVED



8100-8321T11 - 21cm

FORCHETTONE DIRITTO
CARVING FORK - STRAIGHT



8100-8321T28 - 18cm

CUSTODIA
KNIFE GUARD



8190-8321SS02 - Per/For Art. 8150-8321SS02

8190-8321SS132 - Per/For Art. 8150-8321SS132

8190-8321SS17 - Per/For Art. 8150-8321SS17

8190-8321T09 - Per/For Art. 8100-8321T09

8190-8321T100 - Per/For Art. 8100-8321T100

8190-8321T133 - Per/For Art. 8100-8321T133

8190-8321T134 - Per/For Art. 8100-8321T134

8190-8321T135 - Per/For Art. 8100-8321T135

8190-8321T136 - Per/For Art. 8100-8321T136

8190-8321T60 - Per/For Art. 8100-8321T60

AFFILACOLTELLI MANUALE
HAND HELD KNIFE SHARPENER



8154-SH001

ACCIAINO TONDO
SHARPENING STEEL



8153-TD1312 - 30cm

FORBICI
SCISSORS



8155-9300T01

ACCESSORI DECORAZIONE DECORATION ACCESSORIES

RIGA LIMONE
LEMON GRATER



163400 - 14cm

DECORA LIMONE
LEMON DECORATOR



163500 - 14,5cm

COLTELLO PER PELARE
PEELING KNIFE



163600 - 14,5cm

SBUCCIA ARANCIA
ORANGE PEELER



163700 - 14,5cm

LEVATORSOLO
APPLE CORER



163800 - 17,5cm

ARRICCIA BURRO
BUTTER CURLER



163900 - 16cm

COLTELLO PER PELARE
PEELING KNIFE



164000 - 21cm

SCAVINO 2 COPPE
MELON BALLER-DOUBLE



164100 - 16,5cm

SCAVINO 1 COPPA
MELON BALLER



164200 - 13cm

SBUCCIAVERDURE AD ARCHETTO
VEGETABLE PEELER



164400 - 12,5cm

BORSE PORTACOLTELLI KNIFE-HOLDING BAGS

È DISPONIBILE UNA VASTA GAMMA DI BORSE PORTACOLTELLI CON LA POSSIBILITÀ DI COSTRUZIONE SU MISURA DELL'ASSORTIMENTO DI ARTICOLI (A SECONDA DELLE VOSTRE ESIGENZE) E DI PERSONALIZZAZIONE DELL'ESTERNO. REALIZZAMO QUESTE SOLUZIONI PER ALMA, LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA.

A LARGE ASSORTMENT OF KNIFE-HOLDING BAGS IS AVAILABLE: YOU CAN HAVE A CUSTOMIZED CONTAINER MADE ACCORDING TO THE SELECTED SET OF KNIVES (BASED ON YOUR REQUIREMENTS) AND WITH THE DESIRED EXTERNAL FINISH. WE PRODUCE THESE SOLUTIONS FOR ALMA, THE INTERNATIONAL SCHOOL OF ITALIAN CUISINE.



TRIPLA CERNIERA
TRIPLE ZIP

UN ESEMPIO DEL KIT DEDICATO
ALLA SCUOLA ALMA
AN EXAMPLE OF ONE BAG
CUSTOMIZED FOR ALMA

PIAZZA

Atlantic®
Chef

專業創新 ■ 台灣製造

SET DECORAZIONE COCKTAIL - 7 PEZZI
COCKTAIL DECORATION SET - 7 PIECES

- COLTELLO**
KNIFE
- SBUCCIA ARANCIA**
ORANGE PEELER
- SCAVINO MELONE**
MELON BALLER
- COLTELLO PER PELARE**
PEELING KNIFE
- LEVATORSOLO**
APPLE CORER
- RIGA LIMONE**
LEMON GRATER
- DECORA LIMONE**
LEMON DECORATOR



8151-9100G7001

SET PER INTAGLIO E DECORAZIONE - 8 PEZZI
CARVING TOOL SET - 8 PIECES

-  
-  
-  
-  
-  
- COLTELLO**
KNIFE
- SCAVINO MELONE**
MELON BALLER
- ACCIAINO**
SHARPENING STONE



8151-9100G8001



14 TASCHE
14 POCKETS



5 TASCHE
5 POCKETS



8 TASCHE
8 POCKETS



7 TASCHE
7 POCKETS

PIAZZA

Atlantic® Chef

專業創新 ■ 台灣製造



專業創新 ■ 台灣製造

DISTRIBUITO DA

PIAZZA

via priv. Fratelli Cairoli, 1
Fraz. Crusinallo - P.O. Box n° 62
28887 Omegna (VB) - ITALY
tel. +39 0323 6605
fax +39 0323 642673
www.piazza.it