

COLTELLI DA CUCINA E MACELLAZIONE

KITCHEN AND
SLAUGHTER
KNIVES



Italinox
made in Italy

since 1875

 **MICHELE
FRARACCIO**

Color Coding System – Serie Ergonomic

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) è il sistema di autocontrollo che ogni operatore professionale deve mettere in atto al fine di valutare i rischi e stabilire le misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari.

La nostra azienda ha sviluppato un sistema di codifica cromatica per i manici dei propri coltelli, denominato **Color Coding System**, al fine di differenziare i coltelli dei differenti reparti ed evitare così la contaminazione incrociata di cariche batteriche tra i cibi.

Il colore del manico identifica l'uso del coltello.

L'adozione di questo Sistema fornisce un efficace contributo al miglioramento della sicurezza nei processi alimentari.

Il disciplinare non si applica alla generalità della coltelleria ma viene adoperato in tutti quei casi in cui un coltello potrebbe presentare utilizzi alternativi, escludendo dunque utensili e coltelli specifici per un determinato uso.

Our knives are available, on request, with handles in the following colors: Black, Red, Blue, Yellow and Green. The different colors are used to distinguish the knives in accordance with the European HACCP standard.

Esempi pratici di adozione del Color Coding System:

Example of adoption of Color Coding System:

	Colore Color	Utilizzo Use for
	Nero Black	<i>Carni rosse o coltelli con uso specifico</i> <i>Red meats or knives with specific use</i>
	Rosso Red	<i>Carni bianche</i> <i>White meats (such as chicken)</i>
	Blu Blue	<i>Pescheria</i> <i>Fish</i>
	Giallo Yellow	<i>Formaggi e banco gastronomia</i> <i>Cheese</i>
	Verde Green	<i>Ortofrutta</i> <i>Fruit and vegetables</i>

FRANCESE
BUTCHER KNIFE

lama
blade
cm item
14 2240/0214
16 2240/0216
18 2240/0218
20 2240/0220
22 2240/0222
24 2240/0224
26 2240/0226
28 2240/0228
30 2240/0230
32 2240/0232
34 2240/0234
36 2240/0236

PELARE
SKINNING KNIFE
wide blade

lama
blade
cm item
14 2240/0114
16 2240/0116
18 2240/0118
20 2240/0120
22 2240/0122
24 2240/0124

DISOSSO
BONING KNIFE
narrow stiff blade

lama
blade
cm item
14 2240/0314
16 2240/0316
18 2240/0318

DISOSSO CANADESE
CANADIAN KNIFE
wide stiff blade

lama
blade cm 16
item 2240/0316C

SCANNO COSTA TONDA
STICKING KNIFE

lama
blade
cm item
14 2240/0514
16 2240/0516
18 2240/0518
20 2240/0520
22 2240/0522
24 2240/0524

DISOSSINO BANANINO
BONING KNIFE curved

FLESSIBILE
FLEXIBLE

lama
blade cm 12
item 2240/0312F

SCANNO COSTA DRITTA
STICKING KNIFE
straight blade

lama
blade
cm item
14 2240/0614
16 2240/0616
18 2240/0618
20 2240/0620
22 2240/0622

AFFETTARE
TIPO MESSINA
BUTCHER KNIFE
wide blade

lama
blade
cm item
16 2240/00216
36 2240/00236

LAMA RIGIDA
STIFF BLADE

cm item
12 2240/0312
15 2240/0315

SCIMITARRA
CIMETER KNIFE

lama
blade
cm item
14 2240/09414
16 2240/09416
26 2240/09426
30 2240/09430
33 2240/09433

ARROSTO
ROAST KNIFE

lama
blade cm 23
item 2240/001

MUSSO
ROAST KNIFE
wide blade

lama
blade cm 24
item 2240/002

DISOSSO ROMA (3mm)
DISOSSO CATANIA (4mm)
BONING KNIFE
wide blade

lama / spessore
blade / thickness
cm item
16 / 3 mm 2240/0716
18 / 3 mm 2240/0718
16 / 4 mm 2240/07164

DISSOSSINO
MINI BONING KNIFE



lama
blade cm 10
item 2240/0310

SCANNAPOLLO
RABBIT KNIFE
narrow blade



lama
blade cm 13
item 2240/3413

SCANNACAPRETTO
RABBIT KNIFE
wide blade



lama
blade cm 13
item 2240/3513

SPELUCCHINO
PARING KNIFE



lama
blade
cm item
9 2240/3309
11 2240/3311

RONCHINA CUOCO
VEGETABLE KNIFE



lama
blade cm 7
item 2240/067

SFILETTARE CURVO
FILLETING KNIFE
curved flexible blade



lama
blade
cm item
14 2240/030514C
18 2240/030018C

SFILETTARE RETTO
FILLETING KNIFE
straight flexible blade



lama
blade cm 18
item 2240/0300

PIZZA
PIZZA KNIFE
serrated blade



lama
blade cm 16
item 2240/3116D



item 2240/3611 Bistecca liscio lama 11 cm
Steak plain blade 11 cm



item 2240/3612 Bistecca mezzo dentato 11 cm
Steak half serrated blade 11 cm



item 2240/3613 Bistecca dentato 11 cm
Steak serrated blade 11 cm



item 2240/3711 Tavola liscio 11 cm
Table plain blade 11 cm



item 2240/3712 Tavola mezzo dentato 11 cm
Table half serrated blade 11 cm



item 2240/3811 Tavola dentato 11 cm
Table serrated blade 11 cm

CUCINA
KITCHEN KNIFE



lama
blade
cm item
12 2240/3312
14 2240/3314
16 2240/3316
18 2240/3318
20 2240/3320
22 2240/3322

CUCINA LARGO
CHEF'S KNIFE
wide blade



lama liscia
smooth blade
cm item
20 2240/3320L
22 2240/3322L
24 2240/3324
lama dentata
serrated blade
cm item
22 2240/3322LD
24 2240/3324D

SANTOKU
SANTOKU KNIFE



lama con alveoli
fluted blade cm 18
item 2240/2018A

lama liscia
smooth blade cm 18
item 2240/2018

PESTO
POUND KNIFE



lama / spessore
blade / thickness
cm 18 / 4mm
item 2240/3560

PROSCIUTTO LARGO
altezza lama 3 cm
HAM SLICER KNIFE
wide blade width 3 cm

lama
blade
cm item
22 2240/3222
24 2240/3224
26 2240/3226
28 2240/3228
30 2240/3230
32 2240/3232
34 2240/3234
36 2240/3236



PROSCIUTTO STRETTO
altezza lama 2,2 cm
HAM SLICER KNIFE
narrow blade width 2,2 cm

lama
blade
cm item
20 2240/3220S
22 2240/3222S
26 2240/3226S
28 2240/3228S
30 2240/3230S



PROSCIUTTO EXTRATRETTO
altezza lama 1,8 cm
HAM SLICER KNIFE
extranarrow blade width 1,8 cm

lama
blade
cm item
26 2240/3226ES
28 2240/3228ES
30 2240/3230ES
32 2240/3232ES



PANE
BREAD KNIFE
serrated blade

lama
blade
cm item
18 2240/3218D
22 2240/3222D
24 2240/3224D
26 2240/3226D
28 2240/3228D
30 2240/3230D
32 2240/3232D
34 2240/3234D
36 2240/3236D



SALMONE
SALMON KNIFE

lama
blade cm 30
item width
2240/3230SA 22mm
2240/3230SAL 25mm



PROSCIUTTO LARGO
Tipo Roma h lama 3,5 cm
HAM SLICER KNIFE
with tip
blade width 3,5 cm

lama
blade
cm item
30 2240/0830
33 2240/0833
36 2240/0836
40 2240/0840
45 2240/0845



PROSCIUTTO MEDIO
Tipo Roma h.lama 3 cm
HAM SLICER KNIFE
narrow with tip
blade width 3 cm

lama
blade
cm item
30 2240/0830M
33 2240/0833M
36 2240/0836M
40 2240/0840M



PROSCIUTTO EXTRASTRETTO
Tipo Roma altezza lama 2,3 cm
HAM SLICER KNIFE
extranarrow with tip
blade width 2,3 cm

lama
blade
cm item
22 2240/0822ES
31,5 2240/08315ES
33 2240/0833ES
36 2240/0836ES
40 2240/0840ES

EXTRA FLESSIBILE
altezza width 2,3 cm
EXTRAFLEXIBLE

cm item
28 2240/0828L
30 2240/0830L
33 2240/0833L
36 2240/0836L



SALATO
CHEESE KNIFE

lama
blade
cm item
22 narrow 2240/3122PQ
22 2240/3122
24 2240/3124
26 2240/3126
28 2240/3128
30 2240/3130
32 2240/3132
34 2240/3134
36 2240/3136



SALATO TIPO NAPOLI
altezza lama 7 cm
CHEESE KNIFE
wide blade

lama / peso
blade / weight
cm item
36 / 440gr 2240/3136L
42 / 460gr 2240/3142L
42 / 560gr 2240/3142P





BANCO TIPO BERGAMO
altezza lama 7 cm
SLICING KNIFE
blade width 7 cm

lama blade	cm	item
28		2240/0128
30		2240/0130
32		2240/0132
34		2240/0134
36		2240/0136
36 dentato serrated blade		2240/0136D



FRANCESE DENTATO
FISH KNIFE
serrated blade

DENTATO!
SERRATED!

lama blade	cm	item
24		2240/0224D
30		2240/0230D
32		2240/0232D
36		2240/0236D



CUCINA
CHEF'S KNIFE

lama blade	cm	item
26		2240/3326
28		2240/3328
30		2240/3330
32		2240/3332
33		2240/3333
36		2240/3336



KEBAB
KEBAB KNIFE round tip

lama, blade	cm	item
32		2240/4032PT
34		2240/4034PT
38		2240/4038PT



SALATO TIPO
NAPOLI
DENTATO
FISH KNIFE
serrated blade

DENTATO!
SERRATED!

lama / spessore blade / thickness	cm	item
32 / 3 mm		2240/3132D
36 / 3 mm h 5cm		2240/3136D
36 / 3 mm h 7cm		2240/3136LD
42 / 3 mm		2240/3142D



PASTA
DOUGH KNIFE
wide blade

lama blade	cm	item
22		2240/4122
24		2240/4124
26		2240/4126



CAVOLI TAGLIO
FRONTALE
CABBAGE KNIFE
sharp tip

lama blade	cm	item
22		2240/4022
24		2240/4024
26		2240/4026
28		2240/4028



SCANNO TIPO LENTINI
STICKING KNIFE

lama blade	cm	item
32		2240/02032

MEZZO COLPO
manico pressofuso
SLICING KNIFE
half heavy blade



lama / peso
blade / weight
cm item

28 / 460 gr 2240/0928
30 / 510 gr 2240/0930
32 / 580 gr 2240/0932
34 / 630 gr 2240/0934
36 / 670 gr 2240/0936

FETTINA TIPO ROMA
SLICING KNIFE
central tip



lama / peso
blade / weight
cm item

28 / 380 gr 2240/0728
32 / 430 gr 2240/0732
36 / 500 gr 2240/0736
36 / 650 gr 2240/0736P

BANCO TIPO LOMBARDIA
SLICING KNIFE
wide blade



lama
blade
cm item

23 2240/1123
26 2240/1126
28 2240/1128
30 2240/1130
32 2240/1131

COLPO PER POLLI
SLICING KNIFE
wide heavy blade



lama / peso
blade / weight
cm 30 / 620 gr
item 2240/1130C

MEZZO COLPO
manico a profilo totale
spessore lama 4 mm
BUTCHER KNIFE
half heavy blade
thickness 4 mm
handle with steel profile



lama
blade
cm / weight item

30 / 780 gr 2240/0930PT
33 / 880 gr 2240/0933PT
36 / 990 gr 2240/0936PT

COLPO TIPO LOMBARDIA
manico a profilo totale
spessore lama 5 mm
BUTCHER KNIFE
heavy blade
thickness 5 mm
handle with steel profile



lama / peso
blade / weight
cm item

cm 28 / 1,160 Kg 2240/1028
30 / 1,300 Kg 2240/1030

COLPO A PETTO
manico a profilo totale
spessore lama 5 mm
BUTCHER KNIFE
heavy blade
thickness 5 mm
handle with steel profile



lama / peso
blade / weight
cm item

24 / 860 gr 2240/1024B
28 / 1,180 Kg 2240/1028B

COLPO TIPO ROMA
BUTCHER KNIFE
heavy blade
central tip



manico a profilo totale
handle with steel profile
lama / peso

blade / weight
cm 32 / 1,070 Kg
item 2240/1032 (this pic)
manico pressofuso

plastic handle
lama / peso

blade / weight
cm 32 / 740 gr
item 2240/07328

MANAIA TIPO FAMIGLIA
KITCHEN CLEAVER



lama / peso	
blade / weight	
cm	item
14 / 460 gr	2240/3514
16 / 570 gr	2240/3516
18 / 680 gr	2240/3518
20 / 780 gr	2240/3520
22 / 890 gr	2240/3522

MANNAIA SALUMIERE
manico corto a profilo totale
BUTCHER CLEAVER
handle with steel profile



lama / peso	
blade / weight	
cm	item
24 / 1,350 Kg	2240/100

MANNAIA SALUMIERE
manico a profilo totale
PROFESSIONAL CLEAVER
handle with steel profile



lama / peso	
blade / weight	
cm	item
20 / 1,220 Kg	2240/5520
22 / 1,380 Kg	2240/5522
24 / 1,480 Kg	2240/5524
26 / 1,580 Kg	2240/5526
28 / 1,680 Kg	2240/5528

MANNAIA PESCESPADA
manico a profilo totale
PROFESSIONAL SWORDFISH CLEAVER
handle with steel profile



lama / peso	
blade / weight	
cm	item
37 x 10 / 800 gr	2240/37x10
38 x 10 / 850 gr	2240/38x10
38 x 12 / 900 gr	2240/38x12
38 x 13 / 1,000 Kg	2240/38x13
42 x 14 / 1,100 Kg	2240/42x14
42 x 15 / 1,200 Kg	2240/42x15
43 x 16 / 1,350 Kg	2240/43x16
44 x 16 / 1,500 Kg	2240/44x16
44 x 16 / 1,700 Kg	2240/44x16x4

MANAIA TIPO GENOVA
manico a profilo totale
PROFESSIONAL CLEAVER
handle with steel profile



lama / peso	
blade / weight	
cm	item
21 / 1,400 Kg	2240/3539
21 / 1,600 Kg	2240/3540
25 / 1,850 Kg	2240/3541
25 / 2,100 Kg	2240/3542
25 / 2,250 Kg	2240/3543

MANNAIA TIPO ROMA
manico a profilo totale
PROFESSIONAL CLEAVER
handle with steel profile
sharp tip



lama / peso	
blade / weight	
cm	item
21 / 1,050 Kg	2240/3530
22 / 1,150 Kg	2240/3531
23 / 1,300 Kg	2240/35310

MANNAIA TIPO NAPOLI
manico a profilo totale
PROFESSIONAL CLEAVER
handle with steel profile



lama / peso
blade / weight item
23 / 1,360 Kg 2240/3523
24 / 1,480 Kg 2240/3524L
24 / 1,680 Kg 2240/3524P

MANNAIA TIPO AVELLINO
PROFESSIONAL CLEAVER
handle with steel profile



lama / peso
blade / weight
cm 32 / 1,000 Kg
item 2240/3532

COLPO TIPO TOSCANA
BUTCHER KNIFE
handle with steel profile



lama / peso
blade / weight
cm 31 / 1,170 Kg
item 2240/1031

FORMAGGIO
a due manici
CHEESE KNIFE
two handle



lama
blade cm 36
item 2240/3131-2M

FORMAGGIO
CHEESE KNIFE
wide blade



lama
blade cm 16
item 2240/00116

RONCIO PER PESCE
FISH KNIFE



lama , blade cm item
handle with steel profile 23 2240/3760

MANNAIA TIPO BARI
PROFESSIONAL CLEAVER



lama / peso
blade / weight item
27,5 / 1,300 Kg 2240/3550
31,5 / 1,450 Kg 2240/3552

BACCALA'
FISH KNIFE



lama cm / blade cm	spessore / thickness	peso / weight	item
40 x 10	4 mm	1,100 Kg	2240/3140PT
46 x 10	4 mm	1,350 Kg	2240/3146PT
46 x 10	3 mm	1,130 Kg	2240/3146PT 3
48 x 12	3 mm	1,400 Kg	2240/3148PT



lama
blade
cm item
14 2326/0214
16 2326/0216
18 2326/0218
20 2326/0220
22 2326/0222
24 2326/0224
26 2326/0226
28 2326/0228
30 2326/0230
32 2326/0232
34 2326/0234
36 2326/0236



lama
blade
cm item
14 2326/0114
16 2326/0116
18 2326/0118



lama
blade
cm item
14 2326/0314
16 2326/0316
18 2326/0318



lama
blade
cm item
14 2326/0514
16 2326/0516
18 2326/0518
20 2326/0520
22 2326/0522
24 2326/0524



lama
blade
cm item
14 2326/0614
16 2326/0616
18 2326/0618
20 2326/0620
22 2326/0622



lama
blade
cm cod.
14 2326/3314
16 2326/3316
18 2326/3318
20 2326/3320
22 2326/3322



lama
blade cm 23
item 2326/900



lama
blade
cm item
9 2326/3309
11 2326/3311



lama
blade cm 7
item 2326/067



PROSCIUTTO LARGO
altezza lama 3 cm
HAM SLICER KNIFE
wide blade width 3 cm



lama
blade
cm item
22 2326/3222
24 2326/3224
26 2326/3226
28 2326/3228
30 2326/3230
32 2326/3232
34 2326/3234
36 2326/3236

PROSCIUTTO STRETTO
altezza lama 2,2 cm
HAM SLICER KNIFE
narrow blade width 2,2 cm



lama
blade
cm item
26 2326/3226S
28 2326/3228S
30 2326/3230S

PROSCIUTTO EXTRASTRETTO
altezza lama 1,8 cm
HAM SLICER KNIFE
extranarrow blade width 1,8 cm



lama
blade
cm item
26 2326/3226ES
28 2326/3228ES
30 2326/3230ES
32 2326/3232ES

PANE
BREAD KNIFE
serrated blade



DENTATO!
SERRATED

lama
blade
cm item
22 2326/3222D
24 2326/3224D
26 2326/3226D
28 2326/3228D
30 2326/3230D
32 2326/3232D
34 2326/3234D
36 2326/3236D

KEBAB
KEBAB KNIFE
round tip



lama
blade
cm item
38 2326/938PT
45 2326/945PT

BANCO TIPO BERGAMO
altezza lama 7 cm
SLICING KNIFE
blade width 7 cm



lama
blade
cm item
30 2326/0130
33 2326/0133
36 2326/0136
dentato 36 2326/0136D
serrated

SALATO
CHEESE KNIFE



lama
blade
cm item
22 2326/3122
24 2326/3124
26 2326/3126
28 2326/3128
30 2326/3130
32 2326/3132
34 2326/3134
36 2326/3136

SALATO
TIPO NAPOLI
altezza lama 7 cm
CHEESE KNIFE
blade width 7 cm



lama / peso
blade / weight
cm item
36 / 440gr 2326/3136L
42 / 460gr 2326/3142

MANNAIA TIPO FAMIGLIA
KITCHEN CLEAVER



lama / peso
blade / weight
cm item
14 / 460 gr 2410
16 / 570 gr 2411
18 / 680 gr 2412

MACELAIO TIPO FRANCESE
BUTCHER KNIFE

lame	
blade	
cm	item
14	2257
16	2258
18	2259
20	2260
22	2261
24	2262
26	2263
28	2263/028
30	2263/030
32	2263/032
34	2263/034
36	2263/036



PELARE
SKINNING KNIFE
wide blade

lame	
blade	
cm	item
14	2268
16	2269
18	2270



DISSOSSO
BONING KNIFE
narrow stiff blade

lame	
blade	
cm	item
14	2264
16	2265
18	2266



SCANNO COSTA TONDA
STICKING KNIFE

lame	
blade	
cm	item
14	2251
16	2252
18	2253
20	2254
22	2255
24	2256



SCANNO COSTA DRITTA
STICKING KNIFE
straight blade

lame	
blade	
cm	item
14	2256/498
16	2256/500
18	2256/502
20	2256/504
22	2256/506



CUCINA
KITCHEN KNIFE

lame	
blade	
cm	cod.
12	2250/598
14	2250/599
16	2250/600
18	2250/601
20	2250/602
22	2250/603



ARROSTO
ROAST KNIFE

lame	
blade	
cm	item
23	2250/900
24	2250/901



SPELUCCHINO
PARING KNIFE

lame	
blade	
cm	item
9	2250/200
11	2250/201



RONCHINA CUOCO
VEGETABLE KNIFE



item 2250/023 Bistecca liscio 11 cm
[Steak plain blade 11 cm](#)



item 2250/022 Bistecca mezzo dentato 11 cm
[Steak half serrated blade 11 cm](#)



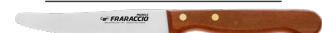
item 2250/024 Bistecca dentato 11 cm
[Steak serrated blade 11 cm](#)



item 2250/040 Tavola liscio 11 cm
[Table plain blade 11 cm](#)



item 2250/025 Tavola mezzo dentato 11 cm
[Table half serrated blade 11 cm](#)



item 2250/030 Tavola dentato 11 cm
[Table serrated blade 11 cm](#)

PROSCIUTTO LARGO
altezza lama 3 cm
HAM SLICER KNIFE
wide blade width 3 cm



lama
blade
cm item
22 2250/698
24 2250/699
26 2250/700
28 2250/701
30 2250/702
32 2250/704
34 2250/706

PROSCIUTTO STRETTO
altezza lama 2,2 cm
HAM SLICER KNIFE
narrow blade width 2,2 cm



lama
blade
cm item
20 2250/750
22 2250/770
26 2250/800
28 2250/801
30 2250/802

PANE
BREAD KNIFE
serrated blade



lama
blade
cm item
22 2271
24 2271/100
26 2271/101

DENTATO!

SERRATED

KEBAB
KEBAB KNIFE
round tip



lama
blade
cm item
32 2250/932T
38 2250/938T

BANCO TIPO BERGAMO
altezza lama 7 cm
SLICING KNIFE
blade width 7 cm



lama
blade
cm item
20 2270/500
22 2270/501
24 2270/502
26 2270/503
30 2270/506
33 2270/533
36 2270/536

SALATO
CHEESE KNIFE



lama
blade
cm item
22 2250/509
24 2250/510
26 2250/511
28 2250/512
30 2250/513
32 2250/514
34 2250/516
36 2250/518

SALATO
TIPO NAPOLI
altezza lama 7 cm
CHEESE KNIFE
blade width 7 cm



lama
blade
cm / peso item
42 / 560 gr 2250/520

MANNAIA TIPO FAMIGLIA
KITCHEN CLEAVER



lama
blade
cm / weight item
14 / 460 gr 2319
16 / 570 gr 2320
18 / 680 gr 2321
20 / 780 gr 2322
22 / 890 gr 2323
24 / 1,3 kg 2324

DISOSSO ROMA (3mm)
DISOSSO CATANIA (4mm)
BONING KNIFE
wide blade



lama / spessore
blade/ thickness
cm item
16 / 3 mm 2250/0716
16 / 4 mm 2250/07164

SCANNAPOLLO
RABBIT KNIFE
narrow blade



lama
blade cm 13
item 2250/500

SCANNACAPRETTO
RABBIT KNIFE
wide blade



lama
blade cm 13
item 2250/505

SCIMITARRA
CIMETER
KNIFE



lama
blade
cm item
16 2266/100

SPALMABURRO
BUTTER KNIFE

lama
blade
cm item
7 2250/206
11 2250/205



CROCCANTE manico in legno
CAKE KNIFE - wood handle



lama cm / peso
blade cm / weight
40 x 10 / 870 gr 2250/549
48 x 11 / 1000 gr 2250/550

PASTA
DOUGH KNIFE
wide blade



lama
blade
cm item
22 2250/523
24 2250/524
26 2250/526

CAVOLI TAGLIO FRONTALE
CABBAGE KNIFE
sharp tip



lama
blade
cm item
22 2250/922
24 2250/924
26 2250/926
26 2250/925SA leggero
28 2250/928
30 2250/930
38 2250/938