

Алматы (7273)495-231
Ангартск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Новосибирск (383)227-86-73
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://sanelli.nt-rt.ru> || sin@nt-rt.ru

Ножи с текстурированными ручками



CARATTERISTICHE PRINCIPALI MAIN FEATURES CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Lame:

- Acciaio AISI 420 C - Acciaio inossidabile specifico per la coltelleria
- Ottime caratteristiche di resistenza alla corrosione e all'ossidazione grazie al contenuto di Cromo

Blades

- Stainless Steel AISI 420 C - Stainless steel specific for cutlery.
- Excellent characteristics against corrosion and oxidation, thanks to the presence of Chromium

Lames

- Acier AISI 420 C - Acier inoxydable spécifique pour la coutellerie.
- Excellentes caractéristiques de résistance à la corrosion et à l'oxydation grâce à la teneur en Chrome

Manici:

- Parte rigida interna: polipropilene
- Parte esterna: gomma termoplastica ad alta resistenza

Handles

- Internal hard part: polypropylene
- External part: high resistant thermoplastic rubber

Manches

- Partie interne rigide: polypropylène
- Partie externe: caoutchouc thermoplastique haute résistance

SAKURA

La série de couteaux pensée pour aller à la rencontre des besoins des femmes modernes.

La femme d'aujourd'hui désire choisir des objets qui correspondent à l'idée raffinée, minimaliste et fonctionnelle de la maison.

Les couteaux Sakura sont fabriqués pour cela:

poignées petites, maniables et agréablement conçues avec une texture qui rappelle la floraison de cerisier (Sakura).

La texture particulière, outre à l'élégance indéniable, donne la fonction antidérapante caractéristique des couteaux professionnels.

Les *lames* ont été conçues en pensant à une utilisation domestique, pour un usage quotidien.

Les matériaux sont soigneusement choisis pour assurer la qualité, la durabilité et le respect des réglementations d'hygiène et alimentaires les plus exigeantes.

Notre objectif est d'inverser la tendance du "jetable", si à la mode dans le nouveau millénaire. C'est pourquoi nos produits sont solides et élégants, faits pour durer et pour vous plaire longtemps.

107520 Filettare pesce
Flex. fillet knife
Filet de sole
Lama/blade/lame
20 cm



300523 Arrosto
Roast
Rôti
Lama/blade/lame
23 cm



302523 Pane
Bread
Pain
Lama/blade/lame
23 cm



312518 Cucina
Cook's
Chef
Lama/blade/lame
18 cm



312522 Cucina
Cook's
Chef
Lama/blade/lame
22 cm



334511 Spelucchino
Paring
D'Office
Lama/blade/lame
11 cm



332512 Costata
Steak
Bifsteck
Lama/blade/lame
12 cm



333511 **Tavola**
Table
Table

Lama/blade/lame
11 cm



331507 **Verdura**
Vegetable
Légumes

Lama/blade/lame
7 cm



334515 **Pomodoro**
Tomato
Tomate

Lama/blade/lame
12 cm



335511 **Spelucchino microseghettato**
Paring micro-serrated edge
D'office lame micro-dentelée

Lama/blade/lame
11 cm



385517 **Santoku olivato**
Indented Santoku
Santoku alveolé

Lama/blade/lame
17 cm



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93