COLTELLO SPIRA (ART 4401)

La linea Spira nasce dalla matita di Giacomo Cecchi nel 2007, un'esclusiva della coltelleria Saladini. La linea è composta dal coltello e dalla forchetta con solo due rebbi, entrambi dedicati alla carne, un progetto estetico e innovativo per la sua realizzazione. Infatti questa idea vuole esprimere un concetto di semplicità, di leggerezza ed essenzialità, il tutto unito in un prodotto di design che esce dagli schemi classici del coltello.

Così dalla lamiera d'acciaio, vengono ricavati il coltello e la forchetta, poi piegati nel nodo, con torsione a spirale, da qui il nome "spira", in modo da dare forma ed ergonomia ai manici. Una linea semplice da usare e pratica che unisce il design alla tradizione.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Lama: acciaio ma5mv inox Lunghezza totale: 24 cm | 9,45 "
Lunghezza lama: 10 cm | 3,94 "

Euro 30 +IVA

FORCHETTA SPIRA (ART 4402)

La linea Spira nasce dalla matita di Giacomo Cecchi nel 2007, un'esclusiva della coltelleria Saladini. La linea è composta dal coltello e dalla forchetta con solo due rebbi, entrambi dedicati alla carne, un progetto estetico e innovativo per la sua realizzazione. Infatti questa idea vuole esprimere un concetto di semplicità, di leggerezza ed essenzialità, il tutto unito in un prodotto di design che esce dagli schemi classici del coltello. Così dalla lamiera d'acciaio, vengono ricavati il coltello e la forchetta, poi piegati nel nodo, con torsione a spirale, da qui il nome "spira", in modo da dare forma ed ergonomia ai manici.

Una linea semplice da usare e pratica che unisce il design alla tradizione.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Lunghezza totale: 24 cm | 9,45 "
Lunghezza rebbi: 8,5 cm | 3,35 "

Euro 25 +IVA

RUSTICO (ART 4000)

Fortemente legato alla tradizione toscana, fatta di arte contadina e case coloniche, grandi tavoli di legno apparecchiati e una bella bistecca alla fiorentina, il "Rustico" della Coltelleria Saladini è l'essenza del coltello da bistecca.
Il "Rustico" è un coltello dalle misure insolite, 28 cm di perfezione ed unicità. La lama, grande, appuntita e dal taglio liscio, è forgiata. Ha un forma che curva verso il basso per consentire di tagliare la carne fino alla punta ed è montata sul manico grazie ad un codolo circolare a scomparsa e ad un nodo dal disegno circolare che si raccorda in modo perfetto con la forma del manico.
Il manico, più grande e più possente rispetto a tutti gli altri coltelli da tavola, è di corno di bue non lucidato, reso opaco per una maggiore affinità al concetto di rustico. E' un manico pieno e senza rivetti dalla caratteristica forma curva tipica della coltelleria da tavola e da cucina Saladini.
Il "Rustico" da bistecca è un coltello di classe dalle straordinarie doti di taglio e di originalità.

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 27 cm | 10,63 "
Lunghezza lama: 13 cm | 5,12 "

70 euro + IVA Corno di bue o bufalo **60 euro + IVA Legno di olivo**

COLTELLO DA BISTECCA (ART 4001)

Coltello da carne a taglio liscio che permette alla carne di non sfibrarsi e conseguentemente di mantenere integro il gusto.
Per quanto riguarda i manici, realizzati nei vari materiali naturali, sono tutti ricavati da una parte intera di materiale, non vi sono "guancette", perchè la nostra lunga esperienza in materia ci ha dimostrato che il manico "pieno" non fa penetrare lo sporco e l'acqua che determinano il maggior fattore di usura e deterioramento per gli utensili a piastre rivettate. Ne consegue una migliore pulizia e una buona conservazione nel tempo.

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 23 cm | 9,06 "
Lunghezza lama: 10,5 cm | 4,13 "

50 euro + IVA Corno di bue o bufalo **40 euro + IVA Legno di olivo**

COLTELLO DA TAVOLA (ART 4016)

Coltello a taglio liscio che permette alla carne di non sfibrarsi e conseguentemente di mantenere integro il gusto, e allo stesso tempo grazie alla larghezza della lama consente un ottimo taglio anche delle verdure.
Per quanto riguarda i manici, realizzati nei vari materiali naturali, sono tutti ricavati da una parte intera di materiale, non vi sono "guancette", perchè la nostra lunga esperienza in materia ci ha dimostrato che il manico "pieno" non fa penetrare lo sporco e l'acqua che determinano il maggior fattore di usura e deterioramento per gli utensili a piastre rivettate. Ne consegue una migliore pulizia e una buona conservazione nel tempo.

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 23 cm | 9,06 "
Lunghezza lama: 10 cm | 3,93 "

50 euro + IVA Corno di bue o bufalo **40 euro + IVA Legno di olivo**

COLTELLO TRANCIATO LISCIO (ART 4300)

Coltello a taglio liscio che permette alla carne di non sfibrarsi e conseguentemente di mantenere integro il gusto, e allo stesso tempo grazie alla larghezza della lama consente un ottimo taglio anche delle verdure.

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 22,7 cm | 8,94 "
Lunghezza lama: 10 cm | 3,93 "

30 euro + IVA Legno di olivo o Resina Satinata

COLTELLO TRANCIATO SEGHETTATO (ART 4301)

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 22,7 cm | 8,94 ”
Lunghezza lama: 10 cm | 3,93 ”

30 euro + IVA Legno di olivo o Resina Satinata

COLTELLO ACCIAIO (ART 4200)

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 22 cm | 8,94 ”
Lunghezza lama: 10 cm | 3,93 ”

24 euro + IVA

FORCHETTA (ART 4002)

La posateria Saladini è realizzata con aderenze in acciaio inox 18/10 forgiato, questo consente una maggiore resistenza nel tempo grazie alla compattezza che si riesce a raggiungere con la forgiatura.
Per quanto riguarda i manici, realizzati nei vari materiali naturali, sono tutti ricavati da una parte intera di materiale, ad esempio "punta di corno" non vi sono "guancette", perchè la nostra lunga esperienza in materia ci ha dimostrato che il manico "pieno" non fa penetrare lo sporco e l'acqua che determinano il maggior fattore di usura e deterioramento per gli utensili a piastre rivettate.
Ne consegue una migliore pulizia e una buona conservazione nel tempo.

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 21 cm | 8,27 "

40 euro + IVA Corno di bue o bufalo 35 euro + IVA Legno di olivo

CUCCHIAIO (ART 4003)

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 21 cm | 8,27 "

40 euro + IVA Corno di bue o bufalo 35 euro + IVA Legno di olivo

CUCCHIAINO DA CAFFE'(4004)

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 15,5 cm | 6,1 ”

35 euro + IVA Corno di bue o bufalo **30 euro + IVA Legno di olivo**

FORCHETTA DOLCE 3 PUNTE (ART 4006)

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 18 cm | 7,09 ”

40 euro + IVA Corno di bue o bufalo **35 euro + IVA Legno di olivo**

CUCCHIAIO DESSERT (ART 4007)

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 18 cm | 7,09 ”

40 euro + IVA Corno di bue o bufalo **35 euro + IVA Legno di olivo**

COLTELLO DESSERT (ART 4009)

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 21 cm | 8,27 ”
Lunghezza lama: 9 cm | 3,54 ”

50 euro + IVA Corno di bue o bufalo **40 euro + IVA Legno di olivo**

FORCHETTA DESSERT(ART 4010)

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 19 cm | 7,48 ”

40 euro + IVA Corno di bue o bufalo **35 euro + IVA Legno di olivo**

FORCHETTA DA PESCE (ART 4014)

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 18 cm | 7,09 ”

40 euro + IVA Corno di bue o bufalo

COLTELLO DA PESCE (ART 4015)

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 18 cm | 7,09 ”
Lunghezza lama: 7,6 cm | 2,99 ”

50 euro + IVA Corno di bue o bufalo

FORCHETTA SERVIRE (ART 4101)

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 25 cm | 9,84 ”

60 euro + IVA Corno di bue o bufalo **50 euro + IVA Legno di olivo**

CUCCHIAIO SERVIRE (ART 4102)

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 25 cm | 9,84 ”

60 euro + IVA Corno di bue o bufalo **50 euro + IVA Legno di olivo**

ROMAIOLO SALSA (ART 4103)

CARATTERISTICHE TECNICHE Lunghezza totale: 20 cm | 7,87 ”

60 euro + IVA Corno di bue o bufalo **50 euro + IVA Legno di olivo**

MATERIALI MANICO

STANDARD:

CORNO DI BUE

CORNO DI BUFALO

LEGNO DI OLIVO

SU RICHIESTA:

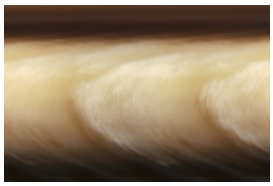
LEGNI MISTI

RESINA

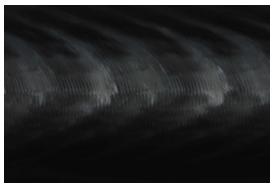
COLORI RESINA:

RESINA COL 2

RESINA COL 5



RESINA COL 8



RESINA COL 20