

SELENA
SERIES



MADE IN ITALY

Da generazioni fare coltelli è il nostro mestiere. Pur usando le tecniche di lavorazione più avanzate, curiamo i minimi particolari, da veri artigiani. I nostri coltelli, in acciaio inossidabile, sono dotati di un taglio eccezionale e di una linea elegante che ben si accostano ad ogni tavola e ad ogni cucina. Tutti i materiali impiegati nella lavorazione sono tra i migliori in commercio e sono accuratamente scelti dai nostri tecnici specializzati, con il massimo rispetto per le norme in vigore. Nella nostra vasta gamma di articoli potrete trovare qualsiasi utensile da cucina, dal coltello singolo alle idee regalo più svariate, senza dimenticare l'eccezionale serie di stringiprosciutti, con basamento in marmo e in pregiato legno di faggio naturale.

Ma noi non ci fermiamo qui! Abbiamo voluto trasferire la nostra grande esperienza, dalla produzione in lame da cucina, alla produzione di lame industriali. Lavoriamo, infatti, con molte importanti aziende di questo settore con cui collaboriamo sviluppando e risolvendo diverse problematiche inerenti tranciatura, affilatura e dentatura. **Noi garantiamo prodotti di qualità e fabbricati interamente in Italia!**

From generation to generation our work is making knives.

And of course following the most updated technology as artisan class.

Our stainless steel knives are equipped with a special cutting blade following an elegant line so to stand up on any table and in any kitchen.

We use the best available materials that are accurately chosen by our technicians respecting the rules required by trade standards.

From our catalogue you can find any article for kitchen, from the simple knife to beautiful sets of knives as a gift idea.

And of course we cannot forget ham holders with marble base or beech wood base.

We are not going to stop here. We want to transfer our experience of making blades in making industrial blades. In fact we are working with many important firms in this branch and we solve various problems in shearing, sharpening and gear cutting machine.

We guarantee the quality and the work made in Italy.

SELENA SERIES



Linea Selenia, manico in Polipropilene atossico
Lama in Acciaio AISI 420 temprato e satinato
RESISTENTE IN LAVASTOVIGLIE



Art. 4018/16 Coltello Cucina cm.16
Cod. 4018/16 Kitchen Knives cm. 16



Art. 4018/20 Coltello Cucina cm.20
Cod. 4018/20 Kitchen Knives cm. 20



Art. 4023/20 Coltello Pane cm.20
Cod. 4023/20 Bread Knives cm. 20



Art. 4019/24 Coltello Prosciutto cm.24
Cod. 4019/24 Ham Knives cm. 24



Art. 4021/24 Coltello Salumi cm.24
Cod. 4021/24 Salami Knives cm. 24



Selena Series, kitchen line with Plastic handle
Satinized blade AISI 420 steel hardened
DISHWASHER RESISTANT



Art. 4035/18 Coltello Santoku cm.18

Cod. 4035/18 Santoku Knives cm. 18



Art. 4030/22 Coltello Arrosto cm.20

Cod. 4030/22 Carving Knives cm. 22



Art. 4032/20 Affilatoio cm.20

Cod. 4032/20 Sharpening Steel cm. 20



Art. 4024/26 Mezzaluna cm. 26

Cod. 4024/26 Mincing Knives cm. 26

Art. 4027/16 Coltello Disosso cm.16

Cod. 4027/16 Boning Knives cm. 16

Linea Selenia, manico in Polipropilene atossico
Lama in Acciaio AISI 420 temprato e satinato
RESISTENTE IN LAVASTOVIGLIE



Art. 4031/15 Forchettone cm.15
Cod. 4031/15 Carving Fork cm. 15



Art. 4022/18 Coltello Pesto cm.18
Cod. 4022/18 Kitchen Knives cm. 20



Art. 4025/17 Coltello Radicchio cm.17
Cod. 4025/17 Vegetables Knives cm. 17



Art. 4037/14 Manaretta cm.14
Cod. 4037/14 Cleavers cm. 14



Art. 4020/24 Coltello Pasta cm.24
Cod. 4020/24 Dough Knives cm. 24



Selena Series, kitchen line with Plastic handle
Satinized blade AISI 420 steel hardened
DISHWASHER RESISTANT

Confezione Blister da 1 pcs.
Blister Pack 1 pcs.



Busta espositore
In pouch exhibitor



PACKAGING



Coltellerie Pascotto V. snc di Olivetto & Scandella

Via Monfalcone, 7, Z.I. - 33085 Maniago (PN) - Italy

Tel. + 39 0427 71431 - Fax. + 39 0427 700526

info@pascotto.com - www.pascotto.com