

SELENA PROFESSIONAL SERIES



MADE IN ITALY

Da generazioni fare coltelli è il nostro mestiere. Pur usando le tecniche di lavorazione piu' 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 PROFESSIONAL SERIES



Linea Selena Professional, manico in tecnopolimero
Lama in Acciaio AISI 420 1.4116 temprato e satinato
IDONEO IN LAVASTOVIGLIE



Art.7018 Coltello Cucina cm.16/18/20/22

Cod.7018 Kitchen Knives cm.16/18/20/22



Art.7018 Coltello Cucina cm.26/30

Cod.7018 Kitchen Knives cm.26/30



Art.7019 Coltello Prosciutto largo cm.24/30/36

Cod.7019 Large Ham Knives cm.24/30/36

Selena Professional Series, professional line with plastic handle

Satinized blade AISI 420 1.4116 steel hardened

DISHWASHER RESISTANT



Art.7019 Prosciutto largo cm.41

Cod.7019 Long Ham Knives cm.41



Art.7019/N Coltello Prosciutto stretto cm.28/30

Cod.7019/N Narrow Ham Knife cm.28/30



Art.7019/EN Coltello Prosciutto Extra stretto cm.28

Cod.7019/EN Extra Narrow Ham Knife cm.28

Linea Selenia Professional, manico in tecnopolimero
Lama in Acciaio AISI 420 1.4116 temprato e satinato
IDONEO IN LAVASTOVIGLIE



Art.7020 Coltello Pasta cm.24
Cod.7020 Dough Knife cm.24



Art.7023 Coltello Pane cm.20/30
Cod.7023 Bread Knife cm.20/30



Art.7026 Coltello Scannare cm.14/16/18
Cod.7026 Stincking Knife cm.14/16/18

Selena Professional Series, professional line with plastic handle
Satinized blade AISI 420 1.4116 steel hardened
DISHWASHER RESISTANT



Art.7027 Coltello Disosso cm.14/16/18

Cod.7027 Boning Knife cm.14/16/18



Art.7035 Coltello Santoku cm.18

Cod.7035 Santoku Knife cm.18



Art.7037 Manaretta cm.14/16/18

Cod.7037 Cleaver cm.14/16/18



Linea Selena Professional, manico in tecnopolimero
Lama in Acciaio AISI 420 1.4116 temprato e satinato
IDONEO IN LAVASTOVIGLIE



Cod.7028 Coltello Svizzero cm.16/18/20/22/26/30/36

Cod.7028 Butcher Knives cm.16/18/20/22/26/30/36



Art.7029 Coltello Banco cm.30/33/36

Cod.7029 Wide Butcher Knives cm.30/33/36



Art.7034 Coltello Pasticcere cm.36

Cod.7034 Confecioner Knives cm.36

Selena Professional Series, professional line with plastic handle

Satinized blade AISI 420 1.4116 steel hardened

DISHWASHER RESISTANT



Art.7036 Coltello Salmone cm.30

Cod.7036 Salmon Knives with scallop cm.30



Art.7039 Coltello Sfiletto cm.15/18

Cod.7039 Filet Knives cm.15/18



Art.7039/DR Coltello Sfiletto cm.18

Cod.7039/DR Filet Knives cm.18

Linea Selena Professional, manico in tecnopolimero
Lama in Acciaio AISI 420 1.4116 temprato e satinato
IDONEO IN LAVASTOVIGLIE



Art.7038 Coltello Cuoco cm.20/24
Cod.7038 Chef Knives cm.20/24



Art.7045 Coltello Pasta "Napoli" cm.42
Cod.7045 "Napoli" Dough Knife cm.42



Art.7038 Coltello Cuoco cm.24
Cod.7038 Chef Knives cm.24

Selena Professional Series, professional line with plastic handle

Satinized blade AISI 420 1.4116 steel hardened

DISHWASHER RESISTANT



Art.7033 Scimitarra cm.16/30

Cod.7033 Skining Knives cm.16/30



Art.7046 Coltello Colpo cm.28

Cod.7046 Heavy Knives cm.28





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