

CHANTAL
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.

CHANTAL SERIES



Linea Chantal, manico in legno Bubinga scuro
Lama in Acciaio AISI 420 temprato e lucidato/satinato
NON IDONEO IN LAVASTOVIGLIE



Art.2018 Coltello Cucina cm.14/16
Cod.2018 Kitchen Knives cm.14/16



Art.2018 Coltello Cucina cm.18/20
Cod.2018 Kitchen Knives cm.18/20



Art.2038 Coltello Cuoco cm.20
Cod.2038 Chef Knives cm.20

Chantal Series, kitchen line with Bubinga wood handle
Polished/satinized blade AISI 420 steel hardened
NO DISHWASHER RESISTANT



Art.2038 Coltello Cuoco cm.24
Cod.2018 Chef Knives cm.24



Art.2019 Coltello Prosciutto cm.24
Cod.2019 Ham Knife cm.24



Art.2021 Coltello Salumi cm.24
Cod.2021 Salami Knife cm.24

Linea Chantal, manico in legno Bubinga scuro
Lama in Acciaio AISI 420 temprato e lucidato/satinato
NON IDONEO IN LAVASTOVIGLIE



Art.2020 Coltello Pasta cm.24

Cod.2020 Dough Knife cm.24



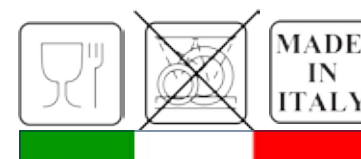
Art.2023 Coltello Pane cm.20

Cod.2023 Bread Knife cm.20



Art.2030 Coltello Arrosto cm.22

Cod.2030 Meat slicer Knife cm.22



Chantal Series, kitchen line with Bubinga wood handle
Polished/satinized blade AISI 420 steel hardened
NO DISHWASHER RESISTANT



Art.2022 Coltello Pesto cm.18
Cod.2022 Hashing Knife cm.18



Art.2035 Coltello Santoku cm.18
Cod.2035 Santoku Knife cm.18



Art.2037 Manaretta cm.14
Cod.2037 Cleaver cm.14

Linea Chantal, manico in legno Bubinga scuro
Lama in Acciaio AISI 420 temprato e lucidato/satinized
NON IDONEO IN LAVASTOVIGLIE



Art.2024 Mezzaluna cm.24
Cod.2024 Mincing Knives cm.24



Art.2032 Affilatoio cm.20
Cod.2032 Sharpening steel cm.20



Art.2027 Coltello Disosso cm.16
Cod.2027 Boning Knives cm.16

Chantal Series, kitchen line with Bubinga wood handle
Polished/satinized blade AISI 420 steel hardened
NO DISHWASHER RESISTANT



Art.2015 Tagliacastagne
Cod.2015 Chestnut Knives



Art.2031 Forchettone cm.15
Cod.2031 Meat fork cm.15



Art.2005 Coltello Grana Mignon cm.6
Cod.2005 "Grana" Cheese Knife cm.6



Art.2006 Spalmaburro cm.7,5
Cod.2006 Butter Knives cm.7,5



Art.2011 Pelapatate cm.7
Cod.2011 Potato peeler cm.7

Linea Chantal, manico in legno Bubinga scuro
Lama in Acciaio AISI 420 temprato e lucidato/satinato
NON IDONEO IN LAVASTOVIGLIE



Art.2001 Coltello Cucina cm.11
Cod.2001 Kitchen Knife cm.11



Art.2002 Coltello Tavola cm.11
Cod.2002 Table Knives cm.11



Art.2003 Coltello Bistecca cm.11
Cod.2003 Steak Knife cm.11



Art.2004 Coltello Formaggio cm.11
Cod.2004 Cheese Knife cm.11



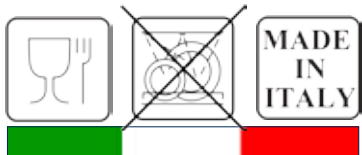
Art.2010 Coltello Pomodoro cm.12
Cod.2010 Tomato Knife cm.12

Chantal Series, kitchen line with Bubinga wood handle
Polished/satinized blade AISI 420 steel hardened
NO 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