

**JULIET**  
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.**

# JULIET SERIES



**Linea Juliet**, manico in legno Ulivo  
Lama in Acciaio AISI 420 temprato e lucidato/satinato  
NON IDONEO IN LAVASTOVIGLIE



Art.5018 Coltello Cucina cm.14/16  
Cod.5018 Kitchen Knives cm.14/16



Art.5018 Coltello Cucina cm.18/20  
Cod.5018 Kitchen Knives cm.18/20



Art.5038 Coltello Cuoco cm.20  
Cod.5038 Chef Knives cm.20

**Juliet Series**, kitchen line with Olive wood handle  
Polished blade AISI 420 steel hardened  
NO DISHWASHER RESISTANT



Art.5038 Coltello Cuoco cm.24

Cod.5038 Chef Knives cm.24



Art.5019 Coltello Prosciutto cm.24

Cod.5019 Ham Knife cm.24



Art.5021 Coltello Salumi cm.24

Cod.5021 Salami Knife cm.24



**Linea Juliet**, manico in legno Ulivo  
Lama in Acciaio AISI 420 temprato e lucidato/satinato  
NON IDONEO IN LAVASTOVIGLIE



Art.5020 Coltello Pasta cm.24

Cod.5020 Dough Knife cm.24



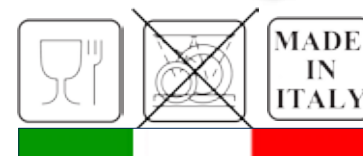
Art.5023 Coltello Pane cm.20

Cod.5023 Bread Knife cm.20



Art.5030 Coltello Arrosto cm.22

Cod.5030 Meat slicer Knife cm.22



**Juliet Series**, kitchen line with Olive wood handle  
Polished or satinized blade AISI 420 steel hardened  
NO DISHWASHER RESISTANT



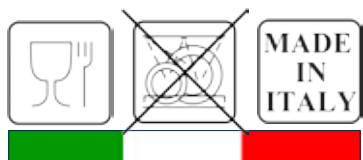
Art.5022 Coltello Pesto cm.18  
Cod.5022 Hashing Knife cm.18



Art.5035 Coltello Santoku cm.18  
Cod.5035 Santoku Knife cm.18



Art.5037 Manaretta cm.14  
Cod.5037 Cleaver cm.14



**Linea Juliet**, manico in legno Ulivo  
Lama in Acciaio AISI 420 temprato e lucidato/satinato  
NON IDONEO IN LAVASTOVIGLIE



Art.5024 Mezzaluna cm.24  
Cod.5024 Mincing Knives cm.24



Art.5032 Affilatoio cm.20  
Cod.5032 Sharpening steel cm.20



Art.5027 Coltello Disosso cm.16  
Cod.5027 Boning Knives cm.16



**Juliet Series**, kitchen line with Olive wood handle  
Polished or satinized blade AISI 420 steel hardened  
NO DISHWASHER RESISTANT



Art.5031 Forchettone cm.15  
Cod.5031 Meat fork cm.15



Art.5005 Coltello Grana Mignon cm.6  
Cod.5005 "Grana" Cheese Knife cm.6



Art.5006 Spalmaburro cm.7,5  
Cod.5006 Butter Knives cm.7,5



Art.5011 Pelapatate cm.7  
Cod.5011 Potato peeler cm.7

**Linea Juliet**, manico in legno Ulivo  
Lama in Acciaio AISI 420 temprato e lucidato/satinato  
NON IDONEO IN LAVASTOVIGLIE



Art.5001 Coltello Cucina cm.11  
Cod.5001 Kitchen Knife cm.11



Art.5002 Coltello Tavola cm.11  
Cod.5002 Table Knives cm.11



Art.5003 Coltello Bistecca cm.11  
Cod.5003 Steak Knife cm.11



Art.5004 Coltello Formaggio cm.11  
Cod.5004 Cheese Knife cm.11



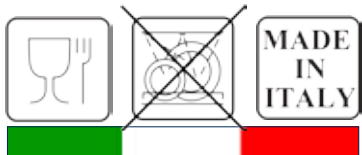
Art.5010 Coltello Pomodoro cm.12  
Cod.5010 Tomato Knife cm.12

**Juliet Series**, kitchen line with Olive wood handle  
Polished or 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