

COLTELLERIA D'AVANGUARDIA

Catalogo professionale



L'esperienza al vostro servizio

MIRROR PESCE

SCOTT & BOTZ
ARTIGIANI DAL 1850



0008.12 cm 36

ART. 0008
NAPOLI A SEGA



0007.04 cm 20

ART. 0007
FILETTARE PUNTA ROMA

M I R R O R P E S C E

MIRROR

FRANCESE



0045.01 cm 14



0045.02 cm 16



0045.03 cm 18



0045.04 cm 20



0045.05 cm 22



0045.06 cm 24



0045.07 cm 26



0045.08 cm 28



0045.09 cm 30



0045.10 cm 32



0045.11 cm 34



0045.12 cm 36

COLORI

NERO



AZZURRO



M I R R O R

ART. 0045




0005.12 cm 36

ART. 0005
TIPO ROMA
PESANTE PER CHEF




0006.04 cm 20

0006.05 cm 22

0006.06 cm 24

0006.08 cm 27

0006.09 cm 30

ART. 0006
COLTELLO CUCINA

COLORI
NERO
AZZURRO



ART. 0010
FRANCESE A SEGA
larghezza 5,5
cm 36

ART. 0011
FRANCESE A SEGA
larghezza 7
cm 36

MIRROR

DISOSSARE

SCANNARE



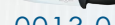
-  0012.01 cm 14
-  0012.02 cm 16
-  0012.03 cm 18

COLORI
NERO
AZZURRO



ART. 0012
DISOSSO STRETTO



-  0013.01 cm 14
-  0013.02 cm 16
-  0013.03 cm 18
-  0013.04 cm 20
-  0013.05 cm 22

COLORI
NERO
AZZURRO



ART. 0013
SCANNARE COSTA TONDA



-  0039.01 cm 14
-  0039.02 cm 16
-  0039.03 cm 18
-  0039.04 cm 20
-  0039.05 cm 22

COLORI
NERO
AZZURRO



ART. 0039
DISSOSSO EMILIA



-  0009.01 cm 14
-  0009.02 cm 16
-  0009.03 cm 18
-  0009.04 cm 20
-  0009.05 cm 22

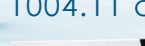
COLORI
NERO
AZZURRO



ART. 0009
DISSOSSO EMILIA STRETTO



**ART. 1004
BANCO**
larghezza cm 9

-  1004.04 cm 20
-  1004.07 cm 26
-  1004.08 cm 28
-  1004.09 cm 30
-  1004.10 cm 32
-  1004.11 cm 34
-  1004.12 cm 36

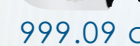
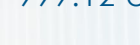


**ART. 1003
1/2 LARGO**

-  1003.02 cm 16
-  1003.03 cm 18
-  1003.04 cm 20
-  1003.06 cm 24



**ART. 999
BANCO**
larghezza cm 7

-  999.07 cm 26
-  999.08 cm 28
-  999.09 cm 30
-  999.10 cm 32
-  999.11 cm 34
-  999.12 cm 36



-  1002.01 cm 14
-  1002.02 cm 16
-  1002.03 cm 18
-  1002.04 cm 20
-  1002.05 cm 22
-  1002.06 cm 24
-  1002.07 cm 26
-  1002.08 cm 28
-  1002.09 cm 30
-  1002.10 cm 32
-  1002.11 cm 34
-  1002.12 cm 36

COLORI

NERO



AZZURRO



ROSSO



GIALLO



ART. 1002
OMERO
COLTELLO FRANCESE

DISSARE

D I S O S S A R E



-  1007.01 cm 14
-  1007.02 cm 16
-  1007.03 cm 18
-  1007.04 cm 20

COLORI

NERO



ROSSO



AZZURRO



ART. 1007
OMERO
DISSOSSO STRETTO



-  1006.01 cm 14
-  1006.02 cm 16
-  1006.03 cm 18
-  1006.04 cm 20
-  1006.05 cm 22

COLORI

AZZURRO



NERO



ART. 1006
OMERO
DISSOSSO COSTA TONDA



**ART. 1005
OMERO
DISSOSSO EMILIA**

-  1005.01 cm 14
-  1005.02 cm 16
-  1005.03 cm 18
-  1005.04 cm 20
-  1005.05 cm 22

COLORI

- AZZURRO** 
- NERO** 
- GIALLO** 
- ROSSO** 



**ART. 2000
OMERO
DISSOSSO EMILIA STRETTO**

-  2000.01 cm 14
-  2000.02 cm 16
-  2000.03 cm 18
-  2000.04 cm 20
-  2000.05 cm 22

COLORI

- AZZURRO** 
- NERO** 
- ROSSO** 
- GIALLO** 

SCUOIARE DISSARE



SCUOIARE



2005.02 cm 16



2005.03 cm 18

**ART. 2005
SCIMITARRA
PER SCUOIARE**

DISSARE



0023.01 cm 13



0023.02 cm 15

**ART. 0023
SPADINO
PER DISSO**

SCUOIARE DISSARE



**ART. 2008
OMERO
FILETTARE**

-  2008.05 cm 22
-  2008.07 cm 26
-  2008.08 cm 28
-  2008.09 cm 30
-  2008.12 cm 36



**ART. 2018
FUGU FILETTARE
ALTA PRECISIONE
m.co legno**

-  2018.03 cm 18
-  2018.04 cm 20

AFFETTARE FILETTARE

SCOTT & BOTZ
ARTIGIANI DAL 1850

AFFETTARE FILETTARE



- 3007.06 cm 24
- 3007.07 cm 26
- 3007.08 cm 28
- 3007.10 cm 32
- 3007.11 cm 34
- 3007.12 cm 36



- 3005.04 cm 20
- 3005.07 cm 26
- 3005.08 cm 28
- 3005.09 cm 30

Art. 3007
1/2 LARGO PER AFFETTARE

Art. 3005
FILETTARE



Art. 1000
LARGO TIPO NAPOLI
SALATO



Art. 2006
SCIMITARRA
AFFETTARE



CUCINA



TRANCIAPOLLO



**ART. 0111
A GAZZELLA
MOLLA ESTERNA**



**ART. 0112
MOLLA ESTERNA**



0112.1 cm 24



0112.2 cm 26



**ART. 0114
A GAZZELLA
MOLLA INTERNA**



**ART. 348
SPELUCCHINO**



**ART. 349
COLTELLO
PER VERDURA**



**ART. 353
COLTELLO
A DUE PUNTE**



**ART. 352
TAVOLA
BISTECCA**



**ART. 0189
MEZZALUNA**

CUCINA



**ART. 1009
TIPO ROMA
PESANTE DA CHEF**

-  1009.02 cm 16
-  1009.03 cm 18
-  1009.12 cm 36



**ART. 0614
DA CUCINA**

-  0614.02 cm 15
-  0614.03 cm 18
-  0614.04 cm 20
-  0614.05 cm 22
-  0614.07 cm 25
-  0614.09 cm 30

PROSCIUTTO

SCOTT & BOTZ
ARTIGIANI DAL 1850

3011.09 cm 30
3011.11 cm 33
3011.12 cm 36
3011.14 cm 40



ART. 0020
PUNTA ROMA STRETTO cm 2
cm 36



ART. 3011
AFFETTARE PUNTA ROMA
largo cm 3,5

P R O S C I U T T O



ART. 0033
SGURBIA LAMA CURVA
cm 19



ART. 3006
AFFETTARE
PUNTA TONDA

-  3006.05 cm 22
-  3006.07 cm 26
-  3006.08 cm 28
-  3006.09 cm 30



ART. 0183
PARMIGIANO
AD UNCINO



ART. 0184
FORMAGGIO
TIPO MILANO



ART. 0185
TIPO PAVIA

0185.02 cm 12



ART. 0197
TAGLIA FORMAGGIO



0197.01 cm 14



0197.03 cm 18



0197.04 cm 20



ART. 0429
FORMAGGIO A DUE MANI



ART. 2009
OMERO
SALUMI-FORMAGGIO

2009.05 cm 22

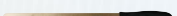
2009.10 cm 32



ART. 0022
per Pizza
cm 15



ART. 3009
PANE A SEGA

-  3009.05 cm 22
-  3009.06 cm 24
-  3009.07 cm 26
-  3009.08 cm 28
-  3009.09 cm 30
-  3009.10 cm 32
-  3009.11 cm 34
-  3009.12 cm 36
-  3009.14 cm 40



ART. 0529
INOX CURVA 16X10



ART. 0523
INOX CURVA 15X9



ART. 0530
INOX PIZZA
cm 10-11

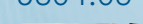
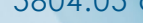


ART. 5803
CUOCO RETTA

-  5803.01 cm 14
-  5803.02 cm 16
-  5803.03 cm 18
-  5803.04 cm 20
-  5803.05 cm 22
-  5803.06 cm 24
-  5803.07 cm 26
-  5803.08 cm 28
-  5803.09 cm 30
-  5803.11 cm 35



ART. 5804
CUOCO CURVA

-  5804.01 cm 14
-  5804.02 cm 16
-  5804.03 cm 18
-  5804.04 cm 20
-  5804.05 cm 22
-  5804.06 cm 24
-  5804.07 cm 26
-  5804.08 cm 28
-  5804.09 cm 30
-  5804.11 cm 35



0133.08 cm 27
0133.09 cm 30

ART. 0133 OVALE
ART. 0132 OVALE
GRANA FINE
tipo swiss cm 30



0136.04 cm 20
0136.05 cm 22
0136.06 cm 25
0136.08 cm 27
0136.09 cm 30

ART. 0136 TONDO



ART. 0141 PIATTO
ART. 0140 PIATTO
GRANA FINE
tipo swiss cm 28



INOX


0063.1 cm 40


0063.2 cm 45


0063.3 cm 50

COMUNE

0661.1 cm 40
0661.2 cm 45
0661.3 cm 50



INOX


0655.1 cm 40


0655.2 cm 45


0655.3 cm 50

COMUNE

0631.1 cm 40
0631.2 cm 45
0631.3 cm 50

S
E
G
A
O
S
S
A

ART. 0063 INOX

ART. 0661 ACC. COMUNE

ART. 0655 R.R. INOX

ART. 0631 R.R. ACC. COMUNE



0134.02 cm 16



0134.03 cm 18



0134.04 cm 20

ART. 0134
MANNARETTA PESANTE
INOX



0135.04 kg 1 cm 20



0135.06 kg 1,3 cm 23



0135.07 kg 1,5 cm 26

ART. 0135
MANNAIA INOX
tipo 1.403X46 CR



0131.06 cm 23



0131.07 cm 26

ART. 0131
MANNAIA INOX
TIPO INGLESE



0135.04 kg 1 cm 20



0135.06 kg 1,3 cm 23



0135.07 kg 1,5 cm 26

ART. 0137
MANNAIA INOX
TIPO CALABRIA



ART. 0548.1
1/2 COLPO
CODOLO INTERO RIVETTATO
gr. 850 cm 28



ART. 0520
1/2 COLPO
largo cm 7
RIVETTATO



0520.11 cm 33



0520.12 cm 36



ART. 0549.09
COLPO RIVETTATO
gr. 1,100 cm 30



ART. 0066
1/2 COLPO cm 32

PESCE

SCOTT & BOTZ
ARTIGIANI DAL 1850

SALMONE

 3008.07 cm 26

 3008.08 cm 28

 3008.09 cm 30

 2010.07 cm 25

 2010.09 cm 29

S A L M O N E



ART. 3008
A PUNTA TONDA



ART. 2010
A PUNTA

OSTRICHE



ART. 0866
APRIOSTRICHE
RINFORZATO



ART. 867.1
PER OSTRICHE



ART. 867.2
FORBICI
PER OSTRICHE

COZZE



ART. 0868



ART. 478
FORBICI TAGLIA ARAGOSTE

RICCI



ART. 0693.0
TAGLIARICCI INOX



ART. 142
APRIRICCI



ART. 0693.1
TAGLIARICCI A MOLLA



ART. 0428
COLTELLO PER TONNO



0428.00 kg 1



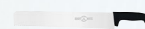
0428.01 kg 1,3



0428.02 kg 1,7



0572.12 cm 36



0572.15 cm 42

ART. 0572
LARGO TIPO NAPOLI
A SEGA

Da un'esperienza produttiva di oltre centocinquanta anni, oggi siamo in grado di proporre una vasta gamma di coltelli professionali particolarmente curati e costantemente rinnovati nella linea e nei materiali.

Le lame sono ricavate da acciai inossidabili "altolegati" di ottima qualità come X40Cr14 e X50 CrMoV15, con una durezza elevata 56 - 57 HRC-ottima flessibilità, inossidabilità e una buona tenuta al taglio; ottenute curando particolarmente la tempra strutturandole con carburi a grana estremamente fini distribuiti in modo omogeneo sulla matrice del materiale. I manici dal design ergonomico sono in materiale termoplastico antiscivolo e vengono fusi direttamente al codolo delle lame formando così un coltello praticamente indistruttibile, che può essere lavato in lavastoviglie e in sterilizzatori, inoltre grazie alla fusione direttamente sul codolo viene diminuita drasticamente la formazione di sedimenti batterici tra la plastica e l'acciaio.



SCOFT & BOTZ sas
di Tarussio T. & C.
Via Calefati, 149
70122 BARI (ITALY)
Tel./Fax +39 080 5237882
www.scoftbotz.com
e-mail: info@scoftbotz.com

