

# P SERIE 18100

**COLTELLI FORGIATI**  
FORGED KNIVES



Uno studio approfondito e prove computerizzate di ergonomia, movimento e postura hanno permesso a Paderno di creare una linea di coltelli professionali, sintesi perfetta tra comfort e perfezione del taglio. Manico realizzato in speciale materiale plastico sviluppato per il settore alimentare, design ergonomico con bordi arrotondati, presa perfetta per garantire un taglio di precisione. Lama forgiata realizzata in lega di speciale acciaio, molibdeno e vanadio con particolare processo di tempra che garantisce al prodotto un ottimo taglio ed una perfetta e lunga tenuta di filo.

*A deep study and computerised tests of ergonomics, movement and posture have allowed Paderno to create a professional knives line, that is the synthesis of comfort and cutting precision. Handle made of plastic specially developed for the food processing sector, ergonomic design with soft edges, perfect grip to ensure precise guidance. The forged blade realised in special steel and molybdenum/vanadium, thanks to a peculiar hardening process, guarantees to the product a perfect cut and a long life of the blade's edge.*



Coltello cucina  
Cook's knife  
Kochmesser  
Couteau cuisine  
Cuchillo de cocinero

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18100-16 | 16       |
| 18100-20 | 20       |
| 18100-24 | 24       |
| 18100-30 | 30       |
| 18100-36 | 36       |



Coltello francese  
Butcher's knife  
Kochmesser  
Couteau de chef  
Cuchillo de carnicero

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18102-16 | 16       |
| 18102-20 | 20       |
| 18102-26 | 26       |
| 18102-30 | 30       |



Coltello cucina orientale  
Oriental cook's knife  
Japanisches Kochmesser  
Couteau de chef style japonais  
Cuchillo cocinero japoné

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18103-18 | 18       |



Coltello cucina orientale, alveolato  
Oriental cook's knife, dimpled ground  
Japanisches Kochmesser mit Kullenschliff  
Couteau de chef style japonais alvéolé  
Cuchillo cocinero japonés, con alvéolos

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18104-18 | 18       |



Coltello affettare  
Slicer  
Fleischmesser  
Tranchelard  
Cuchillo para filetear

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18106-15 | 15       |
| 18106-20 | 20       |
| 18106-25 | 25       |
| 18106-30 | 30       |



Coltello prosciutto  
Ham knife  
Schinkenmesser  
Trancheur à rôti  
Cuchillo para jamón

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18109-26 | 26       |
| 18109-30 | 30       |
| 18109-36 | 36       |



Coltello prosciutto, alveolato  
Ham knife, dimpled ground  
Schinkenmesser mit Kullenschliff  
Couteau à rôti alvéolé  
Cuchillo para jamón, con alvéolos

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18110-26 | 26       |
| 18110-30 | 30       |
| 18110-36 | 36       |



Coltello salmone  
Salmon knife  
Lachsmesser  
Couteau à saumon  
Cuchillo para salmón

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18111-30 | 30       |



Coltello salmone, alveolato  
Salmon knife, dimpled ground  
Lachsmesser mit Kullenschliff  
Couteau à saumon alvéolé  
Cuchillo para salmón, con alvéolos

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18112-30 | 30       |



Coltello trinciante  
Carving knife  
Filiermesser  
Couteau à découper  
Cuchillo para trincar

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18114-20 | 20       |

## COLTELLERIA KNIVES



Coltello filettare, flessibile  
 Filletting, flexible  
 Filiermesser, flexibel  
 Filet de sole, flexible  
 Cuchillo para filetear, flexible

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18115-20 | 20       |
| 18115-25 | 25       |



Coltello disosso  
 Boning knife  
 Ausbeinmesser  
 Couteau à désosser  
 Cuchillo para deshuesar

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18116-14 | 14       |
| 18116-18 | 18       |



Coltello bistecca  
 Steak knife  
 Steakmesser  
 Couteau à steak  
 Cuchillo para steak

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18122-12 | 12       |



Spelucchino  
 Paring knife  
 Spickmesser  
 Couteau d'office  
 Cuchillo mondador

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18124-09 | 9        |



Spelucchino  
 Paring knife  
 Spickmesser  
 Couteau d'office  
 Cuchillo mondador

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18125-07 | 7        |
| 18125-10 | 10       |



Coltello cuoco  
 Bent paring knife  
 Tourniermesser  
 Bec d'oiseau  
 Cuchillo verdura

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18126-07 | 7        |



Coltello tavola  
 Table knife  
 Allzweckmesser  
 Couteau bout rond cranté  
 Cuchillo para mesa

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18123-11 | 11       |



Coltello pane  
 Bread knife  
 Brotmesser mit Wellenschliff  
 Couteau à pain ondulé  
 Cuchillo para pan

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18128-20 | 20       |
| 18128-24 | 24       |
| 18128-30 | 30       |



Forchettone  
 Meat fork  
 Fleischgabel  
 Fourchette diapason  
 Tenedor para carne

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18230-13 | 13       |
| 18230-17 | 17       |



Forchettone curvo  
 Carving fork curved  
 Fleischgabel  
 Fourchette à viande  
 Tenedor curvo para carne

| art.     | dim. cm. |
|----------|----------|
| 18231-13 | 13       |