



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 POM, materiale plastico inerte, resistente ed antiscivolo, con inserti in acciaio e logo PADERNO integrato nell'ovale all'estremità. 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 realised in POM, inert plastic material, resistant and anti-slip, with stainless steel inserts and integrated Paderno Logo in the oval at the extremity.

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 japonés

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 alveolé
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 trinchar

art.	dim. cm.
18114-20	20

COLTELLERIA KNIVES



Coltello filettare, flessibile
 Filetting knife
 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

SERIE 18000 P

COLTELLI SERIE TRANCIATA
SHEAR KNIVES



La linea di coltelleria professionale "CCS" - Color Coding System riduce i rischi di contaminazione incrociata grazie all'utilizzo di un Sistema di Codifica dei Colori che identifica ogni coltello per un uso specifico e permette di individuare facilmente le diverse aree di lavoro. Gli acciai utilizzati per questa linea di coltelleria presentano un'eccezionale durezza ed elevata resistenza alla corrosione, grazie all'uso del sistema ICE-HARDENING, processo speciale per temprare l'acciaio. Per ogni articolo sono riportati i colori del manico in cui si rende disponibile, nonché le dimensioni delle rispettive lame. Il codice indicato nelle tabelle (es. 18000-16) si riferisce al manico in colore nero. Il codice del manico colorato si ottiene sostituendo il trattino con la lettera corrispondente al colore, da ricercarsi nella legenda. Se ad esempio si vuole ordinare un coltello con il manico rosso, la lettera corrispondente è la "R" e il codice di riferimento il 18000R16.

The professional cutlery line "Color-Line" helps to reduce the risk of cross contamination using a Colour Coding System which identifies each knife with a specific task: different food processing areas are easily identified.

The steel used for this cutlery line has exceptional hardness and very high resistance to corrosion due to ICE-HARDENED system, a special process to harden the steel.

The colours of the handle for each article are indicated, as well as the dimensions of the respective blades.

The reference in the descriptions (ex. 18000-16) refers to the handle in black colour.

The code of the coloured handle is given by replacing the hyphen with the corresponding letter of the colour, please see the key.

For instance if you would like to order a knife with the red handle, the corresponding letter is "R" and the reference is 18000R16.

COLTELLERIA KNIVES



R = ROSSO / RED
Carni crude
Raw meat

M = MARRONE / BROWN
Verdure
Vegetables

B = BLU / BLUE
Pesce
Raw fish

Y = GIALLO / YELLOW
Carni cotte, polleria
Cooked meat, poultry

G = VERDE / GREEN
Insalate, frutta
Salad, fruit

W = BIANCO / WHITE
Latticini, pane
Dairy products, bakery



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

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18000-16	16	● ● ●
18000-20	20	● ● ●
18000-23	23	● ● ●
18000-26	26	● ● ● ● ● ●
18000-30	30	● ● ● ●
18000-36	36	●



Coltello scimitarra
Butcher's knife
Blockmesser
Couteau à découper
Cuchillo de carnicero

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18005-22	22	●
18005-27	27	●
18005-32	32	●



Coltello francese
Butcher's knife
Schlachtsmesser
Couteau à découper
Cuchillo carnicero francés

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18002-18	18	● ● ● ●
18002-20	20	● ● ● ●
18002-22	22	● ● ● ●
18002-26	26	● ● ● ● ● ●
18002-30	30	● ● ● ● ●
18002-36	36	● ● ● ●



Coltello affettare
Slicer knife
Wurstmesser
Couteau à jambon
Cuchillo para filetear

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18006-25	25	● ● ● ●
18006-30	30	● ● ● ● ● ●
18006-36	36	●



Coltello affettare, dentato
Slicer knife, wavy blade
Wurstmesser mit Wellenschliff
Couteau à jambon ondulé
Cuchillo para filetear, dentado

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18007-25	25	●
18007-30	30	● ● ●
18007-36	36	●



Coltello cucina
Cook's knife
Kochmesser
Couteau cuisine
Cuchillo cocina

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18008-20	20	●
18008-26	26	● ● ● ●
18008-30	30	● ● ● ● ● ●
18008-36	36	● ● ● ● ●



Coltello prosciutto
Ham knife
Schinkenmesser
Trancheur à rôti
Cuchillo para jamón

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18009-25	25	●○●
18009-30	30	●●●
18009-36	36	●



Coltello salmone
Salmon knife
Lachsmesser
Couteau à saumon
Cuchillo salmón

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18011-32	32	●



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

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18010-25	25	●
18010-30	30	●●●
18010-36	36	●



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

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18012-32	32	●●●



Coltello salati/Formaggio
Cheese slicer
Universalmesser
Couteau universel
Cuchillo universal/quesos

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18013-30	30	●○
18013-36	36	●○●



Coltello per filettare
Filletting knife
Filiermesser
Filet de sole
Cuchillo para filetear

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18015-18	18	●●●
18015-22	22	●●●●
18015-27	27	●●●



Coltello disosso
Boning knife
Ausbeinmesser
Couteau à désosser
Cuchillo para deshuesar

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18016-14	14	●●●●
18016-16	16	●●●●○



Coltello disosso emilia
Boning knife
Ausbeinmesser
Couteau à désosser
Cuchillo para deshuesar

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18017-14	14	●
18017-16	16	●●●●●
18017-18	18	●



Coltello scannapoli
Poultry sticking knife
Geflügelschlachtmesser
Couteau à volaille
Cuchillo para deshuesar

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18018-11	11	●●●



Coltello scannare
Sticking knife
Stechmesser
Couteau à saigner
Cuchillo para destrozar

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18019-12	12	●●●
18019-14	14	●
18019-16	16	●●●
18019-18	18	●●●
18019-20	20	●●●

COLTELLERIA KNIVES



Coltello surgelati a doppia lama seghettata
Froozen food, two serrated edges
Tiefkühltruhenmesser, Gezahnter Schliff
Couteau dentelé pour produits surgelés
Cuchillo para congelados, hoja doble, dentada

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18020-23	23	●●●



Coltello surgelati lama seghettata speciale
Froozen food special serrated blade
Tiefkühltruhenmesser, Gezahnter Schliff
Couteau dentelé pour produits surgelés
Cuchillo para congelados, dentado especial

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18021-18	18	●●●



Coltello bistecca
Steak knife
Steakmesser
Couteau à steak
Cuchillo para steak

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18022-12	12	●



Coltello tavola, mezzo dentato
Table knife, half-waved
Allzweckmesser
Couteau universel
Cuchillo mesa, medio dentado

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18023-11	11	●



Spelucchino
Paring knife
Spickmesser
Couteau d'office
Cuchillo mondador

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18024-11	11	●●○●●



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

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18026-07	7	●●●●●



Coltello pasticceria
Baker's knife
Bäckmesser
Couteau de pâtissier
Cuchillo para pastelería

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18029-30	30	●○
18029-36	36	●○ seghettato - wavy



Coltello pane
Bread knife
Brotmesser
Couteau à pain
Cuchillo para pan

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18028-21	21	●○



Coltello pane
Bread knife
Brotmesser
Couteau à pain
Cuchillo para pan

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18028-25	25	●○●●
18028-30	30	●○●●
18028-36	36	●○



Coltello dolce
Cake knife
Bäckmesser
Couteau de pâtissier
Cuchillo para pastelería

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18030-26	26	●○
18030-31	31	●○
18030-36	36	●○

PEZZI SPECIALI - SPECIAL ITEMS P



Falcetta macellaio
Meat cleaver
Hackmesser
Couperet
Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18220-18	18	0,55	●



Falcetta macellaio
Meat cleaver
Hackmesser
Couperet
Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18220-20	20	1,1	●●
18220-22	22	1,3	●



Falcetta macellaio
Meat cleaver
Hackmesser
Couperet
Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18220-26	26	1,3	●



Mezzo colpo
Bone splitter
Kochschlagmesser
Couteau de cuisine lourd
Cuchillo cocina pesado

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18224-28	28	0,75	●●●●



Colpo
Bone splitter
Kochschlagmesser
Couteau de cuisine lourde
Cuchillo cocina pesado

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18225-28	28	1	●●



Coltello cinese
Chinese knife
Chinesismesser
Couteau chinois
Cuchillo chino

art.	dim. cm.
48286-11	20



Grana
Parmesan knife
Parmesanmesser
Couteau à Parmesan
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18205-10	10
18205-12	12



Coltello segnaforme
Cheese knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18206-09	9



Coltello lancia "Milano"
Cheese knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18207-15	15



Coltello apriostriche
Oyster knife
Austernmesser
Couteau à huîtres
Cuchillo ostras

art.	dim. cm.
18209-06	15



Coltello formaggio
Cheese knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo queso

art.	dim. cm.
18201-36	36



Coltello verdure
Vegetables knife
Gemusemesser
Couteau à crudités
Cuchillo verduras

art.	dim. cm.
18222-18	18

Santoku è un coltello di origine giapponese tra il trinciante (coltello da cuoco) ed il coltello da verdure. La parola Santoku significa "tre virtù", infatti si adatta benissimo a tre tipi di alimenti da tagliare: carne, pesce e verdure, questa caratteristica lo rende in assoluto il coltello più universale in cucina. Le speciali scanalature e la dentellatura sottile sul retro della lama conferiscono al coltello una perfetta e più lunga tenuta di filo ed un'ottima ventilazione durante il taglio. La lama può essere riaffilata normalmente mantenendo le caratteristiche conferite dalle scanalature.

The Santoku knife is a general-purpose kitchen knife originating in Japan. The word santoku loosely translates as 'three virtues' or 'three uses', a reference to the three cutting tasks the knife performs well: slicing, dicing, and mincing. The special grooves and slim serration on the back side of blade make this knife very sharp and easy to cut and allow good ventilation while slicing (non-stick). The knife can be sharpened on both sides, retaining serration and more efficient long lasting sharpness.



Cannula disosso prosciutti
Ham boner
Schinkenauslöser
Gouge à jambons
Cuchillo deshuesar jamón

art.	dim. cm.
48021-21	21



Coltello formaggio
Cheese knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18203-26	26



Coltello gastronomia
Baking pan knife
Winkelmesser
Couteau à gastronomie
Cuchillo gastronomia

art.	dim. cm.
18215-13	13,5



Coltello gastronomia
Baking pan knife
Winkelmesser
Couteau à gastronomie
Cuchillo gastronomia

art.	dim. cm.
18215-21	21,5



Coltello lasagne
Lasagne knife
Lasagnemesser
Couteau à lasagne
Cuchillo para lasagna

art.	dim. cm.
18216-22	16



Coltello torta
Pie knife
Tortmesser
Couteau à gâteau
Cuchillo para tartas

art.	dim. cm.
18514-18	18



Mezzaluna
Mincing knife
Wiegemesser
Hachoir
Media luna

art.	dim. cm.
48017-14	14
48017-25	26



Mezzaluna, lama doppia
Double blade mincing knife
Wiegemesser, Doppel-Klinge
Hachoir double lame
Media luna, doble

art.	dim. cm.
48215-14	14
48215-30	30



Coltello bistecca, manico PP
Steak knife, PP handle
Steakmesser, PP-Heft
Couteau à steak, manche PP
Cuchillo para steak, mango PP

art.	dim. cm.	u. pack
18217-12	12	6



Coltello bistecca/pizza
Steak/pizza knife
Steak-/Pizzamesser
Couteau à steak/pizza
Cuchillo para steak/pizza

art.	dim. cm.	u. pack
18218-12	12	6

COLTELLERIA KNIVES



Forchettone
Meat fork
Fleischgabel
Fourchette diapason
Tenedor para carne

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18226-17	17	●●●●●



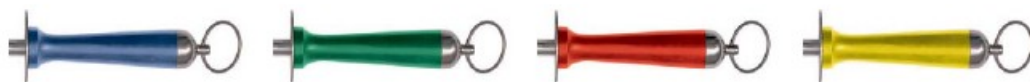
Affilatoio diamantato
Diamond stone sharpener
Profi-Schleifgerät mit diamantenstein
Aiguseur, pierre diamant
Afilador piedra diamante

art.
48286-09



Acciaio
Sharpening steel
Wetzstahl
Fusil à affûter
Afilador

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18235-26	26	●
18235-30	30	●●●●●



Acciaio ovale
Oval sharpening steel
Wetzstahl, oval
Fusil à affûter, ovale
Afilador ovalado

art.	dim. cm.
18236-30	30



Acciaio diamantato
Diamond sharpening steel
Diamant-Wetzstahl
Fusil à affûter, diamant
Afilador a diamantado

art.	dim. cm.
18237-26	26



Pietra per affilare
Sharpening stone
Abziehstein
Pierre à aiguiser
Piedra para afilar

art.	dim. cm.	h.	grit
18251-01	21x7	3	1000/240



Pietra per affilare
Sharpening stone
Abziehstein
Pierre à aiguiser
Piedra para afilar

art.	dim. cm.	h.	grit
18251-02	21x7	3	1000/600

AFFILATURA

Acciaio e pietra per affilare, due utensili indispensabili per la buona manutenzione dei coltelli. Per ottenere una corretta affilatura, occorre mantenere un angolo costante di 15-20 gradi tra la lama e il mezzo affilante durante l'operazione.

ACCIAINO

L'acciaio serve a correggere e mantenere l'affilatura dei coltelli. Esso riallinea le molecole che compongono il bordo tagliente, che sono state spostate dagli urti continui, "ripristinando" l'affilatura. L'acciaio tradizionale è di forma tonda, molti chefs usano però un acciaio ovale in quanto la forma più larga permette un movimento di affilatura più ampio ed efficiente. L'acciaio diamantato è invece particolarmente efficace per riaffilare coltelli a lama liscia e può ripristinare un filo di un buon coltello con 6 fino a max. 10 movimenti.

SHARPENING

Sharpening steel and stone, two indispensable utensils for the knives' good maintenance. To operate a correct sharpening a constant angle of 15°-20° must be kept between the blade and the sharpening utensils during the operation.

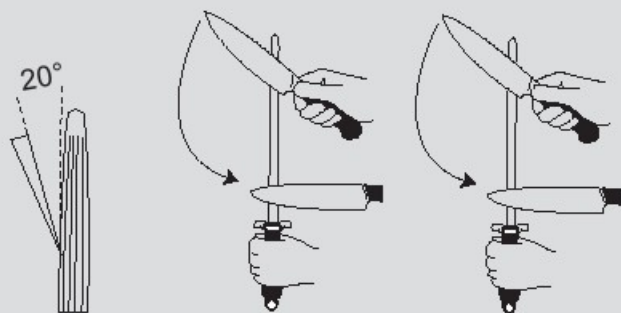
SHARPENING STEEL

The sharpening steel is useful to correct and maintain the knives sharpening. It readjusts the molecules that are the basis of the cutting edge, that have been shifted by the usage. The traditional sharpening steel is round shaped, lots of chefs use anyway an oval shaped one, because the larger shape enables a wider and more efficient sharpening movement. The diamond sharpening steel is particularly indicated for knives with flat blade and can renew a good knife's edge with just 6 to a maximum of 10 movements.



VALORI DI INCLINAZIONE
INCLINATION VALUE

Larghezza lama (l) Width (l)	Altezza inclinazione (h) Height of inclination (h)
2 cm	6 mm
4 cm	12 mm
6 cm	18 mm
8 cm	24 mm
10 cm	30 mm
12 cm	26 mm



PIETRA ABRASIVA

L'affilatura vera e propria si esegue con la pietra abrasiva, composta di solito da ossido di alluminio o da carburo di silicio e deve necessariamente essere immersa in acqua prima dell'utilizzo, per garantire la sua lubrificazione durante l'uso. Esistono differenti tipi di pietra, identificate da livelli di grana diversi (grossa, media, fine), da utilizzare in relazione allo stato della lama: una pietra con grana fine (1000 grit) si utilizzerà per perfezionare l'affilatura, la grana grossa (300 grit) per un coltello che abbia perduto completamente il filo.

Procedimento di affilatura

Posizionare la pietra abrasiva con il suo supporto in gomma antiscivolo sul piano di appoggio.

Scegliere l'angolo di affilatura (per i coltelli da cucina di uso comune 15°-20°)

Applicare un movimento continuo, circolare o alternato alla lama sulla pietra, facendo attenzione a mantenere costante l'angolo di affilatura e a mantenere la lama sempre a contatto con la superficie della pietra.

ABRASIVE STONE

The true sharpening is done using the abrasive stone, usually composed by aluminium oxide or by silicon carbide and must absolutely be rinsed in water before usage in order to guarantee its lubrication during work. There are several types of stone, identified by different grains (coarse, medium, fine) that have to be used according to the blade condition: a stone with fine grain (1000 grit) will be used to improve the sharpening, a coarse grain (300 grit) for a knife that has completely lost the cutting edge.

Sharpening procedure

Placing the abrasive stone with its no-sliding rubber support on the standing surface

Choose the sharpening angle (for commonly used kitchen knives 15°-20°)

Move the stone on the blade with a continuous, circular or alternate movement, carefully maintaining the same sharpening angle and always keeping the blade in touch with the stone surface.



Forbice da cucina, smontabile
Divisible kitchen scissors
Küchenschere, teilbar
Ciseaux cuisine, divisible
Tijeras de cocina, desmontables

art. dim. cm.
18271-00 22,6



Forbice multiuso
Kitchen scissors
Küchenschere
Ciseaux cuisine
Tijeras de cocina, multiuso

art. dim. cm.
18272-00 18,5



Forbice da cucina, smontabile
Divisible kitchen scissors
Universal-Küchenschere, teilbar
Ciseaux cuisine, divisible
Tijeras de cocina, desmontables

art. dim. cm.
18273-00 18



Forbice da cucina, smontabile
Divisible kitchen scissors
Küchenschere, teilbar
Ciseaux cuisine, divisible
Tijeras de cocina, desmontables

art. dim. cm.
18274-00 20



Forbice pizza, smontabile
Divisible pizza scissors
Pizzaschere, teilbar
Ciseaux pizza, divisible
Tijeras para pizza, desmontables

art. dim. cm.
18276-00 25



Trincipollo, smontabile
Divisible poultry shears
Geflügelschere, teilbar
Coupe volailles, divisible
Tijeras para aves, desmontables

art. dim. cm.
18261-00 24



Trincipollo
Poultry shears
Geflügelschere
Coupe volailles
Tijeras para ave

art. dim. cm.
18263-00 25



Forbice pollame, smontabile
Poultry scissors, divisible
Geflügelschere, teilbar
Ciseaux à volaille, divisible
Tijeras para aves, desmontables

art. dim. cm.
18275-00 26,5