FELIX®

DAL 1790

SOLINGEN GERMANY

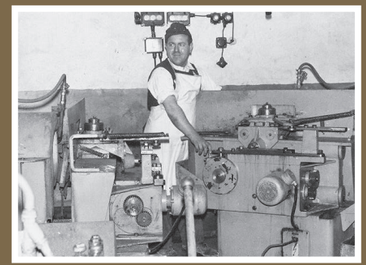
zepter®

TRADIZIONE

Quando Gustav Felix nel 1790 fondò l'azienda a Solingen, nessuno poteva immaginare che dopo trecento anni i coltelli FELIX sarebbero stati ancora in voga. Ma cominciamo dall'inizio...

La famiglia Felix di Solingen si occupa della produzione di articoli da taglio sin dal 1790, quando erano fabbri di corte. Karl Gustav Felix imparò sin da subito l'arte della forgiatura dei coltelli e si concentrò presto sulla loro produzione, fondando l'azienda Gustav Felix Schneidwarenfabrik. FELIX è il più antico produttore di coltelli al mondo. I coltelli che nascono all'interno dell'azienda FELIX di Solingen sono tra i migliori al mondo.

Con l'acquisizione dell'azienda, nel 2012, da parte del Gruppo svizzero ZEPTER, FELIX ha potuto assicurare lunga vita alla propria sede, alla produzione e al complesso sapere attorno alla tradizionale produzione manuale di questi esclusivi coltelli. ZEPTER produce e distribuisce nel mondo prodotti di elevata qualità, nonché articoli per la casa. Così i coltelli FELIX e i prodotti di punta di Solingen by FELIX continuano il loro viaggio nel mondo. La tradizione diventa futuro. Karl Gustav Felix ne sarebbe felice.



TRADITION

When Karl Gustav Felix founded his company in Solingen in 1790 no-one could have imagined that three centuries later FELIX knives would be so well known. But let's start from the beginning ...

The Felix family from Solingen was already producing cutlery back in 1790, initially as smithy workers. Karl Gustav Felix learned the art of cutler very quickly and soon concentrated on producing knives – and founded the company Gustav Felix Schneidwarenfabrik. FELIX is one of the oldest knife manufacturers in the world. The knives made in Solingen by FELIX are among the best in the world.

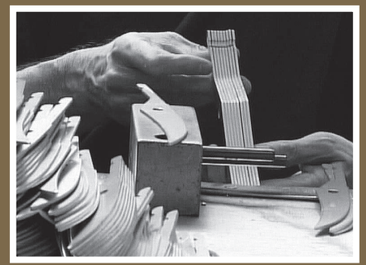
When the Swiss Group ZEPTER took over this long-established company in 2012 FELIX was able to secure its production site and the complex traditional knowledge necessary to manufacture its unique knives. ZEPTER produces and sells premium products worldwide – premium household goods too. So FELIX knives and top Solingen products "made by FELIX" are reaching all parts of the world. Future comes from tradition. Karl Gustav Felix would have been pleased.

QUALITÀ

La qualità inizia dal materiale. FELIX lavora esclusivamente materie prime pregiate come l'acciaio per lame cromo-molibdeno-vanadio X50 CrMoV15 altolegato, l'acciaio multistrato VG10 giapponese Damasco oppure l'acciaio per lame da rasatura X65 CR13. Le lame vengono forgiate in un solo pezzo all'interno di uno stampo, altre vengono punzonate, a seconda del design del coltello. Tutte le lame, grazie alla fibratura equilibrata e impermeabile della microstruttura dell'acciaio, garantiscono flessibilità, resistenza alla corrosione ed elevata tenuta di taglio.

La qualità sta anche nella precisa lavorazione. Da FELIX i coltelli vengono tradizionalmente creati a mano. Un coltello attraversa circa 45 fasi di lavoro prima di lasciare lo stabilimento. In ogni singola fase c'è la conoscenza secolare di Solingen, la sapienza manuale e molto talento. A questo si aggiungono esperienza, buon occhio, tatto, accuratezza e amore per i dettagli.

La qualità è anche il design. Infatti il perfetto funzionamento di un coltello dipende anche dalla sua forma. Come sta nella mano? Com'è l'equilibrio? In che modo, durante il taglio, trasmette forza alla lama? La qualità dei coltelli FELIX è visibile. Ma prima di tutto, si sente.



QUALITY

Quality starts with the raw material. FELIX only uses premium raw materials such as high-alloyed X50 CrMoV15 chromium molybdenum vanadium steel, Japanese VG10 multi-layer Damascus steel or X65 CR13 razor blade steel. The blades are drop-forged in one piece and some are stamped, depending on the design of the knife. Due to the homogenous and compact grain structure of the steel's microstructure all the blades guarantee flexibility, resistance to corrosion and great edge retention.

Quality is precise workmanship. FELIX traditionally produces knives by hand. A knife goes through about 45 different procedures before it leaves the factory. Every single step consists of centuries-old Solingen knowledge, craftsmanship and a lot of skill. It is also a case of experience, a good eye, precision, care and love of detail.

Quality is also design. The perfect functioning of a knife depends on how it is shaped. How does it fit in the hand? How is it balanced? How does the power get to the blade when cutting? The quality of FELIX knives is visible. But above all it is tangible.

PRODUZIONE

Sinora, i coltelli FELIX di Solingen sono sempre stati creati secondo l'artigianato tradizionale. Il processo inizia con la forgiatura in un unico pezzo all'interno dello stampo, oppure - a seconda del design - di singoli sbozzi di coltelli punzonati in acciaio per lame altolegato. Tutti gli sbozzi di coltelli vengono induriti, alcuni sottovuoto oppure con ghiaccio. Prima che un coltello possa lasciare la manifattura, deve attraversare circa 45 fasi di lavoro. La maggior parte delle quali, a mano.

Dopo le prime fasi di molatura, segue la levigatura - cosiddetta Pliesten ("smerigliatura"). Da FELIX, le lame vengono smerigliate con grasso e poi levigate fino a diventare opache. Infatti è solo così che si origina la fine struttura superficiale della lama, e quella leggera ruvidità è chiaramente voluta. In questo modo, ciò che si taglia non resta attaccato alla lama. Inoltre, la smerigliatura con grasso rifinisce e sigilla la superficie anche contro la corrosione.

Durante il montaggio ogni impugnatura viene adattata manualmente alla coltello grezzo. Nella fase finale, le superfici dell'impugnatura vengono lisciate. Passo dopo passo il granuli dei nastri abrasivi diventano più fini... Solo in quel momento viene affilata la lama, a pietra, secondo la più antica delle tradizioni. Ci vuole molta esperienza e tatto per mantenere costante l'angolo e la pressione durante la levigatura. Per questo a Solingen il levigatore viene chiamato anche "l'artista a mano libera".

Durante la fase di controllo finale, diversi collaboratori esperti verificano, sotto una speciale luce, ogni singolo coltello. In magazzino finiscono solamente i prodotti perfetti. Tuttavia, di solito ci restano per pochissimo. Infatti, l'artigianato tradizionale di Solingen e l'esclusiva qualità dei coltelli FELIX sono molto ricercati.

La produzione di un coltello Felix - dal pezzo grezzo fino al prodotto pronto - attraversa circa 45 fasi di lavoro. La maggior parte delle quali, a mano.

The production of a Felix knife – a knife goes through about 45 procedures from blank to finished product. Most of them are by hand.

PRODUCTION

So far FELIX in Solingen have been producing knives with traditional craftsmanship. It all begins with blade blanks of high-alloyed steel being drop-forged in one piece or stamped – depending on the design.
All blade blanks are ice-hardened, some are even ice-hardened and vacuum-hardened. A knife goes through about 45 different procedures before it leaves the factory. Most of them are by hand.

The initial grindings are followed by fine-grinding - otherwise known as dry-fining. At FELIX the blades are dry-fined and mirror-polished. That is how the fine surface structure of the blade is made, whereby the slight roughness is explicitly desired so that nothing clings to the blade. Dry-fining additionally finishes and reseals the surface against corrosion.

During assembly each handle is fitted to the blade blank by hand. Subsequently the handle surfaces are polished. The grinding becomes increasingly finer ... and only then is the blade sharpened on the stone, according to old tradition. A lot of experience and precision is required to keep the angle and the grinding pressure constant when sharpening. That is why polishers are also called freehand artists in Solingen.

Experienced staff carry out a final inspection of every knife under a special light. Only perfect products make it to the warehouse. However, they rarely stay there long, as traditional Solingen craftsmanship and the unique quality of FELIX-knives are becoming increasingly popular.

SOMMARIO | INDEX

Ci riserviamo il diritto di modifiche tecniche e di colore.
Products and colours may vary

6 – 11 **FIRST CLASS** DAMASKUS
12 – 13 **ABSOLUTE** ML VULCANUS
14 – 17 **ABSOLUTE** ML
18 – 21 **ABSOLUTE** ML LINES
22 – 25 **RESOLUTE**
26 – 33 **FIRST CLASS**
34 – 39 **FIRST CLASS** WOOD
40 – 43 **LADY'S LINE**
44 – 49 **PLATINUM**
50 – 55 **GLORIA** LUX
56 – 61 **GLORIA**
62 – 63 **CUISINIER**
64 – 65 **BARBECUE**
BARBECUE
66 – 67 **FRUTTI DI MARE**
SEAFOOD
68 – 69 **CUCINA CON ERBE AROMATICHE**
HERBAL KITCHEN
70 – 71 **UTENSILI DA CUCINA**
KITCHEN UTENSILS
72 – 73 **AFFILATURA E MANUTENZIONE**
SHARPENING & CARE
74 – 79 **CONSERVAZIONE E TAGLIO**
STORAGE & CUTTING

852021 · Coltello da cucina · 8“ = 21 cm*
Chef's knife

856003 · Coltello Santoku · 7“ = 18 cm*
Santoku knife

zepter
Luxury Product

FIRST CLASS DAMASKUS

SNAKEWOOD

Il coltello per la vita. Il carattere elegante del DAMASKUS si vede e si sente: nasce dal connubio di materiali esclusivi, produzione tradizionale e design senza tempo. La lama forgiata a mano è costituita da 220 strati di acciaio inossidabile Damasco DCS®, anche detto "selvaggio". Un acciaio per lame assolutamente puro, che raggiunge una tenuta di taglio di 60 – 62 Rockwell. L'impugnatura è in legno serpentino, uno dei più pregiati esistenti. Un materiale molto spesso, ben saldo e dalla trama fine, utilizzato soprattutto nella costruzione di strumenti e che conferisce all'impugnatura quell'aspetto esclusivo. Grazie alla struttura unica con acciaio Damasco e legno serpentino, ogni coltello è un pezzo unico. Le curve presenti alle estremità dell'impugnatura donano equilibrio al coltello. Il suo funzionamento fa di DAMASKUS un oggetto irrinunciabile, rendendolo un coltello per tutta la vita.

The knife for life. The noble character of DAMASKUS can be seen and felt. It is created from the connection of exclusive materials, traditional fabrication and timeless design. The blade is made of 220 layers of hand-forged stainless DCS® damask steel, also called wild damask. The absolutely pure blade steel achieves a cutting stability of 60 – 62 Rockwell. The handle is made of snake wood, one of the most precious woods of the world. It is a very dense, firm and fine-pored material particularly used in the design of instruments. It lends its unique haptic to the handle. Each knife is a unique specimen due to the individual structure of the damask steel and the snake wood. The stop at the upper and lower end of the handles provides perfect balance to the knife. The function makes DAMASKUS a commodity; the character makes it the knife for life.

862021 · Coltello da cucina · 8" = 21 cm*
Chef's knife

866003 · Coltello Santoku · 7" = 18 cm*
Santoku knife

FIRST CLASS DAMASKUS

BLACK LINE

Toccare il cielo con un dito. Quando un mito e la modernità si incontrano nascono oggetti bellissimi e utili, proprio come il coltello da cucina DAMASKUS con impugnatura Raffir®. Una lama mitica: forgiata a mano, in acciaio inossidabile Damasco DCS®, 220 strati, anche detto Damasco "selvaggio", che raggiunge una tenuta di taglio pari a 60 – 62 Rockwell. L'impugnatura è in Raffir®, un composito costituito da resina epossidica e trucioli di alluminio. Grazie alla speciale finitura altamente brillante, questo materiale presenta una lucentezza e uno splendore scintillanti. La struttura esclusiva di lama e impugnatura fanno di ogni coltello un pezzo unico di rara bellezza. Questo coltello unisce secoli di tradizione e materiale dalla forma elegante ad una funzione brillante. Con il coltello DAMASKUS con impugnatura Raffir® anche i cuochi per hobby diventano professionisti in cucina.

When mythos and modernity meet, they create wonderful and conducive items such as the cooking knife DAMASKUS with Raffir® handle. The blade originates from the legend. It is made from hand-forged DCS® with stainless steel damask in 220 layers, wild damask and reaches a cutting accuracy of 60-62 Rockwell. The handle is made from Raffir®, a composite of epoxy resin and aluminium flakes. Due to the special high-gloss finish, the material exhibits its dazzling colour luminance and radiance. The individual structure of blade and handle make each knife a ‚one of a kind' and a unique beauty. This knife combines centuries of tradition and material with aesthetic form and brilliant function. Also hobby cooks will achieve stars in their kitchen with the DAMASKUS with Raffir® handle...

872021 · Coltello da cucina · 8" = 21 cm*
Chef's knife

876003 · Coltello Santoku · 7" = 18 cm*
Santoku knife

FIRST CLASS DAMASKUS

BLUE LINE

Quando si acquista un coltello sono molti i fattori da considerare. L'enfasi degli effetti cromatici è solo uno degli aspetti determinanti. Il manico blu, realizzato anch'esso da Raffir®, accentua la luminosità e la brillantezza dei colori di questo materiale unico. BLUE LINE unisce tradizione, qualità, funzione, design e modernità. DAMASKUS BLUE LINE combina la tradizione artigianale con le esigenze moderne in termini di materiali di qualità e alto valore, materie prime funzionali e una forma di bell'aspetto e senza tempo.

Many factors must be considered when deciding which knife to buy. The emphasis of colourful effects is just one factor to consider. The blue handle is also made from Raffir®. This further enhances the radiance and colour brilliance of this unique material. BLUE LINE is a composition of tradition, quality, function, design, and modernity. DAMASKUS BLUE LINE combines traditional craftsmanship with modern demands for qualitative high-value materials, functional commodities, and a timeless, beautiful form.

ABSOLUTE ML VULCANUS

CON LAMA A GRANA

Precisione e leggerezza. VULCANO, il dio del fuoco, ha dato il nome a questo coltello Santoku. Grazie alla finitura a grana, la lama ha una lucentezza potente e un aspetto allettante. La lama in acciaio multistrato giapponese Damasco con 67 strati viene indurita con ghiaccio e questo rende la struttura del materiale ancora più fine e impermeabile. La lama raggiunge una robustezza pari a 60 – 62 Rockwell e taglia con sicurezza, precisione e leggerezza tutto quello che bisogna rendere sottile. L'impugnatura in poliammide PA6, adatta per alimenti e rinforzata con fibra di vetro, resta ben salda in mano grazie ai giunti che corrono paralleli all'impugnatura. VULCANUS si distingue per l'elevata tenuta di taglio e il sorprendente funzionamento, la resistenza e la qualità dei materiali selezionati. Un coltello dalla forma perfetta, lo stile chiaro e l'aspetto straordinario.

Precision and lightness. VULCANUS, the god of the art of forging, lent his name to this Santoku knife. The hammered finish provides the blade with the powerful vibrancy and impressive optic. It is made of Japanese VG10 form damask multi-layer steel in 67 layers and ice-tempered which renders the steel structure even more refined and dense. The blade achieves a rigidity of 60 – 62 Rockwell and cuts everything that needs cutting safely, precise and with ease. The handle, made of food safe and glass bead reinforced PA6-polyamide, handles safely due to the fine, parallel running joints. VULCANUS is characterised by high cutting stability and convincing function, resilience and the quality of selected materials. A perfectly shaped knife with clear design language and extraordinary optic.

503003 · Coltello Santoku · 7,5" = 19 cm*
Santoku knife

ABSOLUTE ML

Chi cucina con passione, ha anche bisogno di utensili da taglio adeguati. ABSOLUTE ML è amore a prima vista. ABSOLUTE ML mantiene la promessa del primo colpo d'occhio. La lama in acciaio multistrato giapponese Damasco VG10 con 66 strati viene indurita con ghiaccio - e questo rende la struttura dell'acciaio ancora più fine e impermeabile, fino a raggiungere una robustezza pari a 60 – 62 Rockwell. L'impugnatura è in poliammide PA6 per alimenti e rinforzata con fibra di vetro, una materia plastica che si distingue grazie alla sua assoluta solidità e robustezza. Il coltello, grazie a un giunto che corre parallelo all'impugnatura, resta ben saldo in mano. Con ABSOLUTE ML, tagliare sarà un connubio di passioni e un'esperienza mozzafiato.

Premiato con l'IF product design award in Gold come uno tra i 50 articoli di consumo più belli del mondo.

Whoever cooks with passion needs a passionate knife! ABSOLUTE ML is love at first sight. And ABSOLUTE ML certainly keeps its promises. The blade, made from Japanese VG10 66-layer Damascus steel, is ice-hardened which makes the structure in the steel even finer andmore compact and it achieves a strength of 60 – 62 Rockwell. The handle is made of the food-safe plastic PA6-Polyamide which is characterized by its absolute strength and toughness. It fits safely in the hand thanks to the fine and parallel-running grooves in the handle. ABSOLUTE ML makes cutting a breathtaking experience.

Winner of the iF Product Design Gold Award for one of the 50 most beautiful consumer goods of the world.

zepter Luxury Product

FELIX® ZEPTER® SOLINGEN GERMANY HANDMADE MLS33-VG10 ICEHARDENED

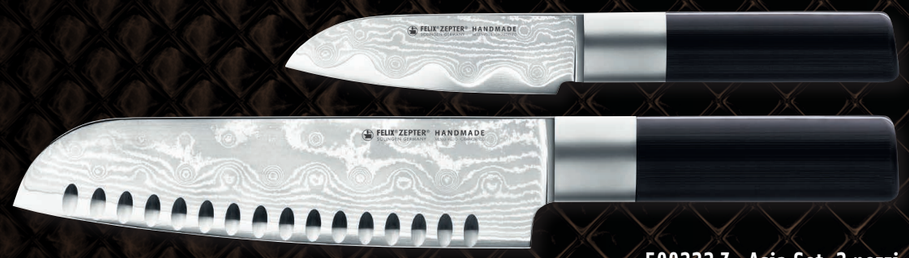
501511 · Coltello da verdura · 4,5" = 11 cm*
Paring knife

508520 · Coltello da carne e trancio · 8" = 20 cm*
Carving knife

506007 · Coltello Santoku con Kulle · 7,5" = 19 cm*
Santoku knife, with hollow edge

507220 · Coltello da pane · 8" = 20 cm*
Bread knife

500718 · Forchettone da carne · 7" = 18 cm*
Meat fork



500222 Z · Asia Set, 2 pezzi
2 piece Asia set
Contenuto/Contents:
501511, 506007

500002 Z · Posate da tranciatura, 2 pezzi
2 piece carving set
Contenuto/Contents:
508520, 500718

500004 Z · Set di coltelli, 4 pezzi
4 piece knife set
Contenuto/Contents:
501511, 508520, 506007, 507220

Prodotti per la manutenzione di alta qualità e i ceppi suggeriti a pagina 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

ABSOLUTE ML LINES

Il colore riveste una grande importanza nella preparazione dei cibi. Piselli verdi, peperoni gialli, pomodori rossi. I colori nel piatto fanno venir voglia di mangiare mentre quelli sul manico di un coltello mettono voglia di cucinare. La lama in acciaio multistrato giapponese VG10 con motivo damascato in 66 strati è indurito a freddo (metodo che rende la struttura in acciaio ancora più fine e fitta) e raggiunge una resistenza di 60-62 rockwell. Le linee sulla lama accentuano lo stile semplice della sua forma. Il manico è realizzato in poliammide PA6 rinforzato con sfera di vetro, è sicuro per gli alimenti e si contraddistingue per la sua assoluta solidità e resistenza. Il giunto fine e parallelo consente una presa sicura e antiscivolo. ABSOLUTE ML LINES è il coltello ideale per chi ama cucinare con tutti i sensi.

Colour plays an important role in food preparation. Green peas, yellow peppers, red tomatoes – the colours on the plate go a long way towards whetting the appetite. And this coloured knife handle, hones the desire to cook. The blade is made from Japanese VG10 form damast multi-layered steel with 66 layers and is ice-hardened, making the microstructures in the steel finer and more compact, achieving a hardness of 60 – 62 Rockwell. The lines in the blade emphasis the clean lines of the design. The handle is made from food-safe and glass-bead-reinforced PA6 polyamide, a plastic which is characterised by absolute durability and toughness. Thanks to the fine, parallel grooves in the handle, the knife can be held firmly in the hand without slipping. ABSOLUTE ML LINES is a knife for chefs who cook with all of their senses.

511511 · Coltello da verdura · 4,5" = 11 cm*
Paring knife

518520 · Coltello da carne e trancio · 8" = 20 cm*
Carving knife

516007 · Coltello Santoku · 7,5" = 19 cm*
Santoku knife

517220 · Coltello da pane · 8" = 20 cm*
Bread knife

510718 · Forchettone da carne · 7" = 18 cm*
Meat fork

510222 Z · Asia Set, 2 pezzi
2 piece Asia set
Contenuto/Contents:
511511, 516007

510002 Z · Posate da tranciatura, 2 pezzi
2 piece carving set
Contenuto/Contents:
518520, 510718

510004 Z · Set di coltelli, 4 pezzi
4 piece knife set
Contenuto/Contents:
511511, 518520, 516007, 517220

Prodotti per la manutenzione di alta qualità e i ceppi suggeriti a pagina 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

RESOLUTE

Cosa taglia meglio di una lama in acciaio? L'acciaio per lame da rasatura. RESOLUTE è il primo coltello al mondo con la stessa lama usata per utensili da rasatura. Con 59 – 60 Rockwell, RESOLUTE raggiunge una tenuta di taglio assolutamente esclusiva. L'impugnatura è discreta nell'aspetto, ergonomica nella forma e resta ben salda in mano. Grazie all'eccezionale equilibrio, la forza di taglio si trasmette da sola all'alimento da tagliare. Coloro che durante la preparazione delle portate conferiscono valore a uno strumento di taglio assolutamente funzionale e al contempo allettante nell'aspetto, al design di alto livello, troveranno in RESOLUTE il coltello della loro vita.

Premiato con il red dot design award.

What cuts better than blade steel? Razor blade steel. RESOLUTE is the first knife in the world with a blade made of razor blade steel. RESOLUTE achieves a unique edge retention of 59 – 60 Rockwell. The handle is discreet, ergonomically shaped and fits snugly in the hand. No power at all is needed to cut, due to the excellent balance of the knife. RESOLUTE is the "knife for life" for anyone attaching importance to a reliable, simply-designed but aesthetic knife for food preparation.

Winner of the Red Dot Design Award

reddot design award winner

171010 · Spelucchino · 4" = 10 cm*
Paring knife

177113 · Coltello universale, ondulato · 5" = 13 cm*
Universal knife, scalloped

171016 · Coltello da preparazione · 6,5" = 16 cm*
Kitchen knife

176007 · Coltello Santoku con Kulle · 7" = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge

171221 · Coltello da cucina · 8" = 21 cm*
Chef's knife

177224 · Coltello da pane · 9,5" = 24 cm*
Bread knife

170002 Z · Set di coltelli, 2 pezzi
2 piece knife set
Contenuto/Contents:
177113, 171221

170222 Z · Asia Set, 2 pezzi
2 piece Asia set
Contenuto/Contents:
171016, 176007

170004 Z · Set di coltelli, 4 pezzi
4 piece knife set
Contenuto/Contents:
171010, 177113, 171221, 177224

Prodotti per la manutenzione di alta qualità e i ceppi suggeriti a pagina 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

FIRST CLASS

Di FIRST CLASS si nota l'eccellente qualità. In acciaio della lama X50 CrMoV15 forgiato in un unico pezzo, il materiale, indurito sottovuoto e con ghiaccio, ottiene una struttura fine, impermeabile e omogenea. Ciò garantisce che la lama si distingua per taglio ben fermo e che sia resistente alla corrosione. La doppia piega a gomito - all'estremità inferiore e superiore dell'impugnatura - conferisce a FIRST CLASS il perfetto equilibrio. L'impugnatura ergonomica gli consente di stare nella mano in modo compatto e sicuro. FIRST CLASS è un coltello affidabile e semplice da usare che, nella sua semplice eleganza e bellezza senza tempo, dimostra quotidianamente una qualità esclusiva.

It is easy to see the unique quality of FIRST CLASS. The drop-forged blade made from one piece of X50 CrMoV15 blade steel is vacuum-hardened and ice-hardened. The material achieves a fine, compact and homogenous grain structure. This guarantees a blade which stands out due to its long-lasting edge retention and resistance to corrosion. The double crop – at the lower and upper part of the handle – provides FIRST CLASS with perfect balance. The ergonomically formed handle fits snugly and safely in the hand. FIRST CLASS is a reliable and uncomplicated knife which proves its unique quality every day with its elegance and timeless beauty.

811307 · Spelucchino · 2,5" = 7 cm*
Turning knife

811509 · Coltello da verdura · 3,5" = 9 cm*
Paring knife

811010 · Spelucchino · 4" = 10 cm*
Paring knife

816001 · Coltello da frutta e verdura · 4,5" = 12 cm*
Petty knife

814612 · Coltello da bistecca · 4,5" = 12 cm*
Steak knife
senza immagine: 817112, con lama a seghetto
No image: 817112, with serrated edge

813113 · Coltello da pomodoro · 5" = 13 cm*
Tomato knife

811116 · Coltello per sfilettattura, flessibile · 6" = 16 cm*
Filleting knife, flexible

812113 · Coltello per disossare · 5“ = 13 cm*
Boning knife
senza immagine: 812213, flessibile
No image: 812213, flexible

811015 · Coltello da preparazion · 6“ = 15 cm*
Universal knife

816007 · Coltello Santoku con Kulle · 7“ = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge

811921 · Coltello da carne e trancio · 8“ = 21 cm*
Meat- and carving knife

811923 · Coltello da carne e tranciatura · 9“ = 23 cm*
Meat- and carving knife

811823 · Coltello da carne e tranciatura con Kulle · 9“ = 23 cm*
Meat- and carving knife, with hollow edge

812018 · Coltello da cucina · 7“ = 18 cm*
Chef's knife
811218 · Disponibile anche con proteggi dita – Also available with finger guard

811221 · Coltello da cucina con proteggi dita · 8“ = 21 cm*
Chef's knife, with finger guard

812021 · Coltello da cucina · 8“ = 21 cm*
Chef's knife

812023 · Coltello da cucina · 9“ = 23 cm*
Chef's knife

812026 · Coltello da cucina · 10“ = 26 cm*
Chef's knife

810716 · Forchettone da carne · 6“ = 16 cm*
Meat fork

817122 · Coltello da pane · 8,5“ = 22 cm*
Bread knife

813826 · Coltello da pane italiano · 10“ = 26 cm*
ital. bread knife

819016 · Coltello tritacarne · 6“ = 16 cm*
Cleaver

819525 · Acciaino · 10“ = 25 cm*
Sharpening steel

818332 · Coltello per salmone con Kulle · 12,5“ = 32 cm*
Salmon slicer, with hollow edge

818432 · Coltello per salmone · 12,5“ = 32 cm*
Salmon slicer

817104 · Set di coltelli da bistecca con seghetto, 4 pezzi
4 piece steak set with fine serration
Contenuto/Contents:
4 x 817112

814604 · Set di coltelli da bistecca, 4 pezzi
4 piece steak set
Contenuto/Contents:
4 x 814612

810222 · Set di coltelli, 2 pezzi
2 piece knife set
Contenuto/Contents:
816001, 816007

810333 · Set di coltelli, 3 pezzi
3 piece knife set
Contenuto/Contents:
811010 , 811015, 812021

810002 · Posate da tranciatura, 2 pezzi
2 piece carving set
Contenuto/Contents:
810716, 811921

810021 · Set di coltelli, 2 pezzi
2 piece knife set
Contenuto/Contents:
811010, 812021

Prodotti per la manutenzione di alta qualità e i ceppi suggeriti a pagina 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

FIRST CLASS WOOD

FIRST CLASS WOOD è una bellezza classica dall'allettante carattere mediterraneo. Esattamente uguale al FIRST CLASS per fabbricazione e qualità, FIRST CLASS WOOD convince grazie alla particolare lucentezza dell'impugnatura in legno di ulivo. Viene utilizzato esclusivamente legno d'ulivo dell'Andalusia, dove viene reperito da alberi vecchi fino a 1000 anni, da disboscamento limitato e rimboschimento sotto sorveglianza governativa. La struttura del legno d'ulivo è impermeabile e salda, uniforme e fine. Il legno di ulivo convince grazie ai suoi componenti antisettici e alla lunga durata utile. Con pochissima manutenzione, il legno mantiene la sua struttura chiara, il colore intenso e l'espressività.

FIRST CLASS WOOD is a classical beauty with Mediterranean flair. The quality and production method is like FIRST CLASS but FIRST CLASS WOOD stands out due to the particular radiance of the olivewood handle. Olivewood from Andalusia is exclusively used. There the wood is gained from trees of up to 1000 years of age in special limited deforestation and reforestation programmes under state supervision. The structure of olivewood is compact, hard, regular and fine. Olivewood is endowed with antiseptic qualities and longevity. With a little treatment from time to time the wood retains its structure and intensive colour.

831307 · Spelucchino · 2,5“ = 7 cm*
Turning knife

831509 · Coltello da verdura · 3,5“ = 9 cm*
Paring knife

831010 · Spelucchino · 4“ = 10 cm*
Paring knife

836001 · Coltello da frutta e verdura · 4,5“ = 12 cm*
Petty knife

833113 · Coltello da pomodoro · 5“ = 13 cm*
Tomato knife

834612 · Coltello da bistecca · 4,5“ = 12 cm*
Steak knife
senza immagine: 837112, con lama a seghetto
No image: 837112, with serrated edge

832113 · Coltello per disossare · 5“ = 13 cm*
Boning knife

831015 · Coltello da preparazione · 6″ = 15 cm*
Universal knife

836007 · Coltello Santoku con Kulle · 7″ = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge

832018 · Coltello da cucina · 7″ = 18 cm*
Chef's knife

831221 · Coltello da cucina con proteggi dita · 8″ = 21 cm*
Chef's knife, with finger guard

832021 · Coltello da cucina · 8″ = 21 cm*
Chef's knife

831921 · Coltello da carne e tranciatura · 8″ = 21 cm*
Meat- and carving knife

830716 · Forchettone da carne · 6,5″ = 16 cm*
Meat fork

837122 · Coltello da pane · 8,5″ = 22 cm*
Bread knife

833826 · Coltello da pane italiano · 10″ = 26 cm*
ital. Bread knife

839525 · Acciaino · 10″ = 25 cm*
Sharpening Steel

834604 · Set di coltelli da bistecca, 4 pezzi
4 piece steak set
Contenuto/Contents:
4 x 834612

830021 · Set di coltelli, 2 pezzi
2 piece knife set
Contenuto/Contents:
831010, 832021

830222 · Set di coltelli, 2 pezzi
2 piece knife set
Contenuto/Contents:
836001, 836007

830002 · Posate da tranciatura, 2 pezzi
2 piece carving set
Contenuto/Contents:
831921, 830716

830333 · Set di coltelli, 3 pezzi
3 piece knife set
Contenuto/Contents:
831010, 831015, 832021

Prodotti per la manutenzione di alta qualità e i ceppi suggeriti a pagina 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

LADY'S LINE

Chi cucina volentieri ha bisogno di utensili funzionali, a cominciare da un buon coltello! Questo vale sia per le donne che per gli uomini. LADY'S LINE è pensato specialmente per le mani femminili, di dimensioni generalmente più piccole e con dita più esili. L'ergonomico manico in legno d'ulivo si stringe bene nel palmo della mano, rendendo il taglio naturale. La lama in acciaio per coltelli X50 CrMoV15 è forgiata in un pezzo unico nell'apposito stampo. È indurita sottovuoto e trattata sottoraffreddamento e presenta una struttura fine, compatta e omogenea, che garantisce un taglio ottimale a lungo e la resistenza alla corrosione. LADY'S LINE facilita la preparazione dei cibi e risulta un utensile piacevole da impiegare, molto funzionale e di bell'aspetto.

Functional tools are a prerequisite for anyone who loves to cook. This applies to both men and women, and starts with the knife. The LADIE'S LINE is designed specifically for women's hands since they are generally smaller and more slender. The ergonomically shaped handle – available in red (plastic) and olive wood – fits perfectly into the palm of hand and guides the hand when cutting. The blade, made from X50 CrMoV15 blade steel, is drop-forged in one piece. It has been hardened using both vacuum and ice and has a fine, dense and homogeneous structure ensuring long-lasting edge retention and corrosion resistance. The LADIE'S LINE makes the preparation of dishes easy. At the same time, handling such a functional and exceptionally beautiful tool brings sustained joy.

961012 · Spelucchino · 4,5" = 12 cm*
Paring knife

961015 · Coltello da preparazione · 6" = 15 cm*
Universal knife

966003 · Coltello Santoku · 7" = 18 cm*
Santoku knife

962018 · Coltello da cucina · 7" = 18 cm*
Chef's knife

967222 · Coltello da pane · 8,5" = 22 cm*
Bread knife

971012 · Spelucchino · 4,5“ = 12 cm*
Paring knife

971015 · Coltello da preparazione · 6“ = 15 cm*
Universal knife

976003 · Coltello Santoku · 7“ = 18 cm*
Santoku knife

972018 · Coltello da cucina · 7“ = 18 cm*
Chef's knife

977222 · Coltello da pane · 8,5“ = 22 cm*
Bread knife

979506 · Set blocco coltelli magnetico oliva, 6 pezzi
6 piece magnetic knife block set olive
Contenuto/Contents:
971012, 971015, 976003, 972018, 977222, 909400

969506 · Set blocco coltelli magnetico rosso, 6 pezzi
6 piece magnetic knife block set red
Contenuto/Contents:
961012, 961015, 966003, 962018, 967222, 909400

Prodotti per la manutenzione di alta qualità e i ceppi suggeriti a pagina 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

PLATINUM

PLATINUM è un coltello ergonomico per tutti coloro che prediligono un design semplice e modesto. La lama in acciaio cromo-molibdeno-vanadio è forgiato in un solo pezzo. Il materiale e l'accurata lavorazione a mano garantiscono l'elevata tenuta di taglio, la resistenza alla corrosione, la flessibilità della lama e una lunga durata in vita. L'impugnatura gli consente di stare nella mano in modo compatto e sicuro. Questo coltello è composto da poliammide 6GF, una plastica per alimenti e particolarmente resistente che viene usata soprattutto come materiale da costruzione. Con PLATINUM avete un coltello, che giorno dopo giorno comprova il suo funzionamento in modo affidabile.

PLATINUM is an ergonomically shaped knife for those wanting a clear and simple design. The blade is drop-forged in one piece from chromium molybdenum vanadium blade steel. The material and its careful workmanship by hand guarantee high edge retention, resistance to corrosion, blade flexibility and longevity. The handle fits snugly and safely in the hand. It is made of 6GF Polyamide, a particularly hard and food-safe plastic which is mainly used as construction material. PLATINUM is a knife which performs its task reliably day after day.

951307 · Spelucchino · 2,5" = 7 cm*
Turning knife

951509 · Coltello da verdura · 3,5" = 9 cm*
Paring knife

951009 · Spelucchino · 3,5" = 9 cm*
Paring knife

951012 · Spelucchino · 4,5" = 12 cm*
Paring knife

954611 · Coltello da bistecca · 4,25" = 11 cm*
Steak knife

952113 · Coltello per disossare · 5" = 13 cm*
Boning knife

952115 · Coltello per disossare · 6" = 15 cm*
Boning knife
senza immagine: 952215, flessibile
No image: 952215, flexible

951215 · Coltello da cucina · 6″ = 15 cm*
Chef's knife

951221 · Coltello da cucina · 8″ = 21 cm*
Chef's knife

951223 · Coltello da cucina · 9″ = 23 cm*
Chef's knife

951226 · Coltello da cucina · 10″ = 26 cm*
Chef's knife

952021 · Coltello da cucina extra largo · 8″ = 21 cm*
Chef's knife, wide

951015 · Coltello da preparazione · 6″ = 15 cm*
Universal knife

951118 · Coltello per sfilettattura, flessibile · 7″ = 18 cm*
Filleting knife, flexible

951921 · Coltello da carne e tranciatura · 8″ = 21 cm*
Meat- and carving knife

951926 · Coltello da carne e tranciatura · 10″ = 26 cm*
Meat- and carving knife

957222 · Coltello da pane · 8,5″ = 22 cm*
Bread knife

950716 · Forchettone da carne · 6,5″ = 16 cm*
Meat fork

956003 · Coltello Santoku · 6,5″ = 16 cm*
Santoku knife

950002 · Posate da tranciatura, 2 pezzi
2 piece carving set
Contenuto/Contents:
950716, 951921

950033 · Set di coltelli, 3 pezzi
3 piece knife set
Contenuto/Contents:
951009, 951015, 951221

999506 · Set di coltelli con ceppo, 6 pezzi
6 piece knife block set
Contenuto/Contents:
951012, 951015, 951221, 951921, 957222, 990005

950006 · Set di coltelli con ceppo, 6 pezzi
6 piece knife block set
Contenuto/Contents:
951012, 951015, 951221,
951921, 957222, 950011

Prodotti per la manutenzione di alta qualità e i ceppi suggeriti a pagina 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

GLORIA LUX

GLORIA LUX è sinonimo di qualità e funzionamento uniti al design classico. La lama in acciaio cromo-molibdeno-vanadio è forgiato in un solo pezzo. La piega a gomito fornisce alla mano un'ulteriore protezione durante il taglio e al coltello un equilibrio bilanciato. GLORIA LUX si colloca in modo eccezionale nella mano e garantisce una durevole tenuta di taglio e la resistenza alla corrosione. L'impugnatura in plastica con la denominazione "poliossimetilene", in breve POM, è facile da pulire e resistente. GLORIA LUX è il fantastico classico senza tempo tra i coltelli. Per esempio per i cuochi per passione oppure i professionisti.

GLORIA LUX is quality, function and traditional design all in one. The drop-forged blade is made from chromium molybdenum vanadium blade steel in one piece. The crop gives the hand extra protection when cutting and balances out the knife. GLORIA LUX fits very snugly in the hand and guarantees long-lasting edge-retention and resistance to corrosion. The handle is made of plastic called polyoxymethylene, POM for short, and is both easy to clean and sturdy. GLORIA LUX is a timelessly-attractive classic knife. Suitable for both amateurs and professionals.

901307 · Spelucchino · 2,5“ = 7 cm*
Turning knife

901509 · Coltello da verdura · 3,5“ = 9 cm*
Paring knife

901009 · Spelucchino · 3,5“ = 9 cm*
Paring knife

901011 · Spelucchino · 4,5“ = 11 cm*
Paring knife

904611 · Coltello da bistecca · 4,5“ = 11 cm*
Steak knife

901013 · Spelucchino · 5“ = 13 cm*
Universal knife

901015 · Coltello da preparazione · 6“ = 15 cm*
Universal knife

904514 · Coltello da formaggio · 5,5“ = 14 cm*
Cheese knife

907011 · Coltello da pomodoro · 4,5“ = 11 cm*
Tomato knife

902115 · Coltello per disossare · 6“ = 15 cm*
Boning knife

901115· Coltello per sfilettatura, flessibile · 6“ = 15 cm*
Filleting knife, flexible

901118 · Coltello per sfilettattura, flessibile · 7“ = 18 cm*
Filleting knife, flexible

901921 · Coltello da carne e tranciatura · 8“ = 21 cm*
Meat- and carving knife

900716 · Forchettone da carne · 6,5“ = 16 cm*
Meat fork

901215 · Coltello da cucina · 6“ = 15 cm*
Chef's knife

901218 · Coltello da cucina · 7“ = 18 cm*
Chef's knife

901221 · Coltello da cucina · 8“ = 21 cm*
Chef's knife

901223 · Coltello da cucina · 9“ = 23 cm*
Chef's knife

901226 · Coltello da cucina · 10“ = 26 cm*
Chef's knife

906003 · Coltello Santoku · 7“ = 18 cm*
Santoku knife
senza immagine: 907003, con Kulle
No image: 907003, with hollow edge

907320 · Coltello da pane · 7,5“ = 20 cm*
Bread knife

907221 · Coltello da pane · 8“ = 21 cm*
Bread knife

908430 · Coltello per salmone · 12“ = 30 cm*
Salmon knife

900002 · Posate da tranciatura, 2 pezzi
2 piece carving set
Contenuto/Contents:
900716 · 901921

900033 · Set di coltelli, 3 pezzi
3 piece knife set
Contenuto/Contents:
901009 · 901015 · 901221

990039 · Set di coltelli con ceppo, 9 pezzi
9 piece knife block set
Contenuto/Contents:
901009, 901015, 901118, 901221, 901921,
907320, 900716, 129526, 990009

Prodotti per la manutenzione di alta qualità e i ceppi suggeriti a pagina 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

GLORIA

GLORIA è il coltello di tutti i giorni. La lama in X50 CrMoV15 e l'accurata lavorazione garantiscono elevata tenuta di taglio, resistenza alla corrosione e lunga durata utile. L'impugnatura gli consente di stare nella mano in modo compatto e sicuro. Proprio come per GLORIA LUX, è in plastica POM. Adatto agli alimenti, particolarmente stabile e liscio sulla superficie. Al tatto ricorda il legno, tuttavia è molto facile da pulire. Basta infatti lavarlo con acqua calda e poco detersivo, lasciarlo asciugare ed è pronto. Con GLORIA avete un coltello semplice da usare e con un funzionamento affidabile.

GLORIA is a knife for everyday use. The blade made of X50 CrMoV15 blade steel and careful workmanship guarantee great edge-retention, resistance to corrosion and longevity. The handle fits snugly in the hand. Like GLORIA LUX, it is also made of POM plastic. It is food safe, particularly sturdy and has a smooth surface. The surface feels like wood but is easier to clean. Simply wash under warm water with a little washing-up liquid, dry up and job done! GLORIA is a simple knife with a reliable function.

601307 · Spelucchino · 2,5" = 7 cm*
Turning knife

601509 · Coltello da verdura · 3,5" = 9 cm*
Paring knife

601010 · Spelucchino · 4" = 10 cm*
Paring knife

607011 · Coltello da pomodoro · 4,5" = 11 cm*
Tomato knife

608510 · Coltello universale · 4" = 10 cm*
Universal knife
senza immagine: 607110, con lama a seghetto
No image: 607110, with serrated edge

608515 · Coltello universale · 6" = 15 cm*
Universal knife

608518 · Coltello universale · 7" = 18 cm*
Universal knife

604515 · Coltello da formaggio · 6" = 15 cm*
Cheese knife

601015 · Coltello da preparazione · 6" = 15 cm*
Universal knife

601018 · Coltello da preparazione · 7" = 18 cm*
Universal knife

602115 · Coltello per disossare · 6" = 15 cm*
Boning knife
senza immagine: 602215, flessibile
No image: 602215, flexible

604218 · Coltello da macellaio · 7" = 18 cm*
Utility knife

604221 · Coltello da macellaio · 8" = 21 cm*
Utility knife

601215 · Coltello da cucina · 6" = 15 cm*
Chef's knife

601221 · Coltello da cucina · 8" = 21 cm*
Chef's knife

601226 · Coltello da cucina · 10" = 26 cm*
Chef's knife

606003 · Coltello Santoku · 6,5" = 16 cm*
Santoku knife
senza immagine: 607003, con Kulle
No image: 607003, with hollow edge

607221 · Coltello da pane · 8" = 21 cm*
Bread knife

607226 · Coltello da pane · 10" = 26 cm*
Bread knife

603826 · Coltello da pane italiano · 10" = 26 cm*
Ital. Bread knife

608430 · Coltello per salmone · 12" = 30 cm*
Salmon knife

609015 · Scure da cucina · 6“ = 15 cm*
Cleaver

609021 · Scure da cucina · 8“ = 21 cm*
Cleaver

600333 · Set di coltelli, 3 pezzi
3 piece knife set
Contenuto/Contents:
601010, 601015, 601215

600021 · Set di coltelli, 2 pezzi
2 piece knife set
Contenuto/Contents:
601010, 601215

Prodotti per la manutenzione di alta qualità e i ceppi suggeriti a pagina 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

CUISINIER

CUISINIER convince grazie alla sua forma. Come nessun altro coltello ricorda infatti la tradizione di FELIX. Il design è un connubio tra l'eleganza dei tempi passati con materiali selezionati e lavorazione accurata, il tutto in un coltello moderno e ben conformato. La lama in acciaio X50 CrMoV15 ha ottima tenuta di taglio, è flessibile e resistente alla corrosione. L'impugnatura in legno di palissandro aderisce alla mano e lascia scorrere la lama facilmente. Il palissandro, grazie a spessore e durezza speciali, viene utilizzato soprattutto nella costruzione di strumenti musicali. Con pochissima manutenzione, il legno mantiene la sua brillantezza e il suo carattere pregiato.

CUISINIER stands out because of its shape. This knife range reminds us most of the FELIX tradition. The design combines the charm of days gone by of exclusive materials and careful workmanship with a modern and well-shaped knife. The blade made of X50 CrMoV15 blade steel has good edge-retention, flexibility and is resistant to corrosion. The handle, made of palisander wood, fits snugly in the hand and the blade glides very easily. Palisander wood is mainly used to make musical instruments due to its particular density and hardness. With a little treatment the wood can maintain its radiance and noble character.

Prodotti per la manutenzione di alta qualità e i ceppi suggeriti a pagina 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

291509 · Coltello da verdura · 3,5“ = 9 cm*
Paring knife

297110 · Coltello universale con seghetto · 4“ = 10 cm*
Universal knife, serrated

291010 · Spelucchino · 4“ = 10 cm*
Paring knife

294515 · Coltello da formaggio · 6“ = 15 cm*
Cheese knife

291015 · Coltello da preparazione · 6“ = 15 cm*
Universal knife

291215 · Coltello da cucina · 6“ = 15 cm*
Chef's knife

291221 · Coltello da cucina · 8“ = 21 cm*
Chef's knife

297221 · Coltello da pane · 8“ = 21 cm*
Bread knife

293826 · Coltello da pane italiano · 10“ = 26 cm*
ital. Bread knife

BARBECUE

Per cuochi professionisti e hobbisti è importante disporre di strumenti funzionali e accessori adeguati anche per il barbecue. Una pinza da barbecue che consenta di afferrare e girare gli alimenti in modo comodo e sicuro è solo uno dei tanti esempi. Per sua natura, il legno non è affilato e pertanto, anche quando soggetto ad una leggera pressione, non scivola via. Tagliere e vassoio sono realizzati in rovere olandese. Questi fungono da base ideale per la preparazione dei cibi da cuocere al barbecue e per un servizio sicuro e di stile. Il grembiule in pelle di bovino protegge da scintille e schizzi di grasso, che generalmente tendono a rovinare i grembiuli di stoffa.

I materiali naturali non richiedono una grande manutenzione e rimangono belli e lucenti anche col passare del tempo. Per la pulizia dei taglieri di legno si consiglia di utilizzare una miscela di sale, limone e acqua, che disinfetta e neutralizza gli odori, mentre è preferibile impiegare l'olio di vinaccioli per la manutenzione. La pelle, invece, può essere trattata semplicemente con gli appositi prodotti disponibili in commercio. In questo modo, essa rimane elastica e viene ben protetta dagli influssi esterni.

Functional tools and accessories for grilling are important to both amateur and professional cooks. For example, tongs that enable the food to be grasped and turned over safely. Thanks to the well-known textured properties of wood, items do not slip even with only a light application of force. Cutting and serving boards made from Dutch oak. Offering the perfect surface for preparing and serving the grilled items safely and stylishly. The leather apron made from cowhide protects the cook from both flying sparks and spluttering grease, both of which can quickly ruin a fabric apron.

Natural materials benefit from a little care. This maintains the original attraction and beauty of the material, For the wooden boards, we recommend a mixture of salt, lemon and water to disinfect and neutralise odours. With an application of grape seed oil for protection. The leather can be treated with ordinary leather care products. This keeps the leather supple and protects it from external influences.

100822 · Grembiule in pelle da barbecue · Bronzo S
Barbecue leather apron · bronze S

100823 · Grembiule in pelle da barbecue · Marrone L
Barbecue leather apron · brown L

808000 · Tagliere in quercia · 27 x 7 x 1" = 68 x 18 x 2 cm
oak serving tray

100478 · Pinza da barbecue S · 12" = 30 cm*
Barbecue tong

100479 · Pinza da barbecue M · 18" = 46 cm*
Barbecue tong

100480 · Pinza da barbecue L · 24" = 60 cm*
Barbecue tong

FRUTTI DI MARE

Alimenti speciali necessitano di strumenti particolari. Durante la preparazione, i frutti di mare necessitano di accuratezza e di utensili funzionali. Con il coltello per ostriche, si aprono anche le ostriche più ostiche. L'impugnatura pesante gli consente di stare nella mano in modo sicuro. Il polsino alla fine dell'impugnatura protegge ulteriormente la mano da ferite. Quando si tratta di pesce, rimuovete le lische con pinza o pinzette, senza rovinare la carne. Chi cucina, anche a fuoco lento dei pesci interi, prima della preparazione dovrebbe rimuovere le squame - per esempio in caso di pesce persico, salmone oppure lucioperca. Il coltello pescatore è ben saldo, affilato, resta fermo all'interno della mano e consente di lavorare in modo semplice e di ottenere sempre il risultato ricercato.

Tutti gli speciali utensili per pesce e frutti di mare sono prodotti con materiali pregiati e la loro lavorazione è accurata. Le impugnature del coltello per ostriche e del coltello pescatore sono in plastica robusta e semplici da pulire. Gli elementi di funzione, nonché pinza e pinzetta, sono in robusto acciaio inox e quindi facili da pulire.

SEAFOOD

Particular types of food need particular gadgets. Seafood needs to be prepared carefully with functional kitchen utensils. Even stubborn oysters can be opened with the oyster knife. The heavy handle fits safely in the hand. The cuff at the end of the handle also protects the hand from harm. With fish remove the bones with the pliers or tweezers without harming the fish meat. When cooking or simmering whole fish the scales should be removed first, for example with perch, salmon or zander. The fish scaler is strong, sharp, fits safely in the hand and makes light work of the job.

All special utensils for fish and seafood are made of high quality materials. The handles of the oyster knife and fish scaler are made of robust, easy to clean plastic. The functional parts like pliers and tweezers are made of stainless steel and thus easy to clean.

102200 · Coltello per ostriche, pesante
Oyster knife, heavy

100484 · Pinza per lische
Fishbone pliers

100486 · Pinzetta per lische
Fishbone tweezers

100481 · Coltello pescatore
Fish scaler

CUCINA CON ERBE AROMATICHE

Per la preparazione dei piatti, le erbe fresche sono importanti come il sale in una zuppa. I cuochi per hobby, ma anche i professionisti, non possono quindi rinunciare a speciali utensili che servono a tagliare le erbette in modo delicato a seconda di qualità, tipo e preparazione.

La lama del coltello per erbe aromatiche in pregiato acciaio X50 CrMoV15 è forgiato in un solo pezzo e indurito con ghiaccio. Ciò garantisce una tenuta di taglio durevole e resistenza alla corrosione. L'impugnatura in plastica con la denominazione "poliossimetilene", in breve POM, è facile da pulire e resistente. Per tutte le erbe aromatiche che si lasciano facilmente tagliare con una forbice, è disponibile anche l'apposita forbice da erbe. L'impugnatura in plastica con apribottiglie integrato per tappi a vite resta in mano in modo compatto e per bene e consente di lavorare facilmente. La lama in acciaio inossidabile è particolarmente affilata e taglia rapidamente. Per una migliore pulizia è possibile sollevare entrambi i lati della forbice e quindi reinserirli facilmente.

HERBAL KITCHEN

Fresh herbs are as important for the preparation of food as salt is in soup. Special gadgets are a must for amateur and professional cooks so that herbs are cut gently according to their nature, type and preparation.

The blade of the herb knife is made of high quality X50 CrMoV15 blade steel, drop-forged from one piece and ice-hardened. This guarantees long-lasting edge retention and resistance to corrosion. The handle is made of plastic called polyoxymethylene, POM for short, and is durable and easy to clean. Herb shears should be used for all herbs which can be easily cut with scissors. The plastic handle with integrated bottle-opener for screwable caps fits snugly in the hand and makes light work of the job. The cutting edge made of stainless steel is extremely sharp and almost cuts by itself. Both sides of the shears can be taken apart for better cleaning and easily put back together again.

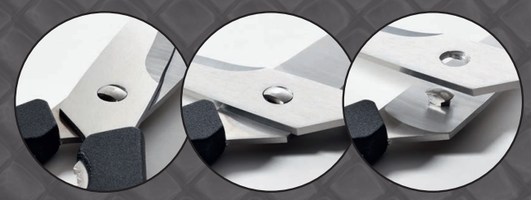
904815 · Coltello per erbe aromatiche · 6" = 15 cm*
Herb Knife

904815-OL · Coltello per erbe aromatiche · 6" = 15 cm*
Herb Knife

100482 · Pressa-aglio
Garlic press

Metà forbice senza avvitatura.
Sollevare per una pulizia migliore.
Pulire le parti, reinserire.

Each half of the scissors without screws.
For better cleaning take apart, clean the parts and put them together again.



263421 · Forbice da cucina, inossidabile
Kitchen shears, stainless

UTENSILI DA CUCINA

A ogni cucina appartiene una forbice. Robusta, affilata ed ergonomica. Affinché la forbice mantenga le promesse fatte, già le materie prime devono essere di ottimo materiale. Forgiato in speciale acciaio inox e indurito, il materiale raggiunge la durezza necessaria e contemporaneamente elasticità. Tagliente, lama e bordo vengono affilati a macchina. In questo modo, l'interno ottiene una forma cava, affinché le lame si tocchino solamente nel punto di taglio e l'alimento si stacchi da solo. Al contempo, una micro-dentatura sul lato interno del tagliente garantisce che la lama tenga fermo l'alimento stesso. L'impugnatura è sabbiata opaca e resta qui ben salda in mano. La lama è liscia e quindi facile da pulire. L'elevata qualità e l'accurata creazione garantiscono un'esperienza di taglio ottimale. Grazie al design ponderato, con la forbice è possibile aprire anche bottiglie con tappi a corona e chiusura a vite. Impossibile trovare funzionalità maggiore.

KITCHEN UTENSILS

Every kitchen needs kitchen shears. Strong, sharp and ergonomic. The raw material of the shears must be of a high quality so that the shears keep their promise. The material achieves the necessary hardness and simultaneous elasticity by being forged and hardened from special stainless steel. The inner side, blade and cutting edge are machine-sharpened. In this process the inner side is slightly sharpened so that the blades only have contact at one point and the material to be cut parts by itself. At the same time a fine micro-serration on the inner side of the cutting edge ensures that the material to be cut stays together. The handle is matt sand-blasted and fits safely and securely in the hand. The cutting edge is polished and therefore easy to clean. The high quality and careful production method guarantee an optimal cutting experience. Due to the well-thought-out design even bottles with crown corks and screwable caps can be opened with the shears. It is a multi-functional gadget.

263520 · Forbice da cucina, inossidabile, fucinata
Kitchen shears, stainless, forged

263521 · Forbice da cucina, inossidabile, smontabile
Kitchen shears, stainless, detachable

268524 · Forbice tranciapollo, inossidabile, smontabile
Poultry shears, satin finishing, stainless, detachable

AFFILATURA E MANUTENZIONE

I coltelli FELIX sono affilati. E lo restano per molto tempo. Tuttavia, a seconda della frequenza d'uso, con il tempo l'efficacia di una lama diminuisce. I professionisti e i cuochi per hobby, prima e dopo l'uso, affilano brevemente, ma regolarmente, i loro coltelli. Con un pochino di pratica, ci riescono anche i principianti. Ovviamente potete inviarci i nostri coltelli Felix da affilare, in ogni momento. Questo servizio è particolarmente conveniente e garantisce che i coltelli, dopo l'affilatura, tornino come nuovi.

Le lame in pregiato acciaio reagiscono ai resti degli alimenti e al lavaggio il lavastoviglie. Inoltre, con la pulizia in lavastoviglie, le lame spesso si spuntano. Vi suggeriamo quindi di lavare i coltelli a mano. Dopo l'uso basta sciacquarli rapidamente sotto l'acqua calda, asciugarli e sono pronti. Un'ulteriore protezione per la lama è la cura con olio di camelia. Oppure il panno per coltelli antibatterico con molecole d'argento che cura e protegge la lama.

Il legno è un materiale naturale vivo e ama essere curato. Di tanto in tanto, frizionate le impugnature in legno con un paio di gocce d'olio. Vi consigliamo l'olio di semi di lino. In questo modo il legno conserva la sua bellezza originale e la sua esclusiva lucentezza.

SHARPENING & CARE

FELIX knives are sharp and stay that way for a long time. Depending on how often it is used, the sharpness of the blade diminishes in time. Professional and hobby cooks sharpen their knives briefly before and after use, that is: they regularly grind their knives. Even amateurs can do this successfully, with a little practice. Of course you can send us your FELIX-knives any time for sharpening. This service is inexpensive and ensures that your knives are like new after sharpening.

High quality knife blades made from blade steel are sensitive to leftovers and dishwashers. The blades also get blunt in the dishwasher. It is best to clean your knives by hand. After use simply rinse with warm water and dry up. The blade can also be protected by using camelia oil. The anti-bacterial knife-care cloth with silver molecules treats and protects the knife blade.

Wood is a natural living material and loves to be taken care of. From time to time rub a few drops of oil into the wooden handles of your knives. We recommend linseed oil. The wood will thus keep its original beauty and individual brilliance.

129725 · Acciaino, ceramica · 10“ = 25 cm*
Sharpening steel, ceramic

129626 · Acciaino, diamantato · 10“ = 26 cm*
Sharpening steel, diamond

129526 · Acciaino · 10“ = 26 cm*
Sharpening steel

120410 · Pietra per affilare combi 400 / 1000
Combination Whetstone

121000 · Pietra per affilare combi 1000 / 3000
Combination Whetstone

107400 · Panno per coltelli
Knife care cloth

120080 · Olio di semi di lino svedese, 100 ml
100 ml Swedish linseed oil

120070 · Olio di camelie cinese, 100 ml
100 ml Chinese camelia oil

CONSERVAZIONE E TAGLIO

Durante la preparazione delle portate è utile avere i coltelli a portata di mano. Per esempio all'interno di un ceppo oppure su un supporto magnetico. Forma e materiale dipendono dal design della cucina, del posto a disposizione e del gusto personale. Tutti i ceppi e supporti per coltelli sono prodotti con materiali pregiati, elaborati accuratamente, semplici da pulire e durevoli.

Come base di taglio, i coltelli necessitano di un tagliere in legno. Perché? Con altri materiali la lama del coltello potrebbe spuntarsi. Per esempio su vetro, ceramica oppure marmo. Le pregiate lame in acciaio amano i taglieri in legno. Vi ringrazieranno con un'efficacia di taglio che dura a lungo. Inoltre, il legno è più igienico della plastica. Per i taglieri di FELIX vengono utilizzati esclusivamente pregiati legni contenenti tannino e quindi antibatterici.

STORAGE & CUTTING

It makes sense to have knives within reach when preparing food. For example in a knife block or on a magnetic knife holder. The shape and material depend on the kitchen furniture, the space available and personal taste. All knife blocks and knife holders are made of high quality materials, easy to clean and durable.

Knives need a wooden board as a cutting base to work properly. Why? When used on other materials the knife's blade gets blunt. For example on glass, ceramics or marble. High quality blades made from blade steel love wooden boards and thank you for it by keeping sharp for a long time. In addition, wood is more hygienic than plastic. Only high quality tannic and thus anti-bacterial wood is used for FELIX cutting boards.

909000 · Ceppo magnetico, noce massello, con piedino in acciaio inox
Magnetic knife stand, solid walnut, with stainless steel pedestal

909200 · Ceppo magnetico, faggio massello
Magnetic knife stand, solid beechwood

909300 · Ceppo magnetico, noce massello
Magnetic knife stand, solid walnut

909100 · Ceppo magnetico, quercia scura impiallacciata Magnetic knife stand, veneered dark oak

909600 · Blocco coltelli magnetico Quattro, faggio massello, vuoto, per 8 pezzi
Magnetic Knife stand, solid beechwood, empty, for 8 pieces

909500 · Blocco coltelli magnetico Fächer, noce massello, vuoto, per 10 pezzi
Magnetic Knife block, solid walnut, empty, for 10 pieces

909400 · Blocco coltelli magnetico Fächer, faggio massello, vuoto, per 6 pezzi
Magnetic Knife block, solid beechwood, empty, for 6 pieces

950011 · Ceppo
Knife stand

990005 · Ceppo ovale, vuoto, per 5 pezzie
Knife block, empty, for 5 pieces

990009 · Ceppo, vuoto, per 9 pezzi
Knife block, empty, for 9 pieces

809100 · Tagliere, noce massello · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm
Cutting board, solid walnut

809200 · Tagliere, quercia massello · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm
Cutting board, solid oak wood

809400 · Tagliere, quercia massello · 14 x 8 x 1,2" = 35 x 20 x 3 cm
Cutting board, solid oak wood

809300 · Tagliere, quercia massello · 19 x 16 x 2" = 49 x 40 x 5 cm
Cutting board, solid oak wood

950011 · Ceppo
Knife stand

990005 · Ceppo ovale, vuoto, per 5 pezzie
Knife block, empty, for 5 pieces

990009 · Ceppo, vuoto, per 9 pezzi
Knife block, empty, for 9 pieces

809100 · Tagliere, noce massello · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm
Cutting board, solid walnut

809200 · Tagliere, quercia massello · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm
Cutting board, solid oak wood

PREMI INTERNAZIONALI E RICONOSCIMENTI AL GRUPPO ZEPTER

INTERNATIONAL AWARDS AND RECOGNITION FOR THE ZEPTER GROUP

The U.S.A. Ellis Island MEDAL OF HONOR 2011
Awarded to Zepter for its outstanding contribution to the well-being of millions

THE GOLDEN MERCURY AWARD, ITALY
1994, 1995, 1996, 1997 & 2010
Zepter International is 5-time winner for advancements in technology and new and original products.

"Kitchen Innovation of the Year." Best Consumer Friendly Product Award
2014 – Frankfurt, Germany
"Awarded – Winning Product" for Functionality, Design and Innovation
Zepter Smart Multisystem

Winner of the Red Dot Design Award
2009 – Essen, Germany

Winner of the iF Product Design Gold Award
2007 – München, Germany

B.I.D Gold Award (Business Initiative Directions)
2004 – Frankfurt, Germany

30th Golden Award for Commercial Prestige
2000 – Madrid, Spain

14th International Europe Award for Quality
2000 – Paris, France

Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana
1997 – awarded for technological, social and employment development – Italy

The sign of Cholesterol Prophylaxis
1994 – Warsaw, Poland

Le imprese appartenenti al Gruppo svizzero ZEPTER producono e distribuiscono prodotti di elevata qualità in oltre 50 paesi, tra cui per il settore utensili da cucina, medicale e cosmetico. Tutti i prodotti sono il risultato di ricerca e sviluppo continui. Sono prodotti high-end pluripatentati e premiati, di qualità eccezionale, con funzionamento ponderato e design leader a livello internazionale. Innumerevoli prodotti ZEPTER esclusivi sono ormai dei classici, altri sono in lizza per diventarlo.

I veri classici si contraddistinguono per forma senza tempo, funzionamento ottimale e qualità durevole. I veri classici sorprendono anche dopo anni. Solo i prodotti che soddisfano tali requisiti vengono selezionati da ZEPTER e premiati come "Zepter Luxury Product": Questi prodotti sono contenuti nel catalogo speciale ZEPTER "Zepter Luxury Products – The Art of Excellence". Il catalogo può essere richiesto esclusivamente per iscritto inviando un'e-mail a zepter-luxury@ecconsult.com.

The companies of the Swiss ZEPTER-Group produce and sell premium products in over 50 countries in the sectors of household goods, medical devices and cosmetics, amongst others. All products are the result of continuous research and development. They are both multi-patented and multi-award-winning high-end products of extraordinary quality, well-thought-out functions and internationally pioneering design. Many of the exclusive ZEPTER products are classics and others have a good chance of becoming classics as well one day.

Real classics display timeless form, optimal function and durable quality. Real classics also thrill for years later. ZEPTER only chooses products which fulfil these criteria and are awarded with the name „Zepter Luxury Product". These products can be seen in the special ZEPTER catalogue "Zepter Luxury Products – The Art of Excellence". The catalogue can only be requested in writing from zepter-luxury@ecconsult.com.

FELIX®
DAL 1790

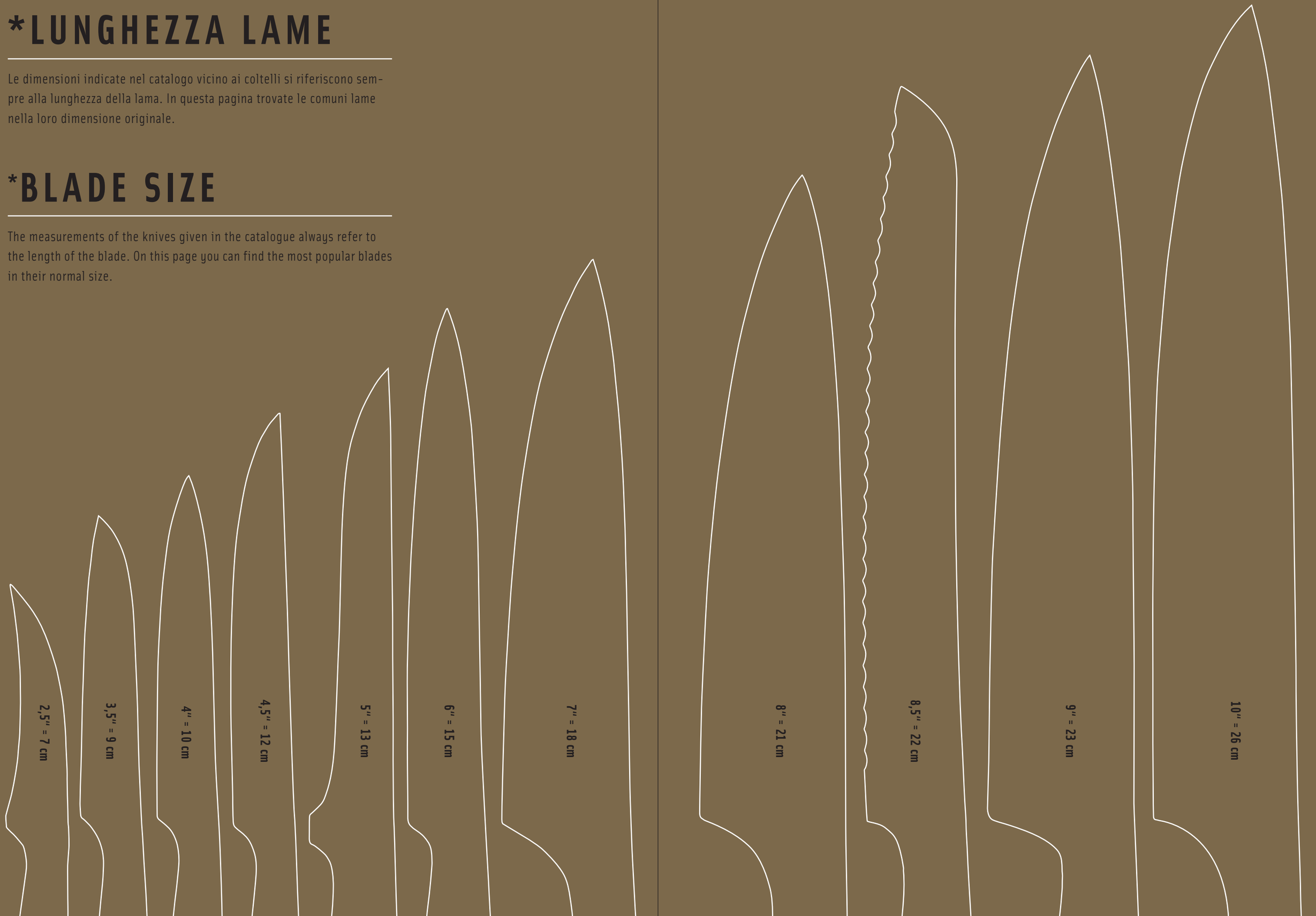
SEDE AZIENDALE A SOLINGEN
HEAD OFFICE SOLINGEN

*LUNGHEZZA LAME

Le dimensioni indicate nel catalogo vicino ai coltelli si riferiscono sempre alla lunghezza della lama. In questa pagina trovate le comuni lame nella loro dimensione originale.

*BLADE SIZE

The measurements of the knives given in the catalogue always refer to the length of the blade. On this page you can find the most popular blades in their normal size.



FELIX®
DAL 1790
SOLINGEN GERMANY

FELIX SOLINGEN GMBH

An den Eichen 6
D–42699 Solingen
Tel. +49 (0)212 23140–300
Fax +49 (0)212 23140–399

info@felix-solingen.com
www.felix-solingen.com
facebook.com/felix.solingen

www.zepter.com

zepter®