



COLTELLI KNIVES

La Firma

Montana Firma L'Acciaio

**420068**

Verdura curvo – Vegetable knife

**cm. 7**



**420071**

Verdura dritto – Vegetable knife

**cm. 8**



**420070**

Spelucchino – Paring knife

**cm. 11**



**420074**

Tavola – Table knife

**cm. 11**



**420076**

Bistecca – Steak knife

**cm. 12**



**420082**

Multiuso – Tomato knife

**cm. 14**



**420080**

Formaggio – Cheese knife

**cm. 10**



**420078**

Agrumi – Citrus knife

**cm. 12**



# La Firma

**420090**

Cucina – Kitchen knife

**cm. 19**



**420090**

Cucina – Kitchen knife

**cm. 24**



**420092**

Arrosto – Roast slicing knife

**cm. 23**



**420094**

Pane – Bread knife

**cm. 23**



**420100**

Salumi – Salame slicer

**cm. 23**



**420108**

Falcetta – Cleaver

**cm. 15**



**420112**  
Pesto – Hashing knife  
**cm. 18**



**420106**  
Pasta – Dough knife  
**cm. 24**



**420210**  
Disossare – Boning knife, extra narrow  
**cm. 16**



**420124**  
Forchettone – Cook's fork  
**cm. 29**



**420091**  
Filetto – Filetting knife  
**cm. 18**



## La Firma

**420096**  
Prosciutto stretto  
Ham slicer, narrow  
**cm. 26**



**420098**  
Prosciutto – Ham knife  
**cm. 26**



**420134**  
Salmone  
Salmon slicer  
**cm. 31**



**420126**  
Acciaino – Sharpening steel  
**cm. 20**



**420157**  
Spatola lasagne – “Lasagne” spatula  
**cm. 11**



**420723**  
Mezzaluna – Mincing knife  
**cm. 26**



## Qualità Montana Montana Quality



### Acciaio inox

Eccellente trattamento termico dell'acciaio: microstruttura uniforme, massima elasticità, ottima resistenza alla corrosione.

### Stainless steel

Superior heat treatment of steel: uniform microstructure, balanced elasticity, high degree of rust resistance.

## La Firma



### Filo uniforme

Angolo del filo uniforme e ottimale (<math>< 35^\circ</math>), controllato con apparecchiatura laser.

### Uniform edge

Uniform and optimal cutting edge (<math>< 35^\circ</math>), tested with laser equipment.



### Lavorazione lama

Lavorazione della lama "a sezione differenziata". Combina perfettamente robustezza e flessibilità.

### Blade finishing

Taper ground blades for better balance, comfort and effectiveness.

### Manici

Manico in resina acetaleica (POM) con rivetti passanti in lega di alluminio: atossico, perfettamente igienico, resistente ai detersivi e all'invecchiamento.

### Handles

Handles in acetalic resin (POM) with rivets in aluminium alloy: non-toxic, absolutely hygienic, resistant to ageing and detergents.

## Confezione Packaging



Made in Italy



Fiskars Montana s.r.l.  
Uffici e magazzino: 23862 Civate (Lecco)  
Tel. (0341) 215111 - Fax (0341) 551654  
www.m-montana.it  
e-mail: mailbox@fiskars.it