



COLTELLI KNIVES

Maître



Montana Firma L'Acciaio

110696
Verdura - Vegetable knife
cm. 7



110700
Spelucchino - Paring knife
cm. 11



110702
Tavola - Table knife
cm. 12



110703
Costata - Steak knife
cm. 12



110704
Multiuso - Tomato knife
cm. 14



Collezione Maître.
Il regalo di prestigio.

Progettata per il piacere degli appassionati di buona cucina e per le esigenze degli chef professionisti, questa collezione è la testimonianza più eloquente della competenza Montana in fatto di coltelli: linea elegante, massima funzionalità, affilatura a mano.

Ogni forma di lama è presente nella Collezione Maître, dal coltello per il salmone a quello per gli arrosti, da quello per il prosciutto a quello per il pane.

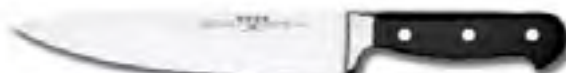
Numerosi i pregi dei coltelli Maître: lame in speciale acciaio inossidabile, manici inalterabili, resistenti in lavastoviglie e atossici, ben bilanciati, con un'accuratezza di montaggio e di finitura tale da non consentire nè fessure, nè imperfezioni.

Maître

110706
Cucina - Kitchen knife
cm. 16



110706
Cucina - Kitchen knife
cm. 19



110710
Pane - Bread knife
cm. 23



110708
Arrosto - Carving knife
cm. 23



110718
Salumi - Salami knife
cm. 23



110720
Falcetta - Cleaver
cm. 15



110734
Disossare - Boning knife
cm. 16



110736
Francese - Butcher knife
cm. 20



110724
Forchettone - Cook's fork
cm. 28



110724
Forchettone - Cook's fork
cm. 34



110712
Filetto - Filleting knife
cm. 18



110714
Prosciutto stretto
Ham slicer, narrow
cm. 26



110714
Prosciutto stretto
Ham slicer, narrow
cm. 33



110716
Prosciutto - Ham knife
cm. 26



110716
Prosciutto - Ham knife
cm. 32



110732
Spatola - Spatula
cm. 30



110723
Mezzaluna - Mincing knife
cm. 26



**Collection Maître.
The prestigious gift.**

Designed for the pleasure of those to whom good cooking is a passion as well as for satisfying the requirements of professionals, this collection of knives is the conclusive proof of the experience acquired by Montana in the cutlery industry: elegant design, total functionality and hand sharpened blades. The Maître Collection includes all kinds of blades such as those for salmon, roast beef and ham as well as those for bread.

Many are the merits of Maître knives: blades in special stainless steel, unalterable handles, dishwasher proof and non-toxic, they are well balanced with a mounting and finishing precision that eliminates cracks and other faults.

110738
Trinciante - Cook's knife
cm. 20



110738
Trinciante - Cook's knife
cm. 25



110738
Trinciante - Cook's knife
cm. 30



110738
Trinciante - Cook's knife
cm. 35



110726
Salmone - Salmon knife
cm. 31



Maître

110730
Prosciutto a punta
Pointed ham knife
cm. 33



110728
Panettiere - Baker knife
cm. 32



110746
Acciaino - Sharpening steel
cm. 20



110746
Acciaino - Sharpening steel
cm. 28



110750
"Santoku" cucina giapponese
Japanese kitchen knife
cm. 18



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.

Maître

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