



VALGOBBIA

COLTELLERIA DAL 1952

MADE IN ITALY

Le lame... la nostra passione

UNA TRADIZIONE SENZA TEMPO

 **PaperStone**[®]



CHE COS'È



Prodotto con il **100% di carta riciclata** e dall'utilizzo di una **resina naturale brevettata PetroFree™**.



Impiego di **pigmenti naturali** al posto dei coloranti artificiali che assicura una **maggiore resistenza ai raggi UV, colori stabili e distribuzione del colore** in tutta la massa del pannello.



Certificato secondo gli standard del **Forest Stewardship Council** nell'ambito dello **Smartwood Program** della Rainforest Alliance.



Resistenza superiore a tensione, compressione, impatto e flessione, resistenti all'abrasione e **idrorepellenti**, i prodotti **PaperStone®** sono i più indicati nelle applicazioni che richiedano **alta resistenza al fuoco**.

ULTERIORI VANTAGGI



Stabilità e solidità strutturali altro pregio dei manufatti impiegati nel settore alimentare.



La **produzione** di un pannello **PaperStone®**, rispetto a quello di un normale composito, comporta un notevole risparmio nel consumo di energia, acqua e una riduzione di emissioni di gas nell'atmosfera e rifiuti solidi.

LA SUPERFICIE PIÙ ECOLOGICA AL MONDO



TAGLIATO A LASER
Coltello a profilo totale
ottenuto mediante la
tecnologia del taglio laser
a garanzia di precisione e
uniformità della sagoma.

MANICO IN PAPERSTONE®
Rifinito a mano, elevata resistenza
alla trazione, alla compressione,
all'impatto e alla flessione, non
assorbe acqua, ha un'elevata
resistenza al calore (fino a 180°C) e
al fuoco (classe A); esteticamente
raffinato, dall'aspetto venato simile a
quello del legno, vellutato e caldo al
tatto. Fissato alla lama da 3 rivetti in
acciaio Inox.

**NATURALMENTE
RESISTENTE**
Impiego di pigmenti naturali
al posto dei coloranti
artificiali, che assicurano
una maggiore resistenza
ai raggi UV, colori stabili e
distribuzione del colore in
tutta la superficie.



VERDURA CURVO CM 7

Cod. CPT.1.VE07



CUCINA CM 8

Cod. CPT.1.CU08



CUCINA CM 11

Cod. CPT.1.CU11



POMODORO CM 12

Cod. CPT.1.P012



BISTECCA STRETTO AFFILATO CM 13

Cod. CPT.1.BS13



BISTECCA LARGO AFFILATO CM 12

Cod. CPT.1.BL12



BISTECCA STRETTO SEGHETTATO CM 13

Cod. CPT.1.BSS13



BISTECCA LARGO SEGHETTATO CM 12

Cod. CPT.1.BLS12



CUCINA CM 12

Cod. CPT.1.CU12



CUCINA CM 16

Cod. CPT.1.CU16



CUCINA CM 20

Cod. CPT.1.CU20



CUCINA CM 24

Cod. CPT.1.CU24



SANTOKU CM 13

Cod. CPT.1.ST13



SANTOKU CM 18

Cod. CPT.1.ST18



SANTOKU OLIVATO CM 18

Cod. CPT.1.STO18



KAMAGATA CM 18

Cod. CPT.1.KA18



KAMAGATA OLIVATO CM 18

Cod. CPT.1.KA018



FILETTARE EXTRA FLESSIBILE CM 18

Cod. CPT.1.FI18



DISSOSSARE CONSUMATO CM 14

Cod. CPT.1.DC14



ARROSTO CM 23

Cod. CPT.1.AR23



MACELLAIO USA CM 28

Cod. CPT.1.MU28



SALUMI CM 24

Cod. CPT.1.SA24



PROSCIUTTO STRETTO FLESSIBILE CM 28

Cod. CPT.1.PS28



SALMONE STRETTO FLESSIBILE CM 28

Cod. CPT.1.SL28



PANE CM 23

Cod. CPT.1.PA23



NAKIRI CM 16

Cod. CPT.1.NA16



NAKIRI OLIVATO CM 16

Cod. CPT.1.NA016



MANAIETTA TOSCANA CM 13

Cod. CPT.1.MN13



SET ARROSTO 2 PZ

Cod. CPT.1.SETARR



FORCHETTONE PIEGATO CM 13

Cod. CPT.1.FP13



FORCHETTONE RETTO CM 16

Cod. CPT.1.FT16



FALCETTA CINESE CM 18

Cod. CPT.1.FLC18



FALCETTA CINESE OLIVATA CM 18

Cod. CPT.1.FLC018



MANARETTA CM 18 KG.0,500

Cod. CPT.1.MA18



DEBA CM 16

Cod. CPT.1.DE16



YANAGIBA CM 24

Cod. CPT.1.YA24



YANAGIBA CM 27

Cod. CPT.1.YA27



FORMAGGIO CM 13

Cod. CPT.1.F013



GRANA CM 10

Cod. CPT.1.F010



SERIE 3000 PAPERSTONE®

FORCHETTA TAVOLA

Cod. CPT.1.FOTV



SET BISTECCA 2 PZ

Cod. CPT.1.BISTEAK



APRI OSTRICHE

Cod. CPT.1.APOS



TAGLIERE PAPERSTONE® Cod. TACO.PAP

TAGLIERE PAPERSTONE® + PORTATAGLIERE IN LISTELLARE DI FAGGIO

Cod. TACO.PORT



CEPPO MAGNETICO IN LISTELLARE DI FAGGIO DA 6 PEZZI

Cod. CEMA.6



PERCHÈ PaperStone®

4 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE I COLTELLI PAPERSTONE®



ECOLOGICO ED ECONOMICAMENTE SOSTENIBILE

Riciclabile al 100%, rappresenta un nuovo modo di intendere l'ambiente e la cultura per la cucina.



IGIENICO

100% igienico grazie alla superficie non porosa e compatta che impedisce la proliferazione di batteri e funghi.



ATOSSICO

Testato e certificato come materiale totalmente atossico, ecologico e senza emissioni di VOC (Volatic Organic Compounds). Certificato dall'ente americano NFS come perfettamente idoneo al contatto col cibo e alla preparazione degli alimenti.



RESISTENTE

Non si sfalda, sopporta bene le sollecitazioni provocate dall'uso quotidiano e le alte temperature, con particolare resistenza ai graffi accidentali e alle abrasioni.



COLTELLERIA VALGOBBIA s.n.c.

LUMEZZANE (Bs) Italy - Via G. Oberdan, 17
Tel. e Fax +39 030.827229
www.coltelleriavalgobbia.it