CATALOGO LAME ARTIGIANALI

HANDCRAFTED BLADES



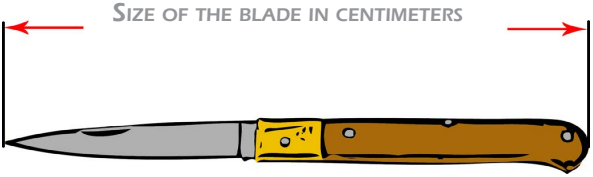
since 1875

Produzione Coltellerie PG Fraraccio

Guida alla misurazione - *Measurement guide*

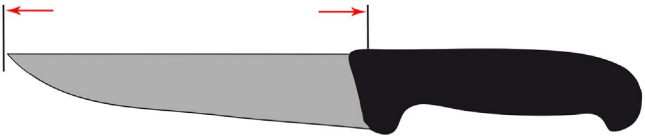
Dimensioni coltelli da tasca, in centimetri

Size of the blade in centimeters



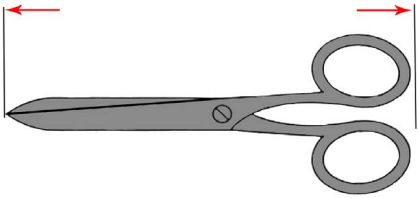
Dimensioni lame coltelli da cucina e macellazione, in centimetri

Size of the blade in centimeters



Dimensioni forbici, in pollici

Scissors size, in inches



1 pollice = 2,54 centimetri

1 inch = 2,54 centimeters

		Pagina Page
Chi siamo	**The company**	**5**
Coltelli da tasca	**Pocket knife**	**7**
Serie classica	Classic series	8
Serie in legno	Wood series	19
Serie in corno	Horn series	26
Tagliacarte	**Letter openers**	**39**
Rasoi	**Razors**	**43**
Coltelli a lama fissa	**Fixed Blade**	**47**
Coltelli da cucina e macellazione	**Kitchen and slaughter knives**	**51**
Serie Ergonomic	Ergonomic series	52
Serie legno	Wood series	60
Forbici	**Scissors**	**65**



Michele Fraraccio, forgiatura.
Michele Fraraccio, during forging.



La nostra sede
Our factory

La P.C.F. snc nasce nella metà degli anni 90 del secolo scorso ad opera dei fratelli Fraraccio, eredi e discendenti della tradizione di famiglia nella costruzione dei "ferri taglienti" iniziata nel 1875.

La fabbrica è sita nel comune di Frosolone, piccolo paese sui monti dell'Appennino, nel Molise, rinomato per la produzione di lame ed articoli da taglio in genere.

L' azienda produce forbici e coltelli per uso domestico e professionale continuando anche la tipica fabbricazione di coltelli chiudibili dalle forme peculiari della cultura locale: coltelli che un tempo rappresentavano indispensabili attrezzi da lavoro e che oggi sono ricercati da appassionati e collezionisti ed apprezzati per robustezza e qualità nelle finiture.

The P.C.F. snc was founded in 1995 by the Fraraccio brothers, heirs and descendants of the family tradition, which started in 1875, in the construction of knives and scissors.

The factory is located in Frosolone, a small town in the Apennine mountains, in central-southern Italy, in the Molise region.

The country renowned for the production of blades and knives. The company produces scissors and knives for domestic and professional use and builds folding pocket knives with the peculiar shapes of the local culture: knives that once represented indispensable work tools and that today are sought after by enthusiasts and collectors and appreciated for their strength and quality in the finishes.

Marchi di fabbrica:
Trademarks

M.FRARACCIO

MICHELE FRARACCIO

MICHELE FRARACCIO COLTELLERIE Italinox made in Italy

TORO INOX

Universal

TRE PINI - ITALY

VF KNIVES ITALY

COLTELLI DA TASCA

POCKET KNIVES



since 1875

M.FRARACCIO

LO SFILATO

ABS

misura size	abs nero abs black	abs tartarugato abs yellow
15 cm	0433	0441
17 cm	0434	0442
19 cm	0435	0443
21 cm	0436	0444
23 cm	0437	
25 cm	0438	
28 cm	0439	
32 cm	0440	



disponibile a richiesta con testina inox



optionally available with stainless steel head



disponibile a richiesta con testina inox



optionally available with stainless steel head

FINTO CORNO

misura size	con testina with head	senza testina without head
15 cm	0567/015	0568
17 cm	0567/017	0569
19 cm	0567/019	0570
21 cm	0567/021	0571
23 cm	0567/023	0572
25 cm	0567/025	0573
28 cm	0567/028	0574
32 cm	0567/032	0575



disponibile a richiesta con testina inox



optionally available with stainless steel head



EXTRA-SLIM

misura size	ottone brass	acciaio inox stainless steel
12 cm	0559/900	0559/900I
15 cm	0560	0559/100
17 cm	0561	0559/101
19 cm	0562	0559/102
21 cm	0563	0559/103
23 cm	0564	0559/104
25 cm	0565	
28 cm	0566	
32 cm	0567	



disponibile a richiesta con manico in alluminio
optionally available with alluminium handle

LO ZUAVO



misura - size	codice - item
15 cm	0494
17 cm	0495
19 cm	0496
21 cm	0497

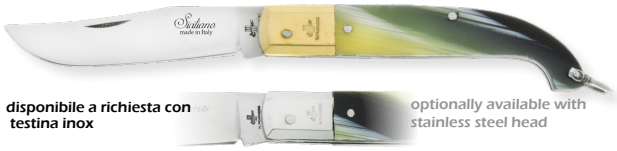


ⓘ disponibile a richiesta con testina inox

optionally available with stainless steel head



misura size	con testina with head	senza testina without head
15 cm	0567/470-15	0567/115
17 cm	0567/470-17	0567/117
19 cm	0567/470-19	0567/119
21 cm	0567/470-21	0567/121



ⓘ disponibile a richiesta con testina inox

optionally available with stainless steel head





misura size	ottone brass	acciaio inox stainless steel
15 cm	0559/47015	0559/470-15
17 cm	0559/47017	0559/470-17
19 cm	0559/47019	0559/470-19
21 cm	0559/47021	0559/470-21





LA PATTADA



misura - size	codice - item
21 cm	0559/600-21
26 cm	0559/600-26



IL CALTAGIRONE

CILIEGIO

misura - size	Testina Ottone	Testina Inox
16 cm	0579/505	0579/495
20 cm	0579/503	0579/497
23 cm	0579/502	0579/498



lama in acciaio inox
stainless steel blade

CILIEGIO

misura - size	codice - item
16 cm	0579/499
20 cm	0579/500
23 cm	0579/501



lama in acciaio al carbonio
carbon steel blade

ACCIAIO INOX

misura - size	codice - item
16 cm	0559/16
20 cm	0559/20
23 cm	0559/23



IL RASOLINO CATANESE

FINTO CORNO

misura - size	codice - item
17 cm FC	0548/001
17 cm RB	0546/R
17 cm BP	0546
17 cm BB	0547



disponibile anche
available also

rosso bombato RB
dished red RB

bianco piatto BP
bianco bombato BB
flat white BP
dished white BB

OTTONE

misura - size	codice - item
17 cm	0559/504



ACCIAIO INOX

misura - size	codice - item
17 cm	0559/504I



IL CACCAMO

CILIEGIO

misura - size	codice - item
17 cm bombato	0399/917B
17 cm piatto	0399/917P
19 cm bombato	0399/919B
19 cm piatto	0399/919P



OTTONE

misura - size	codice - item
17 cm	0549
19 cm	0550



ACCIAIO INOX

misura - size	codice - item
17 cm	0559/917I
19 cm	0559/919I



IL PALERMITANO

OTTONE

misura - size	codice - item
15 cm	0559/915



ACCIAIO INOX

misura - size	codice - item
15 cm	0559/915I



IL TEMPERINO

ABS

misura - size	Nero Black	rosso Red	marrone Brown
12,5 cm	0536	0538/R	0538
14 cm	0537	0539/R	0539



OTTONE

misura - size	codice - item
12,5 cm	0559/498Po
14 cm	0559/498G



LO STILETTO



misura - size	codice - item
19 cm	0463
21 cm	0464
23 cm	0465

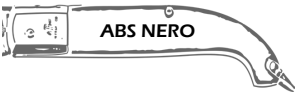


misura - size	codice - item
19 cm	0575/100
21 cm	0575/101
23 cm	0575/102





LO SCARPERIA



misura - size	codice - item
18 cm	0551
20 cm	0552
22 cm	0553



misura - size	codice - item
20 cm	0558
22 cm	0558/100





IL CACCIA



misura - size	codice - item
17 cm	0473
19 cm	0474
21 cm	0475
23 cm	0476
25 cm	0477
28 cm	0478



misura - size	codice - item
17 cm	0567/446-17
19 cm	0567/446-19





LO SFILATO PUNTA TONDA

ABS NERO

misura - size	codice - item
15 cm	0451
17 cm	0452
19 cm	0453



TARTARUGATO

misura - size	codice - item
15 cm	0454
17 cm	0455
19 cm	0456



FINTO CORNO

misura - size	codice - item
15 cm	0567/430-15
17 cm	0567/430-17
19 cm	0567/430-19



OTTONE

misura - size	codice - item
15 cm	0559/43015
17 cm	0559/43017
19 cm	0559/43019



IL PUGLIESE

ABS GIALLO

misura - size	codice - item
17 cm	0555



IL MARTINESE

ABS NERO

misura - size	codice - item
15 cm	0457



LA MOZZETTA

ABS NERO

misura - size	codice - item
15 cm	0506
17 cm	0507
19 cm	0508
21 cm	0509



TARTARUGATO

misura - size	codice - item
15 cm	0510
17 cm	0511
19 cm	0512
21 cm	0513



FINTO CORNO

misura - size	codice - item
17 cm	0567/480-17



FINTO CORNO

misura - size	codice - item
15 cm	0575/103
17 cm	0575/104



IL PERMESSO DALLA LEGGE

ABS BIANCO

misura - size	codice - item
15 cm	0580/500
17 cm	0580/501
19 cm	0580/502



LA MEZZALUNA



misura - size	codice - item
17 cm	0535



LA RONCOLA



misura - size	codice - item
17 cm	0532
19 cm	0533



L' INNESTO



misura - size	codice - item
15 cm	0576
17 cm	0577





misura - size	codice - item
15 cm	0559/490P



SFILATO BIANCO

ABS BIANCO

misura - size	codice - item
15 cm	0433B
17 cm	0434B
19 cm	0435B
21 cm	0436B



DUETTO A PUNTA

ABS BIANCO

misura - size	codice - item
15 cm	0580/502-15
17 cm	0580/502-17



DUETTO A PUNTA TONDA

ABS BIANCO

misura - size	codice - item
15 cm	0580/503-15
17 cm	0580/503-17



MOZZETTA CON CAVATAPPI

ACCIAIO INOX

misura - size	codice - item
15 cm	0559/480-15C
17 cm	0559/480-17C



L'INNESTO

TRE PINI - ITALY

INNESTO RINFORZATO

misura - size	codice - item
17 cm	0520



INNESTO CLASSICO

	codice item	cassa in soul
15 cm	0520/100	ottone - brass
17 cm	0519	ottone - brass
17 cm	0517	ferro - iron



INNESTO INOX

misura - size	codice - item
15 cm	0521/100
17 cm	0521



lama in acciaio inossidabile
stainless steel blade

INNESTO CON SPATOLA

misura - size	codice - item
15 cm	0580/100
17 cm	0580



spatola fissa in ottone
fixed brass tongue

INNESTO CON TESTINA

misura - size	codice - item
15 cm	0525/100
17 cm	0525



INNESTO PER MANCINI

misura size	codice item	modello model
17 cm	0520/101	rinforzato reinforced
17 cm	0520/102	con testina brass head



L'INNESTO CURVO

TRE PINI - ITALY

INNESTO CURVO RINFORZATO

misura - size	codice - item
17 cm	0524



INNESTO CURVO CLASSICO

misura size	codice item	cassa soul
17 cm	0523	ottone - brass
17 cm	0518	ferro - iron



INNESTO CURVO CON TESTINA

misura - size	codice - item
17 cm	0526



INNESTO CURVO PER MANCINI

misura size	codice item	modello model
17 cm	0524/S	rinforzato reinforced
17 cm	0526/100	con testina brass head



INNESTO DOPPIA LAMA

misura - size	codice - item
17 cm	0529



LO SFILATO



misura size	testina inox steel head	testina ottone brass head
15 cm	0409/414-15	0399/414-15
17 cm	0409/414-17	0399/414-17
19 cm	0409/414-19	0399/414-19
21 cm	0409/414-21	0399/414-21
23 cm	0409/414-23	0399/414-23





Sfilato mini, 12 cm



0399/530-12



misura size	testina inox steel head
15 cm	0409/414-15PA
17 cm	0409/414-17PA
19 cm	0409/414-19PA
21 cm	0409/414-21PA
23 cm	0409/414-23PA



Sfilato mini, 12 cm



0399/530-12PA

IL PALERMITANO



misura - size	codice - item
15 cm	0399/915



IL CACCIA



misura size	testina inox steel head	testina ottone brass head
17 cm	0409/446-17	0399/446-17
19 cm	0409/446-19	0399/446-19
21 cm	0409/446-21	0399/446-21





LO ZUAVO

OLIVO

misura size	testina inox steel head	testina ottone brass head
15 cm	0409/470-15	0399/470-15
17 cm	0409/470-17	0399/470-17
19 cm	0409/470-19	0399/470-19
21 cm	0409/470-21	0399/470-21



ⓘ disponibile a richiesta con manico in legno di ginepro
optionally available with juniper wooden handle



PALISSANDRO

misura size	testina inox steel head
15 cm	0409/470-15PA
17 cm	0409/470-17PA
19 cm	0409/470-19PA
21 cm	0409/470-21PA



BETULLA RUSSA

misura - size	codice - item
17 cm	0409/470-17BE
19 cm	0409/470-19BE
21 cm	0409/470-21BE



WENGE'

misura - size	codice - item
17 cm	0409/470-17WE
19 cm	0409/470-19WE
21 cm	0409/470-21WE



GUAIACO

misura - size	codice - item
17 cm	0409/470-17GU
19 cm	0409/470-19GU
21 cm	0409/470-21GU



IL CALTAGIRONE

OLIVO

misura size	testina inox steel head	testina ottone brass head
16 cm	0409/16	0399/516
20 cm	0409/20	0399/520
23 cm	0409/23	0399/523





PALISSANDRO

misura - size	codice - item
16cm	0409/16PA
20 cm	0409/20PA
23 cm	0409/23PA



BETULLA RUSSA

misura - size	codice - item
16 cm	0409/16BE
20 cm	0409/20BE
23 cm	0409/23BE



WENGE'

misura - size	codice - item
16 cm	0409/16WE
20 cm	0409/20WE
23 cm	0409/23WE



GUAIACO

misura - size	codice - item
16 cm	0409/16GU
20 cm	0409/20GU
23 cm	0409/23GU



LO SCARPERIA



misura size	testina inox steel head	testina ottone brass head
18 cm	0409/506-1	0399/506-1
20 cm	0409/506-2	0399/506-2
22 cm	0409/506-3	0399/506-3

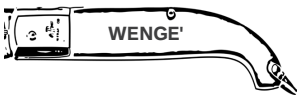


ⓘ **disponibile a richiesta con manico in legno di ginepro**
optionally available with juniper wooden handle



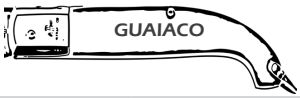
misura - size	codice - item
18 cm	0409/506-1BE
20 cm	0409/506-2BE
22 cm	0409/506-3BE





misura - size	codice - item
18 cm	0409/506-1WE
20 cm	0409/506-2WE
22 cm	0409/506-3WE





misura - size	codice - item
18 cm	0409/506-1GU
20 cm	0409/506-2GU
22 cm	0409/506-3GU





misura size	testina inox steel head	testina ottone brass head
20 cm	0409/512-2	0399/512-2
22 cm	0409/512-3	0399/512-3



LA PATTADA

con molla centrale



misura size	senza testina without head	con testina with head
21 cm	0399/600-21ST	0409/600-21
26 cm	0399/600-26ST	0409/600-26



IL RASOLINO CATANESE



misura - size	codice - item
17 cm	0399/504



IL TEMPERINO



misura - size	codice - item
12,5 cm	0399/498P
14 cm	0399/498G



LO SFILATO PUNTA TONDA



misura - size	codice - item
15 cm	0399/430-15
17 cm	0399/430-17



LA MOZZETTA

OLIVO

misura size	testina inox steel head	testina ottone brass head
15 cm	0409/480-15	0399/480-15
17 cm	0409/480-17	0399/480-17
19 cm	0409/480-19	0399/480-19
21 cm	0409/480-21	0399/480-21





PALISSANDRO

misura - size	codice - item
15 cm	0409/480-15PA
17 cm	0409/480-17PA
19 cm	0409/480-19PA
21 cm	0409/480-21PA



IL PERMESSO DALLA LEGGE

OLIVO

misura - size	codice - item
15 cm	0399/580-15
17 cm	0399/580-17
19 cm	0399/580-19
21 cm	0399/580-21



ⓘ **disponibile a richiesta con testina inox**
optionally available with stainless steel head

PALISSANDRO

misura - size	codice - item
15 cm	0399/580-15PA
17 cm	0399/580-17PA
19 cm	0399/580-19PA
21 cm	0399/580-21PA



ⓘ **disponibile a richiesta con testina inox**
optionally available with stainless steel head

LA MEZZALUNA



misura size	testina inox steel head	testina ottone brass head
17 cm	0409/495-17	0399/495-17



IL PUGLIESE



misura - size	codice - item
17 cm	0399/508-17



IL MARTINESE



misura - size	codice - item
15 cm	0399/434-15



L' INNESTO



misura - size	codice - item
15 cm	0399/490PUL
17 cm	0399/490GUL





misura - size	codice - item
17 cm	0399/490G



LO SFILATO



corno antico, testina inox

sfilato mini, 12 cm, con anello per ciondolo

corno lucido, testina inox

Lo sfilato è il coltello di Frosolone per eccellenza, il nome stesso indica la caratteristica forma in cui la sagoma stretta del manico si prolunga senza interruzione in una lama dritta e appuntita. I due lati del manico sono dritti e leggermente convergenti verso l'alto, e questa convergenza prosegue linearmente anche nella lama, fino a formare una punta acuta.

Sfilato is the knife of Frosolone for excellence, the name itself indicates the characteristic shape in which the shape of the narrow handle extends without interruption in a straight blade and pointed. The two sides of the handle are straight and converge slightly upwards, and this convergence continues linearly also in the blade, to form a sharp point.



misura size	Corno Antico testina inox	Corno Antico testina ottone	Corno Antico senza testina	Corno Lucido testina inox	Corno Lucido testina ottone	Corno Lucido senza testina
12 cm			0412/530-12			0403/530-12CR
15 cm	0412/414-15	0414/414-15		0408/414-15	0404/414-15	0403/530-15CR
17 cm	0412/414-17	0414/414-17		0408/414-17	0404/414-17	0403/530-17CR
19 cm	0412/414-19	0414/414-19		0408/414-19	0404/414-19	0403/530-19CR
21 cm	0412/414-21	0414/414-21		0408/414-21	0404/414-21	0403/530-21CR
23 cm	0412/414-23	0414/414-23		0408/414-23	0404/414-23	0403/530-23CR

LO ZUAVO



corno antico, testina inox

corno lucido, testina inox

Il nome si richiama a quello di un antico corpo militare francese, gli zuavi, ed è dovuto forse al tipo di lama che appartiene a una tipologia indicata anche come "alla francese". Si differenzia per l'estremità inferiore sagomata a ricciolo (o a lobo) senza ghiere. La lama, ha una tipica forma a scimitarra, che a circa metà del dorso, fa ad angolo e procede dritta fino in punta.

The name refers to the body of an ancient French military, the Zouaves, and perhaps due to the type of blade that belongs to a type also referred to as "French". It is differentiated by the lower end shaped curl (or lobe) without ferrules. The blade, has a typical shape of a scimitar, that about half of the back, makes corner and proceeds straight to the toe.



misura size	Corno Antico testina inox	Corno Antico testina ottone	Corno Lucido testina inox	Corno Lucido testina ottone	Corno Lucido senza testina
15 cm	0412/470-15	0414/470-15	0408/470-15	0404/470-15CR	0403/470-15CR
17 cm	0412/470-17	0414/470-17	0408/470-17	0404/470-17	0403/470-17CR
19 cm	0412/470-19	0414/470-19	0408/470-19	0404/470-19	0403/470-19CR
21 cm	0412/470-21	0414/470-21	0408/470-21	0404/470-21	0403/470-21CR

IL CALTAGIRONE



corno antico, testina inox



corno lucido, testina inox

Questo modello nasce in Sicilia, nel paese di Caltagirone (CT), da cui prende il suo nome. Ha forma longilinea con una lama dritta con punta molto acuta, il manico è dritto e presenta una piccola sporgenza a becco all'estremità inferiore. La lama è serrata al manico attraverso le due testine di metallo pieno leggermente tondeggianti.

This model was born in Sicily, in the city of Caltagirone (CT), from which it takes its name. It has slender shape with a straight blade with a very sharp tip; the handle is straight and has a small ledge beak at the lower. The blade is clamped to the handle through the two heads of full metal slightly rounded.



misura size	Corno Antico testina inox	Corno Antico testina ottone	Corno Lucido testina inox	Corno Lucido testina ottone	Corno Lucido senza testina
16 cm	0412/16	0414/16	0408/16	0404/16	0403/16Cr
20 cm	0412/20	0414/20	0408/20	0404/20	0403/20Cr
23 cm	0412/23	0414/23	0408/23	0404/23	0403/23Cr

LA PATTADA



Caratterizzato dal manico in corno e dalla lama in acciaio a forma di foglia di mirto, la pattada è stata soggetta col passare del tempo ad arricchimenti estetici e stilistici. Essa è considerata attualmente il coltello sardo per eccellenza, chiamato col nome di Resolza o Pattadese viene costruito con molteplici varianti dall'originale, per forma, materiali e decorazioni.

With horn handle and a steel blade in the shape of myrtle leaf, the Pattada has been subject with the switch to time to aesthetic and stylistic enrichments. It is currently considered the Sardinian knife par excellence, called by the name of Resolza or Pattadese, it's built with multiple variations from the original, shape, materials and decorations.



misura size	Corno Antico testina inox	Corno Antico senza testina	Corno Lucido test. ott. piena	Corno Lucido testina inox	Corno Lucido testina ottone	Corno Lucido senza testina
21 cm	0412/600-21	0412/600-21ST	0404/600-21TP	0408/600-21	0404/600-21	0403/600-21
26 cm	0412/600-26	0412/600-26ST	0404/600-26TP	0408/600-26	0404/600-26	0403/600-26

LO SCARPERIA



corno antico, testina inox



corno lucido, testina inox

Lo scarperia riprende la sua forma "a scimitarra" dai classici modelli fiorentini, ma si contraddistingue per la robustezza dell'impugnatura e la larghezza della lama quasi da scuoio. Questo modello, prediletto nell'uso venatorio, porta la chiusura a molla semplice e l'anima in piastrine di metallo.

The scarperia resumes its "scimitar" shape from classic Florentine models, but is characterized by the strength of the handle and the skinning blade width. This model, favored in the hunting use, has the spring closing simple and the soul in metal plates.





misura size	Corno Antico testina inox	Corno Antico testina ottone	Corno Lucido testina inox	Corno Lucido testina ottone	Corno Lucido senza testina
18 cm	0412/506-1	0414/506-1	0408/506-1	0404/506-1	0403/506-1CR
20 cm	0412/506-2	0414/506-2	0408/506-2	0404/506-2	0403/506-2CR
22 cm	0412/506-3	0414/506-3	0408/506-3	0404/506-3	0403/506-3CR

LO STILETTO

corno antico, testina inox





corno lucido, testina inox

Il modello stiletto riprende le forme dello sfilato, ma come suggerisce il nome, è per l'appunto con lama e impugnatura più stretti. Un tempo questo modello veniva utilizzato dagli allevatori per sgozzare agnelli, galline e altri animali di piccola taglia.

The model stiletto takes the shape of sfilato, but as the name suggests, is precisely with blade and handle tighter. Once this model was used by farmers to slaughter lambs, chickens and other small animals.









misura size	Corno Antico testina inox	Corno Antico testina ottone	Corno Lucido testina inox	Corno Lucido testina ottone
19 cm	0412/440-19	0414/440-19	0408/440-19	0404/440-19
21 cm	0412/440-21	0414/440-21	0408/440-21	0404/440-21
23 cm	0412/440-23	0414/440-23	0408/440-23	0404/440-23

LA RONCOLA



roncola classica in corno lucido



roncola mezzaluna in corno lucido

Questo modello deriva dalla roncola utilizzata in agricoltura; ne riprende le forme e l'utilità, ma in una versione più piccola e leggera. La lama infatti segue un andamento dritto fin dopo la metà, per poi piegare in avanti formando un becco lungo e appuntito, mentre la parte terminale del manico curva anch'essa riprendendo lo stile della lama.

This model is derived from the sickle used in agriculture; It takes all forms and utility, but in a smaller and lighter version. The blade follows a trend straight until after the half, to then bend forward, forming a beak long and pointed, whereas the terminal part of the handle also taking up the curve style of the blade.



RONCOLA CLASSICA

misura size	Corno Antico testina inox	Corno Antico testina ottone	Corno Lucido testina inox	Corno Lucido testina ottone	Corno Lucido senza testina
17 cm	0412/493-17	0414/493-17	0408/493-17	0404/493-17	0403/493-17
19 cm	0412/493-19	0414/493-19	0408/493-19	0404/493-19	0403/493-19

RONCOLA MEZZALUNA

misura size	Corno Antico testina inox	Corno Antico testina ottone	Corno Lucido testina inox	Corno Lucido testina ottone	Corno Lucido senza testina
17 cm	0412/495-17	0414/495-17	0408/495-17	0404/495-17	0403/495-17

LA MOZZETTA



Il termine mozzetta sta ad indicare tutti i coltelli con l'estremità della lama priva di punta, quindi "mozza". Il motivo era di ottenere un coltello indicato solo per il taglio e che si potesse portare più liberamente del coltello con punta. Su alcuni modelli infatti, veniva apposto il marchio "permesso dalla legge" in riferimento alla legge Giolitti del 1908.

The term mozetta indicates all knives with the blade-free tip, then "severed". The reason was to obtain a knife only for cutting and that it could bring more freely than the knife with tip. On some models in fact, it was affixed the mark "permitted by law" in reference to the law of 1908 Giolitti.











misura size	Corno Antico testina inox	Corno Antico testina ottone	Corno Lucido testina inox	Corno Lucido testina ottone	Corno Lucido senza testina
15 cm	0412/480-15	0414/480-15	0408/480-15	0404/480-15	0403/480-15
17 cm	0412/480-17	0414/480-17	0408/480-17	0404/480-17	0403/480-17
19 cm	0412/480-19	0414/480-19	0408/480-19	0404/480-19	0403/480-19
21 cm	0412/480-21	0414/480-21	0408/480-21	0404/480-21	0403/480-21

LA VOPA CALABRESE



misura size	Corno Lucido
20 cm	0395/0150

Il nome "vopa calabrese" è stato attribuito per la sua somiglianza col pesciolino da cui prende il nome, appunto "vopa" o boga in italiano. Questo modello ha manico in corno bovino, lama in acciaio inox, anello in acciaio e serraggio a molla.

The name "Calabrian Vopa" was awarded for its likeness to the little fish from which it takes its name, just "Vopa" or boga in Italian. This model has horn handles, stainless steel blade, stainless steel clamping ring and a simple spring.

IL MAREMMANO



misura size	Corno Lucido
18 cm	0395/0140

Originario della Maremma, questo coltello esisteva già agli inizi dell'ottocento, con lama a forma di una foglia quasi simmetrica, e impugnatura senza testine a sezione circolare, interamente in corno bovino lavorato a mano. Questo modello mantiene esattamente le stesse antiche caratteristiche grazie ad una lavorazione prettamente artigianale.

Native of Maremma, this knife was already in the early nineteenth century, with a leaf-shaped blade almost symmetrical, and handle with circular section without heads, all-horn cattle handmade. This model retains exactly the same old features thanks to a purely artisan workmanship.

LA SARACCA ROMAGNOLA



misura size	Corno Lucido
23 cm	0395/0130

La Saracca Romagnola è un coltello ottocentesco derivante dal coltello romano "a scrocco". Nasce come arma da duello in un periodo dove il coltello era vietato, ma regolarmente utilizzato nelle zuffe da osteria e nelle attività illegali dei briganti del tempo. Questo modello ha lama in acciaio inox, manico in corno e apertura "a scrocco", lunghezza totale 22 cm.

The Saracca Romagnola is a knife nineteenth century arising from the knife Roman "latch". It was born as a weapon to fight in a period where the knife was forbidden, but regularly used in tavern brawls and illegal activities of the bandits of the time. This model has stainless steel blade, horn handle and opening "latch", total length 22 cm.

IL SAN FRATELLANO



Il nome di questo coltello deriva dal paesino siciliano in cui è nato e si è creato la sua fama; Dapprima utilizzato da pastori e agricoltori, è poi diventato il coltello più rinomato e ricercato della zona. Questo modello ha una lama a forma di foglia di ulivo e impugnatura in corno rinforzata da due testine in acciaio, serraggio a molla semplice.

The name of this knife comes from the Sicilian village where he was born and has created his fame; First used by shepherds and farmers, later it became the knife most renowned and sought after area. This model has a blade olive leaf-shaped and horn handle reinforced by two heads in stainless steel and spring clamp simple.

misura size	Corno Lucido Piatto	Corno Lucido Bombato	Corno Satinato Piatto	Corno Satinato Bombato
17 cm	0403/SF17CLP	0403/SF17CLB	0403/SF17CSP	0403/SF17CSB
20 cm	0403/SF20CLP	0403/SF20CLB	0403/SF20CSP	0403/SF20CSB

LA ZAMMARA



La Zammara, modello tipico della città di Gela, riprende le forme del coltello siciliano, con l'impugnatura molto sottile che scendendo tende a restringersi per poi creare una gobba finale assai pronunciata. Questa variante ha le due testine in acciaio inox lucido e guancette in corno bovino.

The Zammara, typical model of the city of Gela, takes the shape of the old sicilian knife, with the handle very thin, that down tends to shrink and then create a very pronounced hump final. This variant has the two heads in polished stainless steel and horn handle.

misura size	Corno Lucido Piatto	Corno Lucido Bombato	Corno Satinato Piatto	Corno Satinato Bombato
20 cm	0403/G20CLP	0403/G20CLB	0403/G20CSP	0403/G20CSB

IL CACCIA

CORNO ANTICO

misura size	testina inox steel head	testina ottone brass head
17 cm	0412/446-17	0414/446-17
19 cm	0412/446-19	0414/446-19
21 cm	0412/446-21	0414/446-21
23 cm	0412/446-23	0414/446-23



CORNO LUCIDO

misura size	testina inox steel head	testina ottone brass head
17 cm	0408/446-17	0404/446-17
19 cm	0408/446-19	0404/446-19
21 cm	0408/446-21	0404/446-21
23 cm	0408/446-23	0404/446-23



IL CACCIA SCARPERIA

CORNO ANTICO

misura size	testina inox steel head	testina ottone brass head
20 cm	0412/512-2	0414/512-2
22 cm	0412/512-3	0414/512-3



CORNO LUCIDO

misura size	testina inox steel head	testina ottone brass head
20 cm	0408/512-2	0404/512-2
22 cm	0408/512-3	0404/512-3



IL BISACQUINO

CORNO LUCIDO

misura size	
16 cm	0395/0133
18 cm	0395/0134
20 cm	0395/0135



Coltello siciliano che prende il nome della città in cui è nato; è prodotto senza molla con manico in corno lavorato a mano.
Sicilian knife that takes the name of the city where it was born. It is produced with horn handle and without spring.

IL CACCAMO

CORNO ANTICO

misura size	Corno Antico Old horn
17 cm	0412/917
19 cm	0412/919



CORNO LUCIDO

misura size	Bombato Rounded	Piatto Flat
17 cm	0403/917CLB	0403/917CLP
19 cm	0403/919CLB	0403/919CLP



IL RASOLINO CATANESE

CORNO ANTICO

misura size	Corno Antico Old horn
17 cm	0412/504



CORNO LUCIDO

misura size	Corno Lucido Polished Horn
17 cm	0404/504



IL PUGLIESE

CORNO LUCIDO

misura size	testina inox steel head	testina ottone brass head
17 cm	0408/508-17	0404/508-17



IL MARTINESE

CORNO LUCIDO

misura size	testina inox steel head	testina ottone brass head
15 cm	0408/434-15	0404/434-15



L'INNESTO

CORNO LUCIDO

misura size	Corno Lucido Polished Horn
15 cm	0403/490P
17 cm	0403/490G



CORNO LUCIDO

misura size	Corno Lucido con testina Polished Horn with head
15 cm	0404/490P
17 cm	0404/490G



disponibile a richiesta con testina inox
optionally available with stainless steel head

IL PERMESSO DALLA LEGGE

CORNO

misura size	Corno Lucido Polished Horn	Corno Antico Old Horn
15 cm	0404/580-15	0412/580-15
17 cm	0404/580-17	0412/580-17
19 cm	0404/580-19	0412/580-19
21 cm	0404/580-21	0412/580-21



IL PALERMITANO

CORNO

misura - size	Corno Lucido Polished Horn	Corno Antico Old Horn
15 cm	0403/915	0412/915



IL TEMPERINO

CORNO ANTICO

misura size	Corno Antico Old horn
12,5 cm	0412/498P
14 cm	0412/498G



CORNO LUCIDO

misura size	Corno Lucido Polished Horn
12,5 cm	0404/498P
14 cm	0404/498G



TAGLIACARTE

LETTER OPENERS



since 1875

M.FRARACCIO

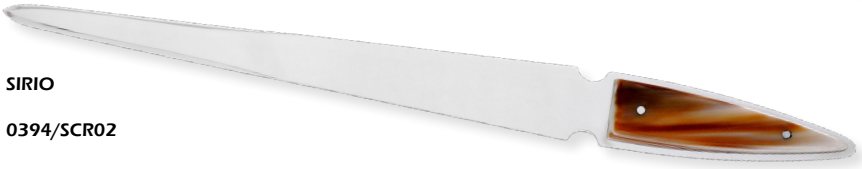
ALTAIR

0394/SCR01



SIRIO

0394/SCR02



RIGEL

0394/SCR03



ALDEBARAN

0394/SCR04



MIMOSA

0394/SCR05





SPICA

0394/SCR06



ACRUX

0394/SCR07



VEGA

0394/SCR08



POLLUCE

0394/SCR09



ANTARES

0394/SCR10

Possibilità di effettuare un'incisione laser personalizzata sulla parte in metallo.
Possibility of custom laser engraving on the metal part.

RASOI

RAZORS



since 1875

Universal

Universal



CORNO
horn handle

lama intera full blade
1150/001



CORNO
horn handle

mezza lama half blade
1149/001



Olivo - Wood

lama intera full blade
1150/002



Olivo - Wood

mezza lama half blade
1149/002



ABS

lama intera full blade
1150



ABS

mezza lama half blade
1149

LAMA FISSA

FIXED BLADE



since 1875

VF KNIVES

L'incontro tra la storica coltelleria artigianale Fraraccio e Nunzio Verga, un giovane designer, ha permesso di realizzare il coltello T.O.K. distribuito con il marchio "VF Knives Italy".
Il nome T.O.K. è l'acronimo di Total Outdoor Knife e indica l'essenza stessa del coltello, in quanto ottimo compagno di viaggio in molteplici esigenze nella vita all'aperto.
Nulla è stato trascurato: la scelta dei materiali, il design, il peso e l'ergonomia.
L'intero processo produttivo, è di tipo semi-artigianale ed è svolto interamente in Italia, a Frosolone, con la cura tipica delle lavorazioni manuali. Ciò caratterizza l'unicità di ogni singolo pezzo.

The meeting between the historic artisan cutlery Fraraccio and Nunzio Verga, a young designer, allowed to create the T.O.K. knife, distributed under the "VF Knives Italy" brand.
The name T.O.K. is the acronym for Total Outdoor Knife and indicates the core of the knife, as an excellent traveling companion in various needs in the outdoors.
Nothing has been overlooked: the choice of materials, the design, the weight and the ergonomy.
The entire production process of the knife is semi-handmade and is carried out entirely in Italy, in Frosolone, with the typical care of manual processing. This characterizes the uniqueness of each single piece.

Peso	T.O.K. Olive T.O.K.Classic 330 gr T.O.K. Tactical 350 gr
Lunghezza Totale	27,8 cm
Lunghezza lama (solo tagliente)	12,5 cm
Spessore lama	5 mm
Acciaio	NIOLOX 1.4 Lohmann (59 HRC)
Finitura Lama	Satinata
Materiale impugnatura	Olive: Legno d'olivo Classic: Legno Santos Tactical: Micarta black

Weight	T.O.K. Olive 330 gr T.O.K.Classic 330 gr T.O.K. Tactical 350 gr
Total Length	10.94 in
Blade Length	4.92 in
Blade Thickness	0.20 in
Steel	NIOLOX 4153.03 Lohmann (59 HRC)
Blade Finishing	Satin finish
Handle Material	Olive: Olive wood Classic: Santos wood Tactical: Micarta black



0990/100 T.O.K. Olive
fodero in cuoio - leather sheath

0990/101 T.O.K. Classic
fodero in cuoio - leather sheath

0990/102 T.O.K. Tactical
fodero in kydex - Kydex sheath

PROTOTIPO - PROTOTYPE
T.O.K. BLACK

COLTELLI DA CUCINA E MACELLAZIONE

KITCHEN AND SLAUGHTER KNIVES



MICHELE FRARACCIO COLTELLERIE

Italinox
made in Italy

since 1875

MICHELE FRARACCIO

Color Coding System – Serie Ergonomic

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) è il sistema di autocontrollo che ogni operatore professionale deve mettere in atto al fine di valutare i rischi e stabilire le misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari.

La nostra azienda ha sviluppato un sistema di codifica cromatica per i manici dei propri coltelli, denominato ***Color Coding System***, al fine di differenziare i coltelli dei differenti reparti ed evitare così la contaminazione incrociata di cariche batteriche tra i cibi.

Il colore del manico identifica l'uso del coltello.

L'adozione di questo Sistema fornisce un efficace contributo al miglioramento della sicurezza nei processi alimentari.
Il disciplinare non si applica alla generalità della coltelleria ma viene adoperato in tutti quei casi in cui un coltello potrebbe presentare utilizzi alternativi, escludendo dunque utensili e coltelli specifici per un determinato uso.

Our knives are available, on request, with handles in the following colors: Black, Red, Blue, Yellow and Green. The different colors are used to distinguish the knives in accordance with the European HACCP standard.

Esempi pratici di adozione del Color Coding System:
Example of adoption of Color Coding System:

	Colore **Color**	**Utilizzo** **Use for**
	Nero Black	*Carni rosse o coltelli con uso specifico* *Red meats or knives with specific use*
	Rosso Red	*Carni bianche* *White meats (such as chicken)*
	Blu Blue	*Pescheria* *Fish*
	Giallo Yellow	*Formaggi e banco gastronomia* *Cheese*
	Verde Green	*Ortofrutta* *Fruit and vegetables*

FRANCESE
BUTCHER KNIFE



lama
blade
cm item
14 2240/0214
16 2240/0216
18 2240/0218
20 2240/0220
22 2240/0222
24 2240/0224
26 2240/0226
28 2240/0228
30 2240/0230
32 2240/0232
34 2240/0234
36 2240/0236

PELARE
SKINNING KNIFE
wide blade



lama
blade
cm item
14 2240/0114
16 2240/0116
18 2240/0118
20 2240/0120
22 2240/0122
24 2240/0124

DISOSSO
BONING KNIFE
narrow stiff blade



lama
blade
cm item
14 2240/0314
16 2240/0316
18 2240/0318

DISOSSO CANADESE
CANADIAN KNIFE
wide stiff blade



lama
blade cm 16
item 2240/0316C

SCANNO COSTA TONDA
STICKING KNIFE



lama
blade
cm item
14 2240/0514
16 2240/0516
18 2240/0518
20 2240/0520
22 2240/0522
24 2240/0524

DISOSSINO BANANINO
BONING KNIFE curved



FLESSIBILE
FLEXIBLE
lama
blade cm 12
item 2240/0312F

LAMA RIGIDA
STIFF BLADE
cm item
12 2240/0312
15 2240/0315

SCANNO COSTA DRITTA
STICKING KNIFE
straight blade



lama
blade
cm item
14 2240/0614
16 2240/0616
18 2240/0618
20 2240/0620
22 2240/0622

AFFETTARE
TIPO MESSINA
BUTCHER KNIFE
wide blade



lama
blade
cm item
16 2240/00216
36 2240/00236

SCIMITARRA
CIMETER KNIFE



lama
blade
cm item
14 2240/09414
16 2240/09416
26 2240/09426
30 2240/09430
33 2240/09433

ARROSTO
ROAST KNIFE



lama
blade cm 23
item 2240/001

MUSSO
ROAST KNIFE
wide blade



lama
blade cm 24
item 2240/002

DISOSSO ROMA (3mm)
DISOSSO CATANIA (4mm)
BONING KNIFE
wide blade



lama / spessore
blade / thickness
cm item
16 / 3 mm 2240/0716
18 / 3 mm 2240/0718
16 / 4 mm 2240/07164

DISOSSINO
MINI BONING KNIFE



lama
blade cm 10
item 2240/0310

SCANNAPOLLO
RABBIT KNIFE
narrow blade



lama
blade cm 13
item 2240/3413

SCANNACAPRETTO
RABBIT KNIFE
wide blade



lama
blade cm 13
item 2240/3513

SPELUCCHINO
PARING KNIFE



lama
blade
cm item
9 2240/3309
11 2240/3311

RONCHINA CUOCO
VEGETABLE KNIFE



lama
blade cm 7
item 2240/067

SFILETTARE CURVO
FILLETING KNIFE
curved flexible blade



lama
blade
cm item
14 2240/030514C
18 2240/030018C

SFILETTARE RETTO
FILLETING KNIFE
straight flexible blade



lama
blade cm 18
item 2240/0300

PIZZA
PIZZA KNIFE
serrated blade



lama
blade cm 16
item 2240/3116D



item 2240/3611 Bistecca liscio lama 11 cm
Steak plain blade 11 cm



item 2240/3612 Bistecca mezzo dentato 11 cm
Steak half serrated blade 11 cm



item 2240/3613 Bistecca dentato 11 cm
Steak serrated blade 11 cm



item 2240/3711 Tavola liscio 11 cm
Table plain blade 11 cm



item 2240/3712 Tavola mezzo dentato 11 cm
Table half serrated blade 11 cm



item 2240/3811 Tavola dentato 11 cm
Table serrated blade 11 cm

CUCINA
KITCHEN KNIFE



lama
blade
cm item
12 2240/3312
14 2240/3314
16 2240/3316
18 2240/3318
20 2240/3320
22 2240/3322

CUCINA LARGO
CHEF'S KNIFE
wide blade



lama liscia
smooth blade
cm item
20 2240/3320L
22 2240/3322L
24 2240/3324

lama dentata
serrated blade
cm item
22 2240/3322LD
24 2240/3324D

SANTOKU
SANTOKU KNIFE



lama con alveoli
fluted blade cm 18
item 2240/2018A

lama liscia
smooth blade cm 18
item 2240/2018

PESTO
POUND KNIFE



lama / spessore
blade / thickness
cm 18 / 4mm
item 2240/3560

PROSCIUTTO LARGO
altezza lama 3 cm
HAM SLICER KNIFE
wide blade width 3 cm



lama blade cm	item
22	2240/3222
24	2240/3224
26	2240/3226
28	2240/3228
30	2240/3230
32	2240/3232
34	2240/3234
36	2240/3236

PROSCIUTTO STRETTO
altezza lama 2,2 cm
HAM SLICER KNIFE
narrow blade width 2,2 cm



lama blade cm	item
20	2240/3220S
22	2240/3222S
26	2240/3226S
28	2240/3228S
30	2240/3230S

PROSCIUTTO EXTRATRETTO
altezza lama 1,8 cm
HAM SLICER KNIFE
extranarrow blade width 1,8 cm



lama blade cm	item
26	2240/3226ES
28	2240/3228ES
30	2240/3230ES
32	2240/3232ES

PANE
BREAD KNIFE
serrated blade



lama blade cm	item
18	2240/3218D
22	2240/3222D
24	2240/3224D
26	2240/3226D
28	2240/3228D
30	2240/3230D
32	2240/3232D
34	2240/3234D
36	2240/3236D

SALMONE
SALMON KNIFE



lama blade cm 30 item	width
2240/3230SA	22mm
2240/3230SAL	25mm

PROSCIUTTO LARGO
Tipo Roma h lama 3,5 cm
HAM SLICER KNIFE
with tip
blade width 3,5 cm



lama blade cm	item
30	2240/0830
33	2240/0833
36	2240/0836
40	2240/0840
45	2240/0845

PROSCIUTTO MEDIO
Tipo Roma h.ama 3 cm
HAM SLICER KNIFE
narrow with tip
blade width 3 cm



lama blade cm	item
30	2240/0830M
33	2240/0833M
36	2240/0836M
40	2240/0840M

PROSCIUTTO EXTRASTRETTO
Tipo Roma altezza lama 2,3 cm
HAM SLICER KNIFE
extranarrow with tip
blade width 2,3 cm



lama blade cm	item
22	2240/0822ES
31,5	2240/08315ES
33	2240/0833ES
36	2240/0836ES
40	2240/0840ES

EXTRA FLESSIBILE
altezza width 2,3 cm
EXTRAFLEXIBLE

cm	item
28	2240/0828L
30	2240/0830L
33	2240/0833L
36	2240/0836L

SALATO
CHEESE KNIFE



lama blade cm	item
22 narrow	2240/3122PQ
22	2240/3122
24	2240/3124
26	2240/3126
28	2240/3128
30	2240/3130
32	2240/3132
34	2240/3134
36	2240/3136

SALATO TIPO NAPOLI
altezza lama 7 cm
CHEESE KNIFE
wide blade



lama / peso blade / weight cm	item
36 / 440gr	2240/3136L
42 / 460gr	2240/3142L
42 / 560gr	2240/3142P

BANCO TIPO BERGAMO
altezza lama 7 cm
SLICING KNIFE
blade width 7 cm



lama blade cm	item
28	2240/0128
30	2240/0130
32	2240/0132
34	2240/0134
36	2240/0136
36 dentato serrated blade	2240/0136D

FRANCESE DENTATO
FISH KNIFE
serrated blade

DENTATO!

SERRATED!



lama blade cm	item
24	2240/0224D
30	2240/0230D
32	2240/0232D
36	2240/0236D

CUCINA
CHEF'S KNIFE



lama blade cm	item
26	2240/3326
28	2240/3328
30	2240/3330
32	2240/3332
33	2240/3333
36	2240/3336

KEBAB
KEBAB KNIFE round tip



lama, blade cm	item
32	2240/4032PT
34	2240/4034PT
38	2240/4038PT

SALATO TIPO
NAPOLI
DENTATO
FISH KNIFE
serrated blade

DENTATO!

SERRATED!



lama / spessore blade / thickness cm	item
32 / 3 mm	2240/3132D
36 / 3 mm h 5cm	2240/3136D
36 / 3 mm h 7cm	2240/3136LD
42 / 3 mm	2240/3142D

PASTA
DOUGH KNIFE
wide blade



lama blade cm	item
22	2240/4122
24	2240/4124
26	2240/4126

CAVOLI TAGLIO
FRONTALE
CABBAGE KNIFE
sharp tip



lama blade cm	item
22	2240/4022
24	2240/4024
26	2240/4026
28	2240/4028

SCANNO TIPO LENTINI
STICKING KNIFE



lama
blade cm 32
item 2240/02032

MEZZO COLPO
manico pressofuso
SLICING KNIFE
half heavy blade



lama / peso
blade / weight

cm	item
28 / 460 gr	2240/0928
30 / 510 gr	2240/0930
32 / 580 gr	2240/0932
34 / 630 gr	2240/0934
36 / 670 gr	2240/0936

FETTINA TIPO ROMA
SLICING KNIFE
central tip



lama / peso
blade / weight

cm	item
28 / 380 gr	2240/0728
32 / 430 gr	2240/0732
36 / 500 gr	2240/0736
36 / 650 gr	2240/0736P

BANCO TIPO LOMBARDIA
SLICING KNIFE
wide blade



lama
blade

cm	item
23	2240/1123
26	2240/1126
28	2240/1128
30	2240/1130
32	2240/1131

COLPO PER POLLI
SLICING KNIFE
wide heavy blade



lama / peso
blade / weight
cm 30 / 620 gr
item 2240/1130C

MEZZO COLPO
manico a profilo totale
spessore lama 4 mm
BUTCHER KNIFE
half heavy blade
thickness 4 mm
handle with steel profile



lama
blade

cm / weight	item
30 / 780 gr	2240/0930PT
33 / 880 gr	2240/0933PT
36 / 990 gr	2240/0936PT

COLPO TIPO LOMBARDIA
manico a profilo totale
spessore lama 5 mm
BUTCHER KNIFE
heavy blade
thickness 5 mm
handle with steel profile



lama / peso
blade / weight

cm	item
cm 28 / 1,160 Kg	2240/1028
30 / 1,300 Kg	2240/1030

COLPO A PETTO
manico a profilo totale
spessore lama 5 mm
BUTCHER KNIFE
heavy blade
thickness 5 mm
handle with steel profile



lama / peso
blade / weight

cm	item
24 / 860 gr	2240/1024B
28 / 1,180 Kg	2240/1028B

COLPO TIPO ROMA
BUTCHER KNIFE
heavy blade
central tip



manico a profilo totale
handle with steel profile
lama / peso
blade / weight
cm 32 / 1,070 Kg
item 2240/1032 (this pic)

manico pressofuso
plastic handle
lama / peso
blade / weight
cm 32 / 740 gr
item 2240/07328

MANAIA TIPO FAMIGLIA
KITCHEN CLEAVER



lama / peso
blade / weight

cm	item
14 / 460 gr	2240/3514
16 / 570 gr	2240/3516
18 / 680 gr	2240/3518
20 / 780 gr	2240/3520
22 / 890 gr	2240/3522

MANNAIA SALUMIERE
manico corto a profilo totale
BUTCHER CLEAVER
handle with steel profile



lama / peso
blade / weight
cm 24 / 1,350 Kg
item 2240/100

MANNAIA SALUMIERE
manico a profilo totale
PROFESSIONAL CLEAVER
handle with steel profile



lama / peso
blade / weight

cm	item
20 / 1,220 Kg	2240/5520
22 / 1,380 Kg	2240/5522
24 / 1,480 Kg	2240/5524
26 / 1,580 Kg	2240/5526
28 / 1,680 Kg	2240/5528

MANNAIA PESCESPADA
manico a profilo totale
PROFESSIONAL SWORDFISH CLEAVER
handle with steel profile



lama / peso
blade / weight

cm	item
37 x 10 / 800 gr	2240/37x10
38 x 10 / 850 gr	2240/38x10
38 x 12 / 900 gr	2240/38x12
38 x 13 / 1,000 Kg	2240/38x13
42 x 14 / 1,100 Kg	2240/42x14
42 x 15 / 1,200 Kg	2240/42x15
43 x 16 / 1,350 Kg	2240/43x16
44 x 16 / 1,500 Kg	2240/44x16
44 x 16 / 1,700 Kg	2240/44x16x4

MANAIA TIPO GENOVA
manico a profilo totale
PROFESSIONAL CLEAVER
handle with steel profile



lama / peso
blade / weight

cm	item
21 / 1,400 Kg	2240/3539
21 / 1,600 Kg	2240/3540
25 / 1,850 Kg	2240/3541
25 / 2,100 Kg	2240/3542
25 / 2,250 Kg	2240/3543

MANNAIA TIPO ROMA
manico a profilo totale
PROFESSIONAL CLEAVER
handle with steel profile
sharp tip



lama / peso
blade / weight

cm	item
21 / 1,050 Kg	2240/3530
22 / 1,150 Kg	2240/3531
23 / 1,300 Kg	2240/35310

MANNAIA TIPO NAPOLI
manico a profilo totale
PROFESSIONAL CLEAVER
handle with steel profile



lama / peso
blade / weight item
23 / 1,360 Kg 2240/3523
24 / 1,480 Kg 2240/3524L
24 / 1,680 Kg 2240/3524P

MANNAIA TIPO AVELLINO
PROFESSIONAL CLEAVER
handle with steel profile



lama / peso
blade / weight
cm 32 / 1,000 Kg
item 2240/3532

COLPO TIPO TOSCANA
BUTCHER KNIFE
handle with steel profile



lama / peso
blade / weight
cm 31 /1,170 Kg
item 2240/1031

FORMAGGIO
a due manici
CHEESE KNIFE
two handle



lama
blade cm 36
item 2240/3131-2M

FORMAGGIO
CHEESE KNIFE
wide blade



lama
blade cm 16
item 2240/00116

RONCIO PER PESCE
FISH KNIFE



lama , blade cm item
handle with steel profile 23 2240/3760

MANNAIA TIPO BARI
PROFESSIONAL CLEAVER



lama / peso
blade / weight item
27,5 / 1,300 Kg 2240/3550
31,5 / 1,450 Kg 2240/3552

BACCALA'
FISH KNIFE



lama cm / spessore / peso
blade cm / thickness / weight item
40 x 10 / 4 mm / 1,100 Kg 2240/3140PT
46 x 10 / 4 mm / 1,350 Kg 2240/3146PT
46 x 10 / 3 mm / 1,130 Kg 2240/3146PT 3
48 x 12 / 3 mm / 1,400 Kg 2240/3148PT

MACELAIO TIPO FRANCESE
BUTCHER KNIFE



lama blade cm	item
14	2326/0214
16	2326/0216
18	2326/0218
20	2326/0220
22	2326/0222
24	2326/0224
26	2326/0226
28	2326/0228
30	2326/0230
32	2326/0232
34	2326/0234
36	2326/0236

PELARE
SKINNING KNIFE
wide blade



lama blade cm	item
14	2326/0114
16	2326/0116
18	2326/0118

DISOSSO
BONING KNIFE
narrow stiff blade



lama blade cm	item
14	2326/0314
16	2326/0316
18	2326/0318

SCANNO COSTA TONDA
STICKING KNIFE



lama blade cm	item
14	2326/0514
16	2326/0516
18	2326/0518
20	2326/0520
22	2326/0522
24	2326/0524

SCANNO COSTA DRITTA
STICKING KNIFE
straight blade



lama blade cm	item
14	2326/0614
16	2326/0616
18	2326/0618
20	2326/0620
22	2326/0622

CUCINA
KITCHEN KNIFE



lama blade cm	cod.
14	2326/3314
16	2326/3316
18	2326/3318
20	2326/3320
22	2326/3322

ARROSTO
ROAST KNIFE



lama blade cm 23
item 2326/900

SPELUCCHINO
PARING KNIFE



lama blade cm	item
9	2326/3309
11	2326/3311

RONCHINA CUOCO
VEGETABLE KNIFE



lama blade cm 7
item 2326/067



item 2250/026 Bistecca liscio 11 cm
Steak plain blade 11 cm



item 2326/3250 Bistecca mezzo dentato 11 cm
Steak half serrated blade 11 cm



item 2326/3251 Bistecca dentato 11 cm
Steak serrated blade 11 cm



item 2326/3270 Tavola liscio 11 cm
Table plain blade 11 cm



item 2250/028 Tavola mezzo dentato 11 cm
Table half serrated blade 11 cm



item 2326/3255 Tavola dentato 11 cm
Table serrated blade 11 cm

PROSCIUTTO LARGO
altezza lama 3 cm
HAM SLICER KNIFE
wide blade width 3 cm



lama blade cm	item
22	2326/3222
24	2326/3224
26	2326/3226
28	2326/3228
30	2326/3230
32	2326/3232
34	2326/3234
36	2326/3236

PROSCIUTTO STRETTO
altezza lama 2,2 cm
HAM SLICER KNIFE
narrow blade width 2,2 cm



lama blade cm	item
26	2326/3226S
28	2326/3228S
30	2326/3230S

PROSCIUTTO EXTRASTRETTO
altezza lama 1,8 cm
HAM SLICER KNIFE
extranarrow blade width 1,8 cm



lama blade cm	item
26	2326/3226ES
28	2326/3228ES
30	2326/3230ES
32	2326/3232ES

PANE
BREAD KNIFE
serrated blade

DENTATO!
SERRATED



lama blade cm	item
22	2326/3222D
24	2326/3224D
26	2326/3226D
28	2326/3228D
30	2326/3230D
32	2326/3232D
34	2326/3234D
36	2326/3236D

KEBAB
KEBAB KNIFE
round tip



lama blade cm	item
38	2326/938PT
45	2326/945PT

BANCO TIPO BERGAMO
altezza lama 7 cm
SLICING KNIFE
blade width 7 cm



lama blade cm	item
30	2326/0130
33	2326/0133
36	2326/0136
dentato 36	2326/0136D

serrated

MANNAIA TIPO FAMIGLIA
KITCHEN CLEAVER



lama / peso blade / weight cm	item
14 / 460 gr	2410
16 / 570 gr	2411
18 / 680 gr	2412

SALATO
CHEESE KNIFE



lama blade cm	item
22	2326/3122
24	2326/3124
26	2326/3126
28	2326/3128
30	2326/3130
32	2326/3132
34	2326/3134
36	2326/3136

SALATO
TIPO NAPOLI
altezza lama 7 cm
CHEESE KNIFE
blade width 7 cm



lama / peso blade / weight cm	item
36 / 440gr	2326/3136L
42 / 460gr	2326/3142

MACELAIO TIPO FRANCESE
BUTCHER KNIFE



lama blade cm	item
14	2257
16	2258
18	2259
20	2260
22	2261
24	2262
26	2263
28	2263/028
30	2263/030
32	2263/032
34	2263/034
36	2263/036

PELARE
SKINNING KNIFE
wide blade



lama blade cm	item
14	2268
16	2269
18	2270

DISOSSO
BONING KNIFE
narrow stiff blade



lama blade cm	item
14	2264
16	2265
18	2266

SCANNO COSTA TONDA
STICKING KNIFE



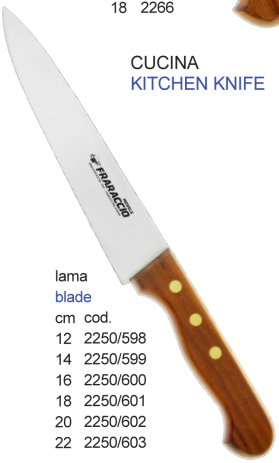
lama blade cm	item
14	2251
16	2252
18	2253
20	2254
22	2255
24	2256

SCANNO COSTA DRITTA
STICKING KNIFE
straight blade



lama blade cm	item
14	2256/498
16	2256/500
18	2256/502
20	2256/504
22	2256/506

CUCINA
KITCHEN KNIFE



lama blade cm	cod.
12	2250/598
14	2250/599
16	2250/600
18	2250/601
20	2250/602
22	2250/603

ARROSTO
ROAST KNIFE



lama blade cm	item
23	2250/900
24	2250/901

SPELUCCHINO
PARING KNIFE



lama blade cm	item
9	2250/200
11	2250/201

RONCHINA CUOCO
VEGETABLE KNIFE





item 2250/023 Bistecca liscio 11 cm
Steak plain blade 11 cm



item 2250/022 Bistecca mezzo dentato 11 cm
Steak half serrated blade 11 cm



item 2250/024 Bistecca dentato 11 cm
Steak serrated blade 11 cm



item 2250/040 Tavola liscio 11 cm
Table plain blade 11 cm



item 2250/025 Tavola mezzo dentato 11 cm
Table half serrated blade 11 cm



item 2250/030 Tavola dentato 11 cm
Table serrated blade 11 cm

PROSCIUTTO LARGO
altezza lama 3 cm
HAM SLICER KNIFE
wide blade width 3 cm



lama blade cm	item
22	2250/698
24	2250/699
26	2250/700
28	2250/701
30	2250/702
32	2250/704
34	2250/706

PROSCIUTTO STRETTO
altezza lama 2,2 cm
HAM SLICER KNIFE
narrow blade width 2,2 cm



lama blade cm	item
20	2250/750
22	2250/770
26	2250/800
28	2250/801
30	2250/802

PANE
BREAD KNIFE
serrated blade

DENTATO!
SERRATED!



lama blade cm	item
22	2271
24	2271/100
26	2271/101

KEBAB
KEBAB KNIFE
round tip



lama blade cm	item
32	2250/932T
38	2250/938T

BANCO TIPO BERGAMO
altezza lama 7 cm
SLICING KNIFE
blade width 7 cm



lama blade cm	item
20	2270/500
22	2270/501
24	2270/502
26	2270/503
30	2270/506
33	2270/533
36	2270/536

SALATO
CHEESE KNIFE



lama blade cm	item
22	2250/509
24	2250/510
26	2250/511
28	2250/512
30	2250/513
32	2250/514
34	2250/516
36	2250/518

SALATO
TIPO NAPOLI
altezza lama 7 cm
CHEESE KNIFE
blade width 7 cm



lama blade cm / peso	item
42 / 560 gr	2250/520

MANNAIA TIPO FAMIGLIA
KITCHEN CLEAVER



lama blade cm / weight	item
14 / 460 gr	2319
16 / 570 gr	2320
18 / 680 gr	2321
20 / 780 gr	2322
22 / 890 gr	2323
24 / 1,3 kg	2324

DISOSSO ROMA (3mm)
DISOSSO CATANIA (4mm)
BONING KNIFE
wide blade



lama / spessore
blade/ thickness

cm	item
16 / 3 mm	2250/0716
16 / 4 mm	2250/07164

SCANNAPOLLO
RABBIT KNIFE
narrow blade



lama
blade cm 13
item 2250/500

SCANNACAPRETTO
RABBIT KNIFE
wide blade



lama
blade cm 13
item 2250/505

SCIMITARRA
CIMETER
KNIFE



lama
blade

cm	item
16	2266/100

SPALMABURRO
BUTTER KNIFE



lama
blade

cm	item
7	2250/206
11	2250/205

CROCCANTE manico in legno
CAKE KNIFE - wood handle



lama cm / peso
blade cm/ weight

		item
40 x 10	/ 870 gr	2250/549
48 x 11	/ 1000 gr	2250/550

PASTA
DOUGH KNIFE
wide blade



lama
blade

cm	item
22	2250/523
24	2250/524
26	2250/526

CAVOLI TAGLIO FRONTALE
CABBAGE KNIFE
sharp tip



lama
blade

cm	item	
22	2250/922	
24	2250/924	
26	2250/926	
26	2250/925SA	leggero
28	2250/928	
30	2250/930	
38	2250/938	

FORBICI

SCISSORS



since 1875

MICHELE FRARACCIO

Lavoro
Embroidery scissors

pollici inches	inox stainless steel
4,5	0218



Lavoro
Household scissors

pollici inches	inox stainless steel
5	0218/500



Lavoro
Household scissors

pollici inches	inox stainless steel
7	0219



Sartina
Work scissors

pollici inches	inox stainless steel
8	0222/050



Sartina manico rinforzato
Work scissors strong handle

pollici inches	inox stainless steel
8	0222/200
8 dentata / serrated	0222/200D



Parrucchiere
Barber scissors

pollici inches	inox stainless steel
6,5	0220



Parrucchiere
Barber scissors

pollici inches	inox stainless steel
6,5	0221



Sartina
Tailoring scissors

pollici inches	inox stainless steel
8,5	0223





P.C.F. snc
Sede Legale | Via S.Egidio sn - 86095 Frosolone (IS)
Sede operativa | Zona Industriale Fresilia sn - 86095 Frosolone (IS)

telefono | 0874 89.98.74 - 0874 89.31.68
P.IVA e C.F. | 00372380949
PEC | pcfsnc@pec.it
e-mail | info@coltellidelmolise.it
web | www.coltellidelmolise.it