



2018



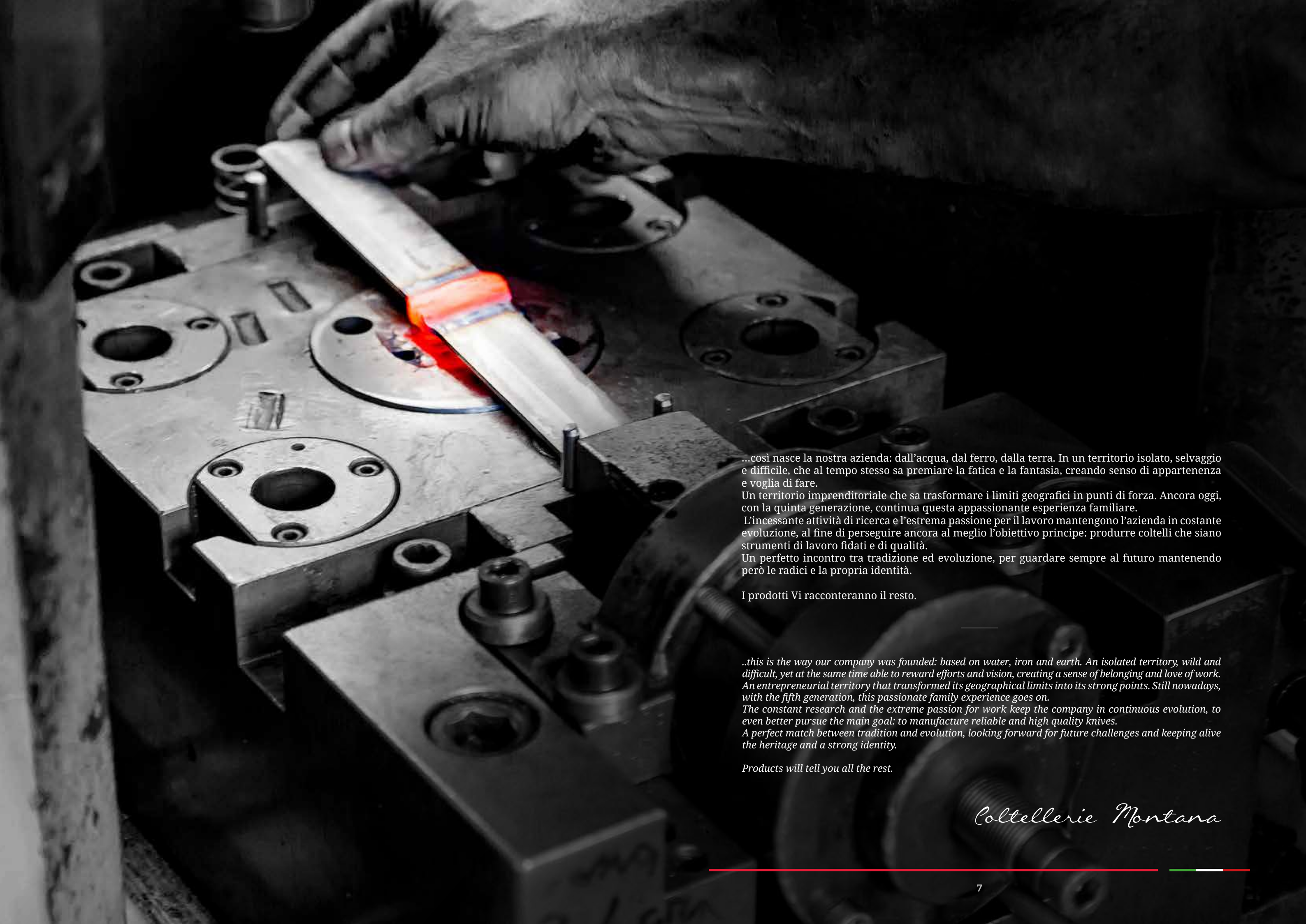
■	LINEA Maître	14
	Coltello forgiato <i>Forged Knife</i>	
■	LINEA Integral	22
	Coltello a codolo intero <i>Full tangle knife</i>	
■	LINEA OPTIMA	30
	PICCOLI PROFESSIONALI	36
	<i>Small professionals</i>	
■	LINEA Mivi CHEF	38
	Coltelli per piccoli chef <i>Young chefs' knives</i>	
■	FORBICI	44
	<i>Scissors</i>	
	FORBICI MANICURE	48
	<i>Manicure scissors</i>	
	FORBICI LAVORO	52
	<i>Work scissors</i>	
■	ACCESSORI	55
	<i>Accessories</i>	



La nostra sede produttiva è sita a Premana, paese tra le montagne dell'alta Valsassina dove l'attività estrattiva e la lavorazione del ferro hanno radici profonde e che oggi è conosciuta in tutto il mondo per la sua produzione di forbici e coltelleria.

Montana è da sempre strettamente legata a questo territorio isolato e difficile, ma allo stesso tempo capace di premiare fatica e fantasia, creando senso di appartenenza, voglia di fare e prodotti di qualità.

Our company is headquartered in Premana, a small village amid the mountains of the upper Valsassina where the mining and working of iron is deeply rooted, and now known throughout the world for its production of scissors and knives. Montana has always been strictly connected to its territory, isolated, wild and difficult, yet at the same time able to reward efforts and vision, creating a sense of belonging, love of work and high quality products.

A black and white photograph showing a close-up of a hand holding a glowing red knife blade. The blade is being held in a metal mold or die. The background is dark and industrial, with various metal parts and machinery visible. The lighting is dramatic, highlighting the heat of the blade and the texture of the metal.

...così nasce la nostra azienda: dall'acqua, dal ferro, dalla terra. In un territorio isolato, selvaggio e difficile, che al tempo stesso sa premiare la fatica e la fantasia, creando senso di appartenenza e voglia di fare.

Un territorio imprenditoriale che sa trasformare i limiti geografici in punti di forza. Ancora oggi, con la quinta generazione, continua questa appassionante esperienza familiare.

L'incessante attività di ricerca e l'estrema passione per il lavoro mantengono l'azienda in costante evoluzione, al fine di perseguire ancora al meglio l'obiettivo principe: produrre coltelli che siano strumenti di lavoro fidati e di qualità.

Un perfetto incontro tra tradizione ed evoluzione, per guardare sempre al futuro mantenendo però le radici e la propria identità.

I prodotti Vi racconteranno il resto.

..this is the way our company was founded: based on water, iron and earth. An isolated territory, wild and difficult, yet at the same time able to reward efforts and vision, creating a sense of belonging and love of work. An entrepreneurial territory that transformed its geographical limits into its strong points. Still nowadays, with the fifth generation, this passionate family experience goes on.

The constant research and the extreme passion for work keep the company in continuous evolution, to even better pursue the main goal: to manufacture reliable and high quality knives.

A perfect match between tradition and evolution, looking forward for future challenges and keeping alive the heritage and a strong identity.

Products will tell you all the rest.

Coltellerie Montana



1972 - Artigiano al lavoro
nella fabbrica Montana

1972 - Craftsman
in Montana factory

LA STORIA

- 1925** — Tutto nasce a **Premana**, un piccolo paese incastonato tra le Alpi Lombarde dove da secoli si lavora il ferro. I **fratelli Fazzini**, già impegnati nell'azienda di famiglia, trasferiscono l'attività da una piccola vecchia officina sul torrente Varrone nella nuova sede in paese.
- 1955** — Prima apparizione del **marchio Montana** sui coltelli dei fratelli Fazzini.
- 1971** — Costituzione della **Coltelleria Montana S.p.A.** con l'intervento di nuovi soci finanziatori. La società, grazie alla qualità dei suoi prodotti ed alla sua continua tendenza all'innovazione, conquista in pochi anni la posizione di **leader del mercato italiano della coltelleria**.
- 1979** — La Coltelleria Montana, **prima in Italia**, lancia il "**ceppo**", la cui prima versione contiene 6 coltelli con manico in palissandro.
- 1989** — Al fine di favorire la futura espansione in Italia ed all'estero, di comune accordo i soci decidono la cessione dell'azienda a **Fiskars**, multinazionale finlandese fondata nel 1649.
- 2009** — Inizia la produzione della prima versione della **linea Tecna**, il prodotto più prestigioso ed innovativo dell'azienda; la produzione dei coltelli Montana continua sempre nello stabilimento di Premana.
- 2015** — **Sanelli Ambrogio**, produttore di coltelleria professionale a Premana dal 1864, rileva da Fiskars il ramo d'azienda Montana e la sede produttiva di Premana, dando vita a questo nuovo capitolo dell'azienda, per ridare il giusto valore alla Grande M.
- 2017** — Lancio e presentazione dei **nuovi prodotti Montana**.

THE HISTORY

- 1925** — *Everything starts from **Premana**, a small village in the Alps. **Fazzini brothers**, after some time spent in their family company, moved from an old workshop on Varrone creek to the new building in the village.*
- 1955** — *The first time the **brand Montana** appears on Fazzini brother's knives.*
- 1971** — *Establishment of **Coltelleria Montana S.p.A.** with new partners. The company sets itself as the **leader of cutlery market in Italy**, thanks to the quality of its products and because of its vision.*
- 1979** — *First in Italy, Coltelleria Montana launches the "**knife block**". The first version fits 6 knives with rosewood handle.*
- 1989** — *To help future growth, both in Italy and abroad, company shareholders agree to sell the company to **Fiskars**, a Finnish multinational company founded in 1649.*
- 2009** — *Launch of the first version of **Tecna**, the most prestigious and innovative range of the company. The manufacturing process continues in the facility in Premana.*
- 2015** — ***Sanelli Ambrogio**, a professional knife manufacturer in Premana since 1864, takes over the branch Montana from Fiskars, starting a new chapter for the company, revitalizing the Big M.*
- 2017** — *Launch of the **new Montana range**.*



La sede produttiva di Montana è situata a Premana, paese a 1000 metri tra le montagne dell'alta Valsassina dove l'attività estrattiva e la lavorazione del ferro hanno radici profonde.

Montana manufacturing facility is located in Premana, a village at 1000 mt above sea level, in the Italian Alps.

L'AZIENDA

Montana è ora parte di Sanelli Ambrogio, azienda che affonda le sue radici nel 1864, da sempre a Premana, paese tra le montagne dell'alta Valsassina dove l'attività estrattiva e la lavorazione del ferro hanno radici profonde, e che oggi è conosciuto in tutto il mondo per la sua produzione di coltelleria e forbici.

Nel 1864 il fondatore Ambrogio Sanelli, dopo l'esperienza maturata come fabbro a Venezia, iniziò qui l'attività produttiva forgiando dal ferro i più svariati tipi di lame. Da allora la tradizione e l'esperienza lavorativa sono state tramandate di padre in figlio e l'azienda è cresciuta nel contesto del paese, dando un significativo contributo alla nascita di quello che è diventato nel tempo un importante distretto produttivo.

THE COMPANY

Montana is now part of Sanelli Ambrogio, professional knife manufacturer since 1864, based in Premana, a small village in the Italian Alps where iron has been worked for many centuries, exploiting the mines of the upper valley, and now well known all over the world for its knives and scissors excellence manufacturing district.

In 1864 Ambrogio Sanelli, the founder, after gaining experience as blacksmith in Venice, started here his production forging several types of blades. From that moment on tradition and knowledge has been handed down from father to son, and the company has grown in the context of the village contributing to create this important manufacturing district.





2017 - I nostri esperti artigiani rifiniscono manualmente con estrema cura e attenzione i nostri prodotti.

2017 - Product finishing is handmade by our experienced craftsmen with extreme care and attention.

I VALORI

Essenziali e diretti, ma pilastri del nostro lavoro.

QUALITÀ

È un caposaldo della nostra filosofia. Qualità che non è solo un prodotto ma anche flessibilità, innovazione, servizio alla clientela e buon rapporto qualità-prezzo. La scelta degli acciai migliori e un'accurata lavorazione in tutte le fasi produttive sono garanzia di un prodotto di elevato livello qualitativo, ottenuto combinando metodi e processi innovativi con l'ultracentenario sapere artigianale.

Qualità che non è nata per caso, ma è cresciuta negli anni con impegno, fatica e tempo. Tanto tempo. Montana è la sintesi di tutto questo: la storia di ieri, l'entusiasmo di oggi, la sfida del domani.

MADE IN ITALY

I nostri prodotti sono interamente creati nel nostro stabilimento a Premana, nelle Alpi. Il *made in Italy* non è solo simbolo di qualità ed eccellenza tecnica, ma anche di sensibilità ed appartenenza a un ecosistema locale di alta caratura.

THE VALUES

Direct and essential, our pillars.

QUALITY

It is a foundation of our philosophy. Quality that it not just product but also flexibility, innovation, customer service and good value price. The choice of the best steels and our accurate manufacturing process in every single phase are guarantee of high quality products, manufactured combining innovative processes and methods with centennial handcrafting knowledge. Quality that does not come by chance, but has grown year over year with commitment, efforts and time. A lot of time. Montana is a synthesis of all of this: the heritage of yesterday, the enthusiasm of today, the challenges of tomorrow.

MADE IN ITALY

Our products are completely manufactured in our facility in Premana, in the Alps. Made in Italy is not just a sign of quality and technical excellence, but also a sense of belonging to a local system of high culture and heritage.



-
1. Dettaglio del processo di elettroriscalatura
 2. Scrupolosa affilatura finale manuale
 3. Robot in produzione
 4. Il nostro forno da tempra
-

1. Electrical upsetting machine detail
2. Handmade precise blade sharpening finishing
3. Production robot
4. Toughening furnace

LA PRODUZIONE

La produzione Montana è un perfetto connubio tra tradizione artigianale e innovazione tecnologica, che si uniscono nello stabilimento di Premana, dove da sempre vengono creati da zero i nostri prodotti. Montana è una delle ultime vere realtà produttive nel settore della coltelleria. L'ultradecennale esperienza di tutti gli artigiani è combinata alle nuove tecnologie per ottenere processi efficienti, dagli elevati standard qualitativi. L'estrema cura adottata lungo tutta la filiera, dalla ricerca dei migliori acciai, ai sapienti trattamenti termici, alla rifinitura manuale di tutte le lame ed i manici, si riflette nei nostri prodotti ed è chiara espressione dei valori e della identità del marchio. Per prodotti che non sono solo progettati per durare, ma anche per tenere vive le tradizioni ed i saperi di un tempo.

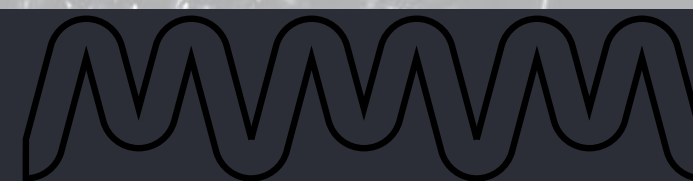
THE PRODUCTION

Manufacturing of Montana knives is a perfect combination of handcrafting tradition and technology innovation. These values come together in Premana facility, where we completely manufacture our products. The long-time experience of our craftsmen is combined with the latest technologies to pursue efficient processes and high quality standards. The extreme attention adopted production-wide, from sourcing of the best steels and excellent heat treatment to the hand-made finishing of all blades and handles, reflects in our products and it is a clear expression of our values and identity.



LINEA

Maitre



Coltello forgiato

Forged Knife

SOLO IL MIGLIORE ACCIAIO

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

ONLY THE BEST STAINLESS STEEL

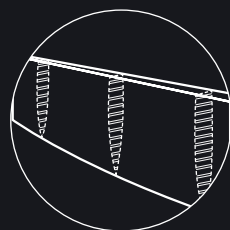
Superior heat treatment of steel: uniform microstructure, balanced elasticity, high degree of rust resistance.

FILO UNIFORME

Affilatura di precisione con angolo del filo uniforme e ottimale, rifinito a mano e controllato con apparecchiatura laser.

UNIFORM EDGE

Precision sharpening with uniform and optimal cutting edge, handmade finished and 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.

NODO FORGIATO

Perfetto bilanciamento del coltello.

FORGED BOLSTER

Perfect knife balancing.

MANICO

Manico in resina acetaleica (POM) con rivetti passanti in acciaio Inox. Tutti i manici sono rifiniti a mano.

HANDLE

Handles in acetalic resin (POM) with stainless steel rivets. Handle finishing is handmade.



LINEA Maitre

Coltelli forgiati, orgogliosamente interamente prodotti nel nostro stabilimento. I prodotti della linea Maitre coniugano nel migliore dei modi la grande tradizione con la più moderna tecnologia: ogni coltello è forgiato in un pezzo unico ed è controllato e rifinito con la più scrupolosa cura. L'ottima bilanciatura dovuta al processo di forgiatura ne ottimizza l'utilizzo e permette una eccellente precisione d'uso, assicurando caratteristiche tecniche superiori.

Maitre is our range of forged knives, completely manufactured in our facility. Maitre products are expression of both long tradition and technology: every knife is forged from a single piece of steel and its finishing is handmade with care and attention. The perfect balancing brings excellent precision and superior performance.

M307.016 DISOSSO BONING KNIFE cm 16



M349.016 CUOCO CHEF'S KNIFE cm 16



M349.019 CUOCO CHEF'S KNIFE cm 19



M350.018 SANTOKU SANTOKU KNIFE cm 18



M351.018 FILETTARE FILLETING KNIFE cm 18



M356.031 SALMONE SALMON SLICER cm 31

Disponibile da Febbraio 2018
Available from february 2018



M357.026 PROSCIUTTO STRETTO HAM SLICER, NARROW cm 26

Disponibile da Febbraio 2018
Available from february 2018



M365.023 PANE BREAD KNIFE cm 23



M370.023 ARROSTO CARVING KNIFE cm 23



M375.030 FORCHETTONE COOK'S FORK lunghezza totale cm 30



* Le misure indicate si riferiscono alla lunghezza della sola lama.

* The specified size is the blade length.

M591.007 VERDURA VEGETABLE KNIFE cm 7



M582.011 SPELUCCHINO PARING KNIFE cm 11



M585.011 BISTECCA MEZZO DENTATO STEAK KNIFE HALF-SERRATED EDGE cm 11

M585.S11 CONFEZIONE REGALO 6 PEZZI GIFT BOX 6 PIECES



M586.011 BISTECCA LISCIO STEAK KNIFE PLAIN BLADE cm 11

M586.S11 CONFEZIONE REGALO 6 PEZZI GIFT BOX 6 PIECES



M571.011 TAVOLA MEZZO DENTATO TABLE KNIFE HALF-SERRATED EDGE cm 11

M571.S11 CONFEZIONE REGALO 6 PEZZI GIFT BOX 6 PIECES



M572.011 TAVOLA DENTATO TABLE KNIFE SERRATED EDGE cm 11

M572.S11 CONFEZIONE REGALO 6 PEZZI GIFT BOX 6 PIECES



M590.014 MULTIUSO MULTIPURPOSE KNIFE cm 14

Disponibile da Febbraio 2018
Available from february 2018



M343.020 ACCIAINO SHARPENING STEEL cm 20



M540.000 FORBICE CUCINA KITCHEN SCISSORS lunghezza totale cm 23



M361.025 MEZZALUNA MINCING KNIFE cm 25



* Le misure indicate si riferiscono alla lunghezza della sola lama.

* The specified size is the blade length.



LINEA

Integral

Coltello a codolo intero

Full tangle knife

SOLO IL MIGLIORE ACCIAIO

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

ONLY THE BEST STAINLESS STEEL

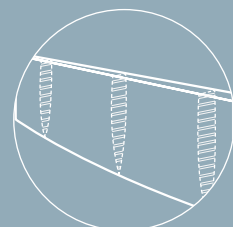
Superior heat treatment of steel: uniform microstructure, balanced elasticity, high degree of rust resistance.

FILO UNIFORME

Affilatura di precisione con angolo del filo uniforme e ottimale, rifinito a mano e controllato con apparecchiatura laser.

UNIFORM EDGE

Precision sharpening with uniform and optimal cutting edge, handmade finished and 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.

MANICO

Manico in resina acetilica (POM) con rivetti passanti in acciaio inox. Tutti i manici sono rifiniti a mano.

HANDLE

Handles in acetalic resin (POM) with rivets in stainless steel. Handle finishing is handmade.

LINEA Integral

La linea di coltelli a codolo intero Integral combina il design tradizionale con una struttura moderna e resistente. La costruzione da un unico pezzo di acciaio tagliato con laser ad alta precisione risulta più leggera del forgiato, assicurando un'ottima manovrabilità ma mantenendo il design classico della tradizione.

Full-tangle knives range Integral combines traditional design and modern structure. Created from a single laser-cut piece of steel, it is lighter than forged range, for easier manoeuvrability, but still keeping a classical design.

1349.020 CUOCO CHEF'S KNIFE cm 20



1349.024 CUOCO CHEF'S KNIFE cm 24



1350.018 SANTOKU SANTOKU KNIFE cm 18



1351.020 FILETTARE FILLETING KNIFE cm 20



1356.026 SALMONE SALMON SLICER cm 26



1357.026 PROSCIUTTO STRETTO HAM SLICER, NARROW cm 26



1365.023 PANE BREAD KNIFE cm 23



1370.023 ARROSTO CARVING KNIFE cm 23



* Le misure indicate si riferiscono alla lunghezza della sola lama.

* The specified size is the blade length.

1582.011 SPELUCCHINO PARING KNIFE cm 11
1582.B11 IN BOX DA 24 PEZZI IN 24 PIECES BOX



1585.011 BISTECCA MEZZO DENTATO STEAK KNIFE HALF-SERRATED EDGE cm 11
1585.B11 IN BOX DA 24 PEZZI IN 24 PIECES BOX



1586.011 BISTECCA LISCIO STEAK KNIFE PLAIN BLADE cm 11
1586.B11 IN BOX DA 24 PEZZI IN 24 PIECES BOX



1571.011 TAVOLA MEZZO DENTATO TABLE KNIFE HALF-SERRATED EDGE cm 11
1571.B11 IN BOX DA 24 PEZZI IN 24 PIECES BOX



1572.011 TAVOLA DENTATO TABLE KNIFE SERRATED EDGE cm 11
1572.B11 IN BOX DA 24 PEZZI IN 24 PIECES BOX



1590.014 MULTIUSO MULTIPURPOSE KNIFE cm 14

Disponibile da Febbraio 2018
 Available from february 2018



1361.025 MEZZALUNA MINCING KNIFE cm 25



* Le misure indicate si riferiscono alla lunghezza della sola lama.

* The specified size is the blade length.



LINEA
OPTIMA

ACCIAIO INOX ALL'AZOTO

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

NITROGEN STAINLESS STEEL

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

FILO UNIFORME

Affilatura di precisione con angolo del filo uniforme e ottimale, rifinito a mano e controllato con apparecchiatura laser.

UNIFORM EDGE

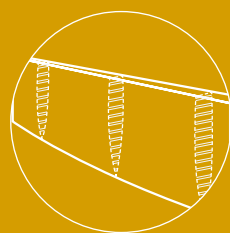
Precision sharpening with uniform and optimal cutting edge, handmade finished and tested with laser equipment.

DESIGN

Forma snella ottimizzata per un utilizzo più agile e una migliore manovrabilità.

DESIGN

Slim shape for a better handling and improved use.



LAVORAZIONE LAMA

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

BLADE FINISHING

Taper ground blades for better balance, comfort and effectiveness.

MANICO

Manico in elastomeri termoplastici TPE, antiscivolo, resistente alla corrosione ed alle elevate temperature.

HANDLE

Anti-slip TPE handles, resistant to corrosive agents and high temperatures.



LINEA OPTIMA

Il design elegante e moderno fa dei coltelli Optima i perfetti compagni per l'uso quotidiano. Le lame sono prodotte con nuovo acciaio speciale all'azoto Nitro-B e le impugnature ergonomiche in elastomeri termoplastici TPE. I materiali utilizzati sono sterilizzabili, resistenti alla corrosione ed alle elevate temperature. Il design netto e moderno, unito ai materiali impiegati, lascia all'utilizzatore notevole libertà di movimento ed una impugnatura molto confortevole ed agile, per tutti gli utilizzi.

Thanks to their elegant and modern design, Optima knives are the perfect companions for daily use. The blades are manufactured with special nitrogen steel Nitro-B and the anti-slip handles are in TPE. All materials are sterilisable and highly resistant to corrosive agents and high temperatures. The clean handle design increases the ease and comfort of cutting, for all uses.

O307.014 DISOSSO BONING KNIFE cm 14



O349.016 CUOCO CHEF'S KNIFE cm 16



O349.020 CUOCO CHEF'S KNIFE cm 20



O349.024 CUOCO CHEF'S KNIFE cm 24



O350.018 SANTOKU SANTOKU KNIFE cm 18



O351.018 FILETTARE FILLETING KNIFE cm 18



O356.028 SALMONE SALMON SLICER cm 28



O357.028 PROSCIUTTO STRETTO HAM SLICER, NARROW cm 28



O365.021 PANE BREAD KNIFE cm 21



O370.023 ARROSTO CARVING KNIFE cm 23



* Le misure indicate si riferiscono alla lunghezza della sola lama.

* The specified size is the blade length.

PICCOLI PROFESSIONALI SMALL PROFESSIONAL KNIVES

O691.B07 SPELUCCHINO CURVO CURVED PARING KNIFE cm 7
VENDUTO IN BOX SOLD IN BOX



O683.B09 SPELUCCHINO DENTATO PARING KNIFE SERRATED EDGE cm 9
VENDUTO IN BOX SOLD IN BOX



O682.B11 SPELUCCHINO LISCIO PARING KNIFE PLAIN BLADE cm 11
VENDUTO IN BOX SOLD IN BOX



O672.B11 TAVOLA DENTATO TABLE KNIFE SERRATED EDGE cm 11
VENDUTO IN BOX SOLD IN BOX



O685.B11 BISTECCA MEZZO DENTATO STEAK KNIFE HALF-SERRATED EDGE cm 11
VENDUTO IN BOX SOLD IN BOX

LINEA
OPTIMA

PICCOLI PROFESSIONALI

Particolarmente apprezzati per la loro praticità e robustezza sia in casa che al ristorante. I manici in polipropilene sono inalterabili e resistenti in lavastoviglie. Il design ergonomico e la particolare finitura delle superfici favoriscono una presa sicura e confortevole. Le lame sono attentamente affilate per un taglio performante.

SMALL PROFESSIONALS

Especially practical and resistant knives, appreciated for both household use and for restaurants. The polypropylene handles are stable and dishwasher proof. The ergonomic design and the surface finishing guarantee a safe and comfortable grip. The blades are carefully sharpened for an optimal use.

* Le misure indicate si riferiscono alla lunghezza della sola lama.

* The specified size is the blade length.



LINEA

Miwi

CHEF



Coltelli per piccoli chef

Young chefs' knives

VERA AFFILATURA

Affilato come un vero coltello da chef.

Lavorazione di precisione con angolo del filo uniforme e ottimale, rifinito a mano e controllato con apparecchiatura laser.

REAL SHARPENING

Sharpened as a real chef knife.

Precision sharpening with uniform and optimal cutting edge, handmade finished and tested with laser equipment.

DESIGN

Appositamente studiato per le piccole mani dei bambini. Disponibile in divertenti colori.

DESIGN

Specifically designed for kids' small hands. Available in funny colours.



PUNTA ARROTONDATA

Per maggiore sicurezza d'uso.

ROUNDED POINT

For increased security.

ACCIAIO INOX ALL'AZOTO

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

NITROGEN STAINLESS STEEL

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

MANICO

Manico in elastomeri termoplastici TPE, antiscivolo, resistente alla corrosione ed alle elevate temperature.

HANDLE

Anti-slip TPE handles, resistant to corrosive agents and high temperatures.

LINEA

Miwi
CHEF

Veri coltelli per piccoli chef. Scoprire il piacere di cucinare con uno strumento professionale ma specifico per i più piccoli è il primo passo per innamorarsi della cucina. Il manico appositamente studiato per le mani dei bambini, unito però a una vera lama in acciaio analoga ai coltelli professionali, rendono questi strumenti perfetti per iniziare il percorso nell'arte culinaria. Non giocattoli, ma veri strumenti di lavoro, da usare sotto sorveglianza di un adulto.

Real knives for young chefs. Kids will discover the pleasure of cooking with professional tools, specifically designed for them, to be able to make a first real step in food preparation. The handle that perfectly fits small hands, with a real professional and sharpened blade, makes these tools perfect to start a complete kitchen preparation experience. Kids range knives are not toys, they must be used under adult control.

K350.012L SANTOKU - AZZURRO SANTOKU KNIFE - LIGHT BLUE cm 12



K350.012P SANTOKU - VIOLA SANTOKU KNIFE - PURPLE cm 12



K349.013R CUCINA - ROSSO KITCHEN KNIFE - RED cm 13



K349.013G CUCINA - VERDE KITCHEN KNIFE - GREEN cm 13



K365.015W PANE - BIANCO BREAD KNIFE - WHITE cm 15



K365.015Y PANE - GIALLO BREAD KNIFE - YELLOW cm 15



* Le misure indicate si riferiscono alla lunghezza della sola lama.

* The specified size is the blade length.



FORBICI

FORBICI NICHELATE

Prodotte in acciaio C50, temperate per ottenere 52-54 HRC e rinvenute per ottenere una maggiore elasticità, hanno una nichelatura di 13 micron.

Le lame sono minuziosamente affilate per un taglio perfetto e il prodotto rifinito a mano per soddisfare le richieste più esigenti.

NICKEL-PLATED SCISSORS

Manufactured in C50 steel, tempered until 52-54 HRC, the nickel coating is 13 micron thick.

Blades are perfectly sharpened and the product handmade finished.



FORBICI INOX

Prodotte in acciaio inox AISI420 e temperate per ottenere 55-56 HRC.

Le lame sono minuziosamente affilate per un taglio perfetto e il prodotto rifinito a mano per soddisfare le richieste più esigenti.

STAINLESS STEEL SCISSORS

Manufactured in AISI420 steel and tempered until 55-56 HRC.

Blades are perfectly sharpened and the product handmade finished.



LIMA

Prodotta in acciaio inox AISI420.

La lima, sterilizzabile, è diamantata per limare e lisciare le unghie con precisione.

FILE

Manufactured in AISI420 steel. Sterilizable and diamond-edged.



TRONCHESI

Prodotte in acciaio inox AISI420 e temperate per ottenere 55-56 HRC.

Le punte sono perfettamente affilate per un taglio preciso e il prodotto rifinito a mano per soddisfare le richieste più esigenti.

NIPPERS

Manufactured in AISI420 steel and tempered until 55-56 HRC.

The tips are perfectly sharpened and the product handmade finished.



PINZETTE

Prodotte in acciaio inox AISI304.

Le punte oblique e una superficie di presa larga assicurano una depilazione rapida e precisa. Resistenti all'ossidazione, sterilizzabili. Finite a mano per soddisfare le richieste più esigenti.

TWEEZER

Manufactured in AISI304 steel.

Oblique tips and a wide surface ensure precise and effective depilation. Sterilizable, oxidation-resistant and handmade finished.



FORBICI

La forbice è uno degli strumenti da taglio essenziali, e a Premana la loro produzione è frutto di una tradizione che si perde nella notte dei tempi. Prodotte secondo i dettami e l'esperienza radicate nel paese da centinaia di anni, con i migliori materiali e precise finiture, sono assemblate da sapienti mani per garantire un utilizzo efficiente e duraturo.

SCISSORS

Scissors are one of the essential cutting tools, and in Premana their production comes from an old tradition, that goes back to time immemorable. Manufactured following the experience and knowledge well-established in the village for centuries, with the best materials and precise finishing, Montana scissors are assembled with experience to guarantee a long-lasting and efficient use.

FORBICI MANICURE INOX STAINLESS STEEL MANICURE SCISSORS

TRONCHESINO UNGHIE INOX SATINATO
NAIL-NIPPERS, STAINLESS STEEL SATIN FINISHED

F407.010 cm 10.5

F407.012 cm 12



F410.010 cm 10

TRONCHESINO PELLE INOX SATINATO INCASSATO
CUTICLE-NIPPERS, STAINLESS STEEL SATIN FINISHED



F417.000

TRONCHESINO TASCABILE INOX
NAIL CLIPPER, STAINLESS STEEL SATIN FINISHED



F420.010 cm 10

PINZETTA INOX SATINATA PUNTA OBLIQUA
TWEezer, STAINLESS STEEL SATIN FINISHED, SLANTED TIP



F426.013 cm 13

LIMA DIAMANTATA INOX SATINATA
SAPPHIRE FILE, STAINLESS STEEL SATIN FINISHED



F428.013 cm 13

STRUMENTO INOX PER MANICURE DOPPIO USO / SPINGIPELLE
CUTICLE REMOVER AND NAIL CLEANER FOR MANICURE, STAINLESS STEEL SATIN FINISHED



* Le misure indicate si riferiscono alla lunghezza totale del prodotto.

FORBICI MANICURE INOX STAINLESS STEEL MANICURE SCISSORS

F481.035 3.5"

FORBICE UNGHIE INOX SATINATA CURVA
NAIL SCISSORS, STAINLESS STEEL SATIN FINISHED, CURVED



F481.040 4"

FORBICE UNGHIE PIEDI INOX SATINATA CURVA
EDICURE NAIL SCISSORS, STAINLESS STEEL SATIN FINISHED, CURVED



F491.035 3.5"

FORBICE UNGHIE "LANCIA" DOPPIO USO INOX SATINATA CURVA
NAIL SCISSORS STAINLESS STEEL SATIN FINISHED, TOWER POINT, DOUBLE USE, CURVED



F492.035 3.5"

FORBICE PELLE INOX SATINATA CURVA
CUTICLE SCISSORS, STAINLESS STEEL SATIN FINISHED, CURVED



F494.035 3.5"

FORBICE PELLE INOX "LANCIA" DOPPIO USO CURVA
CUTICLE SCISSORS, STAINLESS STEEL SATIN FINISHED, TOWER POINT, DOUBLE USE, CURVED



F495.040 4"

FORBICE PELI NASO / BAFFI INOX RETTA SATINATA
BEARD / NOSE SCISSORS, STAINLESS STEEL SATIN FINISHED, ROUNDED POINT



* The specified size is the total length of the product.

FORBICI MANICURE MANICURE SCISSORS

FORBICE UNGHIE CURVA NICHELATA
NAIL SCISSORS, CURVED, NICKEL-PLATED

F581.035 3.5"

F581.040 4"



F582.035 3.5"

FORBICE UNGHIE RETTA NICHELATA
NAIL SCISSORS, STRAIGHT, NICKEL-PLATED



F591.035 3.5"

FORBICE UNGHIE "LANCIA" DOPPIO USO CURVA NICHELATA
NAIL SCISSORS TOWER POINT, DOUBLE USE, CURVED, NICKEL-PLATED



F592.035 3.5"

FORBICE PELLE CURVA NICHELATA
CUTICLE SCISSORS, CURVED, NICKEL-PLATED



F593.035 3.5"

FORBICE PELLE RETTA NICHELATA
CUTICLE SCISSORS, STRAIGHT, NICKEL-PLATED



F594.035 3.5"

FORBICE PELLE "LANCIA" DOPPIO USO CURVA NICHELATA
CUTICLE SCISSORS TOWER POINT, DOUBLE USE, CURVED, NICKEL-PLATED



* Le misure indicate si riferiscono alla lunghezza totale del prodotto.

FORBICI MANICURE MANICURE SCISSORS

F595.040 4"

FORBICE PELI NASO / BAFFI RETTE NICHELATA
BEARD / NOSE SCISSORS, ROUNDED POINT, NICKEL-PLATED



F605.010 cm 10

TRONCHESINO PELLE INOX SABBATO SOVRAPPOSTO
CUTICLE-NIPPERS, STAINLESS STEEL SAND FINISHED



TRONCHESINO UNGHIE INOX SABBATO
NAIL-NIPPERS, STAINLESS STEEL SAND FINISHED

F607.010 cm 10

F607.012 cm 12



F610.010 cm 10

TRONCHESINO PELLE INOX SABBATO INCASSATO
CUTICLE-NIPPERS, STAINLESS STEEL SAND FINISHED



F661.013 cm 13

TRONCHESINO UNGHIE INOX SABBATO
NAIL-NIPPERS, STAINLESS STEEL SAND FINISHED



F663.013 cm 13

TRONCHESINO UNGHIE INCARNITE INOX SABBATO
NAIL-NIPPERS, INGROWN, STAINLESS STEEL SAND FINISHED



* The specified size is the total length of the product.

FORBICI LAVORO NICHELATE *NICKEL-PLATED WORK SCISSORS*

FORBICE LAVORO NICHELATA
HOUSEHOLD SCISSORS, STRAIGHT BLADES, NICKEL-PLATED

F657.045 4.5"



F657.050 5"



F657.055 5.5"

F657.060 6"



F657.065 6.5"

F657.070 7"

FORBICE MERCIAIO NICHELATA
POCKET SCISSORS, STRAIGHT BOW, STRAIGHT BLADE, NICKEL-PLATED

F514.045 4.5"



F514.050 5"

F537.035 3.5"

FORBICE RICAMO NICHELATA RETTA
EMBROIDERY SCISSORS, STRAIGHT BLADES, NICKEL-PLATED



FORBICI LAVORO NICHELATE *NICKEL-PLATED WORK SCISSORS*

FORBICE RICAMO NICHELATA RETTA
EMBROIDERY SCISSORS, STRAIGHT BLADES, NICKEL-PLATED

F546.035 3.5"

F546.040 4"



FORBICE SARTO LAME NICHELATE, MANICI VERNICIATI
TAILOR SHEARS, STRAIGHT BLADES, BLACK HANDLES, NICKEL-PLATED

F555.080 8"

F555.090 9"

F555.100 10"



F576.045 4.5"

FORBICE TESSITURA RETTA NICHELATA
TEXTILE SCISSORS, STRAIGHT BLADES, NICKEL-PLATED



FORBICE PARRUCCHIERE NICHELATA
HAIR STYLIST SCISSORS, NICKEL-PLATED

F604.055 5.5"

F604.065 6.5"



F606.065 6.5"

FORBICE SFOLTIRE NICHELATA 23 DENTINI
THINNING SCISSORS, NICKEL-PLATED



* Le misure indicate si riferiscono alla lunghezza totale del prodotto.

* The specified size is the total length of the product.

FORBICI LAVORO NICHELATE *NICKEL-PLATED WORK SCISSORS*

F620.070 7"

TAGLIACAMPIONI PROFESSIONALE MANICI ACCIAIO NERO
PINKING SHEARS, PROFESSIONAL STEEL HANDLES, STRAIGHT BLADES, NICKEL-PLATED



F621.070 7"

TAGLIACAMPIONI MANICO NYLON
PINKING SHEARS, NYLON HANDLES, STRAIGHT BLADES, NICKEL-PLATED



FORBICE SARTINA NICHELATA
DRESSMAKER SCISSORS, STRAIGHT BLADES, NICKEL-PLATED

F658.070 7"

F658.080 8"



ACCESSORI *ACCESSORIES*

A900.000

CEPPO MAGNETICO IN FAGGIO NATURALE
MAGNETIC KNIFE BLOCK IN BEECH WOOD NATURAL LACQUERED

CM. 23,5 X 12,5 X 21,5
LUNGHEZZA MASSIMA LAMA CM 29
6 POSIZIONI PER I COLTELLI

CM. 23,5 X 12,5 X 21,5
MAX. BLADE LENGHT CM 29
6 KNIFE POSITIONS



A910.000

CEPPO MAGNETICO MEZZA "S" IN FAGGIO NATURALE
MAGNETIC KNIFE BLOCK HALF "S" IN BEECH WOOD NATURAL LACQUERED

CM. 23 X 21 X 26
LUNGHEZZA MASSIMA LAMA CM 25,5
10 POSIZIONI PER I COLTELLI

CM. 23 X 21 X 26
MAX. BLADE LENGHT CM 25,5
10 KNIFE POSITIONS



A716.000

AFFETTATARTUFI MANICO CORNO
TRUFFLE SLICER HORN HANDLE



* Le misure indicate si riferiscono alla lunghezza totale del prodotto.

* The specified size is the total length of the product.

ACCESSORI ACCESSORIES

A438.000P

SBUCCIATUTTO VIOLA
PURPLE PEELER



A438.000Y

SBUCCIATUTTO GIALLO
YELLOW PEELER



A438.000G

SBUCCIATUTTO VERDE
GREEN PEELER



A438.000A

SBUCCIATUTTO ARANCIONE
ORANGE PEELER



A438.000L

SBUCCIATUTTO BLU
BLUE PEELER



A438.000

ESPOSITORE 20 PEZZI COLORATI MISTI
20 PIECES MIXED COLORS DISPLAY







MONTANA è un marchio di Sanelli Ambrogio snc
P.IVA e C.F. / VAT ID IT 00085430130

SEDE LEGALE E PRODUZIONE | *Headquarter and production*
Via Roma, 54 - 23834 Premana (LC) - Italia

UFFICIO COMMERCIALE E MAGAZZINO | *Sales office and warehouse*
Via Italo Calvino, 7 - 20017 Rho (MI) - Italia

 +39 02 6889831

 +39 02 6880064

 info@m-montana.it

m-montana.it