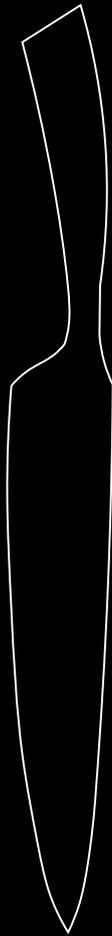


 [®] *Saladini*
COLTELLINAI IN SCARPERIA
MADE IN ITALY



2021

INDICE/INDEX

La storia/the History pag 1

In cucina/in the Kitchen pag 4

a tavola/at the table pag 12

I complementi/Accompanying accessories pag 18

Il tempo libero/Leisure Time pag 26

gli esclusivi/the exclusives pag 32

I materiali/the materials pag 42

Scarperia è un borgo medioevale situato a pochi chilometri da Firenze ed è famosa in tutto il mondo come “la città dei ferri taglienti”. La produzione di coltelli e utensili da taglio è un’attività che si tramanda fin dal VX Secolo, e ancora oggi i coltelli artigianali di Scarperia sono conosciuti e ricercati in tutto il mondo.

I coltellinai Saladini sono presenti a Scarperia fin dalla metà del XIX secolo e ancora oggi la passione dei nostri avi vive nei nostri coltelli artigianali, che uniscono la tradizione del lavoro manuale ad un design moderno, caratteristiche distintive di ogni nostro prodotto.

Scarperia is a medieval village located just outside of Florence, known throughout the world as "the city of cutting irons". The production of knives and cutting tools is an activity that has been passed down since the fifth century, and even today, the handcrafted knives of Scarperia are still known and appreciated worldwide. Saladini knifemakers have been working in Scarperia since the mid-nineteenth century, and still today the passion of our ancestors lives on through our handcrafted knives. We combine the tradition of handmade goods with a modern design, a distinctive characteristic featured in all our products





Artigiani *per scelta*
per natura **Innovatori**

Artisans *by choice*
Innovators *by nature*



Photo: L. Cecchi

ESPERIENZA *ideas* **MANUALITA'** *ingenuity*
experience **IDEE** ***Handmade*** **INGEGNO**

Un gruppo di persone che lavora per lo stesso fine
 la passione per il proprio lavoro attraverso lo studio e la condivisione di idee
 trasformare le idee con la capacità, l'esperienza artigiana, l'inventiva e la creatività.
 Saladini produce i propri coltelli unicamente in Toscana, dove tradizione centenaria e innovazione si
 sposano per dare vita al nostro prodotto.

*A group of people working towards the same goal
 The passion for their own work through the study and sharing of ideas
 transform ideas with skill, artisan experience, inventiveness and creativity.
 Saladini produces their knives only in Tuscany, where centuries-old tradition and innovation come
 together to give our products life.*

in CUCINA
in the KITCHEN



COLTELLI DA CUCINA

I coltelli da cucina Saladini, perfetti sia per la casa che in ambito professionale, sono fatti in acciaio forgiato, che garantisce alle nostre lame una durezza e una resistenza eccellenti. Per quanto riguarda i manici utilizziamo materiali naturali quali il corno di bue, il corno di bufalo e il legno che, grazie alla loro variabilità, rendono ogni nostro prodotto un pezzo unico.

KITCHEN KNIVES

Saladini's kitchen knives are perfect for both professional use and everyday use at home. They are made of forged steel, which guarantees our blades an excellent hardness and resistance. We use natural materials such as ox horn, buffalo horn and wood in our handles, which, thanks to their variability, make each of our products a unique piece.



5001



Coltello per prosciutto
Ham knife cm 41

5002



Coltello per disosso
Boning knife cm 30

5013



Spelucchino
Peeling knife cm 19,5

5009



Trinciante piccolo
Chef knife cm 30

5004



Trinciante
Chef knife cm 34

5014



Trinciante grande
Chef knife cm 39,5

5005



Coltello per arrosto
Carving knife cm 37,5

5003



Coltello per pane
Bread knife cm 38

5000



Acciarino
Sharpener cm 31

5006



Forchettone per arrosto
Carving fork cm 30,5

5011



Coltello per sfilettare
Fillet knife cm 36

5007



Coltello per salumi
Slicing knife cm 37,5

5016



Coltello "Santoku"
Santoku knife cm 35

in CUCINA

in the KITCHEN



7001



Spatola
Spatula cm 20

7004



Erborinati e paste molli
Small Soft Cheese knife cm 22

7006



Paste semidure
Small Semi-Hard Cheese knife cm 22

7011



Coltello per formaggio Grana
Small Hard Cheese knife cm 20

7012



Forchetta per formaggio Grana
Hard Cheese Fork cm 20

7007



Coltello formaggio a paste dure
Hard cheese knife cm 24,5

7009



Coltello formaggio a due punte
Two Tips Cheese knife cm 32

7008



Coltello grande (formaggi e paste semidure)
Semi Hard Cheese knife cm 28,5

7005



Coltello grande (formaggi e paste molli)
Soft Cheese knife cm 34



Set 4 Formaggi grandi
Set of 4 pcs Big Cheese Knives



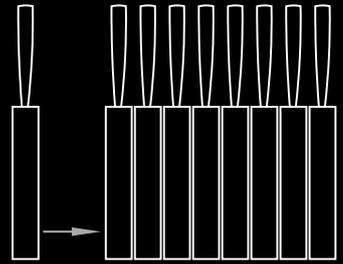
Set 2 e 5 Formaggi piccoli
Set of 2 or 5 pcs Small Cheese Knives

in CUCINA
in the KITCHEN





1 → 8



*La componibilità dei
nostri ceppi*



CONFEZIONI e CEPPI
personalizzabili

*PACKAGING and
KNIFE BLOCKS
customizable*

a TAVOLA
at the TABLE



4000



Coltello rustico bistecca
Rustico Steak knife cm 28

4002



Forchetta
Fork cm 21

4014



Coltello pesce
Fish Knife cm 21,5

4001



Coltello bistecca
Steak Knife cm 23

4003



Cucchiaino
Spoon cm 21

4015



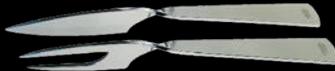
Forchetta pesce
Fish Fork cm 20

4200



Coltello da tavola in acciaio forgiato
Forged Stainless Steel Knife cm 23

4401
4402



Coltello e Forchetta Spira
Spira Fork & Spira Knife cm 15,5

4300



Coltello da bistecca tranciato
Sliced Knife cm 22,5

4016



Coltello da tavola
Table Knife cm 23

4101



Forchetta servizio manico curvo
Serving Fork cm 25

4301



Coltello bistecca tranciato seghettato
Serrated Sliced Knife cm 22,5

4014



Forchetta a 2 punte per carne
Meat Fork cm 21,5

4102



Cucchiaino servizio manico curvo
Serving Spoon cm 25

in TAVOLA

on the TABLE



lo stile e il gusto della quotidianità
the style and taste in everyday life





Set Spira 6+6
Spira Set



Set posto tavola
Table Set

CONFEZIONI e CEPPI
personalizzabili

*PACKAGING and
KNIFE BLOCKS
customizable*



Set Tagliata 6+1+1
Meat Set



Ceppo cubo coltelli
Cube Block



Set Forchette - Cucchiaini
Fork/Spoon Set



Set 6 coltelli rustici
Set 6 pcs Rustico Kinves

! COMPLEMENTI
ACCESSORIES



6000



Sciabola Sabrage
Sabrage Sword - cm 45

6022



Mezzaluna Grande / Piccola
Mincing Knife Big cm 29,5/ Small cm 21

6001
6002



Coltello del Sellaio
Sellaio Knife - cm 19 (grande)
cm13 (piccolo)

6017



Tirabuscìo
Corkscrew - cm 11,5

6017



Tirabuscìo
Corkscrew - cm 11,5

6021



Mezzaluna a una mano
Mincing Knife one hand cm 21

i COMPLEMENTI

ACCESSORIES

quando un classico della cucina diventa una novità

When a classic kitchen tool becomes a novelty



IL vita è troppo breve per bere vini mediocri

Life is too short to drink bad wine
(Johann Wolfgang von Goethe)



3010



Tagliasigari foro aperto
Pocket Cigar Cutter - cm 8,5

3011



Tagliasigari foro chiuso
Pocket Cigar Cutter - cm 10,5

3000



Tagliasigari da tavolo con base in olivo
Table Cigar Cutter olive wood - cm 16

1025



Tagliacarte Giglio
Giglio Paper Knife - cm 23

3014



Tagliasigari da tavolo con base in corno foro mm24
Table cigar Cutter ox horn - cm 24

3020



Tagliasigari rasolino
Pocket Cigar Cutter - cm 12,5

i COMPLEMENTI

ACCESSORIES



Tagliatartufi
Truffle Cutter cm 29

TAGLIATARTUFI

Il nuovo tagliatartufi ideato dalla Coltelleria Saladini è caratterizzato da un sistema di taglio innovativo in quanto a differenza dei tagliatartufi tradizionali lo spessore della fetta viene regolato muovendo la base di appoggio e non la lama. Questo particolare meccanismo consente una maggiore precisione nella regolazione dello spessore della fetta in quanto la lama è fissa e non oscilla durante il taglio, cosa che spesso accade nei tagliatartufi tradizionali. Un'altra innovazione da non sottovalutare è la possibilità di avere sia la lama liscia che la lama seghettata, facilmente sostituibili grazie a un fissaggio a vite.

TRUFFLE CUTTER

An innovative cutting system is the main feature of our new truffle cutter, designed by Saladini. The slicing thickness can be adjusted by moving the support base instead of the blade as in traditional truffle cutters. The original design provides the freedom to choose smooth blade, serrated blade, or both, as they are easily interchangeable, attached with a screw.





un modo nuovo di dare spessore ad ogni fetta

A new way to adjust the thickness in each slice

#TEMPO LIBERO
LEISURE





la storia di Scarperia nelle tue mani tra
tradizione e innovazione

*the history of Scarperia in your hands
between tradition and innovation*

1001



Fiorentino con fascetta argento
incisa a mano cm 19

1012



Rasolino
cm 19

1008



Maremmano a Foglia
cm 23

1003



Senese
cm 19

1017



Rasolino Tagliasigari
cm 19

1033



Zuava Next senza sodi
cm 19

1004



Zuava
cm 19

1019



Trend
cm 22

1033S



Zuava Next con sodi
cm 19

1005



Gobbo Abruzzese
cm 21

1031S



Caccia Mugellano con sodi
cm 19

*il TEMPO LIBERO
tradizionali e storici*

*LEISURE
traditional and historical*

1007



Maremmano
cm 21

1031



Caccia Mugellano
cm 19

2053



Coltello da funghi
cm 17



1006D



Tre Piane Daga
cm 22

2053



Coltello da caccia
cm 22

1006



Tre Piane
cm 22

2502



Coltello da caccia con sventratore
cm 22

1028



Pattada
cm 21

2700



Bushcraft
cm 25,3

1028S



Pattada
cm 21

1034



Zuava
cm 18

1035



Mozzetta

2006



Vendetta corsa
cm 23

2006S



Vendetta corsa con sodi
cm 23

2006VS



Vendetta corsa con sodi
cm 23

g/ ESCLUSM

EXCLUSIVES



il fuoco dell'amore in un coltello

The fire of love in a knife



1005



Il Coltello dell'Amore
The Lovers' Knife - cm 22

II COLTELLO DELL'AMORE

I coltelli d'amore hanno una storia radicata nelle usanze popolari di alcune zone dell'Italia centro meridionale del XVIII secolo, secondo le quali il coltello veniva donato come pegno d'amore. Sulle lame venivano incise frasi e dediche che portavano con loro il mistero di storie e amori segreti. I manici avevano intarsi di osso bianco che rappresentavano occhi (detti occhi di dado) e secondo la tradizione avevano uno scopo scaramantico, allontanando gli sguardi di gelosia dalla persona amata. Il coltello d'amore è un coltello molto decorato e molto complesso nella realizzazione e ancora oggi conserva il fascino antico di un tempo.

THE LOVERS' KNIFE

Love knives have a history rooted in the popular customs of some areas of central and southern Italy in the 18th century, according to which the knife was given as a token of love.

On the blades were engraved phrases and dedications that brought with them the mystery of stories and secret loves. The handles had inlays of white bone that represented eyes (called dice eyes) which according to tradition had a superstitious purpose, removing the looks of jealousy from the loved one. The knife of love is a very decorated knife and very complex in making, and it has the ancient charm of the past.

Photo: L. Cecchi





Il migliore amico del Passator Cortese nel buio solitario
dei boschi dell' Appennino

*Passator Cortese's best friend in the lonely darkness of
the Apennine woods*

2003



*Coltello del Passatore
cm 44,5*

IL PASSATORE

un coltello storico del periodo ottocentesco, appartenuto ad un personaggio realmente esistito, il brigante ravennate Stefano Pelloni detto il Passator Cortese (1824-1851) dandosi alla "macchia" sull'Appennino toscano-romagnolo. Le vicende malavitose di questo personaggio lo resero leggendario, tanto che per molti venne a rappresentare quell'animo ribelle che infervorava i cuori risorgimentali, che si scontravano contro le politiche austere ed oppressive di quel tempo. Si diffuse anche la leggenda che donava alle famiglie povere una parte di ciò che derubava ai ricchi viandanti, in cambio della loro protezione. In seguito, venne posta una taglia sulla sua testa e venne tradito, morendo in giovane età. La storia del Passatore rivive nella nostra produzione con il coltello a lui dedicato, che si ispira al modello originario.

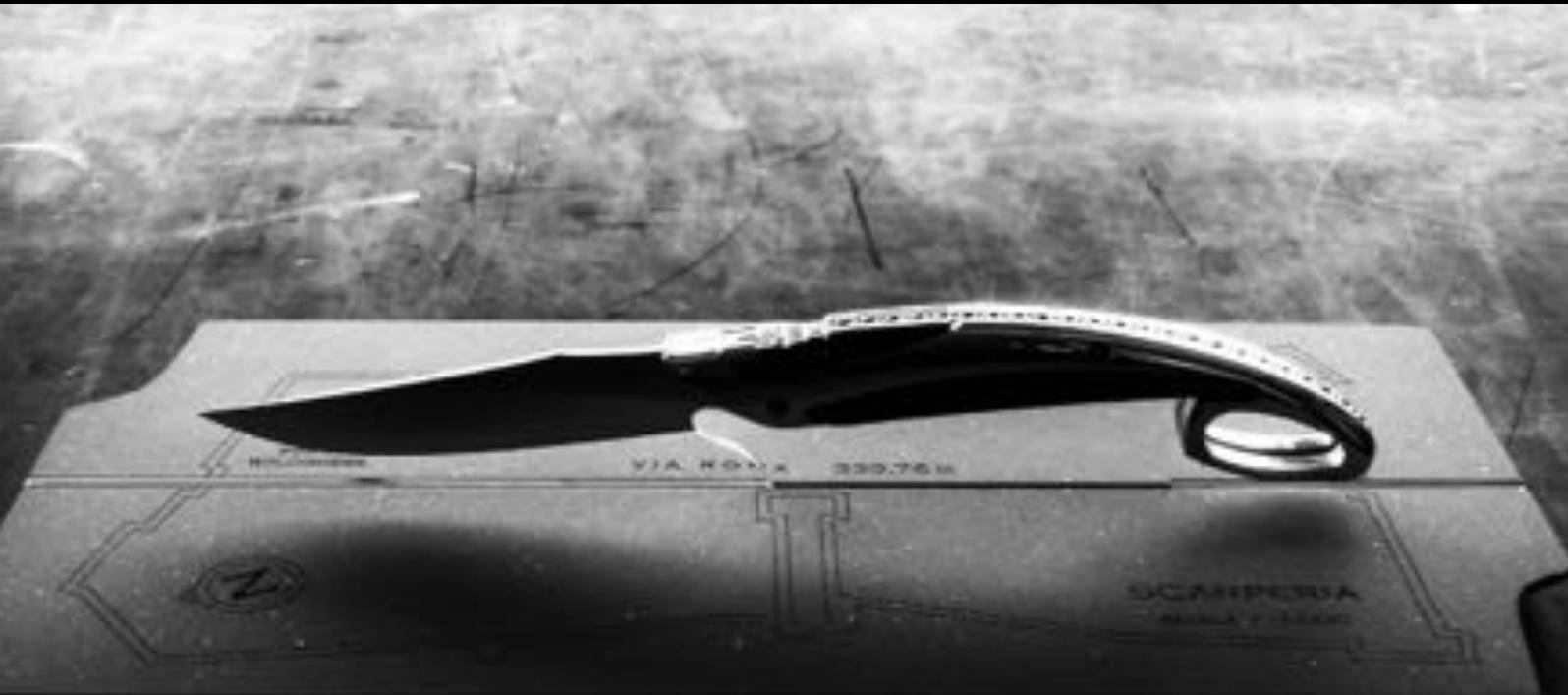
PASSATORE

A historical knife, dating to the nineteenth century, which belonged to a real person: the Ravenna brigand Stefano Pelloni, known as Passator Cortese (1824-1851). Pelloni had set out on the "macchia" in the Tuscan-Romagna Apennines. An unfolding of events made him legendary, so much that he came to represent a rebellious soul of Risorgimento, which clashed against the austere and oppressive policies of that time. As the legend goes, he gave poor families a part of what he stole from rich travellers, in exchange for protection. Later, a bounty was placed on his head and he was betrayed, dying at a young age. The history of the Passatore lives on through our reproduction with the knife dedicated to him, which is inspired by the original model.





1.0 Scarperia
[Signature]



SCARPERIA

VIA ROMA 330.76B



SCARPERIA

ITALY 1952

Lo SCARPERIA

Lo Scarperia è il coltello più rappresentativo della nostra produzione, realizzato in soli 10 esemplari numerati in occasione del 700° anniversario della fondazione della nostra città.

Il design rappresenta la fusione tra un coltello e una forbice, prodotti caratteristici della città di Scarperia e del mestiere di coltellinai.

Lo Scarperia è lungo 34 cm, esattamente quanto la via principale della città in una scala 1:1000, esso è collocato su una base di pietra serena dove sono incise le mura della città e la torre d'oro sul dorso del coltello, logo della nostra coltelleria, si colloca perfettamente al centro della via, dove si erige la torre del castello.

Tutti questi dettagli contribuiscono a rendere lo Scarperia un coltello che racchiude la storia del mondo dei coltellinai e della nostra città.

The SCARPERIA

The Scarperia is the most characteristic knife in our collection. We produced only 10 numbered copies for the 700th anniversary of the foundation of our city.

The design represents the fusion between a knife and scissors, typical products of the town of Scarperia.

The Scarperia is 34 cm long, exactly the same length as the main street of the town, on a scale of 1: 1000.

It is placed on a base made of pietra serena, engraved with depictions of the city walls. The golden tower is displayed on the backside of the knife, and the logo of our company is perfectly placed in the centre of the street, where the tower of the castle stands proud.

All these details make the Scarperia a knife that represents the history of the world of knifemakers and of our city.





1030



*lo Scarperiese manico in acciaio
cm 20*

Lo SCARPERIESE

Questo coltello da collezione è la riproduzione in scala de "Lo Scarperia", il coltello realizzato in un'edizione limitata di 10 pezzi per celebrare i 700 anni della fondazione di Scarperia e i 10 anni di attività della Coltelleria Saladini.

Lo Scarperiese rappresenta a tutti gli effetti il coltello Saladini più caratteristico, perché esprime nel suo design tutta la storia del nostro antico mestiere. Il manico che riproduce il gambo della forbice è composto da due lastre metalliche che possono essere in acciaio inox o titanio, apprezzato per la sua leggerezza e robustezza. Le finiture degli inserti possono essere scelte nei vari materiali naturali che lavoriamo.

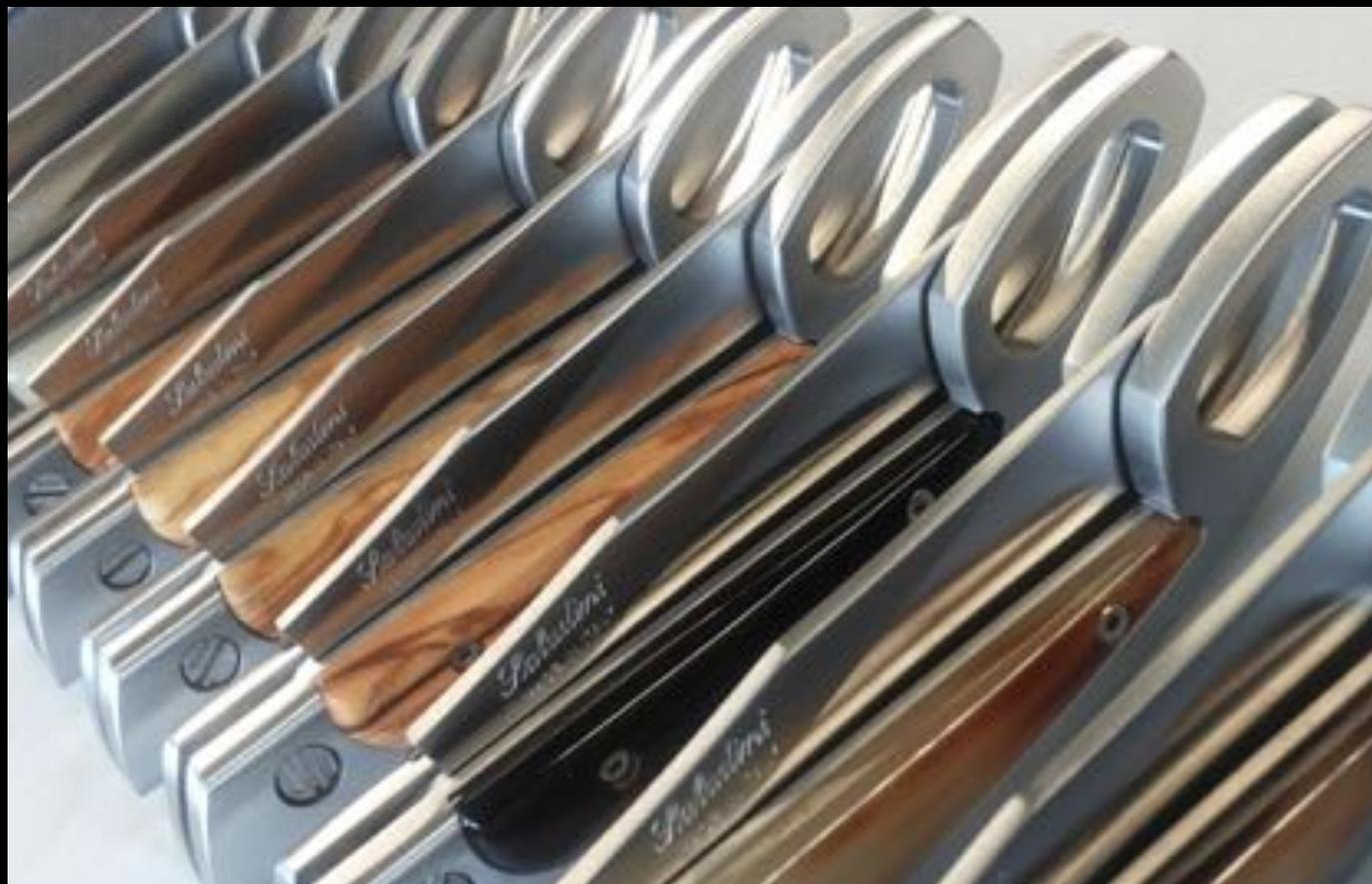
Un coltello da collezione senza dubbio, ma con notevoli doti di taglio grazie alla lama in acciaio temperata, per questo adatto a tutti gli usi.

SCARPERIESE

is the to-scale reproduction of "Lo Scarperia", the knife made in a limited edition of 10 pieces to celebrate the 700th anniversary of the foundation of Scarperia, and 10th anniversary of the Saladini business.

This knife is the most characteristic of our pieces, as it communicates the entire history of our ancient craft through its design. The handle repurposes the shank of a scissor, made of two metal plates which can either be in stainless steel or titanium, appreciated for its lightness and strength. The inserts can be made from the various natural materials that we work with.

Both a collectors' knife and a practical knife, as it is much appreciated for its cutting qualities, it's perfect for any purpose.



! MATERIALI
MATERIALS



“Di tutti i materiali è il più vicino all’uomo”, ha scritto l’architetto Frank Lloyd Wright. “All’uomo piace la compagnia del legno, gli piace sentirlo sotto le mani, gradevole al tatto e alla vista. Il legno è universalmente bello”

La ditta Saladini Coltellerie ha posto particolare attenzione all’ecosostenibilità applicata al design, i legni sono tutti di provenienza da foreste certificate al fine di avere sempre il minor impatto possibile sull’ambiente.

In the words of world-renowned architect, Frank Lloyd Wright: ‘Wood is universally beautiful to man. It is the most humanly intimate of all materials.’

The Saladini Coltellerie company cares about our environment. Eco- sustainability is applied to our designs, and all wood used come from certified origin to guarantee the least possible impact on the environment.





I nostri coltelli hanno la lama forgiata, che viene ricavata da un tondo di acciaio, che subisce un appiattimento, ad alte temperature, da un maglio che sviluppa un colpo di 1200 tonnellate. La lama che durante il processo di forgiatura diventa più compatta, viene poi assottigliata e temperata, per essere poi montata sul manico grazie ad un codolo a scomparsa e successivamente rifinita manualmente, compresa l'affilatura.

La nostra esperienza e manualità ci consente di lavorare il materiale naturale, come il tradizionale corno di bue o il legno di olivo, fino dal grezzo, facendo così una selezione di materiali in base alla qualità e alla particolarità che solo madre natura può creare. La lavorazione del manico da un unico blocco di materiale ci consente di avere una notevole resistenza, infatti il "manico pieno" non ha rivetti, che costituiscono sempre un punto delicato e a volte di rottura, eliminando così le eventuali infiltrazioni di acqua e sporco.

Our knives have the forged blade, which is made from a round of steel, which under goes a flattening, at high temperatures, from a sweater that develops a shot of 1200 tons. The blade that during the forging process becomes more compact, it is then thinned and tempered, to be then mounted on the handle thanks to a retractable cod and then manually finished, including sharpening. Our experience and dexterity allows us to work the natural material, such as the traditional ox horn or the olive wood, up from the raw, thus making a selection of materials based on the quality and peculiarity that only mother nature can create. The processing of the handle from a single block of material allows us to have a considerable resistance, in fact the "full handle" has no rivets, which always constitute a delicate and sometimes breaking point, thus eliminating any water and dirt.

CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE

Per avere un'ottima funzionalità e non compromettere l'efficienza, mantenendo inalterate le qualità dei nostri oggetti, si consiglia di non esporli per lungo tempo al sole o vicino ad elevate fonti di calore in quanto i manici in materiali naturali si potrebbero disidratare, dando luogo alla deformazione degli stessi.

PULIZIA

Per la pulitura si consiglia il lavaggio a mano anziché l'utilizzo del lavastoviglie: l'azione del detersivo e la lunga permanenza in acqua possono danneggiare i manici, realizzati in materiali naturali, e l'acciaio delle lame. Asciugare i coltelli dopo il lavaggio è poi un'operazione fondamentale.

TRATTAMENTO

Riteniamo necessario trattare periodicamente con olio di oliva i manici in essenze naturali, soprattutto quelli in legno, in questo modo si mantengono idratati e si prevencono le spaccature. Applicare uno strato di olio con un batuffolo di cotone, lasciare impregnare per alcuni minuti e poi asciugare con della carta assorbente.

SMACCHIATURA

A causa del calcare dell'acqua o per la permanenza di sali, il carbonio presente nell'acciaio delle lame può ossidarle dando luogo a macchie bluastre: per smacchiare usare bicarbonato e acqua, facendo una pastella consistente e applicandola sulla lama per alcuni secondi, poi risciacquare ed asciugare. Per piccole macchie di ruggine invece è meglio agire con una spugna ruvida o con lana di acciaio, rispettando l'andamento della satinatura per non rigare trasversalmente la lama.

AFFILATURA

Per il mantenimento dell'affilatura è sufficiente un semplice acciaino usato nella maniera da noi consigliata, ovvero rispettando l'inclinazione del filo (che oscilla dai 15 ai 20 gradi) e agendo sempre contro il taglio, passando ambo i lati della lama fino a che non si avverte che il coltello è affilato, se questo non dovesse bastare consigliamo di riportare i prodotti presso la nostra sede oppure in coltellerie qualificate.

FATTO A MANO

I prodotti della Coltelleria Saladini sono realizzati a mano ed espertamente curati nelle loro finiture, eventuali piccole imperfezioni sono dovute sempre alla natura dei materiali e alla lavorazione completamente artigianale.

GARANZIA

La Coltelleria Saladini si fa garante della riparazione o se necessaria la sostituzione del medesimo qualora vi siano difetti derivanti da cause strutturali o comunque fisiche del prodotto. La Coltelleria Saladini non si fa garante per i difetti o rotture causati da cattiva manutenzione, uso scorretto o improprio del prodotto e da danni accidentali, tipo la caduta del medesimo.

RESPONABILITA'

I coltelli sono per natura estremamente lesivi e vanno quindi maneggiati con cautela e con coscienza. La Coltelleria Saladini declina ogni responsabilità civile e penale per i danni causati a cose o persone per un uso improprio, doloso o criminale dei coltelli da noi realizzati.

LEGISLAZIONE

L'azienda ricorda che la detenzione ed il porto di coltello sono strettamente regolamentati da leggi che variano in ogni stato, informatevi presso le autorità competenti. L'acquisto è consentito ai soli maggiorenni.

MAINTENANCE

To maintain excellent functionality without comprising efficiency, and to preserve the high standard of the quality of our objects, it is advisable not to expose them to the sun or near high heat sources for extended periods of time, as the handles made from natural materials could dehydrate.

CLEANING

To clean our products, we recommend washing them by hand rather than putting them in the dishwasher, as the harshness of the detergent in addition to the prolonged soaking in water could damage both the handles made from natural materials and the steel blade. It is imperative to dry the knife after washing.

STAIN REMOVAL

If the knives are not dried immediately after washing, stains may appear on the blades. If this happens, you can clean the blade with water and baking soda.

SHARPENING

To sharpen the blade, use a simple steel sharpener, respecting the gradient of the edge (which ranges between 15 and 20 degrees) and always working against the cutting edge. Pass along both sides of the blade until you feel that the knife is sharpened. If further sharpening is required, we recommend that you bring the product to our workshop or to another qualified cutler's shop.

HANDMADE

Coltelleria Saladini's products are made by hand. Therefore, the products may vary slightly, due to the natural materials used and their unique imperfections.

WARRANTY

Coltelleria Saladini guarantees to repair or, if necessary, to replace a product due to any defects regarding structural / physical problems of the piece. Coltelleria Saladini's warranty does not cover any defects or broken parts caused by poor maintenance, incorrect use of the product, or by accidental damage, such as dropping the knife.

RESPONSIBILITY

Knives are extremely dangerous and they should be handled with the utmost care and attention. Coltelleria Saladini assumes no civil or criminal liability for any damage caused to property or persons due to improper, malicious, or criminal use of our products.

LEGISLATION

The possession of knives is strictly regulated. It is the responsibility of the buyer to ascertain and obey all applicable local, state, federal and international laws in regard to the possession, and or use, of any item purchased. Consult your local and state laws before ordering. Knives can only be purchased by adults.





 **Saladini**
COLTELLINAI IN SCARPERIA
MADE IN ITALY

SHOWROOM and SALES
Via Solferino, 19 - 50038 Scarperia e San Piero (FI)
tel. 055 8431010 fax. 055 8431010
www.coltelleriasaladini.it
Lun -Ven > 9:00 - 13:00 | 15:00 - 19:00
Sab-Dom > 10:00 - 12:30 | 15:00 - 18:30



SHOWROOM and SALES

Via Solferino, 19 - 50038 Scarperia e San Piero (FI)
tel. 055 8431010 fax. 055 8431010

www.coltelleriasaladini.it

Lun -Ven > 9:00 - 13:00 | 15:00 - 19:00

Sab-Dom > 10:00 - 12:30 | 15:00 - 18:30