



*Kitchen Line*

## PROFILO AZIENDALE

**Storia, Passione e Qualità** sono il segreto del nostro successo.

### STORIA: la nostra storia è diventata il nostro futuro.

Con idee geniali e tanta fatica, i primi minatori hanno estratto il metallo, lo hanno colato, forgiato, lavorato, per ottenere attrezzi, forbici, coltelli e tutto ciò che agli albori del 1700 era necessario per sopravvivere. Si sono così "inventati" il mestiere che, in più di tre secoli, ha reso Premax simbolo mondiale della produzione di articoli da taglio.

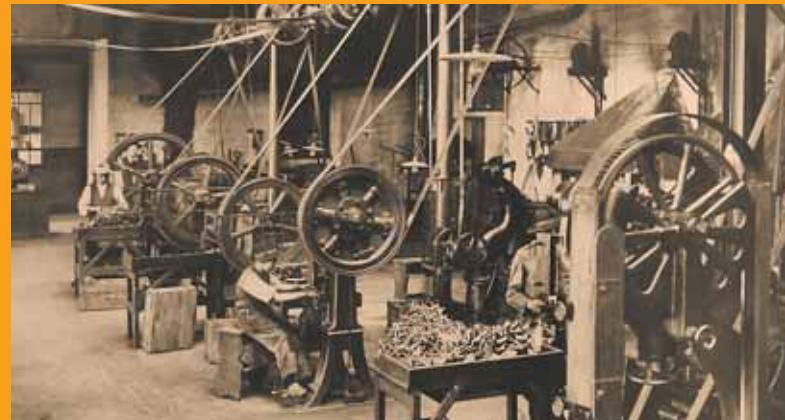
Non abbiamo dimenticato le nostre tradizioni, i valori dei nostri prodotti e, carichi dell'orgoglio di più di 300 anni di storia, continuamo a fornire ogni anno, con la stessa cura di allora, strumenti utilizzati da milioni di persone in tutto il mondo.

### PASSIONE: siamo innamorati dei prodotti che fabbrichiamo.

Dalla storia nasce la nostra forza: la passione per il lavoro trasformata in una filosofia di vita. Una passione tramandata da tradizioni e racconti di famiglie, uomini e donne, che hanno dedicato la loro vita e i loro sforzi alla crescita e allo sviluppo del made in PREMANA.

### PREMAX: garanzia di qualità.

La lunga esperienza, la ricerca continua dei migliori materiali, abbinate alla produzione in loco di macchinari progettati specificatamente per la fabbricazione di articoli da taglio, ci permettono di offrire una gamma vastissima di prodotti con un elevato livello qualitativo, garantito da controlli accurati effettuati durante la produzione e da test finali realizzati da personale Premax.



## COMPANY PROFILE

**History, Passion and Quality** are the secret of our success.

### HISTORY: our history has become our future.

The first miners used their skill and muscle to extract, cast, forge and work the metal to produce tools, scissors, knives and everything else that was needed for survival at the turn of the 18th Century. This was the "invention" of the craft that, in over three centuries, has made Premax an international symbol in the production of cutting tools.

We have not forgotten our traditions and the value of our products.

We are driven by pride stemming from over 300 years of history and continue to supply every year, with the same care as in the past, implements used by millions of persons around the world.

### PASSION: we love the products we make.

History gives us our strength, a passion for our work transformed into a philosophy of life. A passion handed down through traditions and tales of families, men and women who have dedicated their life and efforts to the growth and the development of their town.

### PREMAX: a guarantee of quality.

Vast experience, a continuous search for the best materials and high-tech machinery - specifically projected and made by local factories for the manufacturing of cutting instruments - all allow us to offer a wide range of high quality products guaranteed by controls carried out during the production process and a final test made by highly-skilled Premax personnel.

## PRESENTAZIONE DELLE LINEE DI PRODOTTO

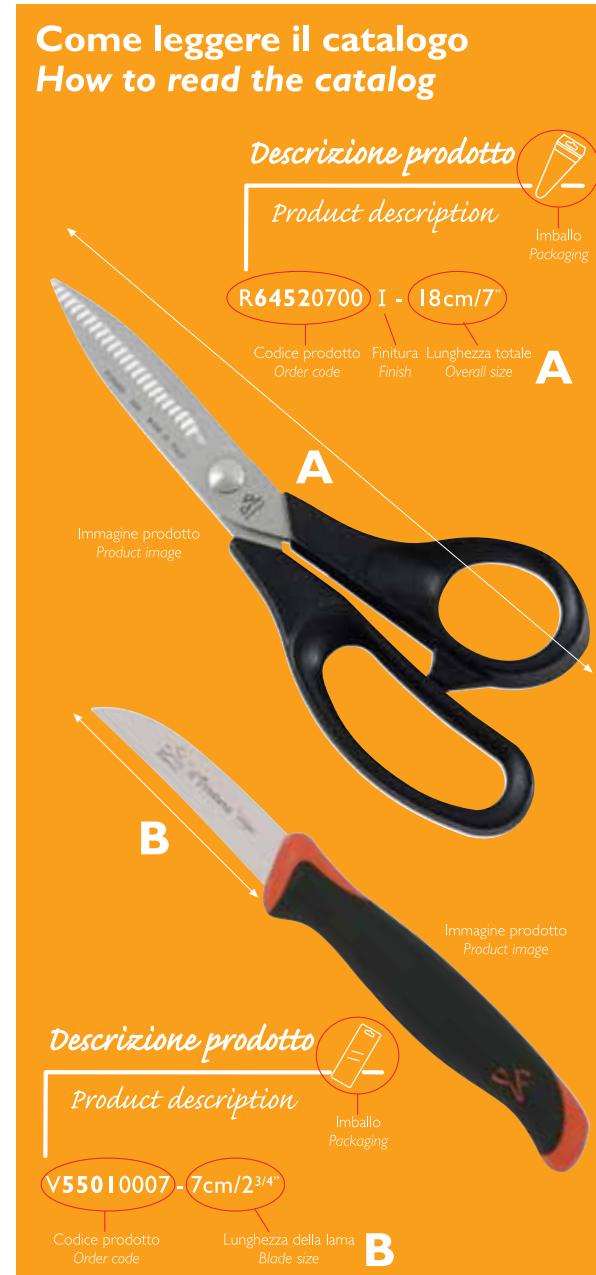
Questo catalogo propone una vasta gamma di articoli da taglio di alta qualità, realizzati per fornire un efficace supporto in cucina e a tavola.

Coltelli, forbici, trinciapelli ed altri utensili fabbricati con i migliori materiali, dalle mani esperte degli artigiani premanesi, per poter soddisfare le esigenze dei professionisti e degli appassionati di cucina e della buona tavola.

## PRODUCT LINES PRESENTATION

This catalog offers a wide range of high-quality cutting tools, created to provide an effective support in the kitchen and at the table.

Knives, scissors, poultry shears and other utensils made from the finest materials, by the hands of the skilled craftsmen of Premana, in order to meet the needs of professionals and lovers of cooking and good food.



## INDICE - INDEX

### *Novità News*

p. 4

### *Trinciapelli Poultry shears*

p. 8

### *Forbici & Utensili Shears & Tools*

p. 10

### *Dual Density collection*

p. 16

### *Classica Collection*

p. 22

### *Accessori Accessories*

p. 28

### *Idee Regalo gift ideas*

p. 32

# Novità

in cucina e a tavola  
News for the table and kitchen

MADE IN ITALY

La nostra attenzione alle esigenze degli operatori del settore, ci ha condotto a progettare e realizzare nuovi strumenti con lo scopo di soddisfare nel modo migliore le necessità di tutti ed i bisogni specifici di utenti particolari.

Our attention to the needs of the users, led us to design and make new tools in order to meet the needs of everyone and the specific requirements of particular users.

## forbici CUCINA

Kitchen Shears - Tijeras cocina - Ciseaux cuisine

RING-LOCK  
SYSTEM

## FreeHand® tutto in una mano

RING-LOCK  
SYSTEM

## Pelagamberi

Prawn Peeler - Pelagambas - Epluche Gambas

I = Acciaio inox  
Stainless steel



Lavabili in lavastoviglie  
Dishwasher-safe

Acciaio inox per alimenti  
Stainless steel for food



Novità News

premax

Dopo anni di studi e accurate ricerche nasce il **RING-LOCK**  
sistema di assemblaggio per forbici ed utensili da taglio,  
sviluppato e brevettato da **premax®**, che elimina per sempre il  
problema dell'allentamento della vite e il conseguente mal  
funzionamento delle lame.

After years of accurate studies and researches **premax®** creates the

**RING-LOCK**, the innovative assembly system for scissors and  
cutting tools developed and patented by **premax®**, which eliminates  
forever the problem of screw loosening and the consequent bad  
scissors action.

### Forbici cucina

Kitchen shear

E646708I2I - 21,5cm/8<sup>1/2</sup>"

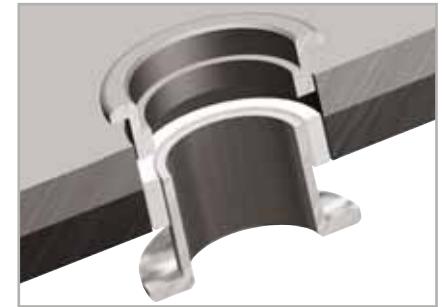


### INNOVAZIONE

L'uso delle forbici nel tempo  
allenta la vite alterando l'efficienza e  
la precisione del taglio.  
**Il Ring Lock System** sviluppato da  
**premax®** risolve il problema  
mantenendo costante la regolazione  
delle lame.

### INNOVATION

After using the scissors for some time  
the screw unties, deteriorating the  
cutting efficiency and precision.  
**The Ring Lock System** developed by  
**premax®** resolves the problem and  
keeps a constant blades  
setting.



### TECNOLOGIA

**Il Ring Lock System** sviluppato da  
**premax®** è composto da due bussole  
in acciaio inox, ed da un anello in Teflon  
assemblati con una macchina speciale  
ad alta precisione usata per il montaggio  
degli orologi. Questo permette una  
regolazione precisa delle lame eliminando  
il "gioco" delle stesse e garantisce  
l'uniformità del lotto produttivo.  
**Il Ring Lock System** migliora il  
movimento della lama, la quale  
ruotando attorno all'anello in Teflon,  
materiale autolubrificante e indeformabile,  
mantiene la regolazione del  
taglio rendendolo costante e  
garantito nel tempo.

### PRECISIONE

Con il **Ring Lock System** sviluppato da  
**premax®** la circonferenza attorno alla  
quale ruota la lama è del 60% maggiore  
rispetto alle forbici tradizionali; questa  
soluzione permette un taglio più morbido  
e preciso ed una maggiore durata del filo.

### TECHNOLOGY

The **Ring Lock System** developed  
by **premax®** is made of two stainless  
steel bearings and a Teflon ring  
assembled with a special high  
precision machine used in the watch  
industry. This allows a precise setting  
of the blades, eliminates the blades  
"twist" and guarantees a uniform quality  
of the production lot.

The **Ring Lock System** improves the  
movement of the blade which, rotating  
around the Teflon ring - auto lubricating  
and non-deforming material - keeps the  
blades set stable and guaranteed forever.

### PRECISION

With the **Ring Lock System**  
developed by **premax®** the  
circumference around which the blade  
rotates is 60% bigger than on the  
traditional scissors, this is the key to a  
smoother and more precise cut and a  
longer edge's life.

**RING-LOCK**  
SYSTEM

Brevetto N. - Patent N. IT 10327ITAB - EU 9636EPO - USA 10327US

*Novità News*

*Forchetta & coltello Freehand*

*Freehand fork & knife*

EI4300020I - 20cm/8"



**RING-LOCK**  
SYSTEM

Brevetto N. - Patent N. IT 10327ITAB - EU 9636EPO - USA 10327US



# FreeHand

*..tutto in una mano*

Per venire incontro alle esigenze quotidiane di persone che temporaneamente o perennemente presentano l'indisponibilità di un arto superiore, nasce Freehand.

Questa posata, sviluppata in collaborazione con uno staff medico operante nel settore ortopedico, permette di tagliare e mangiare con una sola mano.

**Freehand: un aiuto concreto nella vita di tutti i giorni!**

Freehand is meant to fulfill the daily needs of people who present temporary or perpetual upper arm dysfunctions.

Developed in cooperation with a medical staff operating in the orthopedic field, it enables one-armed cutting and eating.

**Freehand: a concrete help in everyday life!**



*Novità News*



*Pelagamberi*

Prawn peeler

EI4820700I - 18cm/7"

# Pelagamberí

Prawn Peeler - Pelagambas - Epluche Gambas

Un nuovo ed esclusivo strumento studiato appositamente per pelare i gamberi.

Questa invenzione è stata realizzata per velocizzare l'operazione di pelatura senza sporcarsi le mani. Si tratta di un utensile con caratteristiche e funzionamento simili ad una forbice, con due differenze sostanziali:

- le lame hanno una forma curva per facilitare l'inserimento delle stesse nel gambero,
- l'arpione, posto parallelamente sotto la lama inferiore, infilza e trattiene la polpa del crostaceo dopo l'operazione di taglio.

Pensata sia per l'utilizzo a livello professionale che casalingo, è ideale per essere usata sia in cucina che a tavola. Prodotta in acciaio inox per alimenti può essere lavata in lavastoviglie.

A new exclusive tool designed especially for peeling prawns.

Its features and manner of functioning are similar to those of a pair of scissors, with two important differences, the first being that the blades are curved to make inserting a blade into the prawn as simple as possible, and the second being the harpoon-like tool, which - placed parallel to and beneath the lower blade - first pierces then retains the flesh of the shellfish further to the cutting stage.

This invention has been devised to speed up the peeling of prawns without getting one's hands messy. Designed to be used both professionally and at home, it is ideal for use in the kitchen and at the table. Made of stainless steel for food use, the prawn peeler may be washed in the dishwasher.

Acciaio inox per alimenti  
Stainless steel for food

*Novità*  
*News*

# Trinciapoli

## Poultry shears

MADE IN ITALY

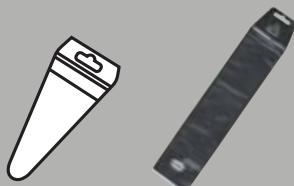
Un'ampia scelta di trinciapoli prodotti con acciaio inox lavabile in lavastoviglie. Disponibili in diverse forme e finiture, con lame dentate per tagliare facilmente la carne senza strapparla. Alcuni modelli sono provvisti anche di un'apposita tacca per rompere facilmente le ossa.

Una lunga e robusta impugnatura permette di tagliare senza fatica ed un fermaglio consente di chiudere il trinciapollo e riporlo in modo sicuro.

A wide range of poultry shears made of dishwasher safe stainless steel. Available in different shapes and finishes, with serrated blades to cut easily through meat and bones without tearing the meat. Some models feature a notched blade that can be used for cracking bones. Sturdy handles provide a steady grip and lock system for safe storage.

### IMBALLO/PACKAGING:

F = Bustina in plastica/Vinyl pouch



I = Acciaio inox  
Stainless steel

IX = Acciaio inox satinato  
Satin stainless steel



Acciaio inox per alimenti  
Stainless steel for food

Lavabili in lavastoviglie  
Dishwasher-safe

*Trinciapollo*  
*gambo retto*

Poultry shear  
straight handle

FI4700024I - 24cm/9<sup>1</sup>/<sub>2</sub>"

*Trinciapollo*  
*molla interna*

Poultry shear  
concealed spring

FI4720025I - 25cm/10"

*Trinciapollo*  
*ergonomico*

Poultry shear  
ergonomic

FI4710025I - 25cm/10"

*Trinciapollo*  
*smontabile*

Poultry shear  
come apart

FI4730024IX - 24cm/9<sup>1</sup>/<sub>2</sub>"

*Trinciapollo*  
*deluxe*

Poultry shear  
deluxe

FI4740024I - 24cm/9<sup>1</sup>/<sub>2</sub>"

*Trinciapolli*

*Poultry shears*

# Forbici & utensili

## shears & Tools

MADE IN ITALY

Una vasta gamma di forbici ed utensili da cucina, realizzata abbinando i migliori materiali alla maestria e all'esperienza degli artigiani di Premana.

Strumenti disegnati per usi specifici e prodotti secondo standard qualitativi molto elevati per garantire una praticità d'uso ed una durata nel tempo ineguagliabili.

A wide range of kitchen shears and tools, made by combining the best materials, the experience and craftsmanship of the artisans of Premana.

Utensils designed for specific uses and manufactured according to the highest quality standards to ensure ease of use and unmatched durability.

### IMBALLO/PACKAGING:

F = Bustina in plastica/Vinyl pouch



**I** = Acciaio inox  
Stainless steel

**C** = Acciaio al carbonio cromato  
Chrome-plated carbon steel

**IX** = Acciaio inox satinato  
Satin stainless steel



**Forbici cucina  
smontabili**

Kitchen shear  
come apart

FI4550800C - 20cm/8"  
FI4550800I - 20cm/8"



**Forbici cucina**

Kitchen shears

FI4620800I - 20cm/8"  
FI4620900I - 23cm/9"

1 filo microdentato  
1 serrated edge



**Forbici cucina  
smontabili**

Kitchen shear  
come apart

FI4560800C - 20cm/8"  
FI4560800I - 20cm/8"



**Forbici cucina  
smontabili deluxe**

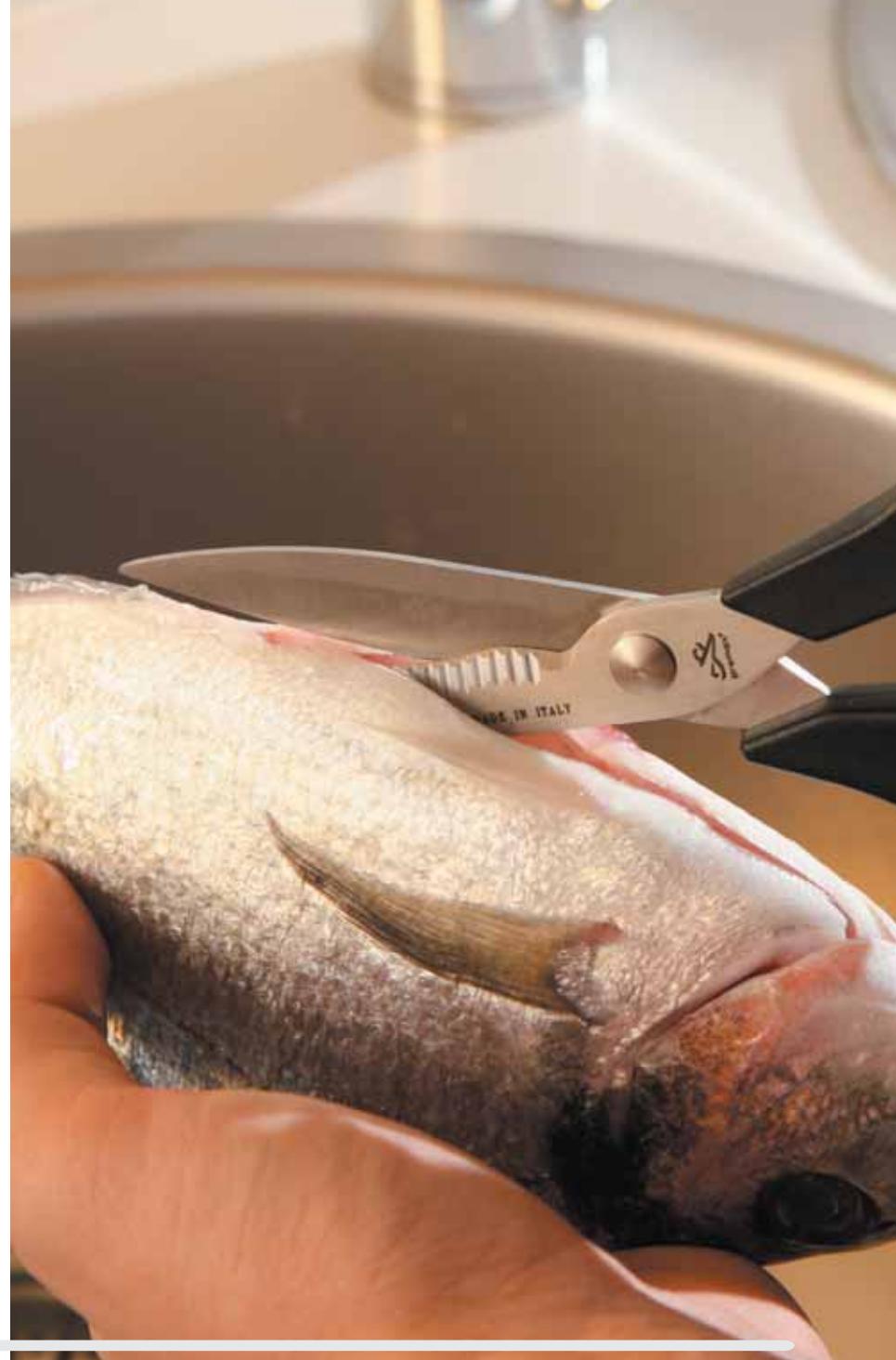
Kitchen shear  
come apart deluxe

FI4640800I - 20cm/8"



Forbici

shears





Acciaio inox per alimenti  
Stainless steel for food

Lavabili in lavastoviglie  
Dishwasher-safe

Forbici pesce  
Fish shear

FI6410812I - 21,5cm/8<sup>1/2</sup>"

Forbici pesce  
smontabili

Fish shear  
come apart

FI4500700I - 18cm/7"



Forbici

shears



# Utensili

## Tools

## Affettatutto

Universal slicer

C56580000



palissandro  
rose-wood

C56590000



filo ondulato  
waved edge

C56600000



filo a rasoio  
razor edge

filo ondulato  
waved edge

## schiaccianoci

Nutcracker

F14900016I - 16cm/6<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"



## schiaccianoci

Nutcracker

F14950017IX - 17cm/6<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"



Tools

## Utensili

# Dual Density Collection

MADE IN ITALY

Una linea di coltelli prodotti con lame in acciaio inox AISI 420, arricchito con Molibdeno e Vanadio per garantire un'alta inossidabilità e una durezza di 54-56 HRC adatta a mantenere il filo sempre affilato. L'impugnatura, con l'interno in Nylon 6 ricoperto di Megol-gomma, ha una forma ergonomica e una superficie antiscivolo che garantisce un'impugnatura comoda e sicura. Lavabili in lavastoviglie e costruiti con i migliori materiali disponibili per offrire delle prestazioni professionali ed una lunga durata. Ogni coltello è creato per un uso specifico, marcato sulla lama per aiutare l'utilizzatore nella scelta del modello più adatto ad ogni funzione.

The blades are made of AISI 420 stainless steel, alloyed with Molybdenum and Vanadium, hardened to 54-56 HRC to guarantee a very high resistance to corrosion and keep a sharp edge. The handle, made of Nylon 6 core covered with Megol rubber, has been ergonomically designed and includes a non-slip surface to ensure a comfortable and safe grip. These knives are dishwasher-safe and are made with the very best materials available for a long lasting cutting performance.

## IMBALLO/PACKAGING:

V = Blister cartone/Cardboard blister



*Coltello verdura*

Vegetable knife

V55010007 - 7cm/2<sup>3/4</sup>"



*Coltello costata*

Steak knife

V55020011 - 11cm/4<sup>1/4</sup>"



*Coltello tavola*

Table knife

V55030011 - 11cm/4<sup>1/4</sup>"



*Coltello verdura*

Paring knife

V55010010 - 10cm/4"



*Coltello formaggio*

Cheese knife

V55110011 - 11cm/4<sup>1/4</sup>"



Dual Density

Collection

*Coltello carne*

*Meat knife*

V55050018 - 18cm/7"

V55050020 - 20cm/8"



*Coltello carne*

*Meat knife*

V55050022 - 22cm/8<sup>3/4</sup>"



*Coltello disosso*

*Boning knife*

V55040016 - 16cm/6<sup>1/4</sup>"

Dual Density

collection

*Disponibilità di modelli professionali*  
Availability of professional models



*Coltello verdura*  
Vegetable knife

V55060018 - 18cm/7"

V55060020 - 20cm/8"



*Coltello pane*

Bread knife



V55070022 - 22cm/8 3/4"

Dual Density

Collection

*Coltello arrosto*

*Roast knife*

V55080023 - 23cm/9"



*Coltello salumi*

*Ham knife*

V55090024 - 24cm/9 1/2"

*Dual Density*  
*collection*





*Disponibilità di modelli professionali*  
Availability of professional models

*Coltello santoku*  
Santoku knife

V55140014 - 14cm/5½"

*Coltello pesce*  
Fish knife

V55100018 - 18cm/7"

*Coltello santoku*  
Santoku knife

V55140018 - 18cm/7"

*Dual Density*

*Collection*

# Classica collection

## Coltelli & Accessori

## Knives & Accessories

MADE IN ITALY

La nostra linea classica, che per decenni è stata prodotta con impugnatura di legno, si è evoluta per soddisfare nuove esigenze, sostituendo il legno con il POM: un polimero lavabile in lavastoviglie che resiste agli urti rispondendo inoltre alle più elevate norme igieniche. Le lame sono realizzate con lo stesso acciaio della linea Dual Density per garantire prestazioni professionali.

Our classic collection, originally made with wooden handles, has evolved to respond to the new needs. Wood has been replaced by POM, a polymer that ensures a high resistance to impact and fatigue. Dishwasher-safe, meet all hygienic requirements. Blades are manufactured with the same steel as the Dual Density collection to guarantee a professional performance.

### IMBALLO/PACKAGING:

B = Blister/Blister



C = Bustina in plastica/Vinyl pouch



I = Acciaio inox  
Stainless steel

P = Polipropilene  
Polypropylene





Coltello verdura

Vegetable knife

B57010007 - 7cm/2<sup>3/4</sup>"



Coltello bistecca

Steak knife

B57020011 - 11cm/4<sup>1/4</sup>"



Coltello verdura

Paring knife

B57010010 - 10cm/4"



Coltello tavola

Table knife

B57030011 - 11cm/4<sup>1/4</sup>"

classica

Collection

*Coltello carne e formaggio*

Meat and cheese knife



B57050018 - 18cm/7"



*Coltello carne*

Meat knife



B57050022 - 22cm/8<sup>3/4</sup>"

collection

*Coltello disosso*

Boning knife



B57040016 - 16cm/6<sup>1/4</sup>"





**Coltello verdura**

Vegetable knife

B57060018 - 18cm/7"

**Coltello pane**

Bread knife

B57070022 - 22cm/8 3/4"

*classica*

*Collection*

premax





*Coltello santoku* 

*Santoku knife*

B57140014 - 14cm/5½"

*Coltello pesce* 

*Fish knife*

B57100018 - 18cm/7"

*Coltello santoku* 

*Santoku knife*

B57140018 - 18cm/7"

*classica* *Collection*

### Coltello parmigiano

Parmesan knife

C58000005P - 5cm/2"

C58000010P - 10cm/4"

C58000011P - 11cm/4<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"



### Coltello parmigiano

Parmesan knife

C58010014P - 14cm/5<sup>1</sup>/<sub>2</sub>"



### Coltello formaggi semiduri

Medium-hard cheese  
knife

C58050016P - 16cm/6<sup>1</sup>/<sub>4</sub>"



### Coltello formaggi morbidi

Soft cheese knife

C58061612P - 16x12cm/6<sup>1</sup>/<sub>2</sub>"x4<sup>3</sup>/<sub>4</sub>"



### Manico in polipropilene

Polypropylene handle

## Accessori

Accessories



# Accessori

## Accessories



*Manico in polipropilene*  
Polypropylene handle

*Coltello per forme a  
2 manici*

*Two handles cheese knife*

C58630040P - 40cm/15<sup>3/4</sup>"





Coltello multiuso con  
guida regolabile

Universal knife with  
adjustable guide

CF010250 - 25cm/10"



# Idee regalo gift ideas

MADE IN ITALY

Alcuni tra gli articoli più richiesti sono proposti anche in confezione regalo per rendere i prodotti Premax ancora più accattivanti ed unici. Idee regalo che non lasceranno deluso chi le riceve.

Some of our best sellers are available in gift box to make Premax products even more appealing and unique. Gift ideas that will not disappoint anyone.

**IMBALLO/PACKAGING:**  
**E = Scatola/Box**



**I** = Acciaio inox  
Stainless steel

**C** = Acciaio al carbonio cromato  
Chrome-plated carbon steel

**IX** = Acciaio inox satinato  
Satin stainless steel



### Set coltelli formaggio 3 pz.

3 pc. Cheese knife set

E60010003



### Set coltelli formaggio 5 pz.

3 pc. Cheese knife set

E60010005



### Set parmigiano 2 pz.

2 pc. Parmesan set

E60020002



### Tagliauovo

Egg topfer

E14850500D



### Forbici cucina

Kitchen shear

E14550800C  
E14550800I



### Trianciapollo

Poultry shear

E14700024I  
E14710025I  
E14720025I



### Pinza aragosta

Lobster shear

E14800712I  
E14800712IX



### Set aragosta

Lobster set

E94800005IX



### schiaffanoci

Nutcracker

E14950017IX



Idee regalo

Gift ideas



Ceppo bambù 5 coltelli  
cucina

Bamboo block 5 kitchen  
knives

E93410005



Ceppo bambù 6 coltelli  
costata

Bamboo block 6 steak  
knives

E93400006



Ceppo bambù grande  
vuoto

Large bamboo block  
empty

C558000002



Ceppo bambù piccolo  
vuoto

Small bamboo block  
empty

C558000001

Idee regalo

gift ideas

**Set coltelli multiuso**  
3 pz.

3 pc. multipurpose knife set

B55010003



**Set coltelli costata**  
3 pz.

3 pc. steak knife set

B55020003



**Set coltelli tavola**  
3 pz.

3 pc. table knife set

B55030003





## CONSORZIO PREMAX

23834 Premana (LC) Italy - Via Giabbio

Tel. +39 0341.890.377 - 818.003 - Fax +39 0341.890.386

[www.premax.it](http://www.premax.it) - [www.ringlock.it](http://www.ringlock.it) - e-mail:[premax@premax.it](mailto:premax@premax.it)

Il nuovo sistema Ring Lock System è coperto da una domanda di brevetto di invenzione internazionale. Ogni tentativo di copia od imitazione sarà perseguito a termini di legge, con ricorso ad istituzioni di difesa della proprietà industriale e presso i tribunali competenti.  
I marchi Premax, Premana e Ring Lock System sono marchi registrati dal Consorzio Premax.

*The new Ring Lock System has an international patent pending. Every attempt of copy or imitation will be pursued at law with appeal to institutions for the industrial property protection and to the competent courts.*  
*Premax, Premana and Ring Lock System are registered trademarks of Consorzio Premax.*

Le caratteristiche riportate nel catalogo sono indicative, il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica senza preavviso. *The characteristics mentioned in the catalogue are purely indicative and can be modified at any time without prior notice.*