

アルティジャーノスカルペリア

ア

Made in Italy

Toscana

Il Lusso del pezzo unico fatto a mano

ユニークな手作りの贅沢





正規輸入代理店

ご挨拶

エトリヴァンは今年で32年を迎えました。機会があつて厨房、レストラン用の刃物を扱うことになりました。これも何かの縁で生産者はトスカーナ、それもフィレンツェ。ということで正真正銘の Made in Italy です。イタリアと日本の刃物屋の歴史には共通するものがあります。日本は平和な江戸元禄期に入ると武器(刀など)の需要は下降し、それに代わって農具などの生産が増えていきました。越前の打ち刃物は農具などと一緒に越中富山の薬売りが各地に広めたという話を読んだことがあります。アペニン山中、スカルペリアの生産の変遷も似ています。

ちなみに我が家の台所では「有次」、「木屋」、「町勘」、「宮文」、といろいろな刃物を使っていますが、研ぎはいつも札幌の「宮文」に出しています。ワインもそうだけど、刃物にも知らず知らずのうちにこだわっていたのでしょう。

Made in Italyにこだわる方々は一度ご覧になってみたらいかがでしょうか。

佐々木仁

- 1985年 3月 有限会社 エトリヴァン創業
- 1986年 5月 酒類販売免許取得
- 1986年 7月 イタリアよりワイン輸入開始
- 1997年 2月 大田区西六郷にワインセラー開設
- 1997年 7月 横浜市鶴見区駒岡に蔵置所移転
- 2014年 3月 酒類販売免許駒岡移転
- 2017年 5月 スカルペリアのカトラリーを輸入開始



•	はじめに	
•	スカルペリア/	2
•	ラキオールのナイフ	3
•	スカルペリアのナイフ	3
•	ステンレス鋼	3
•	アルティジャーノ	
•	会社紹介I	5,6
•	会社紹介II	7
•	生産工程	8,9
•	Table&Kitchenカトラリー	
•	Table&Kitchenカトラリーのリスト	10
•	ブレード(刃)&ナイフの名前	11
•	ナイフの種類	12
•	柄の材質	12
•	Tableナイフ	
•	セミハンドクラフト ナイフ	13
•	ハンドクラフト ナイフ	13
•	Vicario - ヴィカーリオ	14
•	Becco di Aquila - ベッコ ディ アクイラ	15
•	Rustico - ルースティコ	16
•	Nobile - ノービレ	17
•	Asia - アジア	18
•	San Barnaba - サン バルナバ	19
•	Scarperia - スカルペリア	19
•	Pizza & Pomodoro トマト、ピッツァ用 デンタート	20
•	Semi dentato セミ・デンタート	20
•	Tableカトラリー セット	
•	レーザ - A.B.S.	21
•	レーザ - オリーブ	21
•	レーザ - 牛角 - 水牛角	21
•	鍛造 - 合成樹脂	21
•	鍛造 - オリーブ	22
•	鍛造 - 牛角 - 水牛角	22
•	Kitchenカトラリー	
•	Kitchenカトラリーのリスト	23
•	魚料理用サーバー	24
•	プロシュート用ナイフ	25
•	パン用ナイフ	25
•	グリルステーキナイフ	26
•	グリルステーキナイフ	26
•	筋引、肉切りナイフ	27
•	特大フォーク	27
•	バネ付きはさみ	28
•	鶏肉用	
•	海老用	
•	シャンパンボトル用	
•	トリュフ	28
•	サラダ用	29
•	チーズ用ナイフ	29
•	ケーキ用	29
•	お手入れ	
•	お手入れ・Maintenance	31



表示価格は全て税抜きとなっております

スカルペリア・ナイフの生産地について

Scarperia

生産地: スカルペリア イタリア トスカーナ州 フィレンツェから北へ25km

- 1) 人口: 7728人
- 2) 12世紀初頭、スカルペリア誕生 スカルペリアは、切削工具(”Ferri Taglienti”)の街として知られている
- 3) **スカルペリア・ナイフの由来** 15世紀、スカルペリアは武器生産地の街としてヨーロッパ全土で有名になる
- 4) しかし「ナイフといえばイタリアのスカルペリア」と言われないのはなぜか?
 - a. スカルペリアは16世紀までローマへとつながる唯一の道だった。のちにフィレンツェとボローニャを結ぶ新たな街道が建設され、スカルペリアは半島を南北縦断する主要な交通要所としての役割をなさなくなった。
 - b. イタリア統一後、法律で人々のナイフ携帯が禁止された。需要が減りナイフ生産地としての活力が失われて多くのナイフ生産者は経営危機に陥り、家畜用ナイフの生産が主産業となった。



ラギオールのナイフ

ラギオールはナイフ名称に由来し、世界中でラギオールナイフが製造されている。

ラギオール



ブランド*

ラギオールナイフの由来 ラギオールはブランド名、会社の名称でもなくその起源はアラブとスペインで生産されていたナイフNavajaに由来する。ラギオールナイフは1829年にジャン・ピエール カルメルズによって最初に設計された

ラギオール



会社名前

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 1. ラギオール Made in Asia | 1. アンオブラック En Aubrac |
| 2. ラギオール | 2. ティエール Thiers |

スカルペリアのナイフ

スカルペリアナイフはスカルペリアという場所でのみ製造されている。

使用されるステンレス鋼

Goyon Chazeau (ゴヨン・シャゾウ) - Z40c13 – X39Cr13 - 日本JIS SUS 420 - W.Nr 1.4031

C	Si	Mn	P	S	Cr
0.43 - 0.5	max 1	max 1	max 0.04	max 0.015	12.5 - 14.5

Laguiole en Aubrac (ラギオール・アン・オーブラック) - Sandvik c1227- W.Nr 1.4034, 1.4037

C	Si	Mn	P	S	Cr
0.6	max 0.4	max 0.4	max 0.025	max 0.010	13.5

Artigiano Scarperia (アルティジャーノ・スカルペリア) - 440c - 日本JIS SUS 440 - W.Nr 1.4125

C	Si	Mn	P	S	Cr
0.95 - 1.2	max 1	max 1	max 0.04	max 0.03	16 - 18

Carbonio C

炭素は、ブレード（刃）の硬度および耐久性を増加させる。

Cromo Cr

クロムは耐摩耗性が高く、腐食を防ぐ。

*参考: <https://curia.europa.eu/jcms/upload/docs/application/pdf/2017-04/cp170038it.pdf>



アルティジャーノスカルペリア

Made in Italy

Il Lusso del Pezzo unico fatto a mano

ユニークな手作りの贅沢



アルティジャーノ・スカルペリア

2007年、ナイフ職人の巨匠でありこの街に何世紀にもわたって受け継がれてきたナイフづくりへの情熱をもつファビオ・ガスパリーニとアレッサンドロ・コルティの2人によってアルティジャーノ・スカルペリアは誕生した。伝承されてきたナイフ製品は無数のナイフパターンを生み出し、今日に残る貴重な財産であると同時にナイフの歴史と文化を意味する。両者の巧妙な技術力と思いが、唯一無二の作品であり古来伝わる象徴的な作品でもあるナイフ製品に反映されている。ナイフ愛好家の協力や支援のおかげで、アルティジャーノ・スカルペリアは非常に珍しいナイフモデルを再現し、テーブルナイフやキッチンナイフの名店として知られるようになった。また顧客からの要望を受けて水牛の角や木を材料として、オフィス用文具や髭剃りなどを生産している。アルティジャーノ・スカルペリアはナイフ研究機関に属し、ナイフの研究に今日も情熱を注いでいる。

伝統的手法と情熱によって作り出された作品

秀逸なナイフ作品は職人たちが材料に手を施すことによって生まれる。その作品の出来栄えと得られる名声は職人たちの伝統を今日まで息続かせるモチベーションとなっている。今日世界中で販売されているナイフは、どれも高い技術力の恩恵によるものだ。スカルペリアの職人たちがつくるトップラインは機械生産に頼らず、彼らはあくまでも自分たちの手でナイフを生み出すことにこだわりを持ち続けている。1つ1つがまさに作品なのである。作品の完成度は100%ではない。また形がどれをとっても一つも同じでない。それは職人たちの手によって生み出されているからである。刃に使用されるステンレスは加工されていないひとつの固まりから鍛造されており、またステンレス自体と柄の品質が非常に高く、耐久性に優れたナイフであることは明らかである。



L'AZIENDA

Nel 2007 grazie alla passione e all'esperienza ventennale dei maestri coltellinai Fabio Gasparrini e Alessandro Conti nasce la ditta L'ARTIGIANO SCARPERIA E' nelle loro mani e nei loro cuori che sopravvive quest'antica arte, prezioso patrimonio fatto di innumerevoli modelli, storia e cultura, pezzi unici, ricchi di antichi lavori simbolici. Grazie alla diretta collaborazione con appassionati e collezionisti, L'ARTIGIANO SCARPERIA, riproduce molti rari esemplari e realizza pregiata coltelleria da tavola e da cucina. Il rapporto con i nostri rivenditori ci ha spinto anche a creare una grande collezione di oggettistica in corno e legno e una raffinata serie di oggetti per l'ufficio e la cura della persona. Varie sono le partecipazioni e le collaborazioni con Enti pubblici, musei e personaggi famosi oltre ad importanti riviste e tv. Chi ama il proprio mestiere non si limita alla realizzazione dei propri prodotti ma si interessa degli aspetti scientifici e documentali; infatti siamo gli unici rappresentanti delle coltellerie di Scarperia all'interno del "Centro di ricerca dei ferri taglienti".

IL "LUSSO DEL PEZZO UNICO FATTO A MANO"

Dall'incontro della materia prima e la mano dell'uomo nasce un capolavoro di elevata qualità, frutto di un artigianato che mantiene viva la sua tradizione nonostante il mutare del tempo e limita l'innovazione tecnologica conservando e tramandando le antiche tecniche di lavorazione di un tempo. L'antico patrimonio di professionalità ed esperienza, ci permette di creare oggetti di uso quotidiano che hanno un impiego e uno scopo che va al di là della semplice decorazione; è dalla cura dei dettagli, dall'utilizzo di materiali di primissima qualità e dall'antica arte di creare ogni volta un oggetto diverso che nasce il lusso del pezzo unico fatto a mano, ineguagliabile, irripetibile senza mai uguali, garantito a vita e costruito per durare nel tempo. Ogni creazione nasce e viene interamente prodotta a Scarperia secondo antiche tecniche senza l'uso di moderni macchinari, garantendo il pregio della manifattura e dei materiali utilizzati. Piccole imperfezioni o variazioni nelle forme e nelle dimensioni sono indice di una lavorazione manuale, costituiscono specifica caratteristica del prodotto e testimoniano l'essenza artigianale in virtù del riconosciuto pregio e dell'alta qualità che contraddistinguono i nostri prodotti. Per dimostrare l'autenticità dell'oggetto realmente realizzato senza standard produttivi, veniamo incontro ad ogni tipo di esigenza, dando la possibilità di personalizzare nelle forme e nei materiali secondo richiesta.





左から Alessandro, Silvia, Fabio, Piero

Pieroはナイフ職人の一家の4代目として生まれ、のちにスカルペリアに現存する2つのナイフ会社の創業メンバーとして活躍。またアルティジャーノ・スカルペリアの前身でもあるナイフ製造専門学校の新設者であり、学校と繋がりがあった2人の職人AlessandroとFabioと共にアルティジャーノ・スカルペリアを立ち上げた。Pieroは現在引退しており、娘のSilviaはスカルペリアでナイフ小売店を営んでいる。

Table&Kitchen

カトラリー

生産工程

セミハンドクラフト

ハンドクラフト

意味は？

1. セミハンドクラフト - Semi Artigianale

A) ブレード

- I. 切断 → レーザー
- II. 研削 → 手作業
- III. 仕上げ → 手作業

B) 柄

- II. 切断 → 手作業
- III. 仕上げ → 手作業

2. ハンドクラフト - Artigianale

A) ブレード

- I. 切断 → 鍛造
- II. 研削 → 手作業
- III. 仕上げ → 手作業

B) 柄

- II. 切断 → 手作業
- III. 仕上げ → 手作業

Goyon Chazeau

<https://www.youtube.com/watch?v=HV9HZiVLkxQ>

Claude Dozorme

The first step in making a Claude Dozorme product takes place on a computer screen. The blade is drawn using CAD to ensure greater manufacturing precision, in addition to allowing greater creativity in the shapes and details. The next step is laser cutting : a digitally controlled machine is used to cut the knife blade with an accuracy of a few tenths of millimetres.

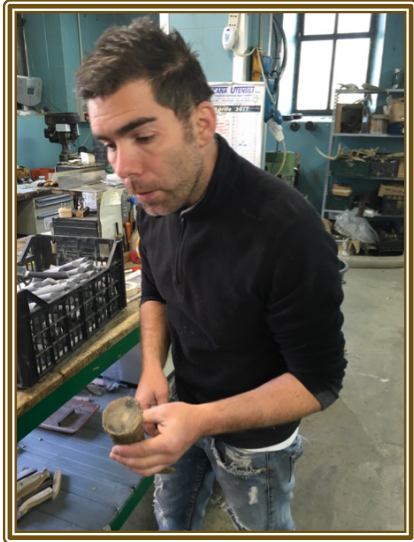
The Claude Dozorme firm is one of the first companies in France to have used this cutting-edge technology in the cutlery manufacture sector.

Artigiano Scarperia

<https://www.youtube.com/watch?v=HV9HZiVLkxQ>



Artigiano Scarperia



Table&Kitchen カトラリー

1. Tableカトラリー:

- ◆ ナイフ
- ◆ フォーク
- ◆ スプーン
- ◆ ティースプーン
- ◆ モカ/エスプレッソ
スプーン
- ◆ デザートナイフ
- ◆ デザートフォーク

2. Kitchenカトラリー:

- ◆ 魚料理用サーバー
- ◆ プロシュートナイフ
- ◆ パンナイフ
- ◆ グリルステーキナイフ
- ◆ バネ付きはさみ
- ◆ トリュフスライサー
- ◆ 肉切りナイフ

ブレード (刃) & ナイフの名前

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 1. Vicario | ヴィカーリオ、(教皇代理) |
| 2. Becco di Aquila | ベッコ ディ アクイラ、(ワシのくちばし) |
| 3. Rustico | ルースティコ、(カントリー風) |
| 4. Nobile | ノービレ、(気品) |
| 5. Asia | アジア |
| 6. Pizza e Pomodoro tutto dentato | トマトピッツァ用 (波刀) |
| 7. San Barnaba | サン・バルナバ |
| 8. Scarperia lama liscia | スカルペリア ラーマ・リーシャ |
| 9. Scarperia semi dentato | スカルペリア セミ・デンタート (半波刀) |

ナイフの種類

1. 本通し - tutto codolo

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| A) Vicario | - ヴィカーリオ (教皇代理) |
| B) Becco di Aquila | - ベッコ ディ アクイラ (ワシのくちばし) |
| C) Rustico | - ルースティコ (カントリー風) |
| D) Nobile | - ノービレ (気品) |
| E) Asia | - アジア |

2. 半通し - mezzo codolo

- | | |
|----------------------------------|--------------------|
| A) San Barnaba lama liscia | - サン・バルナバ フラットブレード |
| B) Scarperia lama liscia | - フラットブレード |
| C) Coltello per Pizza e Pomodoro | - トマト、ピッツァ用 デンタート |
| D) Scarperia mezzo dentato | - セミ・デンタート |

柄の材質

1. 水牛角 / 牛角
2. オリーブ
3. 合成樹脂
4. モラド (ボリビアンローズウッド (木材))
5. A.B.S.樹脂
6. ポリエチレン (polyethylene) 略称PE



セミハンドクラフト ナイフ

¥1,990～¥3,500

1. Scarperia mezzo dentato — スカルペリア セミ デンタート
 Polietilene (ポリエチレン (polyethylene) 略称PE)
2. Scarperia lama liscia — スカルペリア フラットブレード
 Morado (palissandro boliviano)(モラド ボリビアンローズウッド (木材))
 Olivo (オリーブ)
3. Coltello per Pizza e Pomodoro — スカルペリア トマト&ピッツァ デンタート
 Olivo (オリーブ)
4. San Barnaba lama liscia — サン バルナバ フラットブレード
 Morado (palissandro boliviano)(モラド ボリビアンローズウッド (木材))
 Olivo (オリーブ)

ハンドクラフト ナイフ

¥7,500～¥16,000

1. Asia
 A.B.S. Corno di bue (牛角)
2. Nobile, ノービレ、気品
 Resina (合成樹脂) — Olivo (オリーブ)
 Corno di bue (牛角) — Corno bufalo (水牛角)
3. Rustico, ルースティコ、カントリー風
 Resina (合成樹脂) — Olivo (オリーブ)
 Corno di bue (牛角) — Corno bufalo (水牛角)
4. Becco di Aquila , ベッコ ディ アクイラ、ワシのくちばし
 Olivo (オリーブ)
 Corno di bue (牛角) — Corno bufalo (水牛角)
5. Vicario, ヴィカーリオ、教皇代理
 A.B.S. (合成樹脂) — Olivo (オリーブ)
 Corno di bue (牛角) — Corno bufalo (水牛角)



Vicario – ヴィカーリオ

生産終了

本通し – 鍛造

ビステッカ(炭火焼牛肉料理)用に刃は滑らかな形をしており刃全体が研がれている。刃の長さゆえに、肉の切れ味がさらにスムーズになる。

Coltello bistecca Vicario con lama liscia e affilata fino alla base. Grazie alla sua lunghezza, il "taglio" risulta ancora di più "efficace".

Corno di Bue • 牛角
¥ 16,000



Olivo • オリーブ
¥ 14,500



A.B.S.
¥ 11,000



Table

ナイフ

L'Artigiano Scarperia
Made in Italy

Becco di Aquila - ベッコ ディ アクイラ

本通し - 鍛造

このナイフは主にビステッカ(炭火焼牛肉料理)用に使用される。柄がとてもユニークな形をしている。この形は肉をより切り易くする。

Il coltello bistecca Becco d'Aquila ha una linea moderna con materiali tradizionali. La forma particolare, permette di tagliare la carne con maggiore facilità grazie all'angolatura del manico e alla forma particolare della lama.



Corno di Bue ・ 牛角
¥ 15,000



Olivo ・ オリーブ
¥ 13,000



Rustico – ルースティコ

本通し – 鍛造

ビステッカ(炭火焼牛肉料理)に使用される。このナイフは他のビステッカ用に比べて刃の面積が大きいので肉の断面を崩したり肉の質感を変えてしまうといった影響をあたえることが少ない。ルースティコという名称も、通常のナイフが持つイメージよりも「素朴なイメージ」があることに由来する。

Il coltello da bistecca Rustico nasce dalla volonta' di creare una lama capace di tagliare la carne lasciandone inalterato lo stato, con un taglio semplicemente perfetto. Ed ecco cosi' il "Rustico" dotato di una lama forgiata piu' larga rispetto a quella del classico coltello da carne. Il risultato e' un coltello dalla grande personalita` e straordinaria eleganza.

Corno di Bue • 牛角
 ¥ 14,000



Olivo • オリーブ
 ¥ 12,000



Resina Avorio • アイボリー合成樹脂
 ¥ 10,000



Resina Nera • 黒合成樹脂
 ¥ 10,000



Table

ナイフ

L'Artigiano Scarperia
Made in Italy

Nobile – ノービレ

本通し – 鍛造

エレガントなスタイルのナイフ。
ノービレは加工されていないステンレス鋼を鍛造したまさに贅沢の極み。

Lama estremamente raffinata ed elegante. E' un coltello "Nobile" nelle forme forgiato da un pezzo unico di acciaio.

Corno di Bue • 牛角
¥ 14,000



Olivo • オリーブ
¥ 12,000



Resina Avorio • アイボリー合成樹脂
¥ 10,000



Resina Nera • 黒合成樹脂
¥ 10,000



Table

ナイフ

L'Artigiano Scarperia
Made in Italy

Asia – アジア

本通し

本通しでステンレス鋼から造られたナイフ。実用的で刃のラインがエキゾチックであることから「アジア」といわれている。

Coltello a codolo intero, ottenuto da un pezzo unico di acciaio. Estremamente pratico e dalle linee esotiche.



Corno di Bue ・ 牛角
¥ 13,000



A.B.S. 樹脂
¥ 7,500



Table

ナイフ

L'Artigiano Scarperia
Made in Italy

San Barnaba - サン バルナバ

半通し

半通しで主にビステッカに使用されるナイフ。他のスカルペリアシリーズに比べてサン・バルナバの柄は大きめ。

Coltello per bistecca San Barnaba con lama mezzo codolo.



Olivo ・ オリーブ
¥ 3,500



Morado ・ モラド
(Palissandro boliviano)
(ボリビアンローズウッド (木材))
¥ 3,500

Scarperia - スカルペリア

半通し

ビステッカに使用されるスカルペリアは半通しで刃の部分は写真のようにフラットもしくはギザギザラインに加工することが可能である。

Coltello bistecca modello Scarperia con lama mezzo codolo.



Olivo ・ オリーブ
¥ 2,500



Morado ・ モラド
(Palissandro boliviano)
(ボリビアンローズウッド (木材))
¥ 2,500



Table

ナイフ

 *L'Artigiano Scarperia*
Made in Italy

Pizza & Pomodoro

トマト、ピッツァ用 デンタート - 半通し



Olivo ・ オリーブ
¥ 2,500

Casa Semi Dentato

セミ・デンタート - 半通し



ポリエチレン (polyethylene) 略称PE
¥ 1,990



Table

カトラリーセット



レーザークトラリー セット

	A.B.S.	オリーブ	牛角
1. ナイフ:			
a. ASIA	¥ 7,500	¥ 10,000	¥ 13,000
b. VICARIO	¥ 11,000		¥ 16,000
2. フォーク	¥ 7,500	¥ 10,000	¥ 13,000
3. スプーン	¥ 7,500	¥ 10,000	¥ 13,000
4. ティースプーン	¥ 7,000	¥ 9500	¥ 12,700



Option: 木製ケース¥2,000

セット購入ではなく個別に購入することも可能。写真はABSセットです。

鍛造カトラリー セット

	合成樹脂
1. ナイフ:	
a. RUSTICO	¥ 10,000
b. NOBILE	¥ 10,000
2. フォーク	¥ 10,000
3. スプーン	¥ 10,000
4. ティースプーン	¥ 10,000



Option: 木製ケース¥2,000、モカ/エスプレッソ スプーン、デザートフォーク、デザートナイフ
セット購入ではなく個別に購入することも可能です。



鍛造カトラリー セット

オリーブ

- | | | |
|---------|-----------------|----------|
| 1. ナイフ: | | |
| a. | RUSTICO | ¥ 12,000 |
| b. | NOBILE | ¥ 12,000 |
| c. | BECCO DI AQUILA | ¥ 13,000 |
| d. | VICARIO | ¥ 14,500 |
| 2. | フォーク | ¥ 12,000 |
| 3. | スプーン | ¥ 12,000 |
| 4. | ティースプーン | ¥ 12,000 |



Option: 木製ケース¥2,000、モカ/エスプレッソ スプーン、デザートフォーク、デザートナイフ
セット購入ではなく個別に購入することも可能です。

鍛造カトラリー セット

牛角

- | | | |
|---------|-----------------|----------|
| 1. ナイフ: | | |
| a. | ASIA | ¥ 13,000 |
| b. | RUSTICO | ¥ 14,000 |
| c. | NOBILE | ¥ 14,000 |
| d. | BECCO DI AQUILA | ¥ 15,000 |
| e. | VICARIO | ¥ 16,000 |
| 2. | フォーク | ¥ 14,000 |
| 3. | スプーン | ¥ 14,000 |
| 4. | ティースプーン | ¥ 13,000 |



Option: 木製ケース¥2,000、モカ/エスプレッソ スプーン、デザートフォーク、デザートナイフ
ト購入ではなく個別に購入することも可能です。

キッチンカトラリー

- | | |
|-----------------|-------------------------------|
| 1. 魚料理用サーバー | Set posate servizio Pesce |
| 2. プロシュート用ナイフ | Coltello per Prosciutto |
| 3. パン用ナイフ | Coltello per Pane |
| 4. グリルステーキナイフ | Coltello per Arrosto e Salumi |
| 5. 肉切りナイフ | Trinciante |
| 6. 特大フォーク | Forchettone |
| 7. バネ付きはさみ | Pinze |
| 8. トリュフスライサー | Set per Tartufo |
| 9. サラダ用カトラリーセット | Set per Insalata |
| 10. チーズ用ナイフ | Set per Formaggio |
| 11. ケーキ用ナイフ | Coltello per Dolci |

Coltelli da Cucina tutto codolo

キッチンナイフ - (本通し - 鍛造)



Set da servizio Pesce-

魚料理用サーバー (本通し - 鍛造)



加工されていないステンレス鋼を使用して造られた魚料理用のナイフとフォークである。柄は水牛角を使用しているが他の素材にも変更可能。

Coppia per servire il pesce forgiata con elegante manicatura in bufalo nero disponibile in altre manicate.

牛角 ¥34,000
オリーブ ¥30,000
木製ケース ¥ 2,000



Coltello prosciutto 29cm

プロシュート用ナイフ - (本通し - 鍛造)

牛角	¥35,000
オリーブ	¥32,000



プロシュート用に造られたナイフで柄は牛角を使用している。刃の長さは29cm。



Coltello Prosciutto forgiato manico realizzato dal pieno della punta del corno. Lama stretta e flessibile lunga 29cm

Coltello Pane 20-30cm

パン用ナイフ - (本通し - 鍛造)

牛角	¥35,000
オリーブ	¥32,000



パン用ナイフでステンレス鋼で造られている。柄は牛角、もしくは オリーブを使用。刃の長さは20~30cm。



Coltello Pane forgiato manico in punta di corno disponibile con lama di cm20/cm30.

Coltello Arrosto 20-35cm

グリルステーキナイフ - (本通し - 鍛造)

牛角	¥35,000
オリーブ	¥32,000



グリルステーキ用ナイフでステンレスの固まりから造られている。柄は牛角、もしくはオリーブを使用。刃の長さは20~35cm。



Coltello forgiato per Arrosto e Salumi manicatura in corno di bue disponibile con lama di cm 20/cm 25

Salumi/Arrosto Lux 20cm

グリルステーキナイフ - (本通し - 鍛造)

牛角	¥32,000
オリーブ	¥30,000

サラミ、グリルステーキに併用可能なナイフ。ステンレス鋼から造られている。柄は牛角、もしくはオリーブを使用。刃の長さは20cm。



Coltello Lux forgiato per arrosto salumi manico in punta di corno bovino o Olivo 20cm.

Coltello Trinciante 15-20-25cm

筋引、肉切りナイフ - (本通し - 鍛造)

生や調理された肉または魚を切るのに適したナイフ
(=カービングナイフ)

20-25cm牛角	¥35,000
20-25cmオリーブ	¥33,000
15cm牛角	¥34,000
15cmオリーブ	¥32,000



コルテッロ・トリンチャンテはステンレスの固まりから造られており、柄に牛角が用いられている。刃の長さは15, 20, 25cm。



Coltello trinciante forgiato manico realizzato dal pieno della punta del corno disponibile nelle seguenti misure cm15/cm20/cm25.

Forchettone 13.5-16cm

特大フォーク - (本通し - 鍛造)

牛角	¥32,000
オリーブ	¥30,000



ラグジュアリー特大ナイフでステンレス鋼から造られており、柄は水牛角を使用。刃の長さは13,5cm。



Forchettone forgiato curvo o dritto da servizio manico in corno di bue o in olivo.

Pinza Champagne - Aragosta & Trincia Pollo

バネ付きはさみ - (本通し-鍛造)

牛角 ¥38,000
オリーブ ¥36,000



鶏肉を調理、カットするために造られており、柄は水牛角を使用。

Tranciante Pollo forgiata manico corno di bue.



海老をカットするために造られており、柄は水牛角を使用。

Pinza Aragosta forgiata manico corno di bue.



シャンパンボトル抜栓用に造られており、柄は水牛角を使用。

Pinza Champagne forgiata manico corno di bue.

Set per Tartufo

トリュフスライサー - (本通し-鍛造)

牛角 ¥50,000
オリーブ ¥48,000
木製ケース ¥ 2,000



トリュフをきれいにするためのはけとスライサーがセットになっている。柄の素材は牛角、オリーブ。

Set tagliatartufi forgiato e originale pennellino in corno.

Set per Insalata

サラダ用カトラリー - (本通し-鍛造)



牛角	¥30,000
オリーブ	¥27,000
木ケース	¥ 2,000

サラダとドレッシングをあえるときに使用するカトラリーセット。ステンレス鋼から造られており柄は オリーブを使用

Coppia posate insalata forgiate manico olivo disponibili diverse soluzioni di manicatura.

Set Formaggio & dolci

チーズナイフ - (本通し-鍛造) / ケーキナイフ - (本通し-鍛造)



牛角	¥32,000
オリーブ	¥30,000
木製ケース	¥ 2,000



ケーキナイフ



牛角	¥23,000
オリーブ	¥21,000

牛角	¥70,000
オリーブ	¥66,000
木製ケース	¥ 2,000

牛角	¥32,000
オリーブ	¥30,000
木製ケース	¥ 2,000

Memo - メモ



お手入れ

アルティジャーノ・スカルペリア製品お手入れ方法

ナイフの刃について

極端に硬いものや刃を削ってしまうほどの荒いものを切らず通常の正しい使い方をされている限り、刃の切れ味に問題なくお使いいただけます。しかしながら、時間の経過とともに切れ味が気になる場合は、研ぎ石でお研ぎください。

柄について ～牛の角、オリーブ、ローズウッド～

柄の素材が自然素材であるため、耐久性を損なわないために食洗機の使用（洗浄、乾燥）は控えてください。熱湯での漬け置き手洗いはせず、冷水での手洗いとすぐ布巾で水気を拭きとることをお勧めいたします。

オリーブの柄につきましては素材の持ち味を生かすためにも時折（1～2年に1度）オリーブオイルを塗ることをお勧めいたします。

柄について ～ABS、合成樹脂～

食洗機での洗浄は可能ですが、同機内での乾燥はせず布巾で水気をすぐ拭き取ってください。熱湯での漬け置き手洗いはせず、冷水での手洗いとすぐ布巾で水気を拭きとることをお勧めいたします。

ご使用の際してご不明な点がございましたら販売元有限会社エトリヴァンまでお問い合わせください。

アルティジャーノ・スカルペリア 正規輸入代理店
販売元 有限会社エトリヴァン
230-0071 横浜市鶴見区駒岡1-11-5
Tel 045-574-9815 Fax 045-574-9822

ホームページ <http://www.coltelliscarperia.jp/maintenance/>
Mail support@coltelliscarperia.jp





見 積 書 / 発 注 書

見積 / 発注書 作成者

年 月 日

ご発注者

ご注文者名	様		
貴店名	TEL		
	FAX		
住所	〒		

ご発送先

貴店名/御名前	TEL		
	FAX		
住所	〒		

商品名	柄	数量	参考上代	納品価格	金額
発注締切	合計数量		合計金額 (税抜)	円	
納期予定	年 月 日	送料	合計金額 (税込)	円	
備考					





見 積 書 / 発 注 書

見積 / 発注書 作成者

年 月 日

ご発注者

ご注文者名	様		
貴店名	TEL		
	FAX		
住所	〒		

ご発送先

貴店名/御名前	TEL		
	FAX		
住所	〒		

商品名	柄	数量	参考上代	納品価格	金額
発注締切	合計数量		合計金額 (税抜)	円	
納期予定	年 月 日	送料	合計金額 (税込)	円	
備考					





有限会社 Etlivin s.r.l. 横浜市鶴見区駒岡 1-11-5 TEL. 045-574-9815 - FAX 045-574-9822
正規輸入代理店 www.coltelliscarperia.jp - Twitter: @scarperiaknives