



**COLTELLERIE BERTI S.r.l.**  
 コルテラーイー ベルティ社

*Fatti a mano. Fatti in Italia.*

## I COLTELLI

1895年、DAVID BERTIが開いた小さな工房を現在は4代目のANDREAが継いでいます。刃やハンドルの製造、組み立てまで1人で通して造ることにより、伝統製法と職人の個性を掛け合わせ、優れた

商品を生み出すことが可能です。刃を楔形ではなく凸状に研いでいるため、刀身の寿命を長く保ち、食材に無駄なストレスを与えないよう工夫しています。



**STEFANO FERRARA FORNI S.r.l.**  
 ステファノ フェラーラ フォルニ社

Forni a legna artigianali  
 Neapolitan handmade brick ovens

## IL FORNO A LEGNA

ピッツァの本場ナポリでも有数のピッツァ窯職人ステファノ・フェラーラ氏。イタリア国内にとどまらず、ヨーロッパ・アメリカ・カナダ・日本など、数多

くの国で伝統的なピッツァ窯を製作しています。ステファノの窯はピッツァイオーロたちから絶大なる信頼を得ています。



## COLTELLI



**640 Coltello Tavola "Plenum"**

鋼 ステンレス  
 柄 水牛の角  
 全長 22.60cm



**641 Coltello Tavola "Plenum"**

鋼 ステンレス  
 柄 木製(ツゲ)  
 全長 22.60cm



**680 Coltello Tavola "DUEMILADODICI"**

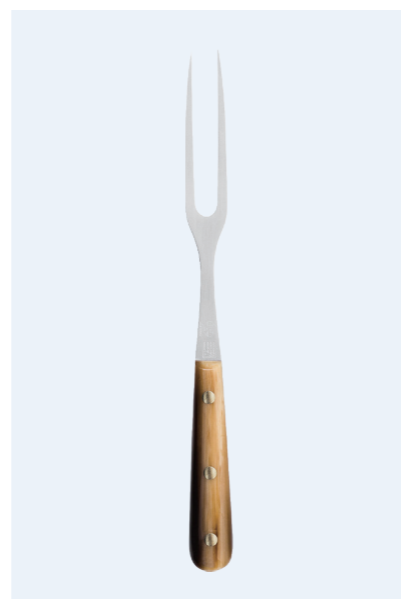
鋼 ステンレス  
 柄 アクリル樹脂  
 全長 23cm



**684 Coltello Tavola "DUEMILADODICI"**

鋼 ステンレス  
 柄 ポリエステル樹脂  
 全長 23cm

## FORCHETTE



**3520 Forchettone Arrostiti**

鋼 ステンレス  
 柄 ポリエステル樹脂  
 全長 29.5cm

## MOBILE



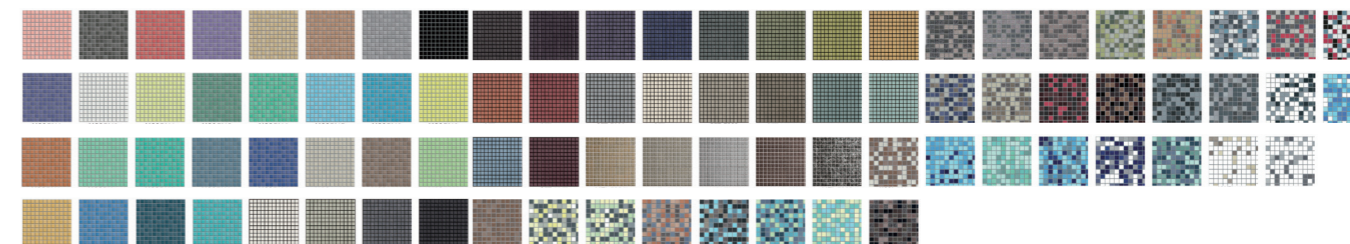
移動式ピッツァ窯

## FISSO



固定式ピッツァ窯

カラーバリエーションも豊富に取り揃えております



別途炉床の取り扱いもしております。



**MECNOSUD S.r.l.**  
メクノスッド社

## MIXER PER PIZZA

カンパニア州アヴェッリノ県にてピザ用ミキサーを販売するMECNOSUD社。小型のマシンから一度に44kgの小麦粉を一気に混ぜ合わせる大型マシンまで幅広く取り揃えています。ボウル部分は取り外せ

るタイプと固定タイプからお選びいただけ、混ぜる速度も一段階または二段階から選べます。お客様のニーズに合った商品を手配いたします。



**CASOLARO HOTELLERIE S.r.l.**  
フラテッリ カゾラロ ホテレリエ社

## GLI UTENSILI

カゾラロ社は1868年ナポリ中心街の小さな通りでガラス商品の販売を始め、1948年にはヴィットリオ・カゾラロとその兄弟により、ホテル向け商品に力を入れるようになります。70年代にはカゾラロ社 (F.lli Casolaro S.r.l) が誕

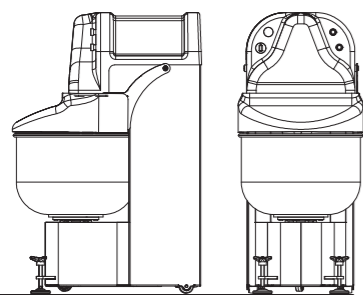
生。現在ではナポリ郊外ノーラに8,000㎡の巨大ウェアハウスを所有し、ホテル・レストラン・ケータリング用品を取り扱っています。弊社は中でもお客様のご要望が多いピッツァ用品を中心に取り揃えております。



### BE SERIES

ダブルアーム

バイオーダー

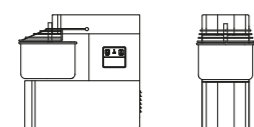


モデル	投入適量 (kg)	小麦粉適量 (kg)	ボウル大きさ (Lt)
BE25PM	5~23	3~15	40
BE50PM	5~45	3~25	65

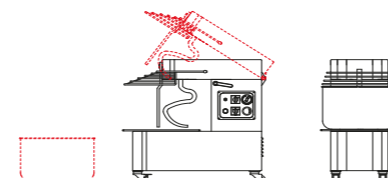
### IM SERIES

頭部・ボウル可動型スパイラーミキサー

バイオーダー



モデル	投入適量 (kg)	小麦粉適量 (kg)	ボウル大きさ (Lt)
IM12	12	8	15
IM18	18	12	20
IM25	25	17	33
IM38	38	25	40
IM44	44	30	50



### PIZZERIA ピッツェリア



カトラリー



コテ



木製パーラ



パスタ水切り