

COLTELLERIA

Fratelli Antonini Fu Giulio

A Family Tradition Since 1929



LA STORIA *The History*

Lil 23 luglio 1929 anno di grande crisi mondiale, è iniziata l'attività della **F.LLI ANTONINI FU GIULIO s.a.s.** fondata dai fratelli Antonio e Luigi Antonini. Tramandata da padre in figlio per quattro generazioni, la ditta, dall'anno 1998 è gestita dai soci attuali Mario Antonini e i figli Pietro e Barbara.

L'esperienza acquisita nell'arte di produrre lame con acciai di qualità che garantiscono all'utensile la massima efficienza, affidabilità e durata nel tempo è per lo più rivolta al professionista, che opera nel campo della macelleria e dell'industria casearia, nel contempo l'azienda si preoccupa di soddisfare tutte le richieste del settore casalingo con diversi articoli adatti per ogni esigenza giornaliera.

Inoltre la ditta Antonini negli ultimi anni ha voluto impreziosire quelli che sono sempre stati "oggetti da lavoro" creando una linea regalo, studiando forme più ergonomiche, utilizzando legni pregiati per il manico quali il Palissandro, l'Ulivo e il Bubinga, ricercando sempre l'eleganza e la massima rifinitura.

Our company "F.LLI ANTONINI FU GIULIO s.a.s." was established by two brothers, Antonio and Luigi Antonini, and started its activity on the 23rd of July 1929, during the Great Depression. Handed on from father to son for four generations, since 1998 the company is run by its present owners, Mario Antonini and his children Pietro and Barbara.

We acquired experience in manufacturing blades of high-quality steels, providing our tools with the best effectiveness, reliability and durability over time. Such products are mainly addressed to butcheries and the dairy sector. At the same time, our company endeavours to meet all households' requirements by providing several items suited for any daily need.

Moreover our company has been seeking to improve what are usually known as "work instruments" creating a gift line, elaborating more ergonomic shapes, trying to employ valuable materials (such as palissander, olive wood or POM) and always paying attention to elegance and the best finishing.



LA STORIA *The History*

I nostri coltelli sono prodotti da mani esperte e controllati ad uno ad uno, ed è per questo motivo che siamo fieri di personalizzarli con il nostro marchio **F.A.M.A. (FRATELLI ANTONINI MANIAGO)** perché sicuri di poter offrire un prodotto di alta qualità indirizzato al mercato nazionale e internazionale.

La **F.LLI ANTONINI FU GIULIO s.a.s.** è inoltre molto attenta ai problemi ambientali e alla salute dei suoi clienti utilizzando prodotti per la pulizia non nocivi, vernici certificate e adatte per alimenti.

*Our knives are made by expert hands and checked one by one. This is why we are proud to customize them with our mark **F.A.M.A. ("FRATELLI ANTONINI MANIAGO")**, since we are confident to offer a high quality product at addressed to the domestic and international markets.*

Our company is also very sensitive to environmental issues and cares about its customers' health, using harmless cleaning products as well as certified and food-friendly varnishes.



LEGENDA / *Legend*

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA / *General conditions of sale*

• LA STORIA / <i>The History</i>	Pag. 2
• LINEA ONDA / <i>Onda Line</i>	Pag. 6
• LINEA CUCINA / <i>Kitchen Knives</i>	Pag. 8
• ACCESSORI CUCINA / <i>Kitchen Accesories</i>	Pag. 10
• MEZZELUNE / <i>Mincing Knife</i>	Pag. 12
• COLTELLI PER FORMAGGIO / <i>Cheese Knives</i>	Pag. 13
• COLTELLI PROFESSIONALI PER FORMAGGIO <i>Professional Cheese Knives</i>	Pag. 14
• COLTELLI DA MACELLAIO / <i>Butcher Knives</i>	Pag. 19
• COLTELLI PER PESCE / <i>Fish Knives</i>	Pag. 20
• ORTICOLTURA / <i>Horticulture Knives</i>	Pag. 21
• APICOLTURA / <i>Beekeeper Tools</i>	Pag. 22
• SET BARBECUE / <i>Barbecue Grill Set</i>	Pag. 23
• SET - CEPPI - ARTICOLI DA REGALO E CERIMONIA <i>Set - Kitchen block - Ceremony and Gift articles</i>	Pag. 24
• TAGLIERI / <i>Cutting Boards</i>	Pag. 27

- Si fabbricano lame industriali su disegno o campione fornito dal cliente.
- Personalizzazioni con logo cliente.
- Per forniture relative a cerimonie si personalizza con logo cliente.

- *We manufacture industrial blades based on drawing or sample provided by the customer.*
- *Personalization with customer logo.*
- *We customize with customer logo on supplies for any type of events.*

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA / *General conditions of sale*

La merce viaggia sempre a rischio e pericolo del committente anche se spedita franco destino.

The goods always travel at the risk of the buyer even if sent by prepaid transportation.

Non indicando il mezzo di spedizione, questa verrà effettuata col mezzo ritenuto da noi più conveniente.

Not indicating the means of shipment, this will be carried out with the means we consider most convenient.

I termini di consegna non sono mai strettamente impegnativi e si declina qualsiasi responsabilità per ritardare consegne non dipendenti dalla ns. volontà.

The terms of delivery are never strictly binding and we don't accept responsibility for delay not dependent on our will.

Non si accettano reclami trascorsi otto giorni dal ricevimento della merce.

We do not accept claims after eight days of receipt of goods.

ONDA
MANIAGO ITALY
dal 1929



*Passion for kitchen
Passion for food*



LINEA ONDA Onda Line



Ulivo/Olive-wood

Plastica/Plastic POM

Art. 1270P11

Coltello bistecca lama liscia o dentata cm 11
Steak knife smooth or serrated blade cm 11



Spessore - mm 1,5
Thickness - mm 1,5
Totale - cm 21,75
Overall - cm 21,75

Art. 1280P11

Coltello spelucchino lama dritta cm 11
Paring knife cm 11



Spessore - mm 1,5
Thickness - mm 1,5
Totale - cm 21,75
Overall - cm 21,75

Art. 1280P20

Coltello Chef cm 20
Chef knife cm 20



Spessore - mm 2,0
Thickness - mm 2,0
Totale - cm 34,05
Overall - cm 34,05

Art. 1281P18

Coltello santoku cm. 18
Santoku knife cm. 18



Spessore - mm 2,0
Thickness - mm 2,0
Totale - cm 32,15
Overall - cm 32,15

Art. 1205P22

Coltello pane cm 22
Bread knife cm 22



Spessore - mm 2,0
Thickness - mm 2,0
Totale - cm 34,85
Overall - cm 34,85



Art. 1283P26

Coltello prosciutto cm 26
Ham slicers cm 26

Lama: acciaio INOX X50CrMoV15
Blade: X50CrMoV15 Stainless Steel

Art. 1469P22

Coltello arrosto cm 22
Carving knife cm 22

Art. 0190P19

Forchettone cm 19
Meat fork cm 19

Art. 1289P18

Coltello filettare cm 18
Filetting knife cm 18

Art. 1170P19

Coltello formaggio cm 19
Cheese knife cm 19



Spessore - mm 2,0
Thickness - mm 2,0
Totale - cm 39,30
Overall - cm 39,30

Spessore - mm 2,0
Thickness - mm 2,0
Totale - cm 34,85
Overall - cm 34,85

Spessore - mm 2,0
Thickness - mm 2,0
Totale - cm 31,40
Overall - cm 31,40

Spessore - mm 1,5
Thickness - mm 1,5
Totale - cm 30,5
Overall - cm 30,5

Lama - cm 20,6
Blade - cm 20,6
Totale - cm 32,7
Overall - cm 32,7



Ulivo/Olive-wood

Legno/Wood

Plastica/Plastic

Coltello Chef
Chef knife

Art. 1205

Coltello per pane
Bread knife

Art. 1283

Coltello per prosciutto
lama stretta
o lama larga
Ham slicing
knife narrow
or wide blade

Art. 1282

Coltello salumi
Salami knife

Art. 1280

Coltello spelucchino
Paring knife



Acciaio inox
Stainless steel
cm 9-11-12-14-16
18-20-22

Acciaio inox
Stainless steel
cm 22

Acciaio inox
Stainless steel
cm 22-24-26 28-30

Acciaio inox
Stainless steel
cm 24-26-28-30



Art. 1469

Coltello per arrosto
Carving knife



Acciaio inox
Stainless steel
cm 22

Art. 190

Forchettone
arrosto
Meat fork



Acciaio inox
Stainless steel

Art. 300

Forbice per cucina
Kitchen scissors



Acciaio inox
Stainless steel

Art. 1287

Mannaretta cucina
Cleaver



Acciaio inox
Stainless steel
cm 14-16-18-20-22

Art. 1286

Coltello pesto
Pesto knife



Acciaio inox
Stainless steel
cm 18



Art. 1695

Coltello tagliacastagna - Acciaio inox
Chestnut knife - Stainless steel



Art. 1250

Spalmaburro cm 6 - Acciaio inox
Spreading knife cm 6 - Stainless steel



Art. 3

Coltello spelucchino curvo cm 7 - Acciaio inox
Curved blade paring knife cm 7 - Stainless steel



Art. 1252

Spalmaburro cm 10 - Acciaio inox
Spreading knife cm 10 - Stainless steel



Art. 1240

Coltello da tavola lama liscia o dentata cm 11 - Acciaio inox
Table knife smooth or serrated blade cm 11 - Stainless steel



Art. 1270

Coltello da bistecca lama liscia o dentata cm 11 - Acciaio inox
Steak knife smooth or serrated blade cm 11 - Stainless steel



Art. 1275

Coltello speck cm 10 - Acciaio inox
Speck knives cm 10 - Stainless steel





Art. 1670

Coltello Pomodoro - Acciaio inox
Tomato knife - Stainless steel



Art. 1124

Tagliagrumi - Acciaio inox
Pronged citrus knife - Stainless steel



Art. 1126

Coltello per formaggio 2 punte cm 11 - Acciaio inox
Cheese knife 2 points cm 11 - Stainless steel



Art. 1253

Coltello formaggio Gorgonzola - Acciaio inox
Gorgonzola cheese knife -Stainless steel cm 11



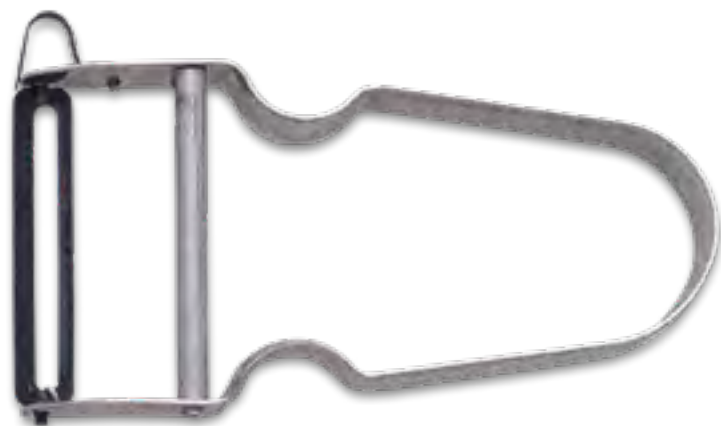
Art. 1426

Coltello pelapatate - Acciaio inox
Potato peeler - Stainless steel



Art. 60

Affetta patate alluminio
Aluminum potato peeler





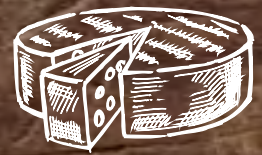
Legno Faggio/Beech Wood

Art. 1172

Mezzelune - lama singola o lama doppia
Mincing knife - single or double blade



Acciaio inox / *Stainless steel*
Manico Legno / *Wooden handle*
1 - Lama / *Blade*
cm 15-18-20-23-24
2 - Lama / *Blade*
cm 15-20



Legno Faggio/Beech Wood

Ulivo/Olive-wood

Art. 1159

Coltellino Formaggio Mod. Pavia (cuore) - Acciaio inox
Small Cheese-knife model "Pavia" - Stainless steel
Heart-shaped blade cm 7

Art. 1156

Coltellino formaggio spalmino - Acciaio inox
Small cheese spreader - Stainless steel cm 7

Art. 1160

Coltellino Formaggio Mod. Veneto (campana) - Acciaio inox
Small Cheese-knife model "Veneto" - Stainless steel
Bell-shaped blade cm 7

Art. 1158

Coltellino Formaggio Mod. Forchettina - Acciaio inox
Small Cheese-knife - Stainless steel - Fork-shaped blade cm 7

Art. 1169

Coltellino Formaggio Mod. Vercelli (quadro) - Acciaio inox
Small Cheese-knife model "Vercelli" - Stainless steel
Square-shaped blade cm 7

Art. 1168

Coltellino Formaggio Mod. Milano (lancia) - Acciaio inox
Small Cheese-knife model "Milano" - Stainless steel
Lance-shaped blade cm 7

Art. 1126

Coltello formaggio mini 2 punte - Acciaio inox
Small cheese prong knife - Stainless steel cm 7

Art. 1165

Coltellino Formaggio Mod. Premana (campana piccolo)
Acciaio inox
Small Cheese-knife model "Premana" - Stainless steel
Bell-shaped blade cm 7

Art. 1166

Coltellino Formaggio Mod. Pecorino - Acciaio inox
Small Cheese-knife model "Pecorino" - Stainless steel cm 7





Legno Faggio/Beech Wood



Plastica/Plastic

Art. 1162

Coltello formaggio Parmigiano
Mod. Pavia
Parmesan cheese knife model "Pavia"



Acciaio inox
Stainless steel
cm 8-10-12

Art. 1163

Coltello formaggio a uncino
Hooked cheese knife



Acciaio inox
Stainless steel
cm 10

Art. 1168

Coltello formaggio Mod. Milano (lancia)
Lance shaped cheese knife model "Milano"



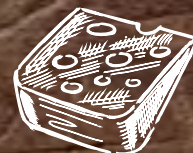
Acciaio inox
Stainless steel
cm 14

Art. 1164

Coltello formaggi stagionati
Mod. Premana
Parmesan cheese knife model "Premana"



Acciaio inox
Stainless steel
cm 14-16



Legno Faggio/Beech Wood

Plastica/Plastic

Art. 1161

Coltello formaggio
quadro modello Vercelli
*Square cheese knife
model "Vercelli"*

Art. 1160

Coltello formaggio
Mod. Veneto
(campana)
*Cheese-knife
bell-shaped blade
model "Veneto"*

Art. 1171

Coltello formaggio
modello Vercelli
*Cheese knife model
"Vercelli"*

Art. 1000

Tassello assaggia
formaggio
Cheese taster



Acciaio inox
Stainless steel
cm 13x6,5
cm 16x7

Acciaio inox
Stainless steel
cm 12-14-16

Acciaio inox
Stainless steel
cm 15

Acciaio inox
Stainless steel
cm 10-12



Plastica/Plastic POM

Plastica Bianca/White Plastic POM

Art. 1162

Coltello formaggio Parmigiano
Mod. Pavia
Parmesan cheese knife model "Pavia"



Acciaio inox
Stainless steel
cm 9

Art. 1162

Coltello formaggio Parmigiano
Mod. Pavia
Parmesan cheese knife model "Pavia"



Acciaio inox
Stainless steel
cm 11

Art. 1163

Coltello formaggio a uncino
Hooked cheese knife



Acciaio inox
Stainless steel
cm 10

Art. 1168

Coltello formaggio Mod. Milano (lancia)
Lance shaped cheese knife model "Milano"



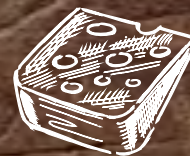
Acciaio inox
Stainless steel
cm 14

Art. 1164

Coltello formaggi stagionati
Mod. Premana
Parmesan cheese knife model "Premana"



Acciaio inox
Stainless steel
cm 14-16



Ulivo/Olive-wood

Plastica/Plastic POM

Art. 2170P362M

Coltello formaggio
taglia forme cm 30 e 36
a 2 manici linea Onda
*Whole cheese
cutting knife cm 30
and 36 with 2 handles
Onda line*

Art. 1161

Coltello formaggio
quadro modello Vercelli
*Square cheese knife
model "Vercelli"*

Art. 1171

Coltello formaggio
Mod. Veneto
(campana)
*Cheese-knife
bell-shaped blade
model "Veneto"*

Art. 1160

Coltello formaggio
modello Veneto
*Cheese knife model
"Veneto"*



Acciaio inox
Stainless steel
cm 13x6,5
cm 16x7



Acciaio inox
Stainless steel
cm 15



Acciaio inox
Stainless steel
cm 14-16

Lama - cm 30
Blade - cm 30
Spessore - mm 2,5
Thickness - mm 2,5
Totale - cm 58
Overall - cm 58

Lama - cm 36
Blade - cm 36
Spessore - mm 3
Thickness - mm 3
Totale - cm 64
Overall - cm 64





Legno/Wood

Plastica/Plastic

Art. 2170S331M

Coltello formaggio taglia forme lama dritta 1 manico
Whole cheese cutting knife straight blade 1 handle

Art. 2170S362M

Coltello formaggio taglia forme lama dritta 2 manici
Whole cheese cutting knife straight blade 2 handles

Art. 660

Acciaini per Macellaio
Sharpening and butcher steel

Art. 1167

Coltello formaggio tenero stretto
Creamy cheese knife narrow blade

Art. 1170

Coltello formaggio tenero largo
Creamy cheese knife wide blade



Acciaio inox
Stainless steel
cm 15 e cm 22



Acciaio inox
Stainless steel
cm 10 o 22



Acciaio inox
Stainless steel
cm 33



Acciaio inox
Stainless steel
cm 36



cm 22,5



Plastica/*Plastic*

Art. 660

Acciaio ovale per
macellaio professionale
*Sharpening and
butcher steel*



cm 30

Art. 3170

Coltello macellaio
Butcher knife



Acciaio inox
Stainless steel
cm 16-18-20-22-24
26-28-30-32-34-36

Art. 3170L

Coltello macellaio
lama larga
*Butcher knife
wide blade*



Acciaio inox
Stainless steel
cm 16-18-20-22-24
26-28-30-32-34-36

Art. 3171

Coltello scanno
Sticking knife



Acciaio inox
Stainless steel
cm 16-18-20

Art. 3176

Coltello disosso
Bone knife



Acciaio inox
Stainless steel
cm 10-14-16-18



Art. 1285

Coltello salmone cm. 30
manico plastica
Salmon knife cm.30
plastic handle



Acciaio inox
Stainless steel

Art. 1289

Coltello filettare
manico plastica
Filetting knife plastic
handle



Acciaio inox
Stainless steel

Art. 1288

Coltello per tonno
cm. 42,5x15x10
manico FAGGIO
Tuna knife cm. 42,5x15x10
beech wood handle



Acciaio inox
Stainless steel

Art. 2100

Tagliaricci di mare inox
Sea urchin cutter



Acciaio inox
Stainless steel



Art. 2001

Coltello radicchio
lama grande
o lama piccola
*Radicchio knife
big o small blade*



Acciaio inox
Stainless steel
cm 7-9

Art. 2200FS

Roncola radicchio
lama stretta
*Small sickle radicchio
knife narrow blade*



Acciaio inox
Stainless steel
cm 9,5

Art. 2200FL

Roncola radicchio
lama larga
*Small sickle radicchio
knife wide blade*



Acciaio inox
Stainless steel
cm 9,5

Art. 1401

Coltello per cavoli
Cabbages knife



Acciaio inox
Stainless steel
cm 36

Art. 1400

Coltello per finocchi
Fennel knife



Acciaio inox
Stainless steel
cm 24



Art. 1L

Coltello per disopercolatore inox liscio manico legno
Uncapping s/steel knife smooth blade knife with wooden handle



cm 23 e 28

Art. 1D

Coltello per disopercolatore inox dentato manico legno
Serrated uncapping s/steel knife with wooden handle



cm 28

Art. 2

Leva per disopercolatore verniciata lunga
Hive long varnished beekeeper tool



Art. 4

Leva per disopercolatore a raschietto americana verniciata
American style varnished hive tool with sharp curved



Art. 3

Leva per disopercolatore curva a S verniciata
Hive tool "S" shape varnished



Art. 6

Leva per disopercolatore modello Italia verniciata
Hive varnished beekeeper tool Itlaian type



Art. 5

Leva per disopercolatore a raschietto americana piccola verniciata
American style small varnished hive tool with sharp curved scraper





Art. 150

Set barbecue 4 pezzi FAMA acciaio inox composto da forchettone, pinza, coltello e paletta tutti dotati di manico lungo in legno.

Barbecue grill set FAMA stainless steel includes 4 tools: meat fork, barbecue tongs, knife and spatula all the tools have long wood handles.





Legno Faggio/Beech Wood

Ulivo/Olive-wood



Art. 111

Scatola 3 pezzi coltelli formaggio acciaio inox manico ulivo o faggio

Gift box with 3 pcs cheese knives stainless steel and olive-wood or beech wood handle



Art. 112

Scatola 4 pezzi coltelli formaggio acciaio inox manico ulivo o faggio

Gift box with 4 pcs cheese knives stainless steel and olive-wood or beech wood handle



Art. 115

Scatola 5 pezzi coltelli formaggio acciaio inox manico ulivo o faggio

Gift box with 5 pcs cheese knives stainless steel and olive-wood or beech wood handle

Art. 113

Ceppino coltelli completo di 5 pezzi mini formaggio
Versioni disponibili:
Ceppino noce / Manico ulivo
Ceppino faggio / Manico faggio

*Mini block containing five small cheese knives
Available versions:
Walnut mini block / olive-wood handle
beech-wood mini block / beech-wood handle*



Art. 114

Ceppino coltelli completo di 3 pezzi mini formaggio
Versioni disponibili:
Ceppino noce / Manico ulivo
Ceppino faggio / Manico faggio

*Mini block containing three small cheese knives
Available versions:
Walnut mini block / olive-wood handle
beech-wood mini block / beech-wood handle*

Tutti i taglieri per formaggi, torrone e cioccolata in listellare di faggio sono incollati con colle atossiche, resistenti all'acqua. Trattati superficialmente con vernici acriliche rispondenti alle attuali normative sulla tossicità, (utilizzate per i giocattoli per bambini) oppure trattati superficialmente con olio minerale applicato a immersione.

All our cutting boards are produced in striped beech-wood and are glued together with nontoxic water resistant glues and their surfaces are treated with either non-toxic varnishes, conformed to the current regulations (used to treat children toys), or with mineral oils applied by immersion.



Per forniture relative a cerimonie si personalizza con logo cliente. / *We customize with customer logo on supplies for any type of events.*

Packaging

Packaging per coltello singolo
Single knife packaging



Art. 118

2 pezzi coltelli linea Onda manico POM/ulivo in scatola regalo nera - possibili diversi abbinamenti

2 pieces Onda line knives POM/olive wood handle black gift box - various combinations



Art. 116

4 pezzi coltelli da cucina linea Onda manico POM/ulivo in scatola regalo nera

4 pieces kitchen knives Onda line with POM/olive wood handle in black gift box





Art. 119

Scatola 6 pezzi coltelli bistecca linea Onda lama acciaio INOX manico POM/ulivo in scatola regalo nera

Set of 6 steak knives Onda line stainless steel blade with POM/olivewood handles black gift box



Art. CL01PR - UR

Ceppo Onda laccato bianco con 8 coltelli cucina in acciaio inox e manico in POM o Ulivo: coltello e forchettone arrosto; coltello pane; coltello spelucchino; coltello chef; coltello santoku; coltello prosciutto; forbice cucina. In confezione regalo.

White painted Onda line block with 8 stainless steel kitchen tools, with POM or Olive handles: meat fork; carving knife; bread knife; paring knife; chef knife; santoku knife; ham knife, kitchen scissor. Packaged in gift box.



Art. 120

Ceppo in faggio con 7 coltelli cucina in acciaio inox e manico in Bubinga o Ulivo: coltello prosciutto lama stretta (cm. 26); coltello pane (cm. 22); coltello chef (cm. 20); coltello arrosto (cm. 22); forchettone; coltello spelucchino (cm. 7) e un acciaino. In confezione regalo.

Knife block in beech wood with 7 stainless steel kitchen tools, with Bubinga handle or Olive handles: narrow blade ham knife (cm.26); bread knife (cm.22); chef knife (cm.20); carving knife (cm.22); meat fork; paring knife (cm.7) and one steel sharpener. Packaged in gift box.





Art.131 - Tagliere con perno e coltello per cioccolato/torrone

Tagliere rettangolare in ulivo con perno e coltello in acciaio inox, ideale per tagliare cioccolato o torrone. Coltello removibile per una facile pulizia e per l'utilizzo del solo tagliere.

Rectangular olive wood cutting board with lynchpined and stainless steel knife; useful to cut both the sweet nougat or chocolate.

Removable knife for easy cleaning and also for the only chopping board use.

Art. 125 - Tagliere per torrone

Tagliere in massello di faggio naturale completo di coltello con lama in acciaio inox ideale per rompere torrone, cioccolata e formaggi a pasta dura.

Solid natural beech-wood cutting board with stainless steel knife ideal for cutting chocolate, torrone and hard cheese.



Art. 132

Tagliere in faggio con coltello tagliapane lama cm. 26 manico faggio

Beech wood cutting board with bread knife blade cm. 26 beech wood handle

Art. 1150

Coltello tagliatorrone/cioccolata inox manico faggio

Stainless steel and beech wood handle knife ideal cutting chocolate, torrone and hard cheese



Art. 121

Tagliere per torrone PASSIONI con coltello tagliatorrone acciaio inox confezionato in scatola

Solid natural beech-wood cutting board "PASSIONI" with stainless steel knife ideal cutting chocolate, torrone and hard cheese



Art. 100

Tagliere in ulivo misure cm. L30 x L18 x H1,5

Olive-wood cutting board measures L30 x W18 x H1,5

Coltellerie Fratelli Antonini Fu Giulio S.a.s.

Via Petrarca, 1/A
33085 Maniago (PN) Italy
Tel. +39 0427 71026
E-mail: info@coltellerieantonini.it
www.coltellerieantonini.it



famaknives



*Passion for kitchen
Passion for food*