



BELAR

*COLTELLI DA FORMAGGIO
ARTICOLI PER CASEIFICI*

*CHEESE KNIVES
DAIRY EQUIPMENT*

Premana - Alta Valsassina



The BHARBJT brand-name has been marking for 40 years the cutting tools manufactured in the workshop founded in 1962 by GIULIO GIANOLA in Premana, Alta Valsassina - Valvarrone. Infact, in Valvarrone, since the times of the Romans, the iron was extracted and melted to manufacture cutting and agricultural tools. The small family business had cut out its own niche in the large cutlery market, specialising in cheese knives and dairy tools, carrying out forged steel items with a very accurate design and cutting edge. The technology evolution involved the small factory as well, which moved into a larger and modern building inside the same town. The new technologies allowed the firm to enlarge its own range of products and, at the same time, to keep the quality characteristics of every cutting tool represented in the BHARBJT catalogue.

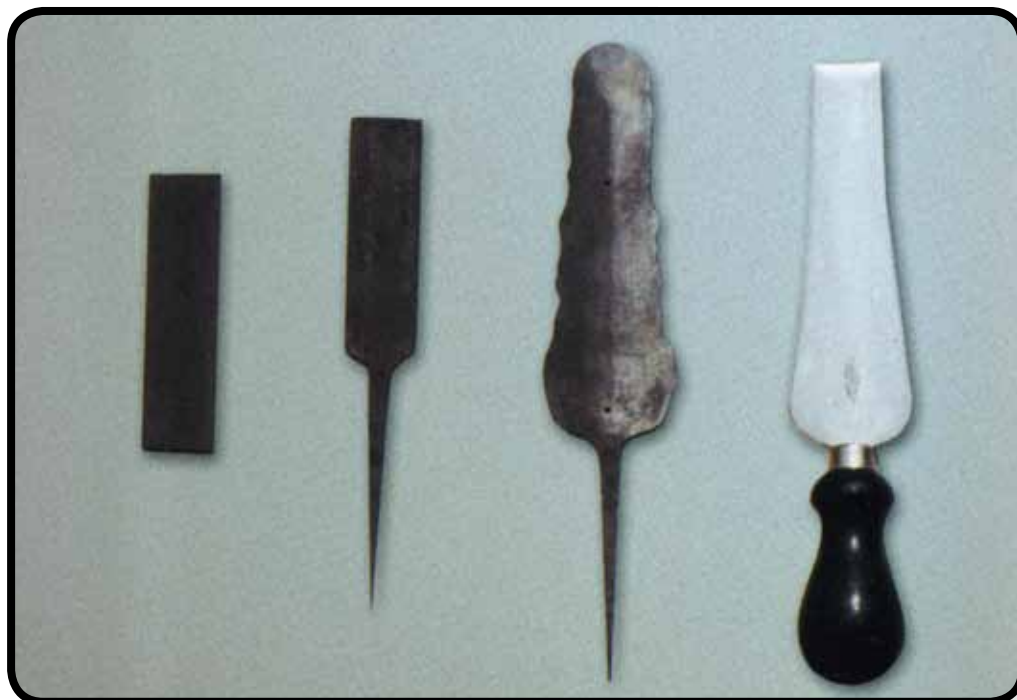
Il marchio BHARBJT contraddistingue da quarant'anni i ferri da taglio prodotti da un'officina artigiana fondata da GIULIO GIANOLA nel 1962 a Premana, in Alta Valsassina - Valvarrone. In Valvarrone infatti fin dai tempi dei romani si cavava e si colava il ferro per produrre articoli da taglio ed attrezzi agricoli. La piccola azienda artigiana a conduzione familiare si è ritagliata una nicchia nel vasto mercato della coltelleria, specializzandosi nei coltelli da formaggio e negli articoli per casari, sfornando prodotti in acciaio forgiato e particolarmente curati nella linea e nel taglio. L'evoluzione tecnologica ha contagiato anche la piccola azienda che, rilocalizzandosi sempre in paese, è ora ospitata in ampi spazi all'interno di un moderno edificio. Le tecnologie innovative hanno permesso all'azienda di ampliare la gamma dei prodotti e nel contempo di salvaguardare le caratteristiche di qualità di ciascuno dei ferri da taglio che caratterizzano il catalogo della linea BHARBJT.

1962



*Processo tradizionale
fabbricazione coltello
modello Premana*

*Traditional process
manufacturing
Premana knife model*



BHARBIT
INOX - PREMANA - ITALY

2012



Stainless steel ring
AISI304 for a
most seal of the handle

Ghiera in acciaio inox
AISI304 per una
maggior tenuta del manico

Polypropilene handle,
non toxic and non slip

Manico in polipropilene
atossico e antiscivolo

Sharpening Hand-made
checked one by one

Affilatura manuale
controllati uno a uno

Lama in acciaio
inox AISI420
temperato 53/54 HRC

Stainless steel
blade AISI420
tempered 53/54 HRC

COLTELLI PER FORMAGGI DURI

HARD CHEESE KNIVES



Art. 100 Mod. Pavia
Manico in Polipropilene Polypropylene handle
Lama cm 9 - 10 - 11 - 12 - 13 Blade cm 9 - 10 - 11 - 12 - 13



Art. 101 Mod. Milano
Manico in Polipropilene Polypropylene handle
Lama cm 14 Blade cm 14



Art. 102 Mod. Doppia sega
Manico in Polipropilene Polypropylene handle
Lama cm 14 Blade cm 14



Art. 103 Mod. Bergamo
Manico in Polipropilene Polypropylene handle
Lama cm 12 - 14 - 16 Blade cm 12 - 14 - 16



Art. 104 Mod. Premana
Manico in Polipropilene Polypropylene handle
Lama cm 14 - 16 - 18 Blade cm 14 - 16 - 18



Art. 105 Mod. cuore a due tagli
Manico in Polipropilene Polypropylene handle
Lama cm 13 Blade cm 13



Art. 108 Mod. Uncino doppio
Manico in Polipropilene Polypropylene handle
Lama cm 10 Blade cm 10



Art. 107 Mod. Uncino semplice
Manico in Polipropilene Polypropylene handle
Lama cm 10 Blade cm 10



Art. 106 Mod. Roma
Manico in Polipropilene *Polypropylene handle*
Lama cm 14 *Blade cm 14*



Art. 111 Mod. Vercelli
Manico in Polipropilene *Polypropylene handle*
Lama cm 15 *Blade cm 15*



Art. 113 Mod. Campana
Manico in Polipropilene *Polypropylene handle*
Lama cm 14x10 - 16x12 *Blade cm 14x10 - 16x12*



Art. 114 Mod. Veneto quadro
Manico in Polipropilene *Polypropylene handle*
Lama cm 13x7 - 17x9 *Blade cm 13x7 - 17x9*



Art. 116 Mod. Firenze
Manico in legno *Wooden handle*
Lama cm 14 *Blade cm 14*

COLTELLI PER FORMAGGIO

CHEESE KNIVES



Art. 214 Coltello da formaggio punta quadra
Manico in Polipropilene nero
Lama cm 30 - 35 - 40

Art. 214 Cheese knife slicer
Polypropylene handle black
Blade cm 30 - 35 - 40



Art. 217 Coltello da formaggio due manici
Manici in Polipropilene nero

Art. 217 Double handle cheese knife
Polypropylene handles black

Art. 219 Coltello da formaggio due manici
Manici in copolimero acetale (POM) nero

Art. 219 Double handle cheese knife
Acetal copolymer (POM) handles black

Lama cm 36 x 5,5 spessore 3 mm
Lama cm 40 - 50 x 6,5 spessore 4 mm

Blade cm 36 x 5,5 thickness 3 mm
Blade cm 40 - 50 x 6,5 thickness 4 mm



Art. 253 Coltello per emmental
Manico in copolimero acetale (POM) nero - bianco

Art. 253 Emmental cheese knife
Acetal copolymer (POM) handle black - white

Art. 251 Coltello per emmental
Manico in legno

Art. 251 Emmental cheese knife
Wooden handle

Lama cm 15 x 15 - 15 x 17
17 x 17 - 20 x 20 - 20 x 25

Blade cm 15 x 15 - 15 x 17
17 x 17 - 20 x 20 - 20 x 25



Art. 404 Coltello per formaggi teneri
Manico in Polipropilene nero
Lama cm 17 - 22

Art. 404 Soft cheese knife
Polypropylene handle black
Blade cm 17 - 22



Art. 444 Coltello gorgonzola
Manico in Polipropilene nero

Art. 444 Blue cheese knife
Polypropylene handle black

Art. 443 Coltello gorgonzola
Manico in legno
Lama cm 20

Art. 403 blue cheese knife
Wooden handle
Blade cm 20

Art. 403 Coltello per formaggi teneri
Manico in legno
Lama cm 17

Art. 403 soft cheese knife
Wooden handle
Blade cm 17



Art. 405 Coltello per formaggi teneri forato
Manico in Polipropilene nero
Lama cm 22

Art. 405 Soft cheese knife
Polypropylene handle black
Blade cm 22



Art. 406 Coltello per assaggio
Manico in Polipropilene nero
Lama cm 16

Art. 406 Taste cheese knife
Polypropylene handle black
Blade cm 16



Art. 401 Spatola spalmaburro
Manico in legno
Lama cm 10

Art. 401 Spatula spread butter
Wooden handle
Blade cm 10



Art. 243 Filo a due mani
Manici in legno

Art. 243 Wire cheese cutter
Wooden handles

Art. 245 Filo a due mani
Manici in copolimero acetale (POM) bianco

Art. 245 wire cheese cutter
Acetal copolymer (POM) handles white

Filo cm 130

Wire cm 130



Art. 240 Arco a filo
Acciaio inox

Art. 241 Arco a filo
Acciaio nichelato

Filo cm 13 - 23

Art. 240 Arch wire cheese cutter
"Lyra" Stainless steel

Art. 241 Arch wire cheese cutter
"Lyra" Nickel-plated steel

Wire cm 13 - 23

ARTICOLI PER CASEIFICI

DAIRY EQUIPMENT



Art. 212 Coltello da cascinaio punta tonda
Manico in Polipropilene nero
Lama cm 45 - 60

Art. 212 Round tip cascinaio knife
Polypropylene handle black
Blade cm 45 - 60



Art. 225 Lama per raspadura/raschiaforma
Acciaio al carbonio - filo rovesciato
Lama cm 25 - 40

Art. 225 Cheese scraper/raspadura
Carbon steel
Blade cm 25 - 40



Art. 201 Tassello assaggia formaggio
Forgiato in acciaio inox
Cannula cm 7 - 10 - 12 - 15 - 17 blade cm 7 - 10 - 12 - 15 - 17

Art. 201 Cheese trier/taster
Forged stainless steel



Art. 203 Tassello assaggia formaggio
Forgiato in acciaio inox
Manico in corno
Cannula cm 10 - 12 - 15 - 17

Art. 203 Cheese trier/taster
Forged stainless steel
Horn handle
Blade cm 10 - 12 - 15 - 17



Art. 202 Tassello per burro
Acciaio inox
Cannula cm 32

Art. 202 Butter trier/taster
Stainless steel
Blade cm 32



Art. 204 Tassello per gorgonzola
Cannula cm 20

Art. 201 Blue cheese trier/taster
Blade cm 20



Art. 205 Martello battiforma
Ferro nichelato

Art. 205 Hammer for parmesan
Nickel-plated iron



Art. 209 Ago Veneto
Acciaio nichelato
Ago cm 11

Art. 209 Needle taste
Nickel-plated steel
Needle cm 11



Art. 207 Ago
Acciaio nichelato
Impugnatura in gomma
Ago cm 15

Art. 207 Needle taste
Nickel-plated steel
Rubber handle
Needle cm 15

FERRI DA CORREZIONE



Art. 231 Scavino da correzione aperto
Acciaio al carbonio



Art. 232 Scavino da correzione chiuso
Acciaio al carbonio



Art. 237 Cucchiaio da correzione
Acciaio al carbonio



Art. 235 Cannula da correzione stretta
Acciaio al carbonio



Art. 236 Cannula da correzione larga
Acciaio al carbonio



Art. 233 Paletta da correzione
Acciaio al carbonio



Art. 234 Paletta da correzione lunga
Acciaio al carbonio



Art. 229 Ferro da correzione a due mani
Acciaio al carbonio

COLTELLI SERIE MIGNON

MINI CHEESE KNIVES



Art. 501 Mod. Pavia
Manico in legno Wooden handle
Lama cm 5 Blade cm 5



Art. 503 Mod. Milano
Manico in legno Wooden handle
Lama cm 6 Blade cm 6



Art. 505 Mod. Premana
Manico in legno Wooden handle
Lama cm 6 Blade cm 6



Art. 507 Mod. Vercelli
Manico in legno Wooden handle
Lama cm 6 Blade cm 6



Art. 509 Mod. Pala
Manico in legno Wooden handle
Lama cm 6 Blade cm 6



Art. 513 Mod. Roma
Manico in legno Wooden handle
Lama cm 5 Blade cm 5



Art. 100 Mod. Pavia
Manico in legno Wooden handle
Lama cm 7 Blade cm 7



Art. 431 Forchetta
Manico in legno Wooden handle
Lama cm 5 Blade cm 5

Polipropilene beige

Polipropilene nero

Legno tinteggiato noce



ARTICOLI PROMOZIONALI

PROMOTIONAL ARTICLES



Art. 441 Paletta affettaformaggio
Manico in legno Wooden handle



Art. 502 Mod. Pavia
Manico inox Stainless steel handle



Art. 442 Cheese slicer
Manico inox Stainless steel handle



Art. 521 Mod. Pavia economico
Manico in legno Wooden handle

ARTICOLI REGALO

GIFT ARTICLES



Art. 558 Astuccio in legno



Art. 571 Confezione cinque coltellini



Art. 555 Confezione per casaro



Art. 581 Confezione due pezzi



Art. 561 Astuccio in pelle per casaro

Art. 630 Astuccio in pelle vuoto



Art. 590 Ceppo due pezzi



Art. 570 Ceppo tre coltellini



Art. 580 Ceppo da banco professionale



Art. 585 Affettaformaggio



Art. 595 Tagliere con coltello spacca torrone/cioccolato

Art. 451 Coltello spacca torrone /cioccolato

BHARBTT  **MADE IN ITALY**



BHARBJT
INOX - PREMANA - ITALY

Coltelleria Gianola Giulio snc

Via Risorgimento 88/A

23834 Premana Lc Italy

Tel / Fax 0039 0 341890165

info@coltellidaformaggio.it

info@bharbjt.com

www.coltellidaformaggio.it

www.bharbjt.com

