

*Climb the Edge*



*mikita collection*





## Creare insieme, per elevare il made in Maniago

L'acronimo **MKM - Maniago Knife Makers** identifica nel mondo il **Consorzio Coltellinai Maniago**, Società con sede nella "Città dei coltelli", in Friuli Venezia Giulia, a un centinaio di chilometri da Venezia. Fondato nel 1960, il Consorzio raggruppa produttori di coltelli, forbici e affini e promuove da quasi sessant'anni il *Made in Maniago*.

Il marchio MKM, già utilizzato in passato, è stato rivisitato e rilanciato con l'obiettivo di firmare nuove collezioni, nate da sinergie con produttori locali. Con MKM si vuole così valorizzare un'avanguardia tecnologica e creativa alimentata da oltre cinque secoli di tradizione del nostro territorio e oggi elevata grazie all'incontro virtuoso tra imprese e specializzazioni.

A caratterizzare il marchio MKM è la linea spezzata, che rappresenta lo skyline delle montagne alle spalle di Maniago. Il pay-off "Climb the Edge", "scalare la vetta", lancia una sfida che si carica anche di significato tecnico: in inglese il "filo di taglio del coltello" si traduce, infatti, "*cutting edge*". Un'aspirazione a conquistare i vertici della qualità, con idee innovative e materiali hi-tech.

**MKM** esordisce come brand di prodotto del Consorzio Coltellinai Maniago, con la **collezione di coltelli sportivi** prodotti dalla Rete d'impresa Mikita, ai vertici mondiali in questo settore.

## *Working together, for a better Made in Maniago*

***MKM, or Maniago Knife Makers, is a consortium representing knife-makers from 'the home of knives' around the world. The company is headquartered in Maniago itself, around 70 miles from Venice in the region of Friuli Venezia Giulia (Italy). Founded in 1960, the consortium brings together makers of knives, scissors and similar products, and for almost 60 years it has been promoting all things Made in Maniago.***

*The brand MKM, already in use in the past, has been revamped and relaunched, with the aim of offering the market new collections, created through partnerships with local knife-makers. MKM shines the spotlight on cutting-edge technology and first-rate creativity, driven by over five centuries of local tradition and, today, enhanced even further by the fruitful coming together of businesses and expertise.*

*The MKM brand is represented by its polygonal line logo, which evokes the mountainous skyline that is the backdrop to Maniago. The slogan, "Climb the Edge", is a call to action, which also makes subtle reference the cutting edge of the knives themselves. The goal is to reach the pinnacle of high quality with innovative ideas and hi-tech materials.*

***MKM** launches as the product brand for the consortium Maniago Knife Makers with a **collection of sporting knives**, made by local business network Mikita, the very best in the sector globally.*



## Mikita: una Collezione MKM che moltiplica l'eccellenza

La **prima Collezione a marchio MKM** è straordinaria sia per contenuti tecnologici, sia per filosofia produttiva: **5 modelli di coltelli sportivi**, sviluppati in **28 versioni**, firmati dai due designer di fama mondiale **Bob Terzuola** e **Lucas Burnley**, e promossi in collaborazione con la **Rete d'impres Mikita**.

Attuata con il supporto del Consorzio Industriale NIP, che sostiene da sempre lo sviluppo delle aziende del territorio, **Mikita** nasce nel 2018 dall'incontro tra quattro eccellenze di Maniago affermate a livello mondiale: **Fox Knives, LionSteel, Mercury e Viper**. Insieme contano circa 200 anni di storia nella produzione di coltelli ed un centinaio di dipendenti. Insieme condividono know-how ed esperienze. Insieme operano come un'unica realtà industriale strutturata, capace di ottimizzare attività di produzione, marketing e promozione, pur mantenendo differenti specializzazioni e vocazioni artigianali: qualità ed efficienza per creare prodotti unici e innovativi, con economie di scala derivanti da una filiera corta e da sinergie nella progettazione e nella prototipazione.

Con questo progetto, MKM e Mikita conseguono il "Premio 2018 per la collaborazione dell'anno" al Blade Show di Atlanta. Un riconoscimento che si aggiunge agli altri sedici già conquistati dalle quattro aziende dal 2009 a oggi. Un inizio che mette le ali alla missione del **Consorzio Coltellinai Maniago** e del marchio MKM: consolidare, attraverso il lavoro di squadra, il valore e lo stile del *Made in Maniago*.

### *Mikita: an MKM collection adding excellence to excellence*

*The **very first MKM-branded collection** is quite extraordinary, both in terms of its technology and its production philosophy. **Five sporting knives, in 28 different versions**, thought up by two world-renowned designers, **Bob Terzuola** and **Lucas Burnley**, and promoted in collaboration with **business network Mikita**.*

*Created with the support of local industrial development consortium NIP, which has been backing local businesses since the beginning, **Mikita** was founded in 2018 with the coming together of four Maniago-based companies with an already outstanding global reputation: **Fox Knives, LionSteel, Mercury and Viper**. Together, these four companies boast 200 years of knife-making history and count a hundred or so employees. Together, they pool their skills and experience. Together, they work as one structured industrial business, capable of optimizing production, marketing and promotional work, while keeping their individual specialist skills and artisan callings. They offer quality and efficiency to create unique, innovative products, with economies of scale resulting from a short production chain and synergies in design and prototyping.*

*With this project, MKM and Mikita won the "2018 Knife Collaboration of the Year" award at the Blade Show in Atlanta. This prize joins a further 16 won by these four companies over the past nine years. A spectacular start, and one that confirms and fuels the mission of the Maniago Knife Makers consortium and the MKM brand: consolidating the value and style of Made in Maniago, by working together as a team.*





MKM



Design by  
*Lucas Burnley*



# ARVENIS BY FOX KNIVES

Coltello chiudibile con apertura con flipper e meccanismo di rotazione con cuscinetti a sfera, disponibile in sei versioni che si differenziano per materiali della lama e del manico.

Frame lock con frame in titanio arricchito da due inserti in DAMASTEEL Vinland. Distanziale, viteria e ghiera su perno di rotazione in titanio anodizzato blu, clip solida in titanio.

Frame lock con frame anteriore in fibra di carbonio marmorizzata con inserto in titanio e frame posteriore in titanio. Viteria in titanio e ghiera sul perno di rotazione in titanio anodizzato blu, distanziale e clip solida in titanio con rivestimento PVD nero.

Liner lock in acciaio inox, guancette in G10 nero con inserti in alluminio anodizzato (arancione, grigio, rosso e verde). Distanziale e ghiera su perno di rotazione in alluminio anodizzato, viteria e clip solida in acciaio inox.

*Folding knife with flipper opening and ball-bearing rotation mechanism, available in six versions that differ for blade and handle materials.*

*Frame lock with titanium frame enriched by two DAMASTEEL Vinland inlays. Blue anodized titanium spacer, screws and ferrule on the pivot, solid titanium clip.*

*Frame lock with front frame in marbled carbon fiber enriched with titanium inlay, titanium rear frame. Titanium screws, blue anodized titanium ferrule on the pivot. Black PVD-coated titanium spacer and solid clip.*

*Stainless steel liner lock, black G10 scales with anodized aluminum inlays (orange, grey, red and green). Anodized aluminum spacer and ferrule on the pivot, stainless steel screws and solid clip.*

## CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

**Lunghezza lama / Blade length:** 85 mm – 3.35 in

**Spessore lama / Blade thickness:** 4 mm – 0.16 in

**Lunghezza totale / Total length:** 203 mm – 7.99 in

**Peso totale / Total weight:**

MK FX01-D: 143 g – 5.04 oz

MK FX01-MCT: 112 g – 3.95 oz

MK FX01-MG (OR, GY, RE, GR): 130 g – 4.59 oz

### Manico / Handle:

MK FX01-D: titanio Gr. 5 Ti6Al4V con due inserti in Damasteel Vinland, tutto lavorato 3D

*3D-machined titanium Gr. 5 Ti6Al4V and two Damasteel Vinland inlays*

MK FX01-MCT: anteriore fibra di carbonio marmorizzata con inserto in titanio Gr. 5 Ti6Al4V, posteriore in titanio Gr. 5 Ti6Al4V, tutto lavorato 3D, *3D-machined marbled carbon fiber front frame with titanium Gr. 5 Ti6Al4V inlay and titanium Gr. 5 Ti6Al4V rear frame*

MK FX01-MG (OR, GY, RE, GR): G10 nero con due inserti in alluminio anodizzato (arancione, grigio, rosso e verde), tutto lavorato 3D, *3D-machined black G10 with two anodized aluminum inlays (orange, grey, red and green)*

### Acciaio lama / Blade steel:

MK FX01-D: DAMASTEEL Vinland, HRC 58-60

MK FX01-MCT: BÖHLER M390 MICROCLEAN, black PVD-coated, HRC 58-60

MK FX01-MG (OR, GY, RE, GR): BÖHLER M390 MICROCLEAN, stonewash, HRC 58-60

### Imballo / Packaging:

MK FX01-D: astuccio in pelle con chiusura lampo, *leather sheath with zip fastener*

MK FX01-MCT, MK FX01-MG (OR, GY, RE, GR): astuccio in materiale sintetico con chiusura lampo e passacintura, *synthetic sheath with zip fastener and belt loop*



MK FX01-D



MK FX01-MCT



MK FX01-MG GY



MK FX01-MG GR



MK FX01-MG RE



MK FX01-MG OR



MKM



Design by  
*Bob Terzuola*



# CLAP BY LIONSTEEL

Coltello chiudibile con lama in acciaio BÖHLER M390 MICROCLEAN satinata, apertura con flipper rimovibile e unghia per apertura a due mani, meccanismo di rotazione con cuscinetti a sfera. Liner lock in acciaio inox, distanziale e clip solida in titanio anodizzato blu, viteria in acciaio inox con ghiera su perno di rotazione in titanio anodizzato blu. Disponibile in otto versioni che si differenziano per i materiali usati per il manico: fibra di carbonio, G10 nero, legno di ulivo, legno Santos. Per ognuno di questi materiali sono disponibili le versioni con o senza mostrine in titanio.

*Folding knife with satin-finished BÖHLER M390 MICROCLEAN steel blade, removable flipper opening and nail groove for two-hand opening, ball-bearing rotation mechanism. Stainless steel liner lock, blue anodized titanium spacer and solid clip, stainless steel screws with blue anodized titanium ferrule on the pivot. Available in eight versions with different handle materials: carbon fiber, black G10, olive wood and Santos wood. Each material model is available with or without titanium bolsters.*

## CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

**Lunghezza lama / Blade length:** 76 mm – 2.99 in

**Spessore lama / Blade thickness:** 3.5 mm – 0.14 in

**Lunghezza totale / Total length:** 184 mm – 7.24 in

**Peso totale / Total weight:**

MK LS01-CT: 115 g – 4.06 oz

MK LS01-C: 107 g – 3.77 oz

MK LS01-GT BK: 119 g – 4.20 oz

MK LS01-G BK: 111 g – 3.92 oz

MK LS01-OT: 110 g – 3.88 oz

MK LS01-O: 100 g – 3.53 oz

MK LS01-ST: 110 g – 3.88 oz

MK LS01-S: 100 g – 3.53 oz

### Manico / Handle:

MK LS01-CT: guancette in fibra di carbonio e mostrine in titanio Gr. 5 Ti6Al4V lavorate 3D  
*3D-machined carbon fiber scales and titanium Gr. 5 Ti6Al4V bolsters*

MK LS01-C: guancette in fibra di carbonio lavorate 3D, 3D-machined carbon fiber scales

MK LS01-GT BK: guancette in G10 nero e mostrine in titanio Gr. 5 Ti6Al4V lavorate 3D  
*3D-machined black G10 scales and titanium Gr. 5 Ti6Al4V bolsters*

MK LS01-G BK: guancette in G10 nero lavorate 3D, 3D-machined black G10 scales

MK LS01-OT: guancette in legno di ulivo e mostrine in titanio Gr. 5 Ti6Al4V lavorate 3D  
*3D-machined olive wood scales and titanium Gr. 5 Ti6Al4V bolsters*

MK LS01-O: guancette in legno di ulivo lavorate 3D, 3D-machined olive wood scales

MK LS01-ST: guancette in legno Santos e mostrine in titanio Gr. 5 Ti6Al4V lavorate 3D  
*3D-machined Santos wood scales and titanium Gr. 5 Ti6Al4V bolsters*

MK LS01-S: guancette in legno Santos lavorate 3D, 3D-machined Santos wood scales

### Acciaio lama / Blade steel:

BÖHLER M390 MICROCLEAN, HRC 58-60

### Imballo / Packaging:

astuccio in materiale sintetico con chiusura lampo e passacintura  
*synthetic sheath with zip fastener and belt loop*

## WITH BOLSTERS



MK LS01-CT



MK LS01-ST



MK LS01-OT



MK LS01-GT BK

## WITHOUT BOLSTERS



MK LS01-C



MK LS01-S



MK LS01-O



MK LS01-G BK



MKM



Design by  
*Lucas Burnley*



# FARA BY MERCURY

Coltello chiudibile con lama in acciaio BÖHLER M390 MICROCLEAN satinata, apertura a due mani con unghia, meccanismo di rotazione con rondelle in PTFE, sistema slip joint senza blocco della lama, viteria in acciaio inox con ghiera su perno di rotazione in titanio anodizzato blu, molla in acciaio inox, disponibile in quattro versioni che si differenziano per i materiali usati per il manico: titanio, alluminio anodizzato nero, liner in acciaio inox e guancette in legno di ulivo, liner in acciaio inox e guancette in legno Santos.

*Folding knife with satin-finished BÖHLER M390 MICROCLEAN steel blade, two-hand opening with nail groove, PTFE washer rotation mechanism, slip joint system without blade lock. Stainless steel screws with blue anodized titanium ferrule on the pivot, stainless steel spring. Available in four versions with different handle materials: titanium; black anodized aluminum; stainless steel liner with olive wood scales; and stainless steel liner with Santos wood scales.*

## CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

**Lunghezza lama / Blade length:** 76 mm – 2.99 in

**Spessore lama / Blade thickness:** 2.5 mm – 0.10 in

**Lunghezza totale / Total length:** 178 mm – 7.00 in

**Peso totale / Total weight:**

MK MY01-T: 90 g – 3.17 oz

MK MY01-A: 65 g – 2.29 oz

MK MY01-O: 75 g – 2.65 oz

MK MY01-S: 75 g – 2.65 oz

**Manico / Handle:**

MK MY01-T: titanio Gr. 5 Ti6Al4V, titanium Gr. 5 Ti6Al4V

MK MY01-A: alluminio Anticorodal 6060 T6 anodizzato nero  
black anodized Anticorodal 6060 T6 aluminum

MK MY01-O: liner in acciaio inox, guancette in legno di ulivo  
stainless steel liner, olive wood scales

MK MY01-S: liner in acciaio inox, guancette in legno Santos  
stainless steel liner, Santos wood scales

**Acciaio lama / Blade steel:**

BÖHLER M390 MICROCLEAN, HRC 58-60

**Imballo / Packaging:**

fodero in pelle con passacintura

leather sheath with belt loop



MK MY01-T



MK MY01-A



MK MY01-O



MK MY01-S

MKM



Design by  
*Lucas Burnley*



# RAUT BY VIPER

Coltello chiudibile con lama in acciaio BÖHLER M390 MICROCLEAN finitura stonewash, disponibile con due sistemi di apertura diversi, flipper e front flipper, meccanismo di rotazione con cuscinetti a sfera. Sistema di blocco ibrido, nascosto ed elegante come un liner lock e al contempo spesso e resistente come un frame lock. Distanziale in titanio, viteria in acciaio inox. Entrambe le versioni sono disponibili con quattro manici diversi: frame in titanio anodizzato blu, guancette in fibra di carbonio, clip in titanio anodizzato blu. Frame in titanio anodizzato blu, guancette in G10 nero, clip in titanio anodizzato blu. Frame in titanio, guancette in G10 arancione, clip in titanio. Frame in titanio, guancette in G10 verde, clip in titanio.

*Folding knife with stonewashed BÖHLER M390 MICROCLEAN steel blade, available with two different openings, flipper and front flipper, ball-bearing rotation mechanism. Hybrid locking system: concealed and elegant like a liner lock but thick and strong like a frame lock. Titanium spacer, stainless steel screws. Both versions are available with four different handles: blue anodized titanium frame and clip with carbon fiber overlays; blue anodized titanium frame and clip with black G10 overlays; titanium frame and clip with orange G10 overlays; and titanium frame and clip with green G10 overlays.*

## CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

**Lunghezza lama / Blade length:** 85 mm – 3.35 in  
**Spessore lama / Blade thickness:** 4 mm – 0.16 in  
**Lunghezza totale / Total length:** 204 mm – 8.03 in  
**Peso totale / Total weight:**

MK VP01-CF, CB: 130 g – 4.59 oz  
MK VP01-GF, GB (BK, OR, GR): 135 g – 4.76 oz

### Manico / Handle:

MK VP01-CF, CB: frame in titanio Gr. 5 Ti6Al4V anodizzato blu, guancette in fibra di carbonio  
blue anodized titanium Gr. 5 Ti6Al4V frame and carbon fiber overlays  
MK VP01-GF, GB (BK): frame in titanio Gr. 5 Ti6Al4V anodizzato blu e guancette in G10 nero  
blue anodized titanium Gr. 5 Ti6Al4V frame and black G10 overlays  
MK VP01-GF, GB (OR, GR): frame in titanio Gr. 5 Ti6Al4V e guancette in G10 (arancione, verde)  
titanium Gr. 5 Ti6Al4V frame and G10 overlays (orange and green)

### Acciaio lama / Blade steel:

BÖHLER M390 MICROCLEAN, HRC 58-60

### Imballo / Packaging:

astuccio in materiale sintetico con chiusura lampo e passacintura  
synthetic sheath with zip fastener and belt loop

## FLIPPER



MK VP01-CB



MK VP01-GB GR



MK VP01-GB BK



MK VP01-GB OR

## FRONT FLIPPER



MK VP01-CF



MK VP01-GF GR

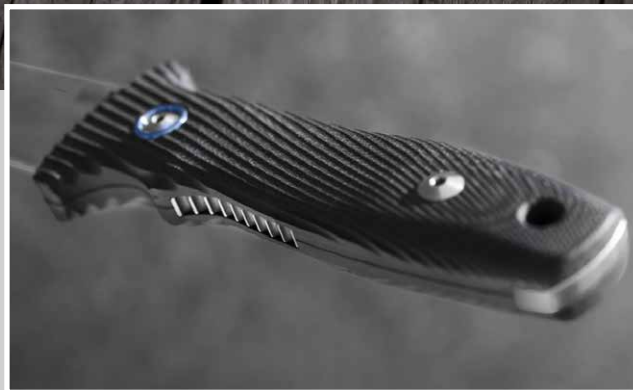


MK VP01-GF BK



MK VP01-GF OR

MKM



Design by  
*Bob Terzuola*



# JOUF BY FOX KNIVES

Coltello a lama fissa con lama a tutto codolo in acciaio BÖHLER N690Co, manico in G10 nero lavorato 3D, viteria in acciaio inox con ghiera su prima vite in titanio anodizzato blu, disponibile in due versioni che si differenziano per la finitura della lama.

*Full tang fixed-blade knife with BÖHLER N690Co steel blade, 3D-machined black G10 handle, stainless steel screws with blue anodized titanium ferrule on the first screw. Available in two versions with different blade finishings.*

## CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

**Lunghezza lama / Blade length:** 130 mm – 5.12 in

**Spessore lama / Blade thickness:** 5 mm – 0.20 in

**Lunghezza totale / Total length:** 260 mm – 10.24 in

**Peso totale / Total weight:**

MK FX02-C: 240 g – 8.47 oz

MK FX02-S: 230 g – 8.11 oz

**Manico / Handle:**

G10 nero lavorato 3D

3D-machined black G10

**Acciaio lama / Blade steel:**

MK FX02-C: BÖHLER N690Co, black cerakote, HRC 58-60

MK FX02-S: BÖHLER N690Co, stonewash, HRC 58-60

**Imballo / Packaging:**

fodero in Cordura nera con passacintura

black Cordura sheath with belt loop



MK FX02-C



MK FX02-S

# Mikita: quattro storie per tessere una rete d'impres



Fondata nel 1977 da Oreste Frati e dalla moglie Valnea Del Mistro, Coltellerie Fox si distingue da subito per carica innovativa e lungimiranza di visione. L'attenta scelta di materiali di qualità, gli investimenti tecnologici e la cura del dettaglio danno forma a prodotti vincenti, illuminati da idee di successo. Dopo la scomparsa del fondatore, Fox è guidata da Valnea e dal figlio Gabriele. Nel panorama nazionale e internazionale, il Gruppo Fox è apprezzato per la capacità di coniugare tradizione e DNA creativo, con prodotti di primordine in svariati settori: dallo sport alla caccia, dall'outdoor all'ambito milita-

re, dalla cucina all'agricoltura. Una qualità e una versatilità che hanno conquistato il mondo, anche grazie ai molti premi conseguiti e alle collaborazioni con marchi leader e top designer.

*Founded in 1977 by Oreste Frati and his wife, Valnea Del Mistro, Coltellerie Fox was different from the beginning. It had innovative drive and a far-reaching vision. Carefully chosen quality materials, investments in technology and meticulous attention to detail give form to its successful products, inspired by successful ideas. After the passing of its founder, Fox is managed by Valnea and son Gabriele. The Fox Group is admired on the national and international stage for its ability to combine tradition and creative DNA with first-class products across different sectors, from sports to hunting, the outdoors to the military, and the kitchen to agriculture. Its versatile, high-quality products have won over the world markets, as shown by its numerous prizes and awards, and partnerships with leading brands and top designers.*



Nata nel 1969 dalla passione di Gino Pauletta, sostenuto dalla moglie Cesarina Bazzo, LionSteel è inizialmente focalizzata sui coltelli da caccia per il mercato italiano. Alla fine degli anni '90, i figli di Gino – Daniele, Gianni e Massimo – portano idee e tecnologie all'avanguardia per la progettazione e la produzione. Col nuovo millennio si cominciano a realizzare coltelli EDC, per l'uso quotidiano, che diventano i prodotti di punta dell'azienda. Con la rivoluzione SOLID®, LionSteel inaugura una nuova era per i coltelli tascabili, con manici fresati da un pezzo unico, che raggiungono standard di resistenza mai

ottenuti prima. Pluripremiata ad Atlanta, impegnata con partner industriali e designer in ambito mondiale, LionSteel continua a mantenere quella sensibilità artigianale che rende speciale ogni prodotto.

*Founded in 1969 out of Gino Pauletta's passion, and supported by his wife, Cesarina Bazzo, LionSteel initially targeted the Italian market, making hunting knives. In the late 1990s, sons Daniele, Gianni and Massimo brought new ideas and cutting-edge technology to the design and production process. With the turn of the millennium, LionSteel began making EDC knives for everyday use. These were to become the company's core product. The SOLID® revolution marked the start of a new era for LionSteel and its pocket knives, with handles milled from a single piece, offering a level of resistance never seen before. As it continues to win numerous awards in Atlanta, and collaborate with industrial partners and designers around the world, LionSteel has not lost its artisanal touch that makes every product special.*

Premi / Awards





# Mikita: four tools carving out a business network



Nel 1950 Attilio Del Ben fonda la coltelleria Mercury, che si specializza in una delle produzioni più particolari e complesse: la fabbricazione di coltelli da tasca chiudibili e multiuso. Dopo alcuni anni, ad Attilio si affiancano i figli Franco e Sergio, attuali titolari e gestori dell'azienda. Alla produzione originaria, che ancora oggi occupa un posto importante nell'attività di Mercury, nel 1999 si aggiungono nuove lavorazioni nel settore della coltelleria da cucina professionale. Al primo posto tra i valori aziendali è la volontà di accompagnare con estrema cura i singoli processi, per mantenere un

livello di qualità inconfondibile. Per questo Mercury impiega personale qualificato, formato all'interno dell'azienda. Il tocco artigianale e il dettaglio delle rifiniture sono così diventati la firma dei coltelli e delle lame Mercury.

*In 1950, Attilio Del Ben founded Mercury, specializing in one of the most specific and complex types of knife-making: folding, multi-purpose pocket knives. Some years later, Attilio was joined by his sons, Franco and Sergio, who today own and run the company. The original production line, which still represents an important part of Mercury's business, was expanded in 1999 to include new production of professional kitchen knives. At the top of the company's list of values is its desire to see through each individual process with a great deal of care, to maintain its unmistakably high levels of quality. This is why Mercury employs professional staff, trained in-house. The artisanal touch and detailing when it comes to the final finishes have become the mark of all Mercury knives and blades.*



Fondata nel 1987 da Giovanni Miniutti, Tecnocut si afferma negli anni come produttore di coltelli sportivi. La missione di creare gioielli per gli appassionati, trova matura espressione nel marchio Viper, capace d'imporsi nel mercato mondiale. Pioniera nel Maniaghese della lavorazione industriale delle lame di acciaio damasco, Viper -Tecnocut sa imprimere ai propri prodotti uno stile inconfondibile, che nasce dall'incontro tra forme sinuose e materiali preziosi, alta tecnologia e stile improntato da grandi designer. Temprata da solide collaborazioni industriali con marchi leader, l'azienda si

distingue per una particolare versatilità, concedendosi incursioni nel settore della cucina, con coltelli e sciabole Champagne: nel 2018 un suo modello è premiato al Blade Show di Atlanta come "coltello da cucina dell'anno".

*Founded in 1987 by Giovanni Miniutti, Tecnocut has made its name over the years as a maker of sporting knives. Its mission to create gems for sector enthusiasts came to fruition late on with the brand Viper, which took its place on the world stage. As a pioneer in Maniago when it comes to the industrial working of Damascus steel blades, Viper-Tecnocut successfully creates an unmistakable style for its products, which is formed by a fusion between supple shapes, valuable materials, hi-tech and the style of great designers. Strengthened by steadfast industrial collaborations with leading brands, the company is exceptionally versatile, also branching out into the culinary sector with kitchen knives and Champagne sabres. In 2018, one of its models won the "Kitchen Knife of the Year" award at the Blade Show in Atlanta.*



*“Mettersi insieme è un inizio. Rimanere insieme è un progresso.  
Lavorare insieme è un successo.”*

**Henry Ford**

---

*“Coming together is the beginning. Keeping together is progress.  
Working together is success.”*

**Henry Ford**







CONSORZIO COLTELLINAI MANIAGO SRL

**Headquarter**

Via della Repubblica, 21 - 33085 Maniago (PN) - Italy  
Tel. +39 0427 71185 | Fax +39 0427 700440  
e-mail [info@mkm.it](mailto:info@mkm.it) | [www.consorziocoltellinai.it](http://www.consorziocoltellinai.it)

**Store**

Piazza Italia, 19 - 33085 Maniago (PN) - Italy  
Tel. +39 0427 71744  
e-mail [negoziomkm.it](mailto:negoziomkm.it)