



*lion*STEEL 2013





LIONSTEEL COLLECTION

Aziende come LionSteel investono da sempre energie, idee e studi su nuove tecnologie, sul design e sull'utilizzo dei materiali non solo qualitativamente migliori, ma anche quelli più consoni al tipo di attività per la quale il coltello è stato creato. Per LionSteel il Design italiano è l'impareggiabile connubio fra l'armonia delle forme e la funzionalità nell'uso.

Companies like LionSteel have always dedicated energies, ideas and research to technologies, design and use of materials which are not only of the highest quality but also best suited to the intended use of the knife. For LionSteel, Italian Design is the incomparable combination of the harmony of forms and functionality of use.



Massimo Pauletta
Co-owner

ITALIAN DESIGN

Massimo Pauletta, socio e responsabile produzione LionSteel, controlla insieme a Robert Young Pelton, fondatore e proprietario della DPx Gear USA, un coltello HEST nato dalla collaborazione tra le due Aziende.

Massimo Pauletta, LionSteel partner and production manager, with Robert Young Pelton, founder and owner of DPx Gear USA, controls a HEST knife, born of the collaboration between these two Companies.



ART AND FORM

Artigiano in LionSteel è colui che con sapienti mani e tradizioni antiche modella, perfeziona, affina e nobilita uno dei più antichi compagni dell'uomo: il coltello. Da generazioni si tramanda la conoscenza delle tecniche di lavorazione dei materiali e la passione per questo oggetto, amico dell'uomo, che lo accompagna nel lavoro, nello sport, nella caccia, nella pesca e nelle attività legate alla montagna.

At LionSteel, an artisan is the craftsman that with skilled hands and age-old traditions, crafts, perfects, refines and ennobles one of man's most ancient companions: the knife. Through the generations, knowledge of the techniques used in crafting the materials has been handed down, together with a passion for this object, man's friend, which accompanies him in work, sport, hunting, fishing and in all those activities linked with the mountain.



Gino Pauletta
LionSteel founder

Simone
CNC Manager

TECHNOLOGY

Tutti i componenti di ogni singolo coltello vengono lavorati con macchine a controllo numerico.
La costante precisione della lavorazione ci permette di ottenere e di garantire la qualità di ogni pezzo.
L'informatica e la tecnologia sono ormai parte integrante del ciclo produttivo LionSteel.

*All the components of each single knife are crafted with numeric control machines.
The constant machining precision allows us to obtain and guarantee the quality of each single piece.
Information technology and technical know-how are by now an integral part of LionSteel's productive cycle.*



Daniele Pauletta
Co-owner

ASSEMBLY AREA

L'informatica e la tecnologia però da sole non bastano. L'esperienza fabbrile degli addetti LionSteel permette quell'attenzione e precisione che garantisce la qualità e l'affidabilità dei nostri coltelli. Dentro ad ogni coltello LionSteel c'è un "anima": l'esperienza, il lavoro e l'orgoglio di un'intera squadra.

However, information technology and technical know-how alone are not enough. The attention and precision that guarantees the absolute quality and reliability of our knives is made possible by the crafting experience of LionSteel's staff. Each knife contains a "soul": the experience, work and pride of a whole team.

TiSpine shine



Il coltello viene venduto in un elegante tubo di Plexiglas che permette di ammirare la lavorazione in continuo del Titanio. La scocca è ottenuta da un blocchetto di Titanio 6Al4V. Viene lavorata in continuo con una macchina CNC con quattro assi di lavoro.

The knife is sold in an elegant Plexiglas tube, to showcase the seamless titanium finish. The body is made of a 6Al4V titanium block. Seamlessly worked with a CNC machine on 4 centrelines.

TiSpine

Coltello chiudibile monolitico in Titanio con sistema Frame lock. È disponibile nella versione Lucida od Opaca.

Entrambe le finiture sono disponibili in tre differenti colorazioni del titanio.

La lama è fatta in acciaio Uddeholm Elmax di una durezza di circa 59-60HRC.

La scocca è ottenuta da un pezzo unico completamente fresato a CNC in 4 assi.

Coltello disegnato da RYP.

Titanium, monolithic foldable knife with Frame lock system.

Available in the Shiny or Matt versions.

Both finishes are

available in the 3 shades on

titanium. The blade is Uddeholm

Elmax steel, with a 59-60HRC

hardness. The body is a single

piece, CNC milled with 4

centrelines. Design by RYP.

TiSpine matt



Lunghezza lama / blade length: 85 mm

Spessore lama / blade thickness: 3.5 mm

Lunghezza totale / total length: 195 mm

Peso totale / total weight: 100 gr

Elmax: C 1.7 / Cr 18 / Mn 0.3 / Si 0.8 / Mo 1 / V 3

Titanio: 6Al4V gr 5

RYP
DESIGN



	GREY	GOLD	BLUE
SHINE	TS1 GS	TS1 BS	TS1 VS
	GREY	BRONZE	PURPLE
MATT	TS1 GM	TS1 BM	TS1 VM



Il coltello viene venduto in una elegante scatola in legno. In dotazione c'è la clip e la chiave di regolazione.

It comes into a nice wooden gift box supplied with a clip and control key.

> RotoBlock system

Il coltello è dotato del sistema di sicurezza RotoBlock, brevetto LionSteel. Con una semplice rotazione della ghiera si blocca la lama in posizione aperta.

Il liner in titanio è rinforzato da un inserto in acciaio temperato. La chiave in dotazione permette di regolare la vite della lama ed inserire la clip. La vite della clip è dotata del frangi vetro.

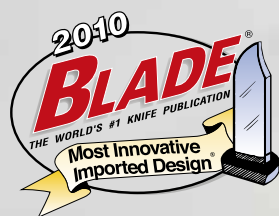
Il coltello è dotato del sistema di sicurezza RotoBlock, brevetto LionSteel. Con una semplice rotazione della ghiera si blocca la lama in posizione aperta.

Il liner in titanio è rinforzato da un inserto in acciaio temperato. La chiave in dotazione permette di regolare la vite della lama ed inserire la clip. La vite della clip è dotata del frangi vetro.

SR TITANIUM

Coltello chiudibile monolitico in Titanio con sistema Frame lock. È disponibile in due misure di grandezza, entrambe nelle tre versioni di colore del titanio: Grigio, Bronzo e Violetta. La lama è fatta in acciaio Uddeholm Slepner di una durezza di circa 61HRC. La scocca è ottenuta da un pezzo unico completamente fresato a CNC. Coltello disegnato da Molletta.

Monolithic titanium knife and frame-lock system. It is available in two size, both available in three different colours of titanium: grey, bronze and purple. The blade is made of Uddeholm Slepner steel and has a hardness of about 61 HRC. The shell is made from a single piece of total CNC machined titanium. Knife designed by Molletta.



SR2 mini



SR1 original



SR1 ORIGINAL

Lunghezza lama / blade length: 94 mm
Spessore lama / blade thickness: 4.5 mm
Lunghezza totale / total length: 211 mm
Peso totale / total weight: 201 gr

SR2 MINI

Lunghezza lama / blade length: 78 mm
Spessore lama / blade thickness: 4 mm
Lunghezza totale / total length: 180 mm
Peso totale / total weight: 139 gr

Slepner: C 0.9 / Si 0.9 / Mn 0.5 / Cr 7.8 / Mo 2.5 / V 0.5
Titanio: 6Al4V gr 5

	GREY	BRONZE	PURPLE
SR1 original	SR1 G	SR1 B	SR1 V
SR2 mini	SR2 G	SR2 B	SR2 V

SR ALUMINIUM

Versione Legend del modello SR con scocca monolitica in Alluminio Ergal. Disponibile con finitura satinata o MilSpec, nero chimico. L'alluminio anodizzato in quattro differenti colori: Nero, Verde, Rosso ed Arancione. La scocca in alluminio permette di ottenere un coltello più leggero del fratello in Titanio. Viene confezionato in una scatola di cartone con chiavetta per la regolazione della tensione della lama.

Legend version of the SR model with single-piece shell in Ergal Aluminium. Available in satin or MilSpec finish, chemical black. The anodised aluminium used comes in four different colours: Black, Green, Red and Orange. The aluminium shell results in a lighter knife than its Titanium "brother". It comes packed in a cardboard box and is equipped with a tool for adjusting the blade's tension.

SR 2 mini

SR 1 original



SR1

Lunghezza lama / blade length: 94 mm

Spessore lama / blade thickness: 4.5 mm

Lunghezza totale / total length: 211 mm

Peso totale / total weight: 158 gr

D-2: C 1.5-1.6 / Cr 11-12 / Mn 0.35 / Si 0.3 / Mo 0.75 / V 1

Alluminio Ergal



SR-1 original			BLACK	GREEN	ORANGE	RED
	SATIN BLADE	Lama/blade 94 mm Totale/overall 211 mm	SR1A BS	SR1A GS	SR1A OS	SR1A RS
	BLACK BLADE	Lama/blade 94 mm Totale/overall 211 mm	SR1A BB	SR1A GB	SR1A OB	SR1A RB

SR2 A BS



SR2 A GB



SR2 A OS



SR2 A RS



SR2

Lunghezza lama / blade length: 78 mm

Spessore lama / blade thickness: 4 mm

Lunghezza totale / total length: 180 mm

Peso totale / total weight: 108 gr

Sleipner: C 0.9 / Si 0.9 / Mn 0.5 / Cr 7.8 / Mo 2.5 / V 0.5

Alluminio Ergal



SR-2 mini			BLACK	GREEN	ORANGE	RED
	SATIN BLADE	Lama/blade 76 mm Totale/overall 180 mm	SR2A BS	SR2A GS	SR2A OS	SR2A RS
	BLACK BLADE	Lama/blade 76 mm Totale/overall 180 mm	SR2A BB	SR2A GB	SR2A OB	SR2A RB



SR-1 DAMASCUS

La famiglia SR1 si arricchisce della versione lusso con lama in Damasco. La scocca ha una costruzione monolitica in Titanio Ti6Al4V gr. 5 con sistema di chiusura Frame-lock. È ricavata da un pezzo pieno di Titanio completamente fresato con centri di lavoro. La lama è costruita con Damasco Inox prodotto in US da Chad Nichols nelle due versioni, Lizard e RainDrop.

The SR1 family has been enriched by the de-luxe version with the Damasco blade. The single-piece shell is in Titanium Ti6Al4V gr. 5, with Frame-lock shutting system. It is machined from a solid piece of Titanium completely milled with machine tools. The blade is in Damasco stainless steel produced in the USA by Chad Nichols in the two versions, Lizard and RainDrop.



SR1DL G



SR1DR G



Il coltello viene venduto in una elegante scatola in legno. In dotazione c'è la clip e la chiave di regolazione.

It comes into a nice wooden gift box supplied with a clip and control key.

Lunghezza lama / blade length: 94 mm
Spessore lama / blade thickness: 4.5 mm
Lunghezza totale / total length: 211 mm
Peso totale / total weight: 201 gr
Titanio: Ti6AL4V gr 5





OPERA

La serie del modello Opera viene arricchita con la versione lama in Damasco inox Heinskingringla. È disponibile con manico in Ulivo, Montone, Cervo ed in Madreperla Australiana ed Abalone.

Opera's series will be enriched by a new version made on Damascus Inox Heinskingringla. It will be available in Olive wood, Ram Horn, Stag and Australian Mother of Pearl with Abalone.



8800D MOP



8800D MN



8800D CE

Max
DESIGN



	MOTHER OF PEARL & ABALONE		RAM HORN		STAG		OLIVE WOOD	
	8800D MOP	Lama / blade 74 mm Totale / overall 177 mm	8800D MN	Lama / blade 74 mm Totale / overall 177 mm	8800D CE	Lama / blade 74 mm Totale / overall 177 mm	8800D UL	Lama / blade 74 mm Totale / overall 177 mm

OPERA D2

Durante gli ultimi mesi del 2006 abbiamo iniziato a collaborare con Max, volevamo arricchire il nostro catalogo con alcune linee tipicamente Italiane firmate da uno dei più prestigiosi artigiani nazionali. Sono nati così OPERA e SKINNER.

In the last few months of 2006 we started working with Max, we wished to extend our catalogue with some typically Italian lines designed by one of the most prestigious Italian artisans. Thus, OPERA and SKINNER were created.



8800 CO



8800 CB



8800 UL

Max
DESIGN



		STAG		COCOBOLO WOOD		OLIVE WOOD
	8800 CE	Lama/blade 74 mm Totale/overall 177 mm		8800 CB	Lama / blade 74 mm Totale / overall 177 mm	8800 UL
						Lama / blade 74 mm Totale / overall 177 mm

BIG OPERA D2

OPERA è un coltello chiudibile a linea classica con sistema di blocco lama a pompa. La lama è in D2 con arrotatura filo rasoio e finitura satinata. È disponibile con cartelle in acciaio e manico integrale.

OPERA is a jack-knife with a classic line and a pump operated blade-blocking system. The blade is in D2 with razor edge sharpening and satin finish. It is available with steel layers and full handle.



8810 CE



8810 CB



8810 UL

Max
DESIGN

BIG OPERA



OPERA



		STAG		COCOBOLO WOOD		OLIVE WOOD
	8810 CE	Lama / blade 90 mm Totale / overall 210 mm	8810 CB	Lama / blade 90 mm Totale / overall 210 mm	8810 UL	Lama / blade 90 mm Totale / overall 210 mm

OPERA G10

Il modello Opera si presenta nel 2012 con una veste più tattica rispetto alle precedenti versioni.

La lama è in acciaio D2.

I manici sono in G10 in quattro differenti colori: Nero, Verde, Sabbia ed Arancione.

Per quest'ultima versione la lama ha una finitura nera in Ptfè.

Rispetto alla versione originale è stato aggiunto il piolino sulla lama che ne

permette l'apertura con una sola mano.

In 2012, the Opera model presents itself in a more tactical guise compared with the previous versions.

The blade is in D2 steel.

Handles are in G10 and come in four different colours: Black, Green, Sand and Orange.

For this latter version, the blade is finished in black Ptfè.

Compared with the original version, the blade has been fitted with a pin that allows single-handed opening.



8800 BK



8800 GN



8800 SN



8800B OR

Max
DESIGN

Lunghezza lama / blade length: 74 mm

Lunghezza totale / total length: 177 mm

D-2: C 1.5-1.6 / Cr 11-12 / Mn 0.35 / Si 0.3 / Mo 0.75 / V 1

BIG OPERA G10

OPERA è un coltello chiudibile a linea classica con sistema di blocco lama a pompa. La lama è in D2 con arrotatura piana e finitura satinata. Anche la versione Big è disponibile nelle quattro diverse versioni colorate del G10. Entrambe le misure sono dotate della clip

OPERA is a folding knife on a classic line, with pump blade-locking system. The blade is in D2 with flattened sharp edge and satin finish. The Big version is also available in the four different coloured versions as for the G10. Both sizes are equipped with clip.



8810 BK



8810 GN



8810 SN



8810B OR

Max
DESIGN

Lunghezza lama / blade length: 90 mm
Lunghezza totale / total length: 210 mm
D-2: C 1.5-1.6 / Cr 11-12 / Mn 0.35 / Si 0.3 / Mo 0.75 / V 1

MINI DAMASCUS



8210D UL

8210D CB

Heimskgringla damascus stainless steel



				
		RAM HORN	OLIVE WOOD	COCOBOLO WOOD
	Lama/blade 60 mm Totale/overall 145 mm	8210D MN	8210D UL	8210D CB

MINI

Anche per il 2008 si rinnova la collaborazione con MAX, una delle più prestigiose firme dell'artigianato italiano. Nasce così la nuova linea MINI. È disponibile con mostrine in Titanio o in versione manico integrale. La lama è in D2.

Also this 2008 the collaboration with MAX is renewed, one of the most prestigious names in handmade italian products. The new line MINI is born. It is available with Titanium bolster or full handle. The blade is D2.



8210 UL



8200 CB

Max
DESIGN



	COCOBOLO WOOD		OLIVE WOOD	
	8210 UL	Lama / blade 60 mm Totale / overall 145 mm	8210 CB	Lama / blade 60 mm Totale / overall 145 mm
	8200 UL	Lama / blade 60 mm Totale / overall 145 mm	8200 CB	Lama / blade 60 mm Totale / overall 145 mm

8701 CF

8700 CF

Carbon fiber plus G10 handle



Clip reversibile in acciaio inox 420.

Reversible clip stainless steel 420.

DAGHETTA

Evoluzione militare della storica Daghetta di MAX. Dotata del Sistema LionSteel TOL Tactical Operation lock (patent pending) che permette l'apertura del coltello con una sola mano e il blocco della lama in posizione aperta. Lama in Acciaio D2.

Development of the historical military "Dagha" designed by Max. Equipped with LionSteel TOL Tactical Operation Lock System (patent pending) that allows both the blade opening by one hand and the blade blocking in open position. Blade in D2 Stainless Steel.

Max
DESIGN



8701 G10



8701 AL



8700 G10



8700 AL

				
		CARBON FIBER PLUS G10	BLACK ANODIZED ALUMINIUM	G10
	Lama/blade 80 mm Totale/overall 190 mm	8700 FC	8700 AL	8700 G10
	Lama/blade 80 mm Totale/overall 190 mm	8701 FC	8701 AL	8701 G10

OCS SYSTEM

O.C.S. System: Open and Close Security System.

Nuovo sistema LionSteel (Patent pending) che assicura il blocco automatico della lama sia in posizione aperta che chiusa. Con un semplice movimento del pollice si aziona il blocco liberando la lama.

O.C.S. System: Open and Close Security System.

New LionSteel System (Patent pending) which ensures the automatic block of the blade both in open and closed positions. With a simple move of your thumb, you can operate the block and free the blade.



SKINNER

SKINNER chiudibile con blocco
è un coltello per cacciatori.
La lama è stata studiata
appositamente per lo scuoi.
Le cartelle interne in acciaio garantiscono
una buona robustezza del coltello.
Il sistema OCS System
garantisce una maggior sicurezza
durante la fase di lavoro.

*SKINNER is a hunting jack-knife with block.
The blade has been designed
specially for skinning.
The inner layers in steel ensure
a good strength of the knife.
The knife is equipped with the
OCS System to ensure greater
safety while working.*

Max
DESIGN



8901 CB



8901 UL



8901 G10



COCOBOLO WOOD



OLIVE WOOD



G10

	COCOBOLO WOOD		OLIVE WOOD		G10	
	8901 CB	Lama / blade 71 mm Totale / overall 183 mm	8901 UL	Lama / blade 71 mm Totale / overall 183 mm	8901 G10	Lama / blade 71 mm Totale / overall 183 mm

MONEY CLIP

Elegante oggetto costruito con scocca in Titanio. La clip è in acciaio inox temperato. Disponibile con varie versioni di inserti.

Elegant money clip built with titanium body and a stainless steel clip. Available with several different inserts.



PB MN

PB FC

PB MOP

PB RA

PB UL

Available	Disponibile
<i>Ram horn</i>	Corno di montone
<i>Carbon Fiber</i>	Fibra di Carbonio
<i>Mother of Pearl</i>	Madreperla
<i>Brierwood</i>	Radica
<i>Olive wood</i>	Ulivo

Il porta banconote viene venduto in una elegante scatola in legno

It comes with a nice wooden gift box



MONEY CLIP

Elegante oggetto costruito con scocca in Damasco Heimsgringla. La clip è in acciaio inox temperato. Disponibile in varie versioni di inserti.

Elegant money clip built with Heimsgringla damascus body and a stainless steel clip. Available with several different inserts.



Available	Disponibile
Brierwood	Radica
Mother of Pearl	Madreperla
Ram horn	Corno di montone

Il porta banconote viene venduto in una elegante scatola in legno

It comes with a nice wooden gift box



M2

Piccolo coltello da caccia. Disegnato, studiato e sviluppato dal Forum MCKF. La lama è fatta in D2 con spessore 4 mm. Viene venduto con fodero in pelle nella versione in legno e in Cordura per la versione G10.

Small hunting knife created in collaboration with the Italian Forum MCKF. The blade is made of D2 and has 4 mm. thickness. Sold with a leather sheath in the wood version and cordura fabric in the G10 version.



M2 CB

Manico in legno con fodero in pelle
Manico in G10 con fodero in cordura

*Leather sheath with wood handles
Cordura sheath with G10 handles*

M2 UL - OLIVE WOOD



M2 CB - COCOBOLO WOOD



M2 G10



M2

Lunghezza lama / blade length: 90 mm

Lunghezza totale / total length: 195 mm

D-2: C 1.5-1.6 / Cr 11-12 / Mn 0.35 / Si 0.3 / Mo 0.75 / V 1

		OLIVE WOOD		COCOBOLO WOOD		G10	
M2		M2 UL	Lama / blade 90 mm Totale / overall 195 mm	M2 CB	Lama / blade 90 mm Totale / overall 195 mm	M2 G10	Lama / blade 90 mm Totale / overall 195 mm
		OLIVE WOOD		SANTOS WOOD		MICARTA	
M3		M3 UL	Lama / blade 105 mm Totale / overall 235 mm	M3 ST	Lama / blade 105 mm Totale / overall 235 mm	M3 MI	Lama / blade 105 mm Totale / overall 235 mm

M3

Fratello maggiore dell'M2.
La lama è fatta in Niolox
con spessore 5 mm.

*Big brother of M2.
The blade is made of Niolox
and have 5 mm. of thickness.*



M3 UL - OLIVE WOOD



M3

Lunghezza lama / blade length: 105 mm
Lunghezza totale / total length: 235 mm
Niolox: C 0.8 / Cr 12.7 / Mo 1.1 / V 0.9 / Nb 0.7



Manico in legno con fodero in pelle
Manico in Micarta con fodero in cordura



M3 ST - SANTOS WOOD



M3 MI - MICARTA

WORK

Questi coltelli chiudibili sono ottimi strumenti di lavoro, hanno una struttura robusta in alluminio anodizzato. La lama in W.1.4116 ha una finitura superficiale lucida. La clip sul retro, che ricorda il design del coltello, garantisce una buona vestibilità.

These jack-knives are perfect working tools, they have a strong str anodized aluminium. The blade in W.1.4116 has a polished surface finish. The clip on the back, which recalls the design of the knife, ensures good wearability.



771C GR



771C BK



771C BL



	GRAY ALUMINUM BODY		BLACK ALUMINUM BODY		BLUE ALUMINUM BODY	
	771C GR	Lama / blade 85 mm Totale / overall 195 mm	771C BK	Lama / blade 85 mm Totale / overall 195 mm	771C BL	Lama / blade 85 mm Totale / overall 195 mm

STEAK KNIFE

Steak knife è nato dopo molteplici richieste di cacciatori e appassionati del coltello. Ci chiedevano un coltello non solo da lavoro, da utilizzare durante le fasi della caccia, ma qualcosa di bello da poter usare e mostrare agli amici durante le cene di fine battuta. Il manico è monolitico disponibile in legno di Ulivo o in Punta di Corno.

Steak knife was created after receiving many requests from hunters and knife-lovers. They asked for a knife which could be used not only as working tool for hunting, but also to be shown to friends as a nice object during after-hunting dinners. The handle is monolithic and is available in Olive wood or in Horn Tip.

9001 UL



9001 PN



9001S UL



9001C UL



	OLIVE WOOD		BLACK HORN TIP	
	9001 UL	Lama / blade 105 mm Totale / overall 210 mm	9001 PN	Lama / blade 105 mm Totale / overall 210 mm

	OLIVE WOOD		BLACK HORN TIP	
	9001S UL	4 pezzi / 4 pieces Lama / blade 105 mm Totale / overall 210 mm	9001S PN	4 pezzi / 4 pieces Lama / blade 105 mm Totale / overall 210 mm
	9001C UL	6 pezzi / 6 pieces Lama / blade 105 mm Totale / overall 210 mm	9001C PN	4 pezzi / 4 pieces Lama / blade 105 mm Totale / overall 210 mm

CLASSICS

La serie dei coltelli "116" rappresenta la linea storicamente più venduta dalla nostra azienda. Il design è di ispirazione Tedesca. Sono coltelli con sistema di blocco lama a pompa. Le lame sono in acciaio z60cdv14, le mostrine sono in Alpacca.

The "116" series of knives represent the historical best-seller line of our company. The design is of German inspiration. They are knives with pump operated blade blocking system. The blades are in z60cdv14 steel, the bolsters are in Alpaca.



116T C0



116T UL



116T CB



HORN



OLIVE WOOD



COCOBOLO WOOD

	HORN		OLIVE WOOD		COCOBOLO WOOD	
	116T C0	Lama / blade 85 mm Totale / overall 195 mm	116T UL	Lama / blade 85 mm Totale / overall 195 mm	116T CB	Lama / blade 85 mm Totale / overall 195 mm



900SR1

110 mm chiuso

110 mm closed

Il coltello amico e strumento di lavoro

Per un perfetto utilizzo e mantenimento del coltello segui queste semplici regole:
Mantieni sempre il coltello ben affilato, un coltello ben affilato richiede meno forza nell'utilizzo ed è perciò potenzialmente meno pericoloso.
Mantieni sempre ben pulita la zona di bloccaggio del coltello, la sporcizia potrebbe far mal funzionare il sistema di bloccaggio, per pulire questa zona ti consigliamo di utilizzare aria compressa.
In molti dei nostri coltelli è presente acciaio con alte percentuali di carbonio per una migliore tenuta del filo.

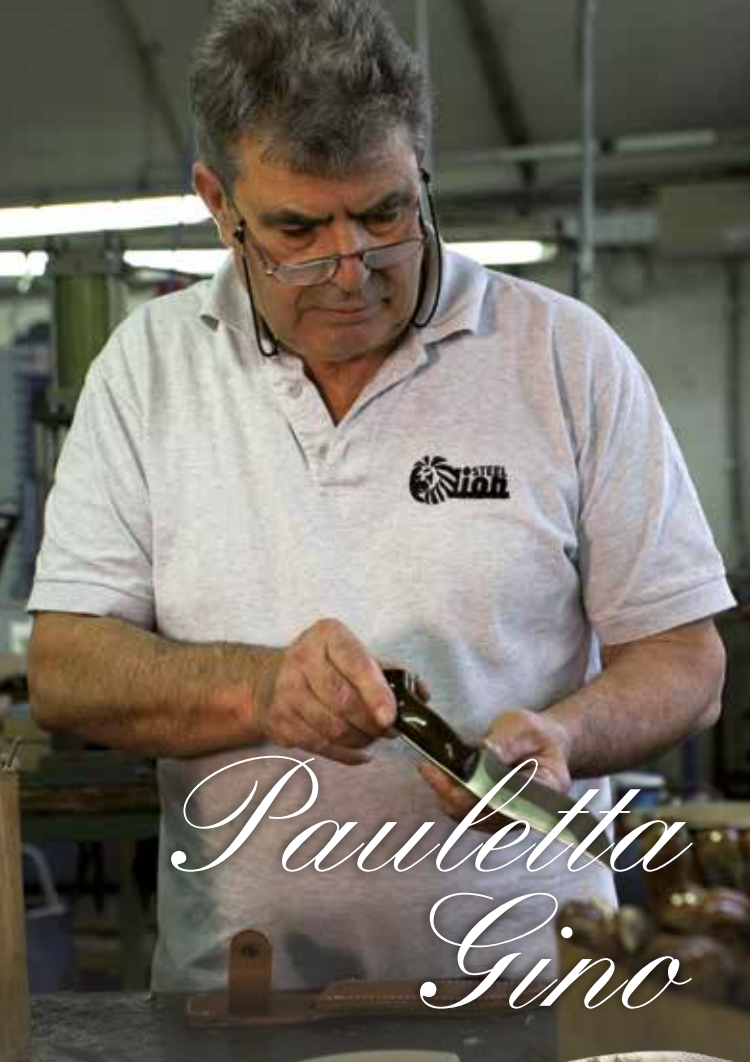
Sfortunatamente il carbonio è l'elemento che causa la ruggine.
Consigliamo pertanto una pulizia frequente e l'applicazione sulla lama di un leggero strato protettivo di olio.
Hai dei dubbi a cui non trovi risposta?
Entra nel sito www.lionsteel.it ti aspetta una sezione dedicata al miglior utilizzo e ai metodi di mantenimento del coltello.
Inoltre hai la possibilità di richiederci ulteriori informazioni direttamente via e-mail a cui risponderanno i nostri fidati tecnici nel più breve tempo possibile.

The knife, a friend and a work tool



*For perfect use and maintenance of your knife, please follow these simple instructions:
Keep you knife well sharpened.
A well sharpened knife requires less force to use it and the potential hazard is therefore reduced.
Keep the locking area of the knife clean, dirt may cause the locking mechanism to malfunction.
We suggest to use compressed air to clean this area.
In many of our knives there is steel with a high percentage of carbon, in order to keep them sharp longer.*

*Unfortunately carbon causes rust.
Therefore we suggest frequent cleaning and to put a light coat of protective oil on the blade.
Can't find what you are looking for?
Visit the site www.lionsteel.it.
You will find a section about the better use and maintenance of your knife.
You can also ask for information directly by e-mail.
Our technicians will answer you in the shortest time possible.*



*Pauletta
Gino*

Fatto a mano per gli estimatori

Gino Pauletta dopo mezzo secolo di lavoro nel mondo della coltelleria può sicuramente vantare un bagaglio di professionalità e di esperienza invidiabile. Ma è solo da poco tempo, dopo l'entrata in azienda dei figli Daniele, Gianni e Massimo, che ha potuto dedicarsi alla sua passione principale, creare pezzi unici completamente fatti a mano. Ed è così che da alcuni anni, vicino alla linea commerciale con marchio

LionSteel, è nata una collezione esclusiva, artistica, completamente lavorata a mano e firmata dall'autore. Ma qualcosa di nuovo vi aspetta, Gino Pauletta ha deciso di mettere al vostro servizio la propria abilità per trasformare le vostre idee in realtà. È da oggi infatti possibile trasformare i vostri progetti in un vero e proprio coltello fatto su misura per voi. Contattateci, l'artista è a vostra disposizione.

Hand-made for experts



Gino Pauletta after half-century of experience in the world of cutlery undoubtedly has an enviable level of professionalism and experience. But only recently, after his sons Daniele, Gianni and Massimo joined the company, he has been able to dedicate time to his main passion: creating unique pieces that are completely hand made. And so, alongside the commercial brand

with the LionSteel trademark, there has been for some years now an exclusive and artistic collection, completely hand worked and signed by the artist. But there is still more. Gino Pauletta decided to place his skills at your disposal and to turn your ideas into reality. In fact you can now have your projects turned into a real knife, custom – made just for you. Contact us, the artist is waiting to hear from you.



> **Discover** the LionSteel channels to check our product data sheets. And there is more: you can find updates on the worlds of knives, info on design contests, trade shows, museums and all the news and innovative ideas of the industry.

> **Register** now to get e-mail updates on LionSteel products, technology and production.

> **Share** with us your passion and your views on our products. LionSteel gives you the chance to interact by using a social media multi-channel system and make the most of Facebook, Twitter, You Tube and Google +.



www.lionsteel.it



Lionsteel Facebook



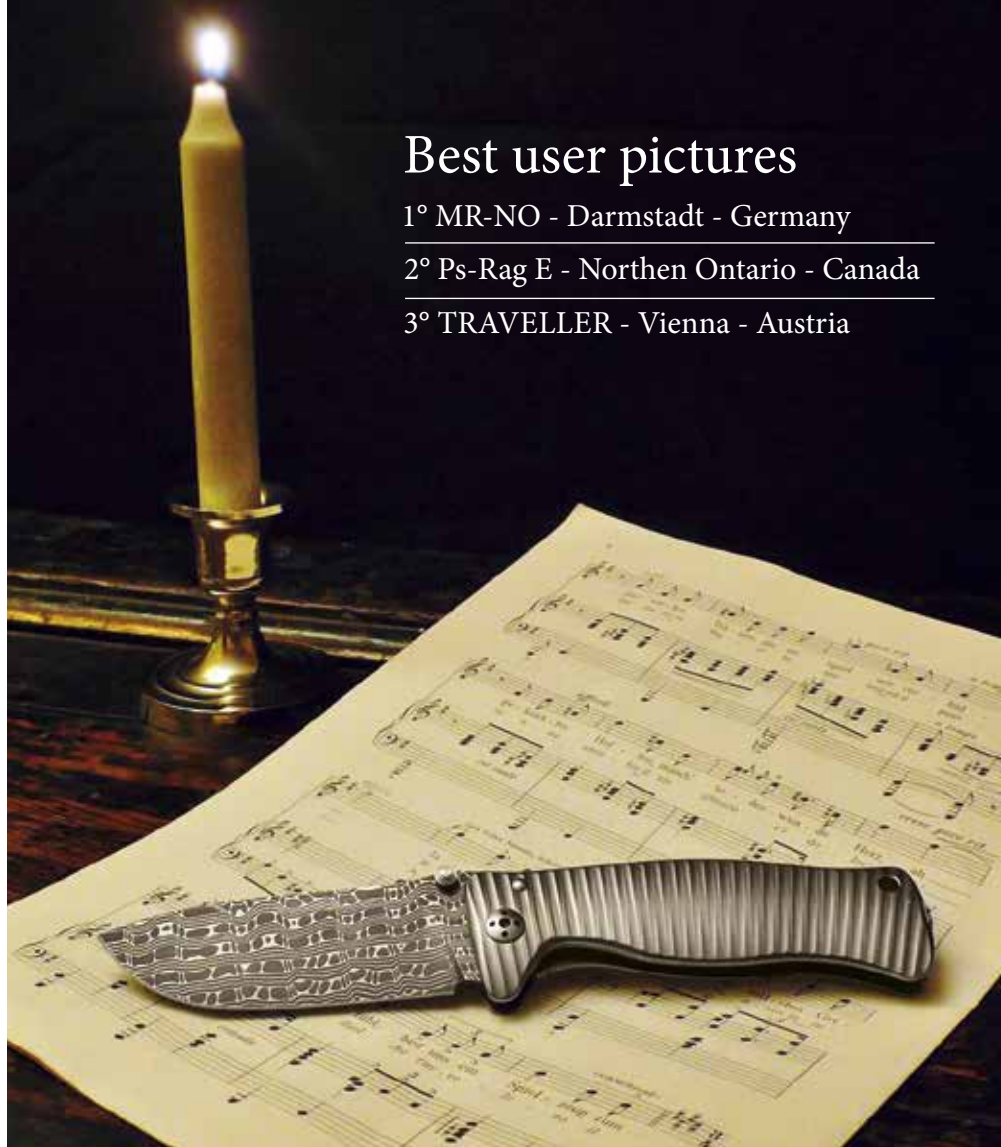
Lionsteel YouTube



Lionsteel Twitter



Lionsteel Google+



Best user pictures

1° MR-NO - Darmstadt - Germany

2° Ps-Rag E - Northern Ontario - Canada

3° TRAVELLER - Vienna - Austria



2.



3.

BLADE FORUM - LIONSTEEL SUBFORUM

1. This is a magical combination of marks on the Damasco's blade - result of the accurate manual work on steel - and the musical notes of a symphony. These marks are different but share the common search of mankind for a higher harmony while the candle is possibly the representation of an idea - the warmth required to perform any transformation.
2. Stunning is the combination of the accurate design on Lion's TiSpine's handle (reminding of a precious talisman) and an ancient decorative mask. Gold was the element of choice to create magical objects among ancient civilizations. It was considered a symbol of sunlight therefore the food of gods; in ancient Egypt, this metal was able to make the dead transform from human into divine entities.
3. Technically perfect yet definitely attractive, this graphic composition is a celebration of shapes and materials, in a triumph of movement and inner vitality.

Creative director: Ruggero Lorenzi Photographer

DESIGNER



MOLLETTA

Michele Pensato - aka 'molletta', his nickname in Italian – is a very active designer with years of experience. His previous life as an excursion lover and a passion for archaeology had him spending most of his experiences in the great outdoors, where he soon got to understand how a great knife should really be and what it should be capable of achieving.

He led the Nexus production group and the group that was created at the MCKF Forum. A keen student of the steel industry, he stands out for his new approach to the use of materials and experimentation in thermal treatment applications. An advanced user of design software such as Catia, Solidworks, Inventor, he applies FEA to design and aims to create yet more solid and innovative products.



MAX

Massimo Salice Sanna: after starting making knives in 1993 as a hobby, soon his passion became a real job and day-to-day activity. Well known for his accurate touch and the eye for details, he is considered one of the first knife makers in Italy: he was noticed and therefore chosen by LionSteel for his precision and attention to design and mechanical features of the knives he makes. The Opera model was born in 2006, followed by other product families - Daghetta, Mini and Skinner.

Currently, new designs and projects are under way to be soon put into production.



RYP

Robert Young Pelton is an author, journalist and documentary filmmaker. An iconoclast known for his entry into most of the world's conflicts over the last fifteen years, Pelton is known as an adventurer and a witness to conflict. His reputation is built on his interest and ability to enter forbidden, deadly and violent places and emerge with a stunning story. Pelton founded DPx Gear, Inc. in 2011 to create gear based on his needs for equipment in hostile and deadly environments.

Robert Young Pelton and Gianni Pauletta were returning from the IWA trade show in Nuremberg, Germany and Pelton asked Gianni why no one has created the world's simplest and most durable gentleman's knife. Pelton wanted to create the lightest and most elegant knife ever made. Pelton began sketching his concept while driving through the mountains. When they arrived back in Maniago, Italy, LionSteel crew began overcoming the formidable barriers to creating a thin tough folder from a single block of aviation grade titanium alloy. LionSTEEL Ti Spine was born from this pure demand for perfection.

COLLABORATION

Pohl Force: kiloone Foxtrot

Nel 2012 nasce la collaborazione con la nota azienda Tedesca PohlForce. Questa collaborazione nasce con la produzione del modello chiudibile FoXtrot e si allarga poi anche alla versione a lama fissa, KiloOne.

In 2012 we launched a partnership with the famous German company PohlForce, starting out with the FoXtrot folding model to then include the fixed blade version - KiloOne.



Spyderco: LionSpy

Durante l'anno 2011 nasce l'importante collaborazione con la SPYDERCO. Il modello SR1 viene per loro personalizzato unendo il design LionSteel con i segni SPYDERCO universalmente riconoscibili, foro per apertura con una mano.

2011 saw the beginning of the important collaboration with SPYDERCO. The SR1 model is customised for this project by combining the universally recognisable LionSteel design with the SPYDERCO logos and hole for single-handed opening.



T3

LIONSPY



DPx GEAR : T3

Collaborazione nata con la produzione del coltello chiudibile frame-lock HEST. A questo chiudibile, durante il 2011, si sono sommati immediatamente altri tre coltelli a lama fissa. Durante il 2012 la famiglia di prodotti LionSteel-DPX si arricchisce di altri modelli chiudibili e fissi portando la gamma completa ad una decina di prodotti. Il modello T3 si distingue nel 2012 con la vincita del premio "Blade".

A collaboration born with the production of the frame-lock HEST folding knife. In 2011, another three fixed-blade knives were immediately added to this folding knife model. During 2012 the family of LionSteel-DPX products was further extended with other folding and fixed-blade models, taking the complete range to about ten products. The T3 Model of 2012 has been recognised in the same year with the 'Blade' award.

LionSteel WARRANTY

LionSteel knives are designed and built for use as cutting tools.
Use of our knives for any purpose other than cutting is considered abuse. As with any tools LionSteel knives can wear out.
They may also fail to perform if not used or cared for properly.
Table test is an abuse of the knife unconditionally voids the knife's warranty.

WARRANTY INFORMATION:

LionSteel warrants that all of our products are free from defects in material and workmanship. If a knife or other product fails to function as it was designed, it should be returned to LionSteel's Warranty Repair Department for examination and evaluation of the problem.

If we determine that there was a defect in materials or workmanship, we will repair or replace it with the same model or one of comparable value at our expense.

If LionSteel determines that the problem with a knife was not due to a defect in materials or workmanship, we will assess our ability to repair the knife and provide a quote for those repair services.

If LionSteel is unable to improve the condition of a knife, we will return it with the recommendation it be retired from use.

LionSteel's warranty policy does not cover any damage caused by disassembly, abuse, misuse, loss, improper handling, alterations, accident, neglect, improper sharpening, or normal wear. Repairs or modifications performed by any source other than LionSteel also unconditionally void the knife's warranty.

All costs associated with shipment to returned product are the responsibility of the customer.

Please contact warranty and repair for more information:
E-mail: info@lionsteel.it

WHERE TO SEND YOUR KNIFE:

When sending your knife for warranty or repair, please include a description of the problem and how it occurred.

Please also provide a name, return address (no P.O. boxes please), a phone number and e-mail. Your knife will be sent by FedEx or parcel mail. Please allow 2-3 weeks for repair processing.

LIONSTEEL SAS

Via dei Fabbri 32
33085 MANIAGO – PN – ITALY
info@lionsteel.it

QUALITY CERTIFICATE

LionSteel warrants that all of our products are free from defects in material and workmanship. If a knife or other product fails to function as it was designed, it should be returned to LionSteel's Warranty Repair Department for examination and evaluation of the problem.



ACTIVATION OF WARRANTY

- Thank you for your choice; now, please register on line to activate the warranty
- Go to page www.lionsteel.it/warranty
- Follow the procedure to activate the Warranty

For further information on the warranty: www.lionsteel.it/warranty

STEEL	C: CARBON	CR: CHROMIUM	MN: MANGANESE	SI: SILICON	MO: MOLYBDENUM	V: VANADIUM	NB: NIOBIUM	CO: COBALT
420	0.36 - 0.42	12,5 - 14,5	1	1	0,6			
W.1.4116	0,55	14 - 15	1	1	0,5 - 0,8	0,02 - 0,1		
440 A	0,60 - 0,70	14 - 16	1	0,7	0,4 - 0,8			
440C	0.95-1.2	16-18	1	1	0.75			
N690	1.1	17	1	1	1.1	0.1		1,5
Nilox	0.8	12.7			1.1	0.9	0.7	
Sleipner	0.9	7.8	0.5	0.9	2.5	0.5		
D-2	1.5-1.6	11-12	0.35	0.3	0.75	1		
Elmax	1.7	18	0.3	0.8	1	3		
ATS34	1.05	14	0.4	0.35	4			
154CM	1.05	14	0.5	0.3	4			
BG-42	1.15	14.5	0.5	0.3	4	1.2		

ASSUMPTION OF RISK

By purchasing any item produced by LionSteel, Inc. the buyer assumes responsibility to research and comply with all applicable federal, state, local and international laws related to the ownership, possession, carry, transfer, shipment transport, and use of any LionSteel product. The buyer expressly agrees to indemnify and hold harmless LionSteel, Inc. for all claims resulting directly or indirectly from the purchase, ownership, transportation or use of the item in violation of applicable federal, state and local laws or regulations. LionSteel is not liable for the misuse of any LionSteel knife or product purchased either directly from LionSteel or from a dealer, distributor, or any other party. You must be 18 years of age to purchase LionSteel knives. Information in this catalog is subject to change without notice. LionSteel reserves the right to change or modify products, materials, measurements, technical specifications, pricing and availability.



LionSteel sas

di Pauletta Gino & C.

Via dei Fabbri, 32

33085 Maniago (PN) – Italy

Tel. +39 0427 71984

Fax +39 0427 709032

www.lionsteel.it

info@lionsteel.it