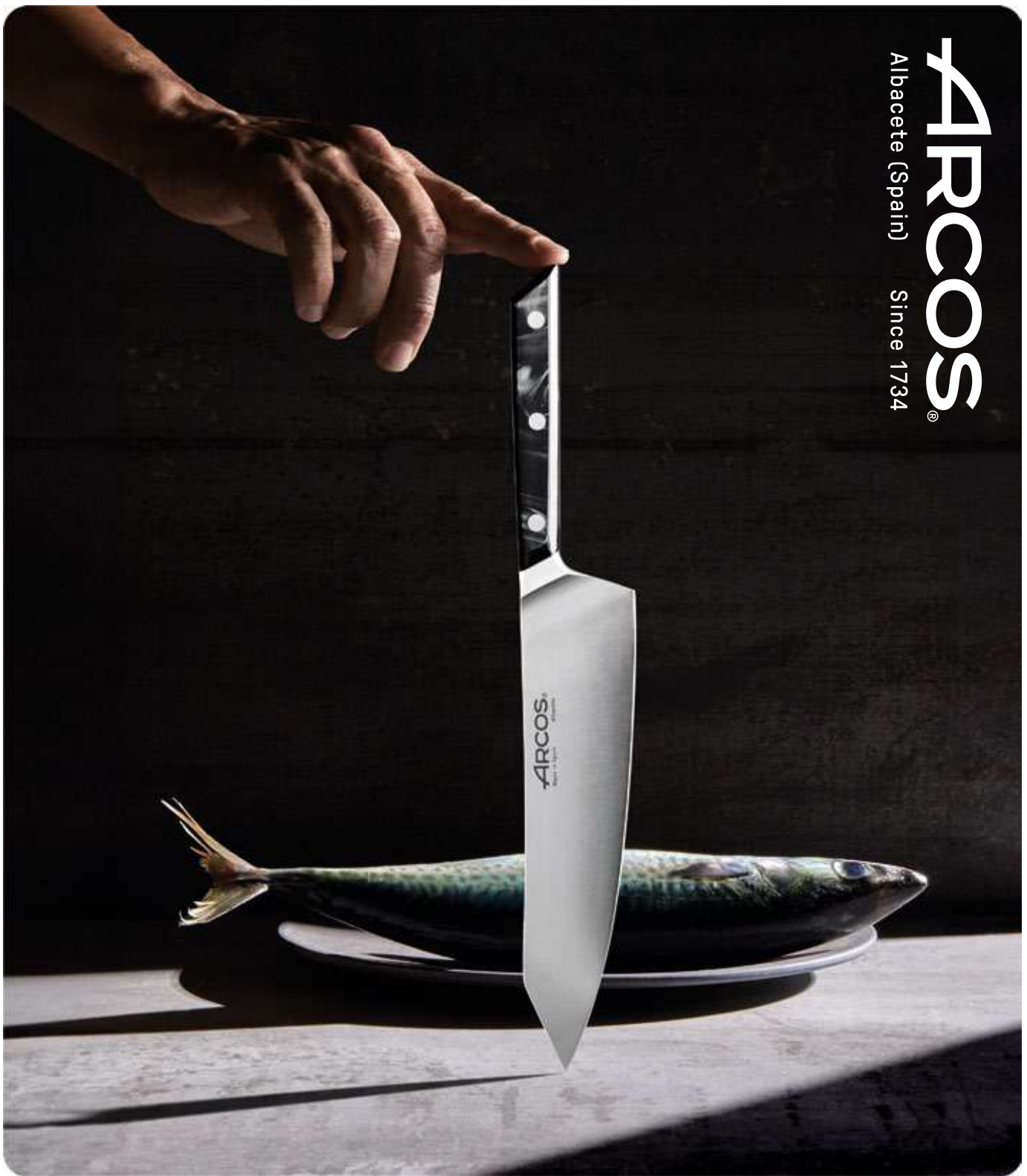


ARCOS®
Albacete (Spain) Since 1734



**CATÁLOGO
2025**

CATALOGUE
2025

Autor del documento:
Arcos Hermanos S.A.

Datos de contacto:
E-Mail: comercial@arcos.com
Página Web: www.arcos.com
Teléfono: +34 967 210 261

Fecha: 01-01-2025
Diseño: Arcos Hermanos S.A.
Fotografía: Arcos, Neón Fotografía, Casanova
Impresión: Gráficas Cano

Licencia del documento:
Copyright © 2025, Arcos Hermanos S.A.

Los logos y marcas anunciados o referidos en este documento son propiedad de sus respectivos dueños.



Papel procedente de fuentes responsables.
Para más información www.fsc.org

- 5 ARCOS, CASI 300 AÑOS**
ARCOS, ALMOST 300 YEARS // ARCOS, PRESQUE 300 ANS // ARCOS, QUASI 300 ANNI // ARCOS, QUASE 300 ANOS
- 21 NOVEDADES**
NOVELTIES // NOUVEAUTÉS // NOVITÀ // NOVIDADES
- 31 CUCHILLOS**
KNIVES // COUTEAUX // COLTELLERIA // FACAS
- 151 NAVAJAS**
PROFESSIONAL POCKET KNIVES // COUTEAUX DE POCHE PROFESSIONNELS // COLTELLO DA TASCA // FACAS POFISSIONAIS
- 153 CHULETEROS**
STEAK KNIVES // COUTEAUX À STEAK // COLTELLERIA // FACA DE CHURRASCO
- 177 CUCHILLOS MESA**
TABLE KNIVES // COUTEAUX DE TABLE // COLTELLERIA DA TAVOLA // FACA DE MESA
- 187 CUBERTERÍAS**
FLATWARE // COUVERTS // POSATERIA // TALHERES
- 227 TIJERAS**
SCISSORS // CISEAUX // FORBICI // TESOURAS
- 245 SARTENES Y CACEROLAS**
COOKWARE // POÊLES ET CASSEROLES // PADELLE E CASSERUOLE // FRIGIDEIRAS E PANELAS
- 269 ÚTILES**
PROFESSIONAL TOOLS // OUTILS PROFESSIONNELS // UTENSILI PROFESSIONALI // UTENSÍLIOS
- 263 GADGETS**
- 283 UTENSILIOS**
UTENSILS // USTENSILES // UTENSILI // UTENSÍLIOS
- 287 COMPLEMENTOS**
ACCESSORIES // COMPLÉMENTS // COMPLEMENTI // COMPLEMENTOS
- 327 SOBRE ARCOS**
ABOUT ARCOS // À PROPOS DE ARCOS // SU ARCOS // SOBRE ARCOS

ARCOS®

Albacete (Spain) Since 1734



Francisco de Arcos
Ana Lujana

Miguel de Arcos
María Gallardo

Primer cuchillero

1708 **JUAN DE ARCOS GALLARDO**
María de la Cuesta

ARCOS

1734 Tijeras de escritorio realizadas por Juan de Arcos Gallardo. Marcan el inicio de la trayectoria de ARCOS

There are desk scissors, made by Juan de Arcos Gallardo dating the beginning of ARCOS.

1742 **JUAN DE ARCOS DE LA CUESTA**
Ana Pastor

1778 **JUSTO ARCOS PASTOR**
Francisca Aparicio

1814 **ISIDRO ARCOS APARICIO**
Ana Aroca



1851 **LEONARDO GREGORIO ARCOS AROCA**
María Jesús Abia

**G. ARCOS
ALBACETE**

1878 **ROBERTO ARCOS ABIA**
Inocencia Villanueva

**R. ARCOS
ALBACETE**

1925 **GREGORIO ARCOS VILLANUEVA**
Luisa Galiano Blasco



1970 **ROBERTO ARCOS GALIANO**
Pedro Arcos Galiano
Ana Arcos Galiano

ARCOS
ARCOS
ARCOS

2022 **ROBERTO ARCOS PÉREZ**
Sara Arcos Pérez
Luis Arcos Ríos
Marta Arcos Ríos

ARCOS.
Albacete (Spain) Since 1734

UN TALLER, CASI 300 AÑOS DE PASIÓN CULINARIA



En el rincón más acogedor de Albacete, hace casi 300 años, un pequeño taller cobró vida, nació la esencia de Arcos. Juan de Arcos, con su maestría, daba vida a las primeras tijeras bajo el sello distintivo de nuestra marca. Estas tijeras, más que simples herramientas, encierran la pasión, artesanía y evolución que nos ha caracterizado desde entonces. Desde aquel primer corte, Arcos ha sido más que un lugar de trabajo: un hogar donde cada cuchillo es creado con el mismo cariño y la dedicación que se encuentra en el alma de cada cocina.

Agradecemos sinceramente a todos aquellos que han compartido este viaje con nosotros, confiando en la excelencia de nuestros productos. Con la mirada puesta en el futuro, nos llena de emoción seguir siendo su elección de confianza, llevando consigo la rica tradición y la constante innovación que nos identifica. Que cada corte con un cuchillo Arcos represente un capítulo único en su viaje culinario, y esperamos seguir siendo cómplices de estas experiencias en los próximos años.

ONE WORKSHOP, ALMOST 300 YEARS OF CULINARY PASSION.

In the cosiest corner of Albacete, nearly 300 years ago, a small workshop came into being; the essence of Arcos was born. Juan de Arcos, with his expertise, made the first pair of scissors under the distinctive sign of our brand. These scissors, more than simple tools, embodied the passion, craftsmanship and the evolution that has defined us ever since. Since that first cut, Arcos has become more than just a workplace: a home where each knife is created with the tender loving care and the dedication that is found in the soul of each kitchen.

We sincerely appreciate everyone who has shared this journey with us, trusting in the excellence of our products. Looking ahead to the future, we are thrilled to still be your trusted choice, which comes with the rich tradition and the constant innovation that identifies us. Each cut with an Arcos knife stands for a unique chapter in its culinary journey, and we hope to continue sharing these experiences with you all in the next few years.



UN ATELIER, PRESQUE 300 ANS DE PASSION CULINAIRE.

Dans le quartier le plus joli d'Albacete, il y a près de 300 ans, un petit atelier a vu le jour : l'essence d'Arcos était née ! Juan de Arcos, avec sa maîtrise, donna vie aux premiers ciseaux sous notre marque distinctive. Ces ciseaux, qui étaient bien plus que de simples outils, résument la passion, l'artisanat et l'évolution qui nous ont toujours caractérisés. Depuis cette première découpe, Arcos est bien plus qu'un simple espace de travail : c'est un foyer où chaque couteau est créé avec autant d'amour et de dévouement qu'il y a dans l'âme de chaque cuisine.

Nous tenons à remercier chaleureusement tous ceux qui ont partagé ce voyage avec nous, confiants dans l'excellence de nos produits. Alors que nous nous tournons vers l'avenir, nous sommes ravis de continuer à être votre premier choix, portant ainsi la riche tradition et l'innovation constante qui nous identifient. Que chaque découpe avec un couteau Arcos représente un chapitre unique de votre voyage culinaire, et nous souhaitons continuer à être complices de ces expériences pour les années à venir.



Fabrica de Arcos en los años 80' // Arcos Factory in the 80's

UN LABORATORIO, QUASI 300 ANNI DI PASSIONE CULINARIA.

Quasi 300 anni fa nell'angolo più accogliente di Albacete, prese vita un laboratorio nel quale nacque l'essenza di Arcos. Juan de Arcos, con la sua abilità, diede vita alle prime forbici che portavano il sigillo distintivo del nostro marchio. Queste forbici sono più che semplici strumenti: racchiudono la passione, l'artigianalità e l'evoluzione che ci hanno caratterizzato sin da allora. Da quel primo taglio, Arcos è diventato molto più che un semplice luogo di lavoro: si è trasformato in una casa, nella quale ogni coltello viene creato impiegando lo stesso affetto e la stessa dedizione che risiedono nell'anima di ogni cucina.

Ringraziamo sinceramente tutti coloro che hanno condiviso questo viaggio con noi, riponendo la loro fiducia nell'eccellenza dei nostri prodotti. Guardando al futuro, ci emoziona profondamente continuare ad essere la vostra scelta di fiducia, la quale racchiude la ricca tradizione e la costante innovazione che ci caratterizza. Ci auguriamo che ogni taglio di un coltello Arcos rappresenti un capitolo unico del vostro viaggio culinario e speriamo di poter rimanere i complici perfetti di queste esperienze negli anni a venire.

UMA OFICINA, QUASE 300 ANOS DE PAIXÃO CULINÁRIA.

No recanto mais acolhedor de Albacete, há quase 300 anos, uma pequena oficina ganhou vida, nasceu a essência de Arcos. Juan de Arcos, com a sua mestria, deu vida às primeiras tesouras com o selo distintivo da nossa marca. Estas tesouras, mais do que simples ferramentas, encerram em si a paixão, o artesanato e a evolução que nos caracteriza desde então. Desde esse primeiro corte, a Arcos tem sido mais do que um local de trabalho: uma casa onde cada faca é criada com o mesmo amor e dedicação que está na alma de cada cozinha.

Agradecemos sinceramente a todos aqueles que partilharam connosco este percurso, confiando na excelência dos nossos produtos. A olhar para o futuro, estamos entusiasmados por continuar a ser a sua escolha de confiança, levando connosco a rica tradição e a constante inovação que nos identifica. Que cada corte com uma faca Arcos represente um capítulo único na sua viagem culinária, e nós esperamos continuar a ser cúmplices dessas experiências nos próximos anos.



NEW

Nuevo // New // Nouveau // Nouvo // Novo



Sierra // Serrated // Cranté // Seghettato // Perolado



Microdentado // Micro-Serrated // Microdenté
Microdentato // Micro-Serrilhada



Madera Comprimida // Pack Wood // Bois Compressé
Legno Compresso // Madeira comprimida



Antideslizante // Non-slip // Antidérapant // Antiscivolo
Antiderrapante



Resistente a altas temperaturas // High-Temperature
Resistant // Résistant Aux Hautes températures
Resistente Alle Alte Temperature // Resistente a Altas
Temperaturas.



Remaches // Stainless Steel Rivets // Rivets en
Acier Inoxydable // Rivetti in Acciaio Inossidabile
Rebites de Aço Inoxidável.



Remaches Anticorrosión // Anti-Corrosion Rivets
Rivets Anticorrosion // Rivetti in Rivetti Anticorrosione
Rebites Anticorrosão.



Medida de la hoja // Blade Measurement // Mesure de la
Lame // Misura della Lama // Medida da Lâmina.

Medida Completa // Full Measurement // Mesure
Complète // Misura Completa // Medida Completa.



Presentación // Presentation // Présentation
Presentazione // Apresentação



Materiales // Materials // Matériaux // Materiali
Materiais



Cuchillos Estilo Japonés // Japanese Style Knives
Couteaux Style Japonais // Coltelli Stile Giappones
Facas Japonesas



Canal para líquidos // Liquid channel // Avec Rigole
Scanalatura per Liquidi // Canal para Líquidos



Hueco salsaera // Gravy Boat Hole // Emplacement Sauce
Foro salsiera // Cavidade para Molho



Antideslizante // Non-Slip // Antidérapant // Antiscivolo
Antiderrapante



FORJADO • FORGED • FORGÉ • FORGIATO • FORJADO

Sometido al proceso de forja al rojo vivo que tiene como resultado un cuchillo macizo de una sola pieza a través de un moldeado perfecto.
Submitted to red-hot forging process which results in a solid single-piece knife through a flawless moulding.
Soumis au processus de forgeage à chaud ayant pour résultat un couteau massif d'une seule pièce grâce à un moulage parfait.
Sottoposto al processo di forgiatura al rosso vivo, il cui risultato è un coltello massiccio, in un solo pezzo, mediante uno stampaggio perfetto.
O processo de forjamento a quente resulta numa faca sólida e de uma só peça através de uma moldagem perfeita.



FILO SEDA • SILK EDGE • SILK EDGE • FILO SETA • FIO SEDA

El filo especial seda ha sido creado uniendo nuestra tradición y la tecnología más innovadora, obteniendo así un corte único caracterizado por su suavidad y precisión.
The special silk edge has been created by combining our tradition and cutting-edge technology, thereby obtaining a unique cut characterised by its smoothness and precision.
Le tranchant "silkedge" a été créé en conjuguant savoir-faire traditionnel et technologie novatrice pour obtenir une coupe unique précise et facile.
Lo speciale filo seta è stato creato unendo alla nostra tradizione la tecnologia più innovatrice, per ottenere un taglio unico, caratterizzato dalla sua morbidezza e precisione.
O fio especial seda foi criado combinando a nossa tradição e a tecnologia mais inovadora, obtendo assim um corte único caracterizado pela sua suavidade e precisão.



FILO SEDA PLUS • SILK EDGE PLUS • SILK EDGE PLUS • FILO SETA • FIO SEDA

Sensación de corte extra suave. Proceso manual realizado por maestros cuchilleros.
Extra smooth cutting sensation. Manual process carried out by master knife makers.
Sensation de coupe extra fluide. Processus manuel réalisé par des maîtres couteliers.
Sensazione di taglio extra morbida. Processo manuale realizzato da maestri coltellinai.
Sensation de coupe extra douce. Processus manuel réalisé par des maîtres couteliers.



RECAZO REDONDEADO • ROUNDED BACK • DOS DE LAME ADOUCI • COSTOLA ARROTONDATA • DORSO ARREDONDADO

Borde superior de la hoja que proporciona una suavidad en el uso, evitando roces en la mano.
Upper edge of the blade which provides a smoothness when used avoiding hand chafing and abrasions.
Dos des lames arrondis pour plus de confort et de douceur lors de l'utilisation.
Il bordo superiore della lama fornisce morbidezza d'uso ed evita attriti sulla mano.
O dorso da lâmina proporciona uma suavidade na utilização, evitando o atrito na mão.

NITRUM®

NITRUM®

Fórmula exclusiva de acero al nitrógeno que proporciona más dureza, mayor poder de corte y mejora la durabilidad del filo.
Its exclusive nitrogen treated steel composition provides additional hardness, greater cutting power and improved cutting edge durability.
Formule exclusive en acier à l'azote pour davantage de dureté, un plus haut pouvoir de coupe et un tranchant plus résistant.
Formula esclusiva di acciaio al nitrogeno che conferisce maggiore durezza, più potere di taglio, e aumenta la durata del filo.
Fórmula exclusiva de aço com nitrogénio que proporciona maior dureza, maior poder de corte e melhora a durabilidade do fio.



INYECCIÓN • INJECTION • INJECTION • INIEZIONE • INJEÇÃO

El mango se solidifica alrededor de la espiga del cuchillo consiguiendo un conjunto de hoja-cuchillo sólido, robusto e inseparable.
The handle is solidified around the tang of the knife obtaining an integrated, solid and sturdy knife-blade set.
Le manche est solidement intégré à la soie du couteau, créant ainsi un ensemble lame-couteau solide, robuste et indissociable.
Il manico si solidifica attorno al codolo del coltello, ottenendo un'unione tra lama e coltello solida, robusta e inseparabile.
O cabo é solidificado em torno do ricasso da faca para um conjunto lâmina faca sólido, robusto e inseparável.



DOBLE INYECCIÓN • DOUBLE INJECTION • DOUBLE INJECTION • DOPPIA INIEZIONE • INJEÇÃO DUPLA

Mango compuesto por dos materiales diferentes que otorga al cuchillo resistencia y comodidad para el uso prolongado.
A handle composed of two different materials which endows the knife with resistance and comfort for prolonged use.
Manche composé de deux matériaux différents pour obtenir un couteau résistant et confortable pour un usage prolongé.
Manico composto da due materiali diversi che conferiscono resistenza al coltello e garantiscono il comfort in caso di uso prolungato.
O cabo é feito de dois materiais diferentes que dão à faca resistência e conforto para uma utilização prolongada.



MANGO ACRÍLICO (PMMA) • ACRYLIC (PMMA) • ACRYLIC (PMMA) • ACRYLIC (PMMA)

Patrones únicos e irrepetibles, elemento distintivo que aporta un carácter especial al cuchillo.
Unique and unrepeatable patterns, a distinctive feature that adds special character to the knife.
Des motifs uniques et inimitables, un élément distinctif qui confère un caractère unique au couteau.
Motivi unici e irripetibili, un elemento distintivo che dona un carattere speciale al coltello.
Padrões únicos e irrepitíveis, um elemento distintivo que confere um caráter especial à faca.



NSF (National Sanitary Foundation)

Avalado por la prestigiosa certificación norteamericana NSF (National Sanitary Foundation) Sobre la salud alimentaria.
Endorsed by the prestigious North American NSF (National Sanitary Foundation) certification on food safety.
Ayant reçu la prestigieuse certification américaine NSF (National Sanitary Foundation) relative à la santé alimentaire.
Garantito dalla prestigiosa certificazione americana NSF (National Sanitary Foundation) sulla salute alimentare.
Avalizada pela prestigiada certificação norte-americana NSF (National Sanitary Foundation) para a segurança alimentar.



ICE PLUS®

Tratamiento térmico a -80°C aplicado al acero inoxidable que le proporciona especial resistencia al desgaste.
-80°C Heat Treatment applied to the stainless steel offering special resistance against wear and tear.
Traitement thermique à -80°C appliqué sur l'acier inoxydable pour une résistance supérieure à l'usure.
Trattamento termico a -80°C applicato all'acciaio inox che conferisce una particolare resistenza all'usura.
Tratamento térmico a -80°C aplicado ao aço inoxidável, o que lhe confere uma resistência especial ao desgaste.



BACTIPROOF SILVER®

Sistema anti-bacteriano aplicado al mango que reduce en un 99,9% la presencia de bacterias, hongos o moho.
An anti-bacterial system combination applied to the handle which reduces by 99.9% the presence of bacteria, fungi or mould.
Système anti-bactéries appliqué au manche, assurant une réduction de la présence de bactéries, de champignons et de moisissure de 99,9 %.
Sistema anti-batterico applicato al manico che riduce del 99,9% la presenza di batteri, funghi o ruggine.
Um sistema antibacteriano aplicado no cabo que reduz a presença de bactérias, fungos ou bolores em 99,9%.



PLASTICOS TÉCNICOS • TECHNICAL PLASTICS • PLASTIQUES TECHNIQUES • PLASTICHE TECNICHE • PLÁSTICOS TÉCNICOS

Plásticos técnicos de uso alimentario que otorgan al mango del cuchillo alta resistencia química, mecánica y alta durabilidad.
Technical plastics for food use, which provide the knife handle high chemical and mechanical resistance and great durability.
Plastiques techniques à usage alimentaire dotant le manche du couteau d'une haute résistance chimique, mécanique et d'une grande durabilité.
Plastiche tecniche ad uso alimentare, che dotano il manico del coltello di un'alta resistenza chimica, meccanica e un'alta durezza.
Plásticos técnicos de uso alimentar que conferem ao cabo da faca uma elevada resistência química, mecânica e uma grande durabilidade.



MANGO DE MICARTA • MICARTA HANDLE • MANCHE EN MICARTA • MANICO DI MICARTA • PUNHO MICARTA

Tela prensada con resina. Material duro y resistente a temperaturas elevadas y humedad ambiental.
Resin pressed composition. Rigid material and resistant to high temperatures and ambient humidity.
Tissus compressés avec de la résine. Matériau dur et résistant aux hautes températures et à l'humidité ambiante.
Tela pressata con resina. Materiale duro e resistente alle temperature elevate e all'umidità ambientale.
Tecido prensado com resinas, material duro e resistente a altas temperaturas e humidade.



MANGO DE MADEIRA • WOOD HANDLE • MANCHE EN BOIS • MANICO DI LEGNO • PUNHO DE MADEIRA

Madera 100% natural / Moldeada
100% natural wood / Carved
Bois 100 % naturel / Moulé
Legno 100% naturale / Modellato
Madeira 100% natural / Moldada

PROCESOS Y MATERIALES

MATERIALS AND PROCESSE • PROCESSUS ET MATÉRIAUX
PROCEDIMENTI E MATERIALI • PROCESSOS E MATERIAIS



10 YEAR GUARANTEE



ECLIPSE	●
BROOKLYN	●
MANHATTAN	●
ÓPERA	●
NÓRDIKA	
RIVIERA	●
RIVIERA BLANC	●
CLARA	●
MAITRE	
NIZA	
LÍNEA	
LATINA	
NOVA	
UNIVERSAL PRO	
COLOUR PRO	
2900	
DÚO PRO	

			NITRUM®									REMACHES RIVETS RIVETTI REBITES			
	●	●	●						●			●			
●		●	●	●								●			
●		●	●							●		●			●
●		●	●							●		●	●		
●		●	●		●							●			
			●							●		●			●
			●							●		●			●
			●				●				●				
			●								●	●			
			●				●				●				
			●					●			●				
			●			●						●			
			●				●				●		●		●
			●					●				●	●	●	●
			●				●				●		●		●
			●					●			●		●	●	●

PROCESOS DE FABRICACIÓN

EL TEMPLE

THE TEMPER · LA TREMPE · LA TEMPRA · A TÊMPERA

El temple es la fase más importante en el proceso de fabricación de una herramienta de corte. Consiste en un tratamiento térmico del acero a una temperatura alta (aprox. 1070°C), manteniéndola durante un tiempo determinado (tiempo de austenización) y, a continuación, realizando un rápido enfriamiento a temperatura ambiente, obteniendo de este modo la transformación de la estructura molecular del acero (reacción martensítica), que se manifiesta con un aumento de la dureza del acero. La dureza es la calidad física necesaria para obtener un buen poder y durabilidad del corte del cuchillo. Además, la correcta estructura interna del acero otorga una mayor resistencia a la corrosión. ARCOS realiza el tratamiento térmico de temple en hornos continuos de atmósfera controlada y, posteriormente, realiza un segundo tratamiento térmico –llamado revenido– que consiste en un calentamiento a 250°C, para eliminar cualquier tensión creada por el rápido enfriamiento del temple que pudiese producir fragilidad en el acero, garantizando las mismas propiedades mecánicas a lo largo de todo el filo de la herramienta.

The temper is the most important phase in the manufacturing process of a cutting tool. It consists of a thermal treatment of steel to a high temperature (around 1070°C), keeping it during a certain time (time of austenization) and then, carrying out a quick cooling up to room temperature, obtaining this way the transformation of the molecular structure of the steel (martensitic reaction), which becomes evident with an increase of the hardness of the steel. Hardness is the physical necessary quality to obtain a good power and cut durability from a knife. In addition, the right internal structure of the steel grants a major resistance to corrosion. ARCOS carries out the thermal treatment of temper in constant furnaces with controlled atmosphere and, later, carries out a second thermal treatment – so called tempering - that consists of a warming to 250°C, in order to eliminate any tension made by the rapid cooling of the temper that could produce fragility in the steel, granting the same mechanical properties along the whole edge of the tool.

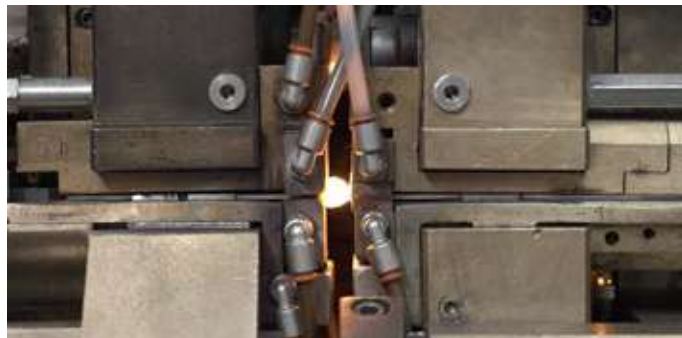
La trempe est l'étape la plus importante dans le processus de fabrication d'un outil de coupe. Elle consiste en un traitement thermique de l'acier à haute température (environ 1070 °C), maintenue pendant une durée précise (temps d'austénitisation), suivi d'un refroidissement rapide à température ambiante. Ce procédé transforme la structure moléculaire de l'acier (réaction martensitique), ce qui se traduit par une augmentation significative de sa dureté.

La dureté est une qualité essentielle pour garantir une excellente capacité de coupe et une durabilité accrue du couteau. De plus, une structure interne correcte de l'acier améliore sa résistance à la corrosion.

ARCOS réalise la trempe dans des fours continus à atmosphère contrôlée, suivie d'un second traitement thermique appelé revenu. Ce processus consiste à chauffer l'acier à 250 °C afin d'éliminer les tensions internes causées par le refroidissement rapide de la trempe, qui pourraient fragiliser l'acier. Cela permet d'assurer des propriétés mécaniques uniformes sur l'ensemble du fil de l'outil.

La tempra è la fase più importante nel processo di fabbricazione di un utensile da taglio. Consiste nel trattamento termico dell'acciaio a una alta temperatura (circa 1070°C) e che viene mantenuta durante un tempo determinato (tempo di austenizzazione) e, in seguito producendo un rapido raffreddamento a temperatura ambiente, ottenendo in questo modo la trasformazione della struttura molecolare dell'acciaio (reazione martensitica) che si manifesta ottenendo un aumento della durezza dell'acciaio. La durezza è la qualità fisica necessaria per ottenere un buon potere e una durabilità nel tempo del taglio del coltello. Inoltre, la corretta struttura interna dell'acciaio ottiene una maggiore resistenza alla corrosione. ARCOS realizza il trattamento termico della tempra in forni continui ad atmosfera controllata, realizza una seconda fase di trattamento termico – chiamato rinvenimento – consistente in un riscaldamento fino a 250°C per eliminare qualsiasi tensione che potrebbe determinarsi con il raffreddamento rapido durante il processo di tempra, che può produrre fragilità nell'acciaio, garantendo le stesse proprietà meccaniche per tutta la lunghezza del filo dell'utensile.

A têmpera é a fase mais importante no processo de fabrico de uma ferramenta de corte. Consiste num tratamento térmico do aço a uma temperatura elevada (aproximadamente 1070°C), mantendo-a durante um certo tempo (tempo de austenização) e depois arrefecendo o rapidamente à temperatura ambiente, obtendo-se assim a transformação da estrutura molecular do aço (reação martensítica), que se manifesta por um aumento da dureza do aço. A dureza é a qualidade física necessária para um bom poder de corte e durabilidade da faca. Além disso, a estrutura interna correta do aço proporciona uma maior resistência à corrosão. ARCOS realiza o tratamento térmico de endurecimento em fornos contínuos com atmosfera controlada e depois realiza um segundo tratamento térmico - chamado revenimento - que consiste no aquecimento até 250°C, a fim de eliminar qualquer tensão criada pelo rápido arrefecimento da têmpera, que poderia causar fragilidade no aço, garantindo as mesmas propriedades mecânicas ao longo de toda a lâmina da ferramenta.





FORJADO

FORGING PROCESS · LA FORGE · LA FORGIATURA FORJADO

El proceso de forja consiste en la deformación del acero, que previamente ha sido calentado al rojo vivo, entre dos utillajes denominados “estampas de forja”, las cuales llevan grabadas la forma del cuchillo a conseguir. Para obtener dicha deformación, se utilizan prensas de gran tonelaje, ya que es necesario un fuerte golpe para conseguir que se inicie el flujo plástico del acero para deformarse y obtenerse la forma grabada en las estampas. De este proceso hay que destacar que el cuchillo resultante es macizo de una sola pieza, evitando las indeseadas zonas soldadas, pegadas o huecas que son sinónimos de cuchillos de baja calidad, porque son zonas de baja resistencia mecánica, roturas y puntos posibles de oxidación.

The process of forge consists of the deformation of the steel, which previously has been warmed to red-hot, between two tools called “forging dies”, which have engraved the shape of the knife to be achieved. To obtain the above mentioned deformation, presses of great tonnage are used, since a strong blow is necessary to achieve that the plastic flow of the steel begins to be deformed and then becoming the form engraved in the dies. It is necessary in this process to distinguish that the resultant knife is a solid single piece, avoiding the unwanted welded, stuck and empty areas, which are synonymous of knives of low quality, because they are areas of low mechanical resistance, were breaks could be produced as well as potential points of oxidation.

Le processus de forge consiste à déformer l'acier, qui a été préalablement chauffé à blanc, entre deux matrices appelées “estampes de forge”, qui reproduisent la forme du couteau à obtenir. Pour réaliser cette déformation, on utilise des presses de grand tonnage, dans la mesure où une forte pression est nécessaire pour obtenir l'écoulement plastique de l'acier qui, devenu malléable, prendra la forme donnée par les estampes. Il est important de noter que le couteau obtenu à l'issue de ce processus est massif, fabriqué d'une seule pièce, ce qui évite les zones soudées, collées ou creuses, souvent caractéristiques des couteaux de mauvaise qualité, car elles sont des zones de faible résistance mécanique, susceptibles de casser ou de rouiller.

Il processo di forgiatura consiste nella deformazione dell'acciaio, che è stato preventivamente riscaldato a fuoco vivo, all'interno degli stampi denominati “stampi di forgiatura” che realizzano la forma determinata

del coltello. Per ottenere questa deformazione, vengono utilizzate presse di grande tonnellaggio, in quanto è necessario un colpo forte al fine di realizzare la fusione plastica per la deformazione dell'acciaio e ottenere in questo modo la forma prefissata dallo stampo. Con questo processo ottiene così un coltello in acciaio massiccio uniprezzo, evitando le zone saldate indesiderate, incollate o vuote, che sono indicative di bassa qualità, in quanto sono zone di bassa resistenza meccanica, con possibilità pure di rotture o punti possibili di ossidazione.

previamente aquecido em brasa entre duas ferramentas chamadas “matrizes de forjamento”, que são gravadas com a forma da faca a ser obtida. Para obter esta deformação, são utilizadas prensas de alta tonelagem, pois é necessário um forte golpe para iniciar o fluxo plástico do aço a fim de o deformar e obter a forma gravada nas matrizes. Deve-se salientar que a faca resultante é sólida numa só peça, evitando as áreas indesejáveis soldadas, coladas ou ocas que são sinónimo de facas de baixa qualidade, porque são áreas de baixa resistência mecânica, quebra e possíveis pontos de oxidação.



INYECCIÓN DIRECTA

DIRECT INJECTION • L'INJECTION DIRECTE
L'INIEZIONE DIRETTA • INJEÇÃO DIRETA

La inyección directa consiste en la unión de la espiga del cuchillo con el plástico del mango consiguiendo un conjunto sólido, robusto e inseparable. No existen huecos por donde pueda entrar agua o restos de alimentos, por lo que es un proceso totalmente higiénico, cumpliendo normativas de sanidad y seguridad. Se inyecta el plástico en estado líquido (180°C aprox.), en el molde. Así el plástico se solidifica alrededor de la espiga del cuchillo formando un bloque único (hoja-mango).

Direct injection consists of the union of the knife's tang with the plastic of the handle obtaining a durable, sturdy and unbreakable set. There are no gaps through which water or food remains can enter, reason why it is a completely hygienic process, complying with health and safety regulations. The plastic is injected in a liquid state (approx 180 °C) into the mold. In this fashion the plastic solidifies around the knife's tang forming a single block (blade-handle).

L'injection directe consiste à lier la soie du couteau au plastique du manche, créant ainsi un ensemble solide, robuste et indissociable. Il n'y a pas d'espaces où l'eau ou les résidus alimentaires pourraient pénétrer, ce qui garantit un processus entièrement hygiénique, conforme aux normes sanitaires et de sécurité. Le plastique est injecté à l'état liquide (environ 180°C) dans le moule. Ainsi, le plastique se solidifie autour de la soie du couteau, formant un bloc unique (lame-manche).

L'iniezione diretta consiste nell'unione del codolo del coltello con la plastica del manico, ottenendo un insieme solido, robusto e indivisibile. Non ci sono vuoti in cui possano entrare acqua o resti di alimenti, perciò è un processo completamente igienico, che rispetta le normative di sanità e sicurezza. Si inietta la plastica allo stato liquido (180°C circa) nello stampo. In questo modo la plastica si solidifica attorno al codolo del coltello, formando un blocco unico (lama-manico).

A injeção direta consiste em unir a espiga da faca com o plástico do cabo, criando assim um cabo sólido, robusto e inseparável. Não há buracos através dos quais possam entrar restos de água ou alimentos, pelo que é um processo totalmente higiénico, cumprindo os regulamentos de saúde e segurança. O plástico é injetado no molde em estado líquido (aprox. 180oC). O plástico solidifica em torno da espiga da faca, formando um único bloco (cabo-lâmina).

DOBLE INYECCIÓN

DOUBLE INJECTION • DOUBLE INJECTION • DOPPIA
INIEZIONE • INJEÇÃO DUPLA

La doble inyección es un proceso especial para formar el mango de un cuchillo, donde utilizamos una máquina de inyección directa con dos husillos. Este sistema de doble inyectado nos permite usar dos plásticos diferentes en el mango. En Arcos hemos desarrollado series con esta técnica: Colour PRO, Dúo PRO y Línea. En estas series inyectamos en la parte interior POLIPROPILENO, material duro que otorga fuerza y seguridad en la unión de mango-hoja; y CAUCHO en la parte exterior, material blando y no higroscópico (no absorbe líquidos), que otorga al cuchillo un tacto suave y una forma ergonómica, para que se adapte a la mano y sea cómodo para un uso prolongado.

Double injection is a special process that shapes the knife handle, using a direct injection moulding machine with two spindles. This double-injection system enables us to use two different plastic materials for the handle. At Arcos, we have developed series using this technique: Colour PRO, Dúo PRO, and Línea. In these series, POLYPROPYLENE, a hard material that strengthens the joint between the blade and the handle, providing greater safety, is injected into the interior of the handle, while RUBBER, a soft and non-hygroscopic material (it does not absorb liquids), is moulded onto the exterior. This gives the knife a soft feel and an ergonomic shape, allowing it to adapt comfortably to the hand for prolonged use..

L'injection double est un procédé spécial utilisé pour fabriquer le manche d'un couteau, où l'on utilise une machine à injection directe avec deux vis. Ce système permet d'employer deux plastiques différents pour le manche. Chez Arcos, nous avons développé trois collections avec cette technique : Colour PRO, Dúo PRO et Línea. Dans ces trois collections, nous injectons du POLYPROPYLENE à l'intérieur, un matériau rigide qui assure la solidité et la sécurité de l'assemblage entre le manche et la lame, et du CAOUTCHOUC à l'extérieur, un matériau souple et non hygroscopique (qui n'absorbe pas les

liquides), qui donne au couteau une prise en main agréable et une forme ergonomique, garantissant ainsi un confort optimal pour un usage prolongé.

La doppia iniezione è un processo speciale per formare il manico di un coltello, in cui utilizziamo una macchina a iniezione diretta con due viti. Questo sistema a doppia iniezione ci permette di utilizzare due plastiche diverse nel manico. In Arcos abbiamo sviluppato serie con questa tecnica: Colour PRO, Dúo PRO e Línea. In queste serie, iniettiamo POLIPROPILENE nella parte interna, un materiale duro che dona forza e sicurezza all'unione tra manico e lama; e GOMMA nella parte esterna, un materiale morbido e non igroscopico (non assorbe liquidi), che conferisce al coltello un tocco morbido e una forma ergonomica, in modo che si adatti alla mano e sia comodo per un uso prolungato.

A dupla injeção é um processo especial para formar o cabo de uma faca, no qual utilizamos uma máquina de injeção direta com dois fusos. Esse sistema de dupla injeção nos permite usar dois plásticos diferentes no cabo. Na Arcos, desenvolvemos séries com essa técnica: Colour PRO, Dúo PRO e Línea. Nessas séries, injetamos POLIPROPILENO na parte interna, um material rígido que proporciona força e segurança na união entre cabo e lâmina; e BORRACHA na parte externa, um material macio e não higroscópico (não absorve líquidos), que dá à faca um toque suave e um formato ergonômico, adaptando-se à mão e sendo confortável para uso prolongado.

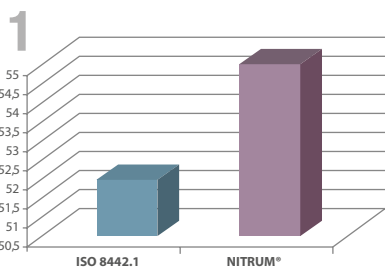


NITRUM®

NITRUM® es la fórmula de acero al nitrógeno, ecológica y disponible solamente en los cuchillos ARCOS. NITRUM® proporciona más dureza¹, mayor poder de corte² y mejora la durabilidad del filo³. Su nueva microestructura marca la diferencia en el rendimiento de los cuchillos, tanto para un uso profesional como doméstico. El proceso de producción de NITRUM® respeta el medioambiente. El nitrógeno se encuentra en la atmósfera, y su proceso de enriquecimiento no tiene efectos negativos en el aire, agua o tierra.

NITRUM® is a Nitrogen enriched, eco-friendly stainless steel formula, available exclusively on ARCOS knives. With its improved hardness¹, enhanced cutting power², improved edge durability³, and improved Microstructure, NITRUM® can make the difference in the performance of knives for both professional and non-professional users. The NITRUM® production process is friendly with the environment. Nitrogen is readily available in the atmosphere, and its stainless steel enrichment process has no negative effect on the air, water or soil.

NITRUM® est la formule d'acier enrichi au nitrogène, écologique et disponible seulement dans les couteaux ARCOS. NITRUM® confère plus de dureté¹, un plus grand pouvoir de coupe² et une meilleure durabilité du fil³. Sa nouvelle microstructure marque la différence en terme de rendement



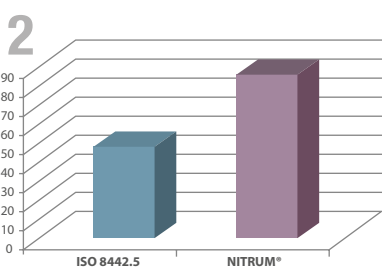
TEST DE DUREZA ISO 8442.1
HARDNESS TEST ISO 8442.1
TEST DE DURETÉ ISO 8442.1
TEST DI DUREZZA ISO 8442.1
ИСПЫТАНИЕ НА ТВЕРДОСТЬ ISO 8442.1

¹ **Mejora la Dureza:**
NITRUM® sobrepasa la norma ISO 8442-1 en más de 3 HRC.

¹ **Improved Hardness:**
NITRUM® exceeds the ISO 8442-1 norm by more than 3 HRC.

¹ **Améliore la dureté:**
NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-1 de plus de 3 HRC (dureté Rockwell).

¹ **Migliora la Durezza:**
NITRUM® supera la norma 8442.1 di oltre 3 HRC.



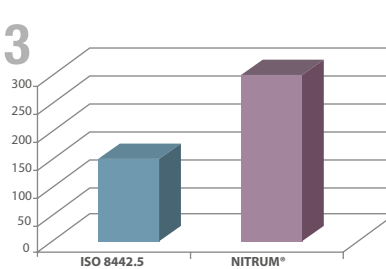
PODER DE CORTE INICIAL ISO 8442.5
INITIAL CUTTING POWER I ISO 8442.5
POUVOIR DE COUPE INITIAL CONFORME ISO 8442.5
TEST DI DUREZZA ISO 8442.5
НАЧАЛЬНАЯ РЕЖУЩАЯ СПОСОБНОСТЬ ISO 8442.5

² **Mayor Poder de Corte Inicial:**
NITRUM® supera la norma ISO 8442-5 en más de un 70%.

² **Enhanced Initial Cutting Power:**
NITRUM® tested 70% higher than the ISO 8442-5 norm.

² **Pouvoir de coupe initial supérieur:**
NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-5 de plus de 70 %.

² **Maggior Potere di Taglio Iniziale:**
NITRUM® supera la norma ISO 8442.5 di oltre il 70%.



DURABILIDAD DEL FILO ISO 8442.5
CUTTING EDGE RETENTION (EDGE DURABILITY) ISO 8442.5
TEST DE DURETÉ ISO ISO 8442.5
TEST DI DUREZZA ISO ISO 8442.5
ИСПЫТАНИЕ НА ТВЕРДОСТЬ ISO ISO 8442.5

³ **Durabilidad:**
NITRUM® supera en más de un 200% la norma ISO 8442-5.

³ **Edge Durability:**
NITRUM® tested 200% higher than the ISO 8442-5 norm.

³ **Durabilité :**
NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-5 de plus de 200 %.

³ **Durabilità:**
NITRUM® supera di oltre il 200% la norma ISO 8442.5.

des couteaux destinés à être utilisés tant dans le cadre professionnel que domestique. Le procédé de production du NITRUM® respecte l'environnement. L'azote est présent dans l'atmosphère, et son procédé d'enrichissement n'a aucun impact sur l'air, l'eau ou la terre.

NITRUM® è la formula di acciaio al nitrogeno, ecologica ed disponibile soltanto nei coltelli ARCOS. NITRUM® Produce più durezza¹ maggior potere di taglio² e migliora la durabilità nel tempo del filo³. La sua nuova microstruttura marca la differenza nel rendimento dei coltelli, sia nell' utilizzo professionale che casalingo. Il processo di produzione del NITRUM® è ecocompatibile. Il nitrogeno è presente nella atmosfera ed il suo processo di arricchimento non produce effetti negativi nell'aria, nell'acqua e nella terra.

NITRUM® é a fórmula de aço de nitrogénio amigo do ambiente disponível apenas em facas ARCOS. NITRUM® proporciona maior dureza¹, maior poder de corte² e maior durabilidade da lâmina³. A sua nova microestrutura faz a diferença no desempenho das facas tanto para uso profissional como doméstico. O processo de produção do NITRUM® é amigo do ambiente. O nitrogénio encontra-se na atmosfera, e o seu processo de enriquecimento não tem efeitos negativos no ar, água ou solo.



Alta tecnología para una completa protección bacteriostática en nuestros cuchillos.

Se trata de la integración en su mango de una sofisticada tecnología con base de plata, Bactiproof Silver, para detener la proliferación de bacterias y proporcionar un extra de higiene y seguridad.

Este sistema actúa como un potente inhibidor de bacterias, gérmenes, mohos y hongos. De este modo, el mango del cuchillo cuenta con los agentes necesarios para proteger el plástico de la aparición de manchas, olores y de microorganismos perjudiciales para la salud. En definitiva, actúa como el complemento perfecto para la cocina, un ambiente donde la higiene es fundamental. Bactiproof Silver reduce en un 99,9% la presencia de bacterias, hongos y moho en la superficie del mango. Además, su rendimiento antimicrobiano permanece constante durante toda la vida útil del cuchillo.

High technology for the complete bacteriostatic protection of our knives. The integration of silver based sophisticated technology Bactiproof Silver into the handles of these knives prevents the spread of bacteria and provides additional hygiene and safety.

This system acts as a powerful inhibitor against bacteria, germs, mould and fungi. The knife handle now has the necessary agents to protect the plastic against the appearance of stains, smells and microorganisms which are harmful to the health. In short, it is the perfect complement for the kitchen, an environment where hygiene is essential. Bactiproof Silver reduces the presence of bacteria, fungi and mould by 99.9% on the surface of the handle. Moreover, its antimicrobial performance remains constant throughout the useful lifetime of the knife.

Haute technologie pour une protection bactériostatique totale de nos couteaux.

Il s'agit de l'intégration, au niveau du manche, d'une technologie sophistiquée à base d'argent, Bactiproof Silver, capable de freiner la prolifération de bactéries et offrant davantage d'hygiène et de sécurité.

Ce système est un puissant inhibiteur de bactéries, de germes, de moisissures et de champignons. Ainsi, le manche du couteau est doté des agents nécessaires à la protection du plastique contre l'apparition de taches, d'odeurs et de microorganismes nocifs pour la santé. En somme, c'est le complément idéal pour la cuisine, un milieu où l'hygiène est essentielle. Bactiproof Silver réduit de 99,9 % la présence de bactéries, de champignons et de moisissures sur la surface du manche. De plus, ses propriétés anti-microbes restent constantes pendant toute la durée de vie du couteau.

Alta tecnologia per una protezione batteriostatica totale dei nostri coltelli. l'inserimento nella composizione del manico di una sofisticata tecnologia a base d'argento, la Bactiproof Silver, per impedire la proliferazione di batteri e garantire prestazioni eccellenti in quanto a igiene e sicurezza. Questo sistema funziona come un potente inibitore di batteri, germi, muffe e funghi. Di conseguenza, il manico del coltello dispone degli strumenti necessari per proteggere la plastica dall'apparizione di macchie, cattivi odori e microrganismi dannosi per la salute. In poche parole, è l'alleato perfetto per la tua cucina, un ambiente in cui l'igiene è fondamentale. Bactiproof Silver riduce del 99,9% la presenza di batteri, funghi e muffe sulla superficie del manico. Inoltre la sua capacità di impedire la proliferazione dei microbi si mantiene inalterata per tutta la vita del coltello.

Alta tecnologia para uma proteção bacteriostática completa nas nossas facas.

Refere-se à integração em seu cabo de uma sofisticada tecnologia à base de prata, Bactiproof Silver, para impedir a proliferação de bactérias e proporcionar uma higiene e segurança extra.

Este sistema atua como um poderoso inibidor de bactérias, germes, mofo e fungos. Dessa forma, o cabo da faca conta com os agentes necessários para proteger o plástico do aparecimento de manchas, odores e de micro-organismos prejudiciais à saúde.

Em suma, atua como o complemento perfeito para a cozinha, um ambiente onde a higiene é fundamental. Bactiproof Silver reduz em 99,9% a presença de bactérias, fungos e mofo na superfície do cabo. Além disso, seu desempenho antimicrobiano permanece constante durante toda a vida útil da faca.



ICE PLUS

TRATAMIENTO TÉRMICO SUB-CERO "ICE-PLUS"

El tratamiento térmico sub-cero "Ice-Plus", aplicado en la serie Colour-Pro, consiste en un enfriamiento a -80°C, tras realizar el tradicional temple, con el objetivo de mejorar la estructura del acero inoxidable, eliminando el pequeño porcentaje de austenita residual. La estructura de acero que se obtiene otorga propiedades especiales al cuchillo, tanto de resistencia al impacto como al desgaste.

"ICE-PLUS" SUB-ZERO HEAT TREATMENT

The "Ice-Plus" sub-zero heat treatment applied to the Colour-Pro series consists in cooling material to -80°C, after the traditional tempering has been carried out, with the aim of improving the structure of the stainless steel, eliminating the small percentage of residual austenite. The structure of the steel that is obtained provides the knives with special properties which makes them resistant to both impact and wear.

TRAITEMENT THERMIQUE SUB-ZÉRO "ICE-PLUS"

Le traitement thermique sub-zéro "Ice-Plus" appliqué à la gamme Colour-Pro consiste dans un refroidissement à -80°C après la réalisation de la trempe traditionnelle, afin d'améliorer la structure de l'acier inoxydable, moyennant l'élimination du bas pourcentage d'austénite résiduelle. La structure en acier obtenue dote le couteau de certaines propriétés spéciales, aussi bien en termes de résistance aux chocs que d'usure.

TRATTAMENTO TERMICO SOTTOZERO "ICE-PLUS"

Il trattamento termico sottozero "Ice-Plus", che viene applicato alla serie Colour-Pro, consiste nel raffreddamento dell'acciaio inox a -80°C al fine di migliorarne la struttura, eliminando la scarsa percentuale di austenite residua al termine del processo di tempra.

La risultante struttura in acciaio conferisce al coltello speciali proprietà di resistenza, sia all'impatto che all'usura.

O TRATAMENTO TÉRMICO SUB-ZERO "ICE-PLUS", aplicado na série Colour-Pro, consiste num arrefecimento a -80°C, após realizar o tradicional endurecimento, com o objetivo de melhorar a estrutura do aço inoxidável, eliminando a pequena percentagem de austenite residual. A estrutura de aço obtida confere propriedades especiais à faca, tanto de resistência ao impacto como ao desgaste.

REMACHES



STAINLESS STEEL RIVETS · RIVETS INOX · RIVETTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE · REBITES

El compromiso de mejora continua, que caracteriza a ARCOS desde su fundación, ha permitido la innovación constante de sus productos. Una de las mejoras ha consistido en la utilización de remaches de Acero Inoxidable, en lugar de los remaches de aluminio, utilizados hasta ahora. Estos nuevos remaches, además de mejorar el montaje de los mangos, gracias a una mayor fuerza de sujeción, aumentan extraordinariamente la resistencia a la corrosión, garantizando que nunca se suelten los mangos de los cuchillos por este fenómeno.

A commitment to continuous improvement, one of the main features of ARCOS from its foundation, has allowed the constant innovation of our products; being our achievement the use of Stainless Steel rivets, instead of aluminium rivets, as usual till now. These new rivets, apart from improving the assembly of handles thanks to a major subsection strength, increase extraordinarily their resistance to corrosion, guaranteeing that handles never come loose from the knives due to this reason.

La politique en matière d'innovation qui caractérise ARCOS a contribué de manière continue à l'amélioration de ses produits. La amélioration a consisté à préférer les rivets en acier inoxydable aux rivets en aluminium utilisés jusqu'alors. Ces nouveaux rivets, non seulement améliorent le montage des manches grâce à une meilleure force de serrage, mais augmentent également sensiblement la résistance à la corrosion ; les manches des couteaux ne risquent donc pas de présenter du jeu ou de se désolidariser de leur support sous l'effet de ce phénomène.

La ricerca per migliorare continuamente, che caratterizza ARCOS sin dal momento della sua fondazione, ha ottenuto il risultato di una innovazione continua dei suoi prodotti. Il miglioramento ottenuto, è stato l'inserimento di rivetti in acciaio inossidabile, sostituendo quelli in alluminio precedentemente utilizzati. Questi nuovi rivetti, oltre a migliorare e facilitare il montaggio dei manici, grazie ad una maggiore forza di assoggettamento, aumentano enormemente la resistenza alla corrosione, non permettendo mai il distacco del manico dalla lama, effetto questo dovuto principalmente alla corrosione stessa.

O compromisso com a melhoria contínua, que caracteriza a ARCOS desde a sua fundação, permitiu a inovação constante dos seus produtos. Uma das melhorias foi a utilização de rebites de Aço Inoxidável, em vez dos rebites de alumínio. Esses novos rebites, além de melhorar a montagem dos cabos, graças a uma maior força de sujeição, aumentam extraordinariamente a resistência à corrosão, garantindo que os cabos das facas nunca se soltam por este fenómeno.



FILO SEDA

SILK EDGE · SILK EDGE · FILO SETA · FIO SEDA

El Filo Seda nace de la combinación perfecta entre la tradición de nuestros maestros cuchilleros y la tecnología más innovadora, logrando un corte único con un acabado pulido y distintivo a lo largo del filo.

Este proceso artesanal consta de tres fases de afilado y pulido manual, que dan como resultado un corte suave, preciso y sorprendente, capaz de dejar huella en cada uso. Tras implementarse por primera vez en la serie Manhattan, el filo especial Seda se ha incorporado también a las series Brooklyn, Nórdika y Ópera, y alcanza su máxima expresión en la serie Eclipse con el nuevo Filo Seda Plus, una versión perfeccionada que eleva aún más su rendimiento y calidad.

The Silken Edge is born from the perfect combination of the tradition of our master knife makers and the most innovative technology, achieving a unique cut with a polished and distinctive finish along the edge. This artisanal process consists of three phases of manual sharpening and polishing, resulting in a smooth, precise, and impressive cut, capable of leaving its mark with every use. After being first implemented in the Manhattan series, the special Silken Edge has also been incorporated into the Brooklyn, Nórdika, and Ópera series, reaching its peak in the Eclipse series with the new Silken Plus Edge, a perfected version that further enhances its performance and quality.

Le fil Seda est né de la combinaison parfaite entre la tradition de nos maîtres couteliers et la technologie la plus innovante, obtenant ainsi une coupe unique avec une finition polie et distinctive tout au long du tranchant.

Ce processus artisanal comprend trois phases d'affûtage et de polissage manuels, aboutissant à une coupe douce, précise et impressionnante, capable de marquer chaque utilisation. Après avoir été introduit pour la première fois dans la série Manhattan, le fil spécial Seda a également été intégré aux séries Brooklyn, Nórdika et Ópera, atteignant son apogée dans la série Eclipse avec le nouveau fil Seda Plus, une version perfectionnée qui améliore encore ses performances et sa qualité.

Il Filo Seta nasce dalla perfetta combinazione tra la tradizione dei nostri maestri coltellinai e la tecnologia più innovativa, ottenendo un taglio unico con una finitura lucida e distintiva lungo tutto il filo.

Questo processo artigianale consiste in tre fasi di affilatura e lucidatura manuale, che danno come risultato un taglio fluido, preciso e sorprendente, capace di lasciare il segno ad ogni utilizzo. Dopo essere stato introdotto per la prima volta nella serie Manhattan, lo speciale Filo Seta è stato integrato anche nelle serie Brooklyn, Nórdika e Ópera, raggiungendo la sua massima espressione nella serie Eclipse con il nuovo Filo Seta Plus, una versione perfezionata che ne esalta ulteriormente prestazioni e qualità.

O Fio Seda nasce da combinação perfeita entre a tradição dos nossos mestres cutelheiros e a mais inovadora tecnologia, conseguindo um corte único com um acabamento polido e distinto ao longo do fio.

Este processo artesanal é composto por três fases de afiação e polimento manuais, resultando em um corte suave, preciso e impressionante, capaz de deixar sua marca em cada uso. Após ser implementado pela primeira vez na série Manhattan, o fio especial Seda também foi incorporado às séries Brooklyn, Nórdika e Ópera, alcançando sua máxima expressão na série Eclipse com o novo Fio Seda Plus, uma versão aprimorada que eleva ainda mais seu desempenho e qualidade.

NOVEDADES



NOVELTIES
NOUVEAUTÉS
NOVITÀ
NOVIDADES



SERIE ECLIPSE



35 REF: 213000 100mm / 4"

Cuchillo Mondador / Paring Knife / Couteau Office
Spelucchino / Descascador



35 REF: 213200 130mm / 5"

Cuchillo Verduras / Vegetable Knife / Couteau Légumes
Coltello Verdura / Legumes



35 REF: 213400 150mm / 6"

Cuchillo Cocinero / Chef's Knife / Couteau Chef / Coltello
Cucina / Cozinheiro



35 REF: 213700 200mm / 8"

Panero (Sierra) / Bread Knife (Serrated) / Couteau Pain-
Pâtisserie (Cranté) / Coltello Pane (Seghettato) / Para Pão
(Perolado)



35 REF: 213500 200mm / 8"

Cuchillo Cocinero / Chef's Knife / Couteau Chef / Coltello
Cucina / Cozinheiro

SERIE SAMOA ICONIC



249

REF: 717224

⌀ 16cm / 1,5l

Cazo Antiadherente de Aluminio Forjado / Forged Aluminum
Non-Stick Saucepan / Casserole en Aluminium forgé
Antiadhésif / Pentolino in Alluminio Forgiato Antiaderente
Çaçarola de Alumínio Forjado Antiaderente



250

REF: 717124

⌀ 28cm / 4,3l

Cacerola Baja Antiadherente de Aluminio Forjado / Forged
Aluminum Shallow Casserole / Sautoir en Aluminium Forgé
Antiadhésif / Casseruola Bassa in Alluminio Forgiato
Antiaderente / Çaçarola Baixa de Alumínio Forjado



251

REF: 717222

⌀ 16cm / 1,5l

Cazo Antiadherente de Aluminio Forjado / Forged Aluminum
Non-Stick Saucepan / Casserole en Aluminium forgé
Antiadhésif / Pentolino in Alluminio Forgiato Antiaderente
Çaçarola de Alumínio Forjado Antiaderente



252

REF: 717122

⌀ 28cm / 4,3l

Cacerola Baja Antiadherente de Aluminio Forjado / Forged
Aluminum Shallow Casserole / Sautoir en Aluminium
Forgé Antiadhésif / Casseruola Bassa in Alluminio Forgiato
Antiaderente / Çaçarola Baixa de Alumínio Forjado Antiaderente



250

REF: 716924	⊗ 20cm / 2,6l
REF: 717024	⊗ 24cm / 4,3l

Cacerola Antiadherente de Aluminio Forjado / Forged
 Aluminum Non-Stick Casserole / Faitout en Aluminium Forgé
 Antiadhésif / Casseruola in Alluminio Forgiato Antiaderente
 Caçarola de Alumínio Forjado Antiaderente



249

REF: 716124	⊗ 20cm / 7,8"
REF: 716324	⊗ 24cm / 9,4"
REF: 716524	⊗ 28cm / 11"

Sartén Antiadherente de Aluminio Forjado / Poêle
 Antiadhésive en Aluminium Forgé / Padella Antiaderente
 in Alluminio Forgiato / Frigideira Antiaderente de Alumínio
 Forjado



252

REF: 716922	⊗ 20cm / 2,6l
REF: 717022	⊗ 24cm / 4,3l

Cacerola Antiadherente de Aluminio Forjado / Forged
 Aluminum Non-Stick Casserole / Faitout en Aluminium Forgé
 Antiadhésif / Casseruola in Alluminio Forgiato Antiaderente
 Caçarola de Alumínio Forjado Antiaderente



251

REF: 716122	⊗ 20cm / 7,8"
REF: 716322	⊗ 24cm / 9,4"
REF: 716522	⊗ 28cm / 11"

Sartén Antiadherente de Aluminio Forjado / Poêle
 Antiadhésive en Aluminium Forgé / Padella Antiaderente
 in Alluminio Forgiato / Frigideira Antiaderente de Alumínio
 Forjado

SERIE DÚO PRO



147 REF: 201000 140mm / 5"

Cuchillo Deshuesador Rígido / Rigid Boning Knife / Couteau à désosser Rigide / Coltello Disosso Rigido / Faca para Desossar Rígida



147 REF: 201100 140mm / 5"

Cuchillo Deshuesador Semirrígido / Semi-flexible Boning Knife / Couteau à Désosser Semi-flexible / Coltello Disosso Semiflessibile / Faca para Desossar Semiflexível.



147 REF: 201200 140mm / 5"

Cuchillo Deshuesador Rígido / Rigid Boning Knife / Couteau à Désosser Rigide / Coltello Disosso Rigido / Faca para Desossar Rígida



147 REF: 201300 140mm / 5"

Cuchillo Deshuesador Semirrígido / Semi-flexible Boning Knife / Couteau à Désosser Semi-flexible / Coltello Disosso Semiflessibile / Faca para Desossar Semiflexível.



147 REF: 201400 160mm / 6"

Cuchillo Deshuesador Rígido / Rigid Boning Knife / Couteau à désosser Rigide / Coltello Disosso Rigido / Faca para Desossar Rígida



147 REF: 201500 160mm / 6"

Cuchillo Deshuesador Semirrígido / Semi-flexible Boning knife / Couteau à Désosser Semi-flexible / Coltello Disosso Semiflessibile / Faca para Desossar Semiflexível.



147 REF: 201600 160mm / 6"

Cuchillo Deshuesador Rígido / Rigid Boning Knife / Couteau à Désosser Rigide / Coltello Disosso Rigido / Faca para Desossar Rígida



147 REF: 201700 160mm / 6"

Cuchillo Deshuesador Semirrígido / Semi-flexible Boning Knife / Couteau à Désosser Semi-flexible / Coltello Disosso Semiflessibile / Faca para Desossar Semiflexível.



148 REF: 202000 180mm / 7"

Cuchillo Carnicero / Butcher Knife / Couteau à Parer / Coltello Macellaio / Faca de Carniceiro



148 REF: 202100 200mm / 8"

Cuchillo Carnicero / Butcher Knife / Couteau à Parer / Coltello Macellaio / Faca de Carniceiro



148 REF: 202200 200mm / 8"

Cuchillo Carnicero Curvo / Curved Butcher Knife / Couteau à Parer Courbé / Coltello Macellaio Curvo / Faca de Carniceiro Curvada



148 REF: 202300 220mm / 8"

Cuchillo Carnicero Recto / Recta Butcher Knife / Couteau à Parer Droit / Coltello Macellaio Retto / Faca de Carniceiro Reta

SERIE DÚO PRO



149 REF: 202500 250mm / 10"

Cuchillo Carnicero Recto / Recta Butcher Knife / Couteau à Parer Droit / Coltello Macellaio Retto / Faca de Carniceiro Reta



149 REF: 202400 220mm / 8"

Cuchillo Carnicero Curvo / Curved Butcher Knife / Couteau à Parer Courbé / Coltello Macellaio Curvo / Faca de Carniceiro Curvada



149 REF: 202600 250mm / 10"

Cuchillo Carnicero Curvo / Curved Butcher Knife / Couteau à Parer Courbé / Coltello Macellaio Curvo / Faca de Carniceiro Curvada

SETS NOVA



100 REF: 187100 85mm / 3"

Set 2 Piezas / 2 Pieces Set / Set 2 Ctx. / Set 2 Pezzi
Conjunto 2 Peças



100 REF: 187200 100mm / 4"

Set 2 Piezas / 2 Pieces Set / Set 2 Ctx. / Set 2 Pezzi
Conjunto 2 Peças

SERIE LÍNEA



89 REF: 373651 100mm / 4"

Cuchillo Outdoor (Dentado) Verde / Outdoor Knife (Serrated) Green / Couteau Outdoor (Microdenté) Vert
Coltello Outdoor (Dentato) Verde / Faca Outdoor (Serrilhada) Verde



89 REF: 373652 100mm / 4"

Cuchillo Outdoor (Dentado) Rojo / Outdoor Knife (Serrated) Red / Couteau Outdoor (Microdenté) Rouge / Coltello Outdoor (Dentato) Rosso / Faca Outdoor (Serrilhada) Vermelho



89 REF: 373656 100mm / 4"

Cuchillo Outdoor (Dentado) Naranja / Outdoor Knife (Serrated) Orange / Couteau Outdoor (Microdenté) Orange
Coltello Outdoor (Dentato) Arancione / Faca Outdoor (Serrilhada) Laranja



89 REF: 849000 100mm / 4"

Set 3 Piezas / 3 Pieces Set / Set 3 Ctx. / Set 3 Pezzi
Conjunto 3 Peças

GREGORIO ARCOS



189 REF: 378800 16 PIEZAS

Estuche 16 Piezas / 16 Pieces Set / Ménagère 16 Pièces
Confezione 16 Pezzi / Conjunto 16 Peças

	4 X 371500	16
	4 X 371700	
	4 X 371600	
	4 X 371400	



CUBERTERÍA LISBOA



205 REF: 596400 202mm / 8"

Tenedor Arroz / Rice Fork / Gargo de arroz / Gargo de Arroz
Fourchette à Riz / Forchetta Riso



COMPLEMENTOS



312

REF: 607600

ACERO INOXIDABLE /
STAINLES STEEL

Sacacorchos Electrico / Electric Corkscrew / Tire-Bouchon
Électrique / Cavatappi Elettrico / Saca-Rolhas Elétrico



UTENSILIOS



284

REF: 685700

338mm / 13"

Espátula de Acero Inoxidable y Silicona / Stainless Steel
And Silicone Spatula / Spatule en Acier Inoxydable et en
Silicone / Spatola In Acciaio Inossidabile E Silicone
Espátula De Aço Inoxidável E Silicone



CUCHILLOS



KNIVES
COUTEAUX
COLTELLI
FACAS

ECLIPSE

PÁG 33



RIVIERA BLANC

PÁG 67



NOVA

PÁG 93



BROOKLYN

PÁG 37



CLARA

PÁG 73



UNIVERSAL PRO

PÁG 101



MANHATTAN

PÁG 43



MAITRE

PÁG 77



COLOUR PRO

PÁG 119



ÓPERA

PÁG 49



NIZA

PÁG 82



2900 PRO

PÁG 127



NÓRDIKA

PÁG 55



LÍNEA

PÁG 86



DÚO PRO

PÁG 145



RIVIERA

PÁG 61



LATINA

PÁG 90





SERIE ECLIPSE

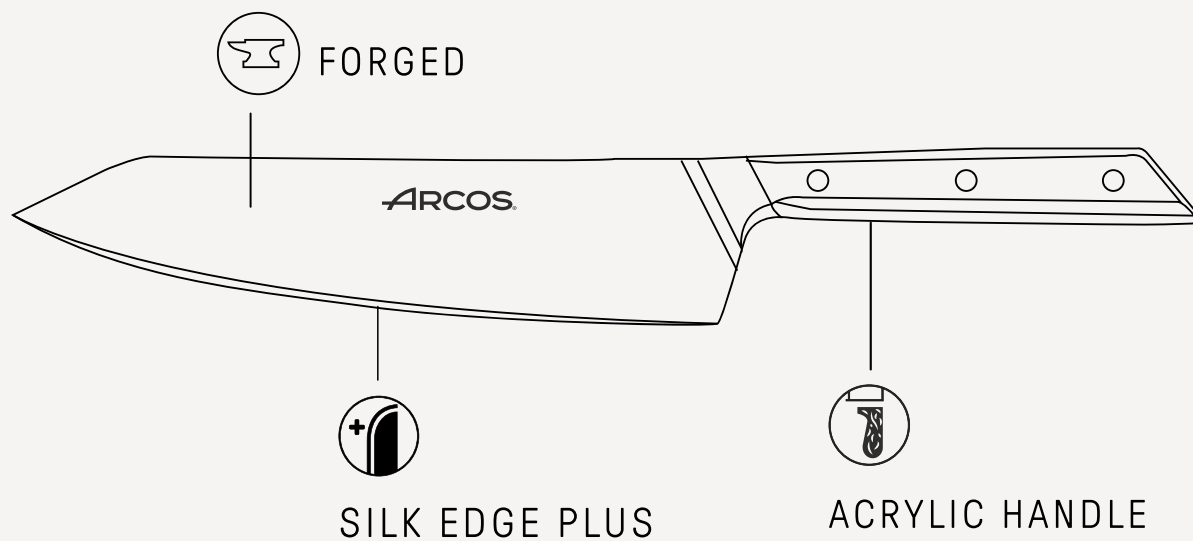
Eclipse presenta un mango con patrones únicos e irrepetibles. Su diseño distintivo y bordes biselados, rompe con lo tradicional, aportando un carácter elegante y exclusivo a cada pieza. La hoja, afilada mediante el exclusivo proceso Filo Seda Plus, garantiza una precisión de corte inigualable.

Eclipse features a handle with unique and unrepeatable patterns. Its distinctive design and beveled edges break with tradition, bringing an elegant and exclusive character to each piece. The blade, sharpened through the exclusive Silk edge Plus process, ensures unmatched cutting precision.

Eclipse se distingue par un manche aux motifs uniques et inimitables. Son design, associé à une mitre biseautée, rompt avec la tradition pour offrir un caractère élégant et exclusif à chaque pièce. La lame, affûtée grâce au processus exclusif Silk Edge Plus, assure une précision de coupe inégalée.

Eclipse presenta un manico con motivi unici e irripetibili. Il suo design distintivo e i bordi smussati rompono con la tradizione, conferendo a ogni pezzo un carattere elegante ed esclusivo. La lama, affilata attraverso il processo esclusivo Filo Seta Plus, garantisce una precisione di taglio impareggiabile.

Eclipse apresenta um cabo com padrões únicos e irrepetíveis. Seu design distinto e bordas chanfradas rompem com o tradicional, trazendo um caráter elegante e exclusivo a cada peça. A lâmina, afiada através do exclusivo processo Fio Seda Plus, garante uma precisão de corte incomparável.



Forjado

Forged • Forgé • Forgiato • Forjado.

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel • Acier Inoxydable Forgé NITRUM® • Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® • Aço Inoxidável Forjado NITRUM®.

Media Virola

Curved Bolster • Mitre Biseautée • Mezzo Nodo Forgiato Meia Virola.

Filo Seda Plus

Silk Edge Plus • Slik Edge Plus • Filo Seta Plus • Fio Seda Plus.

Recazo redondeado

Rounded Back • Dos de Lame Adouci • Costola Arrotondata Dorso Arredondado.

Mango Acrílico (PMMA)

Acrylic Handle (PMMA) • Manche en Acrylique (PMMA) • Manico In Acrilico (PMMA) • Mango Acrílico (PMMA).

Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets • Rivets en Acier Inoxydable • Rivetti in Acciaio Inossidabile • Rebites de Aço Inoxidável.

 	Estuche Acero Inoxidable Forjado NITRUM® ACRÍLICO (PMMA)	Case NITRUM® Forged Stainless Steel ACRYLIC (PMMA)	Étui Acier Inoxydable Forgé NITRUM® ACRYLIQUE (PMMA)	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® ACRILICO (PMMA)	Estojo Aço Inoxidável Forjado NITRUM® ACRÍLICO (PMMA)
---	---	---	---	---	--

NEW



213000

100mm / 4"
210mm / 8,2"

Mondador // Paring Knife
Couteau Office // Spelucchino
Descascador

NEW



213200

130mm / 5"
240mm / 9,4"

Verduras // Vegetable Knife
Couteau Légumes // Coltello
Verdura // Legumes

NEW



213400

150mm / 6"
260mm / 10,2"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro

NEW



213500

200mm / 8"
340mm / 13,9"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro

NEW



213700

200mm / 10"
340mm / 13,9"

Panero (Sierra) // Bread Knife
(Serrated) // Couteau Pain-
Pâtisserie (Cranté) // Coltello Pane
(Seghettato) // Para Pão (Perolado)





SERIE BROOKLYN

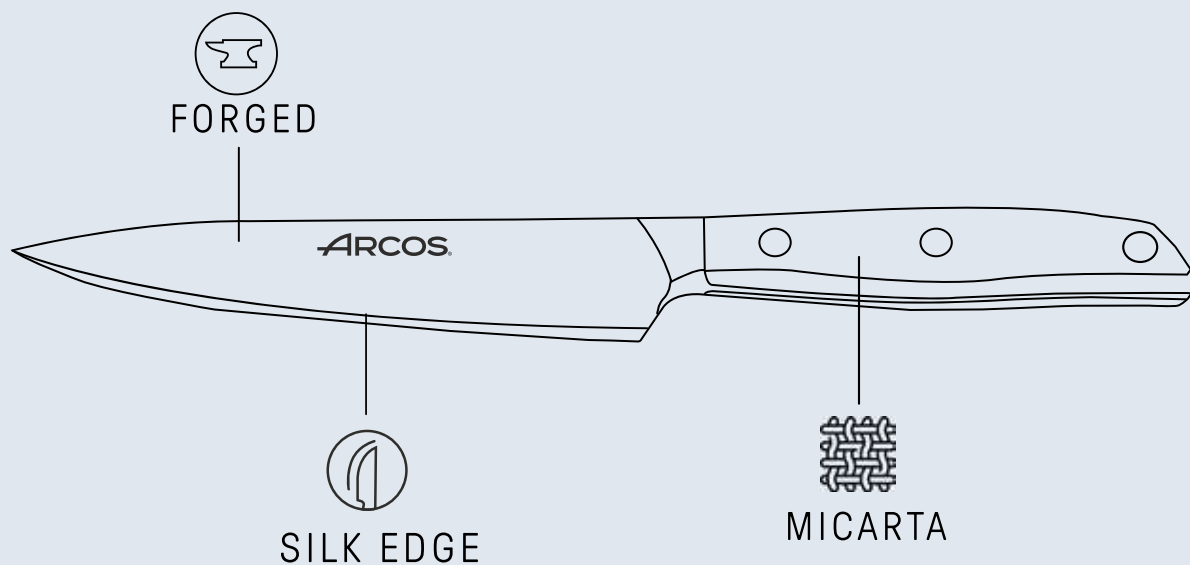
Brooklyn es toda una invitación a cocinar, descubrir y, por supuesto, compartir. La textura de su mango de Micarta llevará el azul del Mediterráneo a tu cocina.

Brooklyn is a real invitation to cook, discover and, of course, share. The texture of its Micarta handle will bring the blue of the Mediterranean to your kitchen.

Brooklyn est une véritable invitation à cuisiner, à découvrir et, bien sûr, à partager. La texture de son manche en Micarta apportera le bleu de la Méditerranée à votre cuisine.

Brooklyn costituisce un vero invito a cucinare, scoprire e, ovviamente, condividere. La consistenza del suo manico di Micarta porterà l'azzurro del Mediterraneo nella vostra cucina.

Brooklyn é um convite para cozinhar, descobrir e, claro, partilhar. A textura do seu cabo em Micarta trará o azul do Mediterrâneo para a sua cozinha.



Forjado

Forged • Forgé • Forgiato • Forjado.

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel • Acier Inoxydable Forgé NITRUM® • Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® • Aço Inoxidável Forjado NITRUM®.

Media Virola

Curved Bolster • Mitre Biseautée • Mezzo Nodo Forgiato
Meia Virola



Filo Seda

Silk Edge • Silk Edge • Filo Seta • Fio Seda.



Recazo redondeado

Rounded Back • Dos de Lame Adouci • Costola Arrotondata
Dorso Arredondado.



Micarta

Micarta Handle • Manche en MICARTA • Manico di MICARTA
Punho MICARTA.



Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets • Rivets en Acier Inoxydables • Rivetti
in Acciaio Inossidabile • Rebites de Aço Inoxidável.

 	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® MICARTA	NITRUM® Forged Stainless Steel MICARTA	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® MICARTA	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® MICARTA	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® MICARTA



190123


 100mm / 4"
 209mm / 8,2"

Mondador // Paring Knife
 Couteau Office // Spelucchino
 Descascador



191123


 130mm / 5"
 240mm / 9,4"

Verduras // Vegetable Knife
 Couteau Légumes // Coltello
 Verdura // Legumes



190423


 150mm / 6"
 273mm / 10,7"

Cocinero // Chef's Knife
 Couteau Chef // Coltello Cucina
 Cozinheiro



190623


 210mm / 8"
 353mm / 13,8"

Cocinero // Chef's Knife
 Couteau Chef // Coltello Cucina
 Cozinheiro



190823


 250mm / 10"
 393mm / 15,4"

Cocinero // Chef's Knife
 Couteau Chef // Coltello Cucina
 Cozinheiro

 	Estuche Acero Inoxidable forjado NITRUM® MICARTA	Case NITRUM® Forged Stainless Steel MICARTA	Étui Acier Inoxydable Forgé NITRUM® MICARTA	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® MICARTA	Estojo Aço Inoxidável Forjado NITRUM® MICARTA
---	--	---	---	--	---



192023

130mm / 5"
240mm / 9,4"

Tomatero (Sierra) // Tomato Knife (Serrated) // Couteau Citron Tomato (Cranté) // Coltello Pomodoro (Seghettato) // Para Tomate (Perolado)



192623

160mm / 6"
282mm / 11,1"

Deshuesador // Boning Knife C. À Désosser // Coltello Disosso Para Desossar



191623

190mm / 7"
333mm / 13,1"

Rocking Santoku // Rocking Santoku Knife // C. Rocking Santoku // Coltello Rocking Santoku // Rocking Santoku



191323

200mm / 8"
323mm / 12,7"

Panero (Sierra) // Bread Knife (Serrated) // Couteau Pain (Cranté) // Coltello Pane (Seghettato) // Para Pão (Perolado)



191923

250mm / 10"
372mm / 14,6"

Jamonero // Slicing Knife (Flexible) C. Jambon (Flexible) // Coltello Prosciutto (Flessibile) // Para Presunto (Flexível)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® MICARTA	NITRUM® Forged Stainless Steel MICARTA	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® MICARTA	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® MICARTA	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® MICARTA



858110

Set 3 piezas // 3 Pc. Set // Set 3 Ctx.
Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable forjado Nitrum® MICARTA	NITRUM® Stainless Steel MICARTA	Acier Inoxydable NITRUM® MICARTA	Acciaio Inossidabile NITRUM® MICARTA	Aço Inoxidável NITRUM® MICARTA
	Madera de Caucho Lacada	Lacquered Rubber Wood	Bois de Caoutchouc Laqué	Legno di Caucciù Laccato	Madeira de Borracha Laqueada



194000

Juego 4 piezas // 4 pc. Set // Bloc 4
Pièces // Ceppo 4 Pezzi // Conjunto
4 Peças





SERIE MANHATTAN

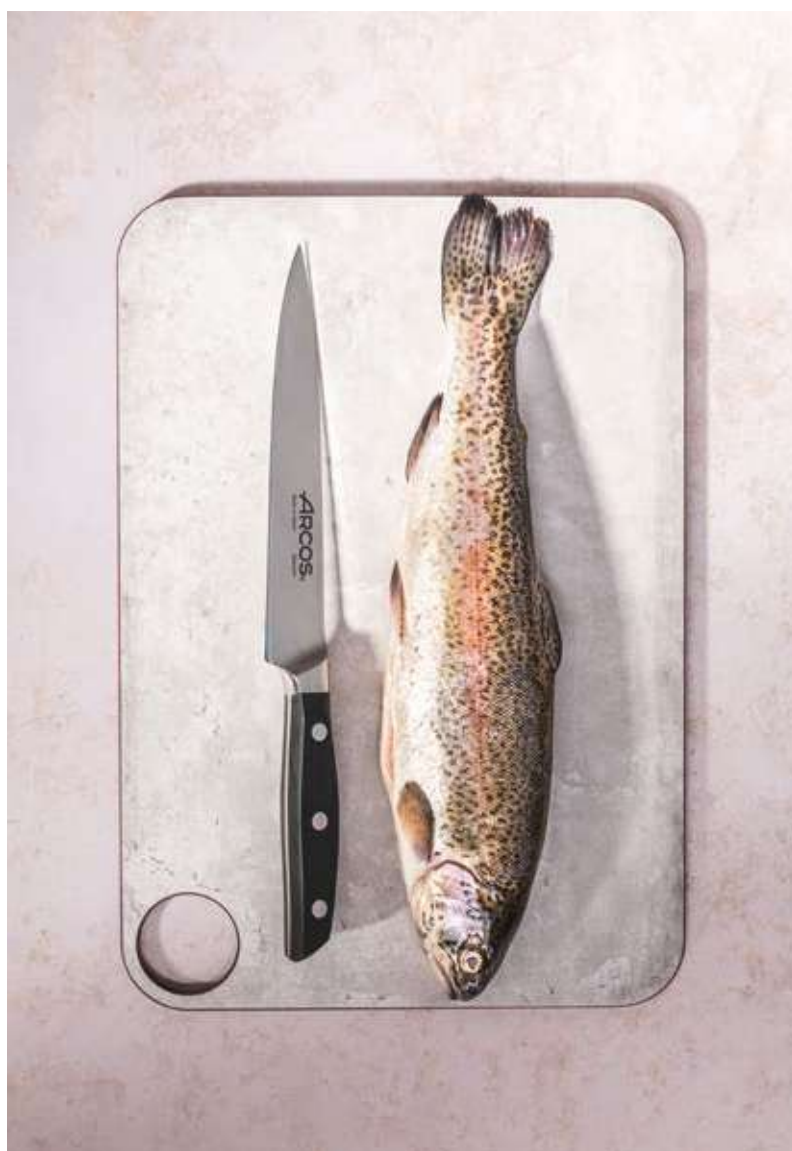
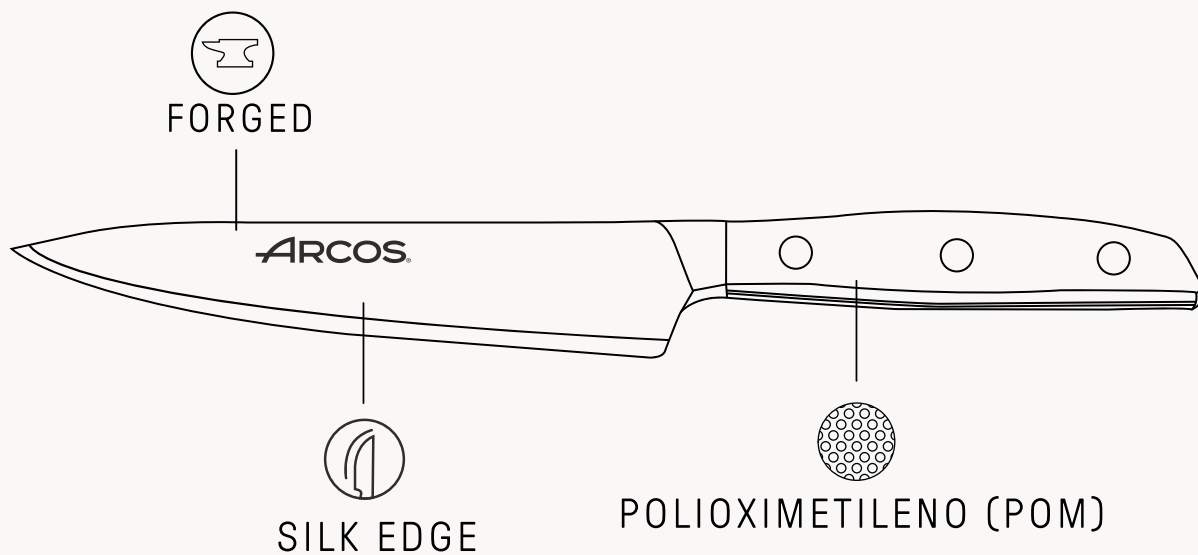
Con la audacia y la imponente arquitectura neoyorquina como musa, la serie Manhattan destila estos elementos en cuchillos ideales para chefs que buscan perfección y precisión en cada plato. Un tributo a la cocina innovadora.

With the bold and impressive New York architecture as a muse, the Manhattan series displays these features in ideal knives for chefs who want perfection and precision in each dish. A tribute to innovative cooking.

Avec l'audace et l'imposante architecture new-yorkaise comme inspiration, la série Manhattan distille ces éléments dans des couteaux idéaux pour les chefs à la recherche de perfection et de précision dans chaque plat. Un hommage à la cuisine innovante.

Ispirata dalla musa dell'audacia e dell'imponente architettura newyorchese, la serie Manhattan distilla questi elementi in coltelli ideali per gli chef che aspirano alla perfezione e precisione in ogni piatto. Un tributo alla cucina innovatrice.

Com a audácia e a arquitetura imponente de Nova Iorque como musa, a série Manhattan destila estes elementos em facas ideais para chefs que procuram a perfeição e a precisão em cada prato. Uma homenagem à cozinha inovadora.



Forjado

Forged • Forgé • Forgiato • Forjado.

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel • Acier Inoxydable Forgé NITRUM® • Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® • Aço Inoxidável Forjado NITRUM®.



Recazo Redondeado

Rounded Back • Dos de Lame Adouci • Costola Arrotondata • Dorso Arredondado.



Filo Seda

Silk Edge • Silk Edge • Filo Seta • Fio Seda.



Plásticos Técnicos (POM)

Technical Plastics (POM) • Plastiques Techniques (POM) • Plastiche Tecniche (POM) • Plásticos Técnicos (POM).

Media Virola

Curved Bolster • Mitre Biseautée • Mezzo Nodo Forgiato • Meia Virola



Bactiproof Silver®

 	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)

160100

100mm / 4"
210mm / 8,2"

Mondador // Paring Knife
Couteau Office // Spelucchino
Descascador



161100

130mm / 5,1"
240mm / 9,4"

Verduras // Vegetable Knife
Couteau Légumes // Coltello
Verdura // Legumes



162000

130mm / 5"
240mm / 9,4"

Tomatero (Sierra) // Tomato Knife
(Serrated) // C. Citron-Tomate
(Cranté) // Coltello Pomodoro
(Seghettato) // Para Tomate
(Perolado)



160400

150mm / 6"
273mm / 10,7"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



160600

210mm / 8"
353mm / 13,8"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



160800

250mm / 10"
393mm / 15,4"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



 	Estuche Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)
---	---	---	---	---	--



162600


 160mm / 6"
 282mm / 11,1"

Deshuesador // Boning Knife
 C. à Désosser // Coltello Disosso
 Para Desossar



161300


 200mm / 8"
 323mm / 12,7"

Panero (Sierra) // Bread Knife
 (Serrated) // Couteau Pain (Cranté)
 Coltello Pane (Seghettato) // Para
 Pão (Perolado)



161400


 170mm / 7"
 292mm / 11,4"

Lenguado (Flexible) // Sole
 Knife (Flexible) // C. Filet de Sole
 (Flexible) // Coltello Sogliola
 (Flessibile) // Linguado (Flexível)



161600


 190mm / 7"
 333mm / 13,1"

Rocking Santoku // Rocking
 Santoku Knife // C. Rocking
 Santoku // Coltello Rocking
 Santoku // Rocking Santoku



161900


 250mm / 10"
 372mm / 14,6"

Jamonero // Slicing Knife (Flexible)
 C. Jambon (Flexible) // Coltello
 Prosciutto (Flessibile) // Para
 Presunto (Flexível)



162300


 300mm / 12"
 422mm / 16,6"

Jamonero // Slicing Knife (Flexible)
 C. Jambon (Flexible) // Coltello
 Prosciutto (Flessibile) // Para
 Presunto (Flexível)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)

858100

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Ctx.
Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças



163200

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Ctx.
Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças



	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Caucho	Rubber Wood	Bois de Caoutchouc	Legno di Caucciù	Madeira de Borracha



163300

Juego 4 piezas // 4 pc. Set // Bloc 4
Pièces // Ceppo 4 Pezzi // Conjunto
4 Peças





SERIE OPERA

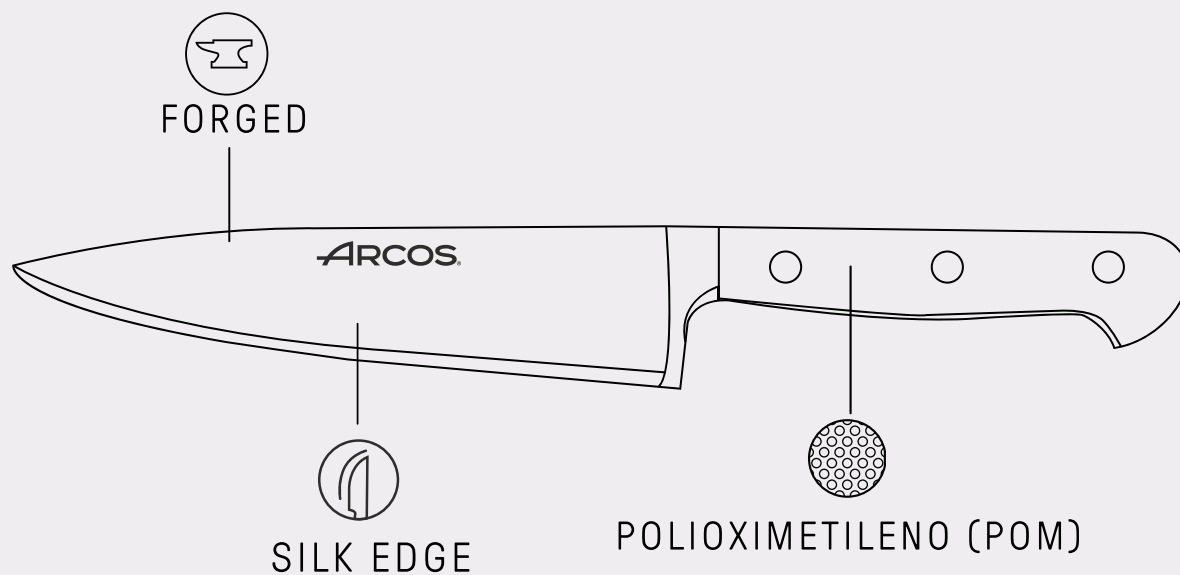
La definición de precisión. Ópera ofrece un filo seda revolucionario para cortes excepcionalmente suaves y precisos. Un indispensable en la cocina del chef moderno que aprecia la fusión de artesanía y tecnología avanzada.

The definition of precision. Ópera has a revolutionary silk edge for exceptionally smooth and precise cuts. An absolute must in the kitchen of a modern chef who appreciates the blend of craftsmanship and advanced technology.

La quintessence de la précision. Ópera propose un fil de lame révolutionnaire Silk Edge, pour des coupes exceptionnellement faciles et précises. Un incontournable dans la cuisine du chef moderne qui apprécie la symbiose entre savoir-faire artisanal et technologie de pointe.

La definizione della precisione. Ópera offre un filo di seta rivoluzionario per tagli eccezionalmente morbidi e precisi. Un imprescindibile nella cucina dello chef moderno che apprezza la fusione di artigianato e tecnologia avanzata.

A definição de precisão. Opera oferece um revolucionário fio de seda para cortes excecionalmente suaves e precisos. Uma peça indispensável na cozinha do cozinheiro moderno que aprecia a fusão de artesanato e tecnologia avançada.



Forjado

Forged • Forgé • Forgiato • Forjado.

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel • Acier Inoxydable Forgé
NITRUM® • Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® • Aço
Inoxidável Forjado NITRUM®.



Filo Seda

Silk Edge • Silk Edge • Filo Seta • Fio Seda.



Recazo redondeado

Rounded Back • Dos de Lame Adouci • Costola Arrotondata
Dorso Arredondado.



Plásticos Técnicos (POM)

Technical Plastics (POM) • Plastiques Techniques (POM)
Plastiche Tecniche (POM) • Plásticos Técnicos (POM).



Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets • Rivets en Acier Inoxydable • Rivetti
in Acciaio Inossidabile • Rebites de Aço Inoxidável.



National Sanitary Foundation

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)



225700

100mm / 4"
214mm / 8,4"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

225600

130mm / 5"
234mm / 9,2"

Tomatero (Sierra) // Tomato
Knife (Serrated) // Couteau
Citron-Tomate (Cranté) // Coltello
Pomodoro (Seghettato) // Para
Tomate (Perolado)

224900

140mm / 5"
266mm / 10,4"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro

226900

140mm / 5"
267mm / 10,5"

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello
Santoku (con Alveole) // Santoku
(com Alveolos)

226600

180mm / 7"
307mm / 12"

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello
Santoku (Con Alveole) // Santoku
(com Alveolos)

229900

180mm / 7"
319mm / 12,5"

Rocking Santoku (Con Alveolos)
Rocking Santoku Knife (Granton
Edge) // C. Rocking Santoku
(Alvéolé) // Coltello Rocking
Santoku (con Alveole) // Rocking
Santoku (com Alveolos)

226400

200mm / 8"
322mm / 12,6"

Panero (Sierra) // Bread Knife
(Serrated) // Couteau Pain (Cranté)
Coltello Pane (Seghettato) // Para
Pão (Perolado)

 	Estuche Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)
---	---	---	---	---	--



226200


 140mm / 5"
 264mm / 10,3"

Deshuesador // Boning Knife
 C. à Désosser // Coltello Disosso
 Para Desossar



226500


 160mm / 6"
 270mm / 10,6"

Deshuesador // Boning Knife
 C. à Désosser // Coltello Disosso
 Para Desossar



225900


 160mm / 6"
 272mm / 10,7"

Fileteador // Fillet Knife // C. à Découper // Coltello Filettare
 Filetar



226000


 210mm / 8"
 333mm / 13,1"

Fileteador // Fillet Knife // C. à Découper // Coltello Filettare
 Filetar



223300


 180mm / 7"
 323mm / 12,7"

Tenedor Trinchante // Carving Fork
 Fourchette // Forchettone// Garfo
 Trinchante



225800


 120mm / 5"
 230mm / 9"

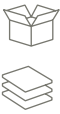
Chuletero // Steak Knife
 Couteau Steak // Coltello Bistecca
 Para Costoletas



225000


 160mm / 6"
 282mm / 11,1"

Cocinero // Chef's Knife
 Couteau Chef // Coltello Cucina
 Cozinheiro

	Estuche Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)
--	--	--	--	--	---



225100

 210mm / 8"
346mm / 13,6"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



225200

 230mm / 9"
365mm / 14,3"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



225300

 260mm / 10"
395mm / 15,5"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



226700

 250mm / 10"
372mm / 14,6"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Para Presunto (Flexível)



226800

 300mm / 12"
422mm / 16,6"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Para Presunto (Flexível)



2257

2249

2299



805900

Set 3 piezas // 3 Pc. Set // Set 3 Ctx.
Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetileno (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Haya Lacada Color Nogal	Walnut Lacquered Beech Wood	Bois de Hêtre Laqué Couleur Noyer	Legno di Faggio laccato in Color Noce	Madeira de Faia Lacada à Cor de Nogueira



227000

Juego 5 piezas // 5 Pc. Set // Bloc 5
 Pièces // Ceppo 5 Pezzi // Conjunto
 5 Peças

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetileno (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Caucho	Rubber Wood	Bois de Caoutchouc	Legno di Caucciù	Madeira de Borracha



228700

Juego 4 piezas // 4 Pc. Set // Bloc 4
 Pièces // Ceppo 4 Pezzi // Conjunto
 4 Peças



SÉRIE NORDIKA

Una serie que abraza la armonía de la naturaleza. Sus mangos de madera provienen de bosques sostenibles, perfectos para quienes buscan calidad, funcionalidad y respeto por el medio ambiente en su cocina.

A series that embraces the harmony of nature. The wood used to make their handles comes from sustainable forests, perfect for anyone who wants quality, practicality and respect for the environment in their kitchen.

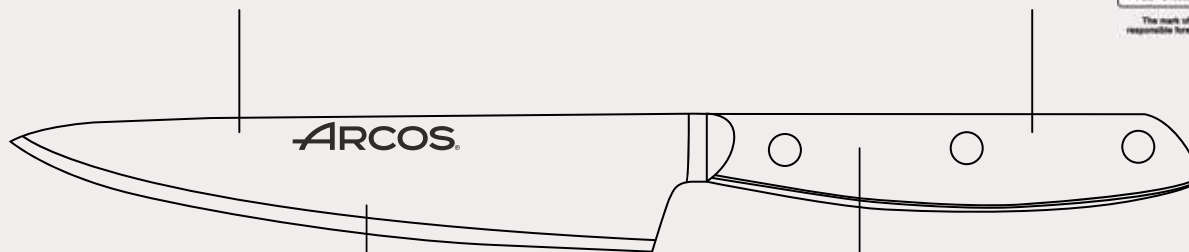
Une série qui embrasse l'harmonie de la nature. Ses manches en bois sont issus de forêts durables, parfaits pour ceux qui recherchent la qualité, la fonctionnalité et le respect de l'environnement dans leur cuisine.

Una serie che accoglie l'armonia e la natura. I suoi manici in legno provengono da boschi sostenibili, perfetti per chi vuole qualità, funzionalità e rispetto per l'ambiente nella sua cucina.

Uma série que abraça a harmonia da natureza. Os seus cabos de madeira provêm de florestas sustentáveis, perfeitos para quem procura qualidade, funcionalidade e respeito pelo ambiente na sua cozinha.

EXCLUSIVE NITRUM®
STAINLESS STEEL

The wood of the NÓRDIKA Series
handles comes from well-managed
FSC® certified forests.



SILK EDGE



WOOD 100% FSC®



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel • Acier Inoxydable NITRUM® • Acciaio
Inossidabile NITRUM® • Aço Inoxidável NITRUM®.



Filo Seda

Silk Edge • Silk Edge • Filo Seta • Fio Seda.



Recazo Redondeado

Rounded Back • Dos de Lame Adouci • Costola Arrotondata
Dorso Arredondado.



Madera NATURAL

Natural Wood • Bois Naturel • Legno Naturale • Madeira
Natural.



Remaches de Latón

Brass Rivets • Rivets en Laiton • Rivetti in Ottone • Rebites
de Latão.



Packaging Reciclado

Recycled Packaging • Emballage Recyclé • Imballaggio
Riciclato • Embalagem Reciclada.

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera de Ovengkol	NITRUM® Stainless Steel Ovengkolwood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois d'Ovangkol	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Legno di Ovengkol	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Madeira de Ovengkol



164900

100mm / 4"
230mm / 9"

Chuletero // Steak Knife
Couteau Steak // Coltello Bistecca
Para Costoletas



165000

100mm / 4"
203mm / 8"

Mondador // Paring Knife
Couteau Office // Spelucchino
Descascador



166100

125mm / 5"
240mm / 9,4"

Queso // Cheese Knife
Couteau Fromage // Coltello
Formaggio Queijo



165100

130mm / 5"
240mm / 9,4"

Tomatero (Sierra)
Tomato Knife (Serrated)
Couteau Citron-Tomate (Cranté)
Coltello Pomodoro (Seghettato)
Para Tomate (Perolado)



165300

170mm/6,6"
340mm/13,3"

Tenedor Trinchante // Carving Fork
Fourchette Diapason
Forchettone // Garfo Trinchante



165500

200mm / 8"
340mm / 13,3"

Trinchante // Carving knife
Couteau à Découper // Coltello
Trinciante // Faca de trincar

 	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera de Ovengkol	NITRUM® Stainless Steel Ovengkolwood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois d'Ovangkol	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Legno di Ovengkol	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Madeira de Ovengkol



165400



140mm / 5"
251mm / 9,8"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



165900



160mm / 6"
270mm / 10,6"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



166800



210mm / 8"
335mm / 13,1"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



166400



200mm / 8"
317mm / 12,4"

Panero (Sierra)
Bread Knife (Serrated)
Couteau Pain (Cranté)
Coltello Pane (Seghettato)
Para Pão (Perolado)



166700



250mm / 10"
315mm / 12,4"

Jamonero Flexible // Slicing Knife
(Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Para Presunto (Flexível)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera de Ovengkol	NITRUM® Stainless Steel Ovengkolwood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois d'Ovangkol	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Legno di Ovengkol	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Madeira de Ovengkol



168100



170mm / 7"
317mm / 12,4"

Deba // Deba Knife
C. Deba // Coltello Deba // Deba



168000



175mm / 7"
320mm / 12,6"

Usuba // Usuba Knife // C. Usuba
Coltello Usuba // Usuba



166600



190mm / 7"
315mm / 12,4"

Santoku // Santoku Knife
C. Santoku // Coltello Santoku
Santoku



168200



240mm / 9"
383mm / 15"

Yanagiba // Yanagiba Knife
C. Yanagiba // Coltello Yanagiba
Yanagiba



1660

60mm/2"
170mm/7"



1662

135mm/5"
248mm/10"



1663

130mm/5"
248mm/10"



167200

Set C. Queso 3 Pzas. // 3 Pc.
Cheese K. Set // Set C. Fromage 3
Pièces // Set Coltello Formaggio 3
Pezzi // Conjunto Queijo 3 Peças

 	Estuche Acero Inoxidable NITRUM® Madera de Ovengkol	Case NITRUM® Stainless Steel Ovengkolwood	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Bois d'Ovangkol	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Legno di Ovengkol	Estojo Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Madeira de Ovengkol
---	---	---	---	--	---



1653 1655



167000

Set 2 piezas // 2 pc. Set // Set 2 pièces // Set 2 Pezzi // Conjunto 2 Peças



1650 1659 1668



167100

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Ctx. // Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças



4 X 1649



167400

Set 4 piezas // 4 pc. Set // Set 4 Ctx. // Set 4 Pezzi // Conjunto 4 Peças



SERIE RIVIERA

En un tributo a la clásica elegancia francesa, la serie Riviera presenta su distinguida virola, fusionando arte y ergonomía en cada cuchillo forjado sin soldaduras, prometiendo no solo un corte, sino una experiencia culinaria.

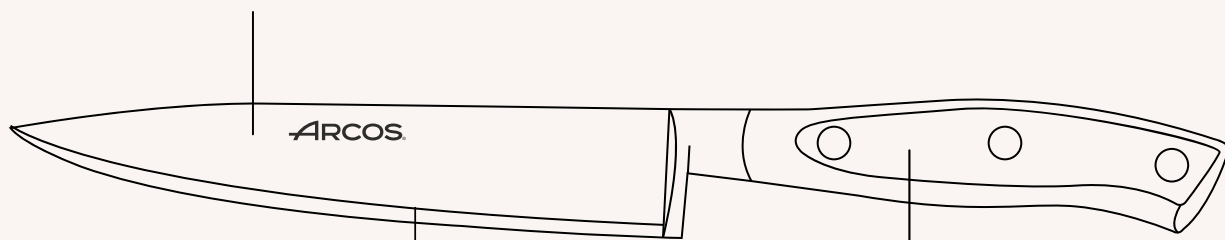
In a tribute to the classic French elegance, the Riviera series presents its distinguished ferrule, uniting art and ergonomics in each knife forged without welding, promising not only a cut, but a culinary experience as well.

Hommage à la classique élégance française, la série Riviera dévoile sa mitre distinguée, fusionnant art et ergonomie dans chaque couteau forgé d'une seule pièce, promettant non seulement une coupe, mais une véritable expérience culinaire.

Come tributo alla classica eleganza francese, la serie Riviera presenta il suo particolare supporto che fonde arte ed ergonomia in ogni coltello forgiato senza saldature e che promette, non solamente un taglio, ma una vera esperienza culinaria.

Num tributo à elegância clássica francesa, a série Riviera apresenta uma virola distinta, fundindo arte e ergonomia em cada faca forjada sem soldagens, prometendo não apenas um corte, mas uma experiência culinária.

EXCLUSIVE NITRUM®
STAINLESS STEEL



FORGED



POLIOXIMETILENO (POM)



Forjado

Forged • Forgé • Forgiato • Forjado.

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel • Acier Inoxydable Forgé
NITRUM® • Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® • Aço
Inoxidável Forjado NITRUM®.



Plásticos Técnicos (POM)

Technical Plastics (POM) • Plastiques Techniques (POM)
Plastiche Tecniche (POM) • Plásticos Técnicos (POM).



Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets • Rivets en Acier Inoxydable • Rivetti
In Acciaio Inossidabile • Rebites de Aço Inoxidável.

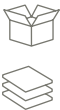


Virola con Diseño Francés

French Design Bolster • Mitre Design Français • Mitra Design
Francese • Miter Design Francês.



Bactiproof Silver®

	Estuche Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)
--	---	---	---	---	--



230200

100mm / 4"
202mm / 7,9"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador



230500

130mm / 5"
230mm / 9"

Chuletero // Steak Knife
C. Steak // Coltello Bistecca
Para Costoletas



230600

150mm / 6"
271mm / 10,6"

Cocina // Kitchen Knife
C. à Découper // Coltello Cucina
Cozinha



232000

130mm / 5"
232mm / 9,1"

Tomatero (Sierra) // Tomato Knife
(Serrated) // Couteau Citron-
Tomates (Cranté) // Coltello
Pomodoro (Seghettato) // Para
Tomate (Perolado)



232800

145mm / 6"
292mm / 11,4"

Queso // Cheese Knife
Couteau Fromage // Coltello
Formaggio // Queijo



233300

180mm / 7"
320mm / 12,5"

Tenedor Trinchante // Carving Fork
Fourchette Diapason
Forchettone // Garfo Trinchante

 	Estuche Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)
---	---	---	---	---	--



233200



140mm / 5"
268mm / 10,5"

Santoku (Con Alveolos)

Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello
Santoku (Con Alveole) // Santoku
(com Alveolos)

233500



180mm / 7"
309mm / 12,1"

Santoku (Con Alveolos)

Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello
Santoku (Con Alveole) // Santoku
(com Alveolos)

233100



180mm / 7"
321mm / 12,5"

Rocking Santoku (Con Alveolos)

Rocking Santoku Knife (Granton
Edge) // C. Rocking Santoku
(Alvéolé) // Coltello Rocking
Santoku (Con Alveole) // Rocking
Santoku (com Alveolos)

233400



150mm / 6"
272mm / 10,7"

Cocinero // Chef's Knife

Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro

233600



200mm / 8"
327mm / 12,8"

Cocinero // Chef's Knife

Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro

233700



250mm / 10"
378mm / 14,8"

Cocinero // Chef's Knife

Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro

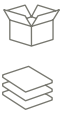
233800



300mm / 12"
434mm / 17"

Cocinero // Chef's Knife

Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)



231500

 130mm / 5,"
251mm / 9,8"

Deshuesador // Boning Knife
C. à Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar



232900

 170mm / 7"
291mm / 11,4"

Lenguado (Flexible) // Sole
Knife (Flexible) // C. Filet de Sole
(Flexible) // Coltello Sogliola
(Flessibile) // Linguado (Flexível)



233000

 200mm / 8"
319mm / 12,5"

Fileteador // Fillet Knife // C. à
Découper // Coltello Filettare
Filetar



231300

 200mm / 8"
323mm / 12,7"

Panero (Sierra) // Bread Knife
(Serrated) // Couteau Pain (Cranté)
Coltello Pane (Seghettato) // Para
Pão (Perolado)



231000

 250mm / 10"
374mm / 14,7"

Jamonero (Flexible-Con Alveolos)
Slicing Knife (Flexible-Granton
Edge) // C. Jambon (Flexible-
Alvéolé) // Coltello Prosciutto
(Flessibile-Con Alveole)
Para Presunto (Flexível com
Álveolos)



231100

 300mm / 11"
418mm / 16,4"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife
(Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Para Presunto (Flexível)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)

838310

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Ctx.
Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças



834200

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Ctx.
Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças



	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Haya	BeechWood	Bois de Hêtre	Legno di Faggio	Madeira de Faia

234200

Juego 6 piezas // 6 pc. Set // Bloc 6
Pièces // Ceppo 6 Pezzi // Conjunto
6 Peças



234300

Juego 5 piezas // 5 pc. Set // Bloc 5
Pièces // Ceppo 5 Pezzi // Conjunto
5 Peças





SERIE RIVIERA BLANC

Con esta serie la pureza del blanco se funde con la precisión del acero. Cada cuchillo es una obra de arte, ofreciendo cortes exquisitos y una estética impecable que ilumina cualquier cocina.

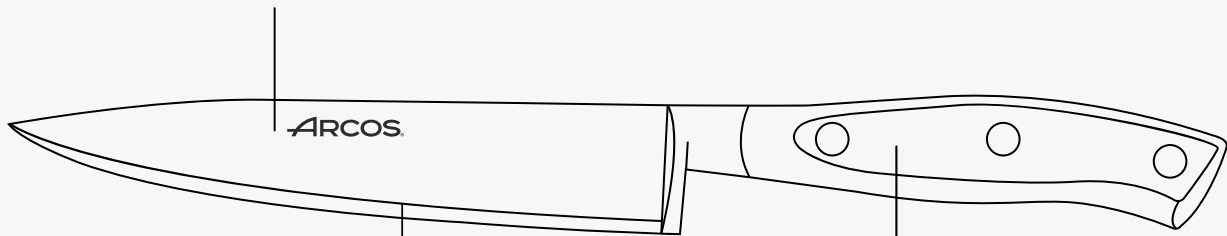
With this series the white pureness blends in with the steel precision. Each knife is a work of art, making exquisite cuts, with an impeccable look that enlightens any kitchen.

Avec cette série, la pureté du blanc se mêle à la précision de l'acier. Chaque couteau devient une pièce d'art, offrant des coupes exquis et une esthétique impeccable qui illumine toute cuisine.

In questa serie la purezza del bianco si fonde con la precisione dell'acciaio. Ogni coltello è un'opera d'arte che offre tagli squisiti e un'estetica impeccabile, per illuminare qualsiasi cucina.

Com esta série, a pureza do branco encontra-se com a precisão do aço. Cada faca é uma obra de arte, oferecendo cortes requintados e uma estética impecável que ilumina qualquer cozinha.

EXCLUSIVE NITRUM®
STAINLESS STEEL



FORGED



POLIOXIMETILENO (POM)



Forjado

Forged • Forgé • Forgiato • Forjado.

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel • Acier Inoxydable Forgé
NITRUM® • Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® • Aço
Inoxidável Forjado NITRUM®.



Plásticos Técnicos (POM)

Technical Plastics (POM) • Plastiques Techniques (POM)
Plastiche Tecniche (POM) • Plásticos Técnicos (POM).



Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets • Rivets en Acier Inoxydable • Rivetti
In Acciaio Inossidabile • Rebites de Aço Inoxidável.



Virola con Diseño Francés

French Design Bolster • Mitre Design Français • Mitra Design
Francese • Miter Design Francês.



Bactiproof Silver®

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)



230224



100mm / 4"
202mm / 7,9"

Mondador // Paring Knife
Couteau Office // Spelucchino
Descascador



230524



130mm / 5"
230mm / 9"

Chuletero // Steak Knife
Couteau Steak // Coltello Bistecca
Para Costoletas



230624



150mm / 6"
271mm / 10,6"

Cocina // Kitchen Knife
Couteau à Découper // Coltello
Cucina // Cozinha



232824



145mm / 6"
292mm / 11,4"

Queso // Cheese Knife
Couteau Fromage // Coltello
Formaggio // Queijo



233324



180mm / 7"
320mm / 12,5"

Tenedor Trinchante // Carving Fork
Fourchette Diapason
Forchettone // Garfo Trinchante

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)



233224



140mm / 5"

268mm / 10,5"

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolés) // Coltello
Santoku (Con Alveole) // Santoku
(com Alvéolos)



233524



180mm / 7"

309mm / 12,1"

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolés) // Coltello
Santoku (Con Alveole) // Santoku
(com Alvéolos)



233124



180mm / 7"

321mm / 12,6"

Rocking Santoku (Con Alveolos)
Rocking Santoku Knife (Granton
Edge) // C. Rocking Santoku
(Alvéolés) // Coltello Rocking
Santoku (con Alveole) // Rocking
Santoku (com Alvéolos)



233424



150mm / 6"

272mm / 10,7"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



233624



200mm / 8"

327mm / 12,8"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



233724



250mm / 10"

378mm / 14,8"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)



231524

130mm / 5"
251mm / 9,8"

Deshuesador // Boning Knife
C. A Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar



232024

130mm / 5"
232mm / 9,1"

Tomatero (Sierra) // Tomato Knife
(Serrated) // Couteau Citron-
Tomates (Cranté) // Coltello
Pomodoro (Seghettato) // Para
Tomate (Perolado)



231324

200mm / 8"
323mm / 12,7"

Panero (Sierra) // Bread Knife
(Serrated) // Couteau Pain (Cranté)
Coltello Pane (Seghettato) // Para
Pão (Perolado)



231024

250mm / 10"
374mm / 14,7"

Jamonero (Flexible-Con Alveolos)
Slicing Knife (Flexible-Granton
Edge) // C. Jambon (Flexible-
Alvéolé) // Coltello Prosciutto
(Flessibile-Con Alveole)
Para Presunto (Flexível com
Alveolos)



231124

300mm / 11"
418mm / 16,4"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife
(Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Para Presunto (Flexível)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)



2302

2334

2336



838410

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Pièces
Ceppo 3 Pezzi // Set 3 Peças

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Caucho (235024) Madera de Haya (234524)	Rubber Wood (235024) BeechWood (234524)	Bois de Caoutchouc (235024) Bois de Hêtre (234524)	Legno di Caucciù (235024) Legno di Faggio (234524)	Madeira de Borracha (235024) Madeira de Faia (234524)

235024

Juego 5 piezas // 5 pc. Set // Bloc 5 Pièces
Ceppo 5 Pezzi // Conjunto 5 Peças



7849

2302

2334

2336

2313



234524

Juego 5 piezas // 5 pc. Set // Bloc 5 Pièces
Ceppo 5 Pezzi // Conjunto 5 Peças



1853

2302

2334

2336

2313





SERIE CLARA

Cada cuchillo Clara es un homenaje a los cocineros apasionados, uniendo hojas de precisión con mangos más sencillos y ergonómicos para una cocina intuitiva y accesible a todos.

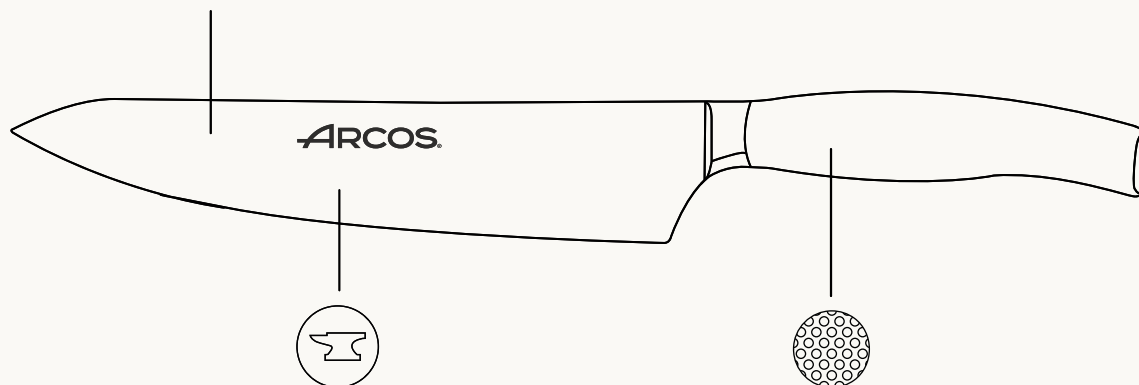
Each Clara knife pays tribute to avid cooks, uniting precision blades with the simplest and most ergonomic handles for intuitive cooking, which are accessible to all.

Chaque couteau Clara est un hommage aux cuisiniers passionnés, mariant des lames de précision à des manches plus simples et plus ergonomiques pour une cuisine intuitive et accessible à tous.

Ogni coltello Clara è un tributo ai cuochi appassionati, giacché unisce delle lame di precisione a manici più semplici ed ergonomici, per una cucina intuitiva e accessibile a tutti.

Cada faca Clara é um tributo aos cozinheiros apaixonados, combinando lâminas de precisão com cabos mais simples e ergonómicos para uma cozinha intuitiva e acessível a todos.

EXCLUSIVE NITRUM®
STAINLESS STEEL



 **FORGED**

 **POLIPROPILENO (PP)**



Forjado

Forged • Forgé • Forgiato • Forjado.

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel • Acier Inoxydable Forgé
NITRUM® • Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Aço
Inoxidável Forjado NITRUM®.



Inyección

Inyección • Injection • Iniezione • Invecção .



Plásticos Técnicos (PP)

Technical Plastics (PP) • Plastiques Techniques (PP)
Plastiche Tecniche (PP) • Plásticos Técnicos (PP) .

 	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polipropileno (PP)



210100

100mm / 4"
212mm / 8,3"

Mondador // Paring Knife
Couteau Office // Spelucchino
Descascador



211100

130mm / 5"
240mm / 9,4"

Verduras // Vegetable Knife
Couteau Légumes // Coltello
Verdura // Legumes



210400

150mm / 6"
278mm / 10,9"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



210600

200mm / 8"
341mm / 13,4"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



210700

200mm / 8"
326mm / 12,8"

Panero (Sierra) // Bread Knife
(Serrated) // Couteau Pain (Cranté)
Coltello Pane (Seghettato) // Para
Pão (Perolado)



211900

250mm / 10"
377mm / 14,8"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife
(Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Para Presunto (Flexível)

 	Estuche Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polipropileno (PP)	Case NITRUM® Forged Stainless Steel Polypropylene (PP)	Étui Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polypropylène (PP)	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polipropilene (PP)	Estojo Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polipropileno (PP)
---	--	---	---	--	---



2101

2104

2106



212000

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Ctx.
 Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças

  	Caja Regalo Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polipropileno (PP) Plástico Interior de Fibras de Caucho	Gift Box NITRUM® Forged Stainless Steel Polypropylene (PP) Plastic Rubber Fibre Interior	Boîte Cadeau Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polypropylène (PP) Plastique Intérieur - Fibras de Caoutchouc	Scatola Regalo Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polipropilene (PP) Plastica Interno in Fibre di Gomma	Caixa de Presente Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polipropileno (PP) Plástico Interior de Fibras de Borracha
--	--	---	--	---	--



2101

2104

2106

2107



212100

Juego 4 piezas // 4 Pc. Set // Bloc
 4 Ctx // Ceppo 4 Pezzi // Conjunto
 4 Peças



SERIE MAITRE

Diseñados para armonizar con cada movimiento, nuestros cuchillos ofrecen un agarre intuitivo y curvas amables que se complementan con tu ritmo en la cocina, asegurando precisión y durabilidad en cada corte.

Designed to harmonise each movement, our knives provide an intuitive grip and pleasant curves that complement your pace in the kitchen, ensuring precision and stability in each cut.

Conçus pour s'harmoniser avec chaque mouvement, nos couteaux offrent une prise en main intuitive et des courbes douces qui complètent votre rythme dans la cuisine, assurant précision et durabilité dans chaque coupe.

Progettati per armonizzarsi ad ogni movimento, i nostri coltelli offrono una presa intuitiva e curve dolci, che si integrano al vostro ritmo in cucina, garantendo precisione e durevolezza ad ogni taglio.

Concebidas para se harmonizarem com todos os seus movimentos, as nossas facas oferecem uma pega intuitiva e curvas suaves que complementam o seu ritmo na cozinha, garantindo precisão e durabilidade em cada corte.



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless steel • Acier Inoxydable NITRUM® • Acciaio Inossidabile NITRUM® • Aço Inoxidável NITRUM®.



Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets • Rivets en Acier Inoxydable • Rivetti in Acciaio Inossidabile • Rebites de Aço Inoxidável.



Plásticos Técnicos (PP)

Technical Plastics (Polipropileno) • Plastiques Techniques (Polypropylene) • Plastiche Tecniche (Polypropylène) • Plásticos Técnicos (Polipropilene).

 	Blister Cartón Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Blister Cardboard NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Blister en Carton Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Blister di Cartone Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Blister de Cartão Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
---	--	--	---	--	---



150200



80mm / 3"
188mm / 7,4"

Mondador // Paring Knife
Couteau Office // Spelucchino
Descascador



150300



100mm / 4"
204mm / 8"

Mondador // Paring Knife
Couteau Office // Spelucchino
Descascador



150500



100mm / 4"
209mm / 8,2"

Verduras // Vegetable Knife
Couteau Légumes // Coltello
Verdura // Legumes



150700



150mm / 6"
253mm / 9,9"

Cocina // Kitchen Knife
Couteau à Découper // Coltello
Cucina // Cozinha



150800



180mm / 7"
301mm / 11,8"

Cocina // Kitchen Knife
Couteau à Découper // Coltello
Cucina // Cozinha



150900



220mm / 8"
343mm / 13,5"

Trinchante // Carving knife
Couteau Tranchelard // Coltello
Trinciante // Trinchante

	Blister Cartón	Blister Cardboard	Blister en Carton	Blister di Cartone	Blister de Cartão
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



151500

 160mm / 6"
277mm / 10,9"

Deshuesador // Boning Knife
Couteau à Désosser // Coltello Disosso // Para Desossar



151600

 170mm / 7"
288mm / 11,3"

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
Couteau Santoku (Alvéolé)
Coltello Santoku (Con Alveole)
Santoku (com Alveolos)



151000

 215mm / 8"
335mm / 13,1"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



151400

 210mm / 8"
336mm / 13,2"

Panero (Sierra) // Bread Knife
(Serrated) // Couteau Pain (Cranté)
Coltello Pane (Seghettato) // Para Pão (Perolado)



151800

 240mm / 9,4"
360mm / 14,1"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // Couteau Jambon (Flexible) // Coltello Prosciutto (Flessibile) // Para Presunto (Flexível)

 	Estuche Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Case NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Estojo Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
---	---	---	--	--	--



7821

1518



151900

Juego 2 pzas. // 2 pc. Set

Ensemble 2 Pièces // Set 2 Pezzi

Conjunto 2 Peças

 	Estuche Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Case NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Estojo Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
--	---	---	--	--	--



1505

1507

1510

1856



152600

Set 4 piezas // 4 pc. Set

Set 4 Pièces // Set 4 Pezzi

Conjunto 4 Peças

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
	Madera de Pino	Pine Wood	Bois de Pin	Legno di Pino	Madeira de Pinho

152000

Juego 5 piezas // 5 pc. Set
Bloc 5 Pièces // Ceppo 5 Pezzi
Conjunto 5 Peças



152100

Juego 5 piezas // 5 pc. Set
Bloc 5 Pièces // Ceppo 5 Pezzi
Conjunto 5 Peças





SERIE NIZA

Sencillez y eficacia se unen en la serie Niza, ideal para el uso diario. Sus materiales de fabricación garantizan un rendimiento duradero y fiable en la rutina de cualquier cocina.

Simplicity and efficiency come together in the Niza series, ideal for daily use. The materials used to make them guarantee a reliable and long-lasting performance in the routine of any kitchen.

Simplicité et efficacité se conjuguent dans la série Niza, idéale à utiliser au quotidien. Ses matériaux de fabrication garantissent des performances durables et fiables jour après jour dans toutes les cuisines.

Semplicità ed efficienza si uniscono nella serie Niza, ideale per l'uso quotidiano. I materiali con cui è fabbricata garantiscono una resa durevole e affidabile nella routine di ogni cucina.

A simplicidade e a eficácia estão reunidas na série Niza, ideal para o uso quotidiano. Os seus materiais de fabrico garantem um desempenho duradouro e fiável em qualquer rotina de cozinha.

Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel · Acier Inoxydable NITRUM® · Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.



Inyección

Inyección · Injection · Injection · Iniezione · Injecção.

Plástico Higiénico

Hygienic Plastic · Plastique Hygienne · Plastica Igienica
Plástico Higiénico.



Plásticos Técnicos (PP)

Technical Plastics (Polipropileno) · Plastiques Techniques (Polypropylene) · Plastiche Tecniche (Polypropylene) · Plásticos Técnicos (Polipropilene).



Resistente Altas Temperaturas

High-Temperature Resistant · Résistant Aux Hautes Températures · Resistente Alle Alte Temperature
Resistente a Altas Temperaturas.



	Blister Cartón	Blister Cardboard	Blister en Carton	Blister di Cartone	Blister de Cartão
	Acero Inoxidable Nitrum® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável Nitrum® Polipropileno (PP)



135000

85mm / 3"
198mm / 7,7"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador



135200

110mm / 4"
224mm / 8,8"

Verduras // Vegetable Knife
Couteau Légumes // Coltello
Verdura // Legumes



135300

150mm / 6"
284mm / 11,1"

Cocina // Kitchen Knife
Couteau à Découper // Coltello
Cucina Cozinha



135400

200mm / 8"
330mm / 12,9"

Cocina // Kitchen Knife
Couteau à Découper // Coltello
Cucina Cozinha



135800

200mm / 8"
332mm / 13"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro

	Blister Cartón	Blister Cardboard	Blister en Carton	Blister di Cartone	Blister de Cartão
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



135500

180mm / 7"
314mm / 12,3"

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello
Santoku (Con Alveole) // Santoku
(com Alveolos)



135700

200mm / 8"
330mm / 12,9"

Panero (Sierra) // Bread Knife
(Serrated) // Couteau Pain (Cranté)
Coltello Pane (Seghettato) // Para
Pão (Perolado)



135600

240mm / 9"
380mm / 14,9"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife
(Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Para Presunto (Flexível)

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



8218

1356



136700

Juego 2 pzas. // 2 pc. Set
Ensemble 2 Pièces // Set 2 Pezzi
Conjunto 2 Peças

 	Display Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Display NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Carte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Display Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Display Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
---	---	--	---	---	---



134900

 130mm / 5"
 263mm / 10,3"

Multiusos (Dentado)
 Multi-Purpose Knife (Serrated)
 Couteau Multi-Usages (Microdenté)
 Coltello Multiuso (Dentato)
 Faca Multiuso Curva (Serrilhada)



136500

Set 6 Piezas // 6 pc. Set
Set 6 Ctx. // Set 6 Pezzi
Conjunto 6 Peças



6 X 1352

  	Caja Regalo Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP) Madera de Caucho	Gift Box NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP) Rubber Wood	Boîte Cadeau Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP) Bois de Caoutchouc	Scatola Regalo Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP) Legno di Caucciù	Caixa de Presente Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP) Madeira de Borracha
---	---	--	--	--	--



1856



1352



1354



1357



1358



1356



136100

Juego 6 piezas // 6 pc. Set
Bloc 6 Pièces // Ceppo 6 Pezzi
Conjunto 6 Peças



SERIE LÍNEA

¡Potencia la precisión en cada corte! Con su diseño innovador y filo micro dentado lograrás cortes precisos y perfectos en todo tipo de alimentos desde carnes, pescados y pan hasta frutas y verduras.

Enhance the precision in each cut! With its innovative design and micro-serrated edge you will get perfectly precise cuts in all types of food from meat, fish, bread to fruit and vegetables.

Renforcez votre précision à chaque découpe ! Avec son design innovant et son tranchant microdenté, vous obtiendrez des coupes précises et parfaites avec tous types d'aliments, que ce soit de la viande, du poisson, du pain, des fruits ou des légumes.

Potenzia la precisione ad ogni taglio! Grazie al suo design innovatore e al filo micro-dentato otterrete tagli precisi e perfetti per ogni tipo di alimento, dalle carni, al pesce, al pane e persino a frutta e verdura.

Potencie a precisão em cada corte! Com o seu design inovador e o seu fio micro serrilhado, conseguirá cortes precisos e perfeitos em todos os tipos de alimentos, desde carne, peixe e pão a frutas e legumes.



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless steel · Acier Inoxydable NITRUM® · Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.

Siempre Afilado

Forever Sharp · Toujours Tranchant · Sempre Affilato
Sempre Afiado.



Dentado

Serrated · Microdenté · Dentato · Serrilhada.

Brillo Espejo

Mirror Finish · Finition Miroir · Lucentezza Specchio · Brilho Espelho.



Doble Inyección

Double Injection · Double Injection · Doppia Iniezione
Injeção Dupla.



Plásticos Técnicos (PP)

Technical Plastics (Polipropileno) · Plastiques Techniques (Polypropylene) · Plastiche Tecniche (Polypropylène) · Plásticos Técnicos (Polipropilene).

 	379301 Caja 379300 Blister Cartón	379301 Box 379300 Blister Cardboard	379301 Boîte 379300 Blister en Carton	379301 Scatola 379300 Blister di Cartone	379301 Caixa 379300 Blister de Cartão
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



379300/379301


110mm / 4"
228mm / 8,9"

Mondador (Dentado)
Paring Knife (Serrated)
Couteau Office (Microdenté)
Spelucchino (Dentato)
Descascador (Serrilhada)



379400


160mm / 6,3"
299mm / 11,7"

Cocina (Dentado)
Kitchen Knife (Serrated)
Couteau Multiusage (Microdenté)
Coltello Cucina (Dentato)
Cozinha (Serrilhada)



379500


180mm / 7"
320mm / 12,6"

Cocina (Dentado)
Kitchen Knife (Serrated)
Couteau Multiusage (Microdenté)
Coltello Cucina (Dentato)
Cozinha (Serrilhada)

	Caja Expositora	Display Box	Boîte Présentoir	Scatola Expo	Caixa expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



373624

100mm / 3,9"
215mm / 8,4"

Cuchillo Outdoor (Dentado)
Outdoor Knife (Serrated)
Couteau Outdoor (Microdenté)
Coltello Outdoor (Dentato)
Faca Outdoor (Serrilhada)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



373424

150mm / 5,9"
265mm / 10,4"

Cuchillo Mesa (Dentado)
Table Knife (Serrated)
Couteau Table (Microdenté)
Coltello Tavola (Dentato)
Faca Mesa (Serrilhada)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

849300

Set 2 Piezas //2 pc. Set
Set 2 Ctx. // Set 2 Pezzi
Conjunto 2 Peças



2X 373624

	Caja Expositora	Display Box	Boîte Présentoir	Scatola S.Expo	Caixa Expositora
	Acero Inoxidable Nitrum® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



NEW

3736352

100mm / 3,9"
215mm / 8,4"

Cuchillo Outdoor (Dentado) Rojo
Outdoor Knife (Serrated) Red
Couteau Outdoor (Microdenté)
Rouge // Coltello Outdoor
(Dentato) Rosso // Faca Outdoor
(Serrilhada) Vermelho



NEW

373656

100mm / 3,9"
215mm / 8,4"

Cuchillo Outdoor (Dentado) Naranja
Outdoor Knife (Serrated) Orange
Couteau Outdoor (Microdenté) Orange // Coltello Outdoor (Dentato) Arancione // Faca Outdoor (Serrilhada) Laranja



NEW

373651

100mm / 3,9"
215mm / 8,4"

Cuchillo Outdoor (Dentado) Verde
Outdoor Knife (Serrated) Green
Couteau Outdoor (Microdenté) Vert
Coltello Outdoor (Dentato) Verde
Faca Outdoor (Serrilhada) Verde

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



1X 373656



1X 373652



1X 373651



NEW

849000

Set 3 Piezas // 3 pc. Set
Set 3 Ctx. // Set 3 Pezzi
Conjunto 3 Peças



SERIE LATINA

Realza la cotidianidad con mangos de madera que evocan tradición, ofreciendo sencillez y una elegancia atemporal, ideal para el día a día del cocinero apasionado por lo auténtico.

Everyday life is enhanced with the wooden handles that evoke tradition, providing simplicity and a classic elegance, ideal for daily use for cooks who are passionate about authenticity.

Sublimez le quotidien avec des manches en bois qui évoquent la tradition, offrant simplicité et élégance intemporelle, idéale pour le quotidien des cuisiniers passionnés d'authenticité.

Risalta la consuetudine grazie a manici di legno che richiamano la tradizione ed offrono semplicità e un'eleganza atemporale, ideale per la vita quotidiana del cuoco appassionato dell'autenticità.

Valoriza o quotidiano com cabos de madeira que evocam a tradição, oferecendo simplicidade e elegância intemporal, ideal para o cozinheiro quotidiano com uma paixão pela autenticidade.



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel • Acier Inoxydable NITRUM® • Acciaio Inossidabile NITRUM® • Aço Inoxidável NITRUM®.



Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets • Rivets en Acier Inoxydable • Rivetti in Acciaio Inossidabile • Rebites de Aço Inoxidável.



Madera Comprimida

Pack Wood • Bois Compressé • Legno Compresso • Madeira Comprimida.

Diseño Clásico

Classic Design • Design Classique • Design Classico Design Clássico.

 	100100, 102700, 102500, 100400, 100500 Caja	100100, 102700, 102500, 100400, 100500 Box	100100, 102700, 102500, 100400, 100500 Boîte	100100, 102700, 102500, 100400, 100500 Scatola	100100, 102700, 102500, 100400, 100500 Caixa
	100101, 102701, 102501, 100401, 100501 Blister	100101, 102701, 102501, 100401, 100501 Blister	100101, 102701, 102501, 100401, 100501 Blister	100101, 102701, 102501, 100401, 100501 Blister	100101, 102701, 102501, 100401, 100501 Blister
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira Comprimida



100100/100101



Mondador // Paring Knife
Couteau Office // Spelucchino
Descascador



102700/102701



Mantequilla (Dentado) // Butter
Knife (Serrated) // Couteau Beurre
(Microdenté) // Coltello Burro
(Dentato) Manteiga (Serrilhada)



102500/102501



Cuchillo Queso (Microdentado)
Cheese Knife (Micro-Serrated)
Couteau Fromage (Microcranté)
Coltello Formaggio (Microdentato)
Queijo (Micro-Serrilhada)



100400/100401



Chuletero (Microdentado) // Steak
Knife (Micro-Serrated) // Couteaut
Steak (Microcranté) // Coltello
Bistecca (Microdentato) // Para
Costoletas (Micro-Serrilhada)



100500/100501



Verduras // Vegetable Knife
Couteau Légumes // Coltello
Verdura // Legumes

 	100800, 100600, 100700, 101500, 101300 Caja 100801, 100601, 100701, 101501, 101301 Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300 Box 100801, 100601, 100701, 101501, 101301 Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300 Boîte 100801, 100601, 100701, 101501, 101301 Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300 Scatola 100801, 100601, 100701, 101501, 101301 Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300 Caixa 100801, 100601, 100701, 101501, 101301 Blister
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira Comprimida

100800/100801



130mm / 5"
240mm / 9,4"

Cocina (Microdentado) // Kitchen Knife (Micro-Serrated) // Couteau à Découper (Microcranté) // Coltello Cucina (Microdentato) // Cozinha (Micro-Serrilhada)

100600/100601



130mm / 5"
240mm / 9,4"

Cocina // Kitchen Knife
C. À Découper // Coltello Cucina
Cozinha

100700/100701



155mm / 6"
263mm / 10,3"

Cocina // Kitchen Knife
C. À Découper // Coltello Cucina
Cozinha

101500/101501



170mm / 6"
278mm / 10,9"

Panero (Dentado) // Bread Knife (Serrated) // Couteau Pain (Microdenté) // Coltello Pane (Dentato) // Para Pão (Serrilhada)

101300/101301



250mm / 10"
360mm / 14,1"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) // Coltello Prosciutto (Flessibile) // Para Presunto (Flexível)



SERIE NOVA

Un soplo de frescura y color en tu cocina. Cuchillos ligeros y funcionales. Su corte fino y preciso los hace ideales para pequeñas frutas y verduras, disponibles en una paleta de hasta diez colores distintos.

A breath of fresh air and colour in your kitchen. Light and practical knives. Their fine and precise cuts make them ideal for small fruit and vegetables, available in a palette of up to ten different colours.

Un souffle de fraîcheur et de couleur dans votre cuisine. Des couteaux légers et fonctionnels. Leur coupe fine et précise les rend parfaits pour les petits fruits et légumes, disponibles dans une palette qui regroupe jusqu'à dix couleurs différentes.

Una sferzata di freschezza e colore nella vostra cucina. Coltelli leggeri e funzionali. Il loro taglio fine e preciso li rende ideali per piccoli frutti e verdure, disponibili in una gamma di ben dieci colori diversi.

Um sopro de frescura e cor na sua cozinha. Facas leves e funcionais. O seu corte fino e preciso torna-as ideais para pequenas frutas e legumes, disponíveis numa paleta de até dez cores diferentes.



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless steel · Acier Inoxydable NITRUM® · Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.



Inyección

Inyección · Injection · Injection · Iniezione · Invecção.

Mangos de Colores

Handles of Colors · Manches de Couleurs · Manici Colorati · Cabos de Cores.



Plásticos Técnicos (PP)

Technical Plastics (Polipropileno) · Plastiques Techniques (Polypropylene) · Plastiche Tecniche (Polypropylène) · Plásticos Técnicos (Polipropilene).



Resistente Altas Temperaturas

High-Temperature Resistant · Résistant aux Hautes Températures · Resistente alle Alte Temperature · Resistência a Altas Temperaturas.

 	Caja Expositora 188301, 18840, 188501, 188601 Blister	Display Box 188301, 18840, 188501, 188601 Blister	Boîte Présentoir 188301, 18840, 188501, 188601 Blister	Scatola Expo 188301, 18840, 188501, 188601 Blister	Caixa Expositora 188301, 18840, 188501, 188601 Blister
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

188300/188301



60mm / 2"
172mm / 6,7"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador



188400/188401



80mm / 3"
190mm / 7,4"

Mondador // Paring Knife
Couteau Office // Spelucchino
Descascador



● 188421

● 188422

188500/ 188501



85mm / 3"
200mm / 7,8"

Mondador // Paring Knife
Couteau Office // Spelucchino
Descascador



● 188521

● 188522

● 188523

○ 188524

● 188525

● 188528

● 188576

● 188577

● 188578

188510



85mm / 3"
200mm / 7,8"

Mondador (Dentado)
Paring Knife (Serrated)Couteau
Office (Microdenté)
Spelucchino (Dentato)
Descascador (Serrilhada)



188600/188601



100mm / 4"
211mm / 8,3"

Mondador // Paring Knife
Couteau Office // Spelucchino
Descascador



● 188621

● 188622

● 188623

○ 188624

● 188625

● 188628

● 188631

● 188632

● 188633

● 188634

● 188676

● 188677

● 188678

188610



100mm / 4"
211mm / 8,3"

Mondador (Dentado)
Paring Knife (Serrated)
Couteau Office (Microdenté)
Spelucchino (Dentato)
Descascador (Serrilhada)



● 188611

● 188612

● 188613

○ 188614

● 188615

● 188618

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



188200

70mm / 3"
182mm / 7,1"

Mondador // Paring Knife
Couteau Office // Spelucchino
Descascador



188700

100mm / 4"
215mm / 8,4"

Queso (Dentado) // Cheese Knife
(Serrated) // Couteau Fromage
(Microdenté) // Coltello Formaggio
(Dentato) // Queijo (Serrilhada)



188000

90mm / 3"
200mm / 7,8"

Mantequilla (Dentado) // Butter
Knife (Serrated) // Couteau Beurre
(Microdenté) // Coltello Burro
(Dentato) Manteiga (Serrilhada)



188100

115mm / 4,5"
230mm / 9"

Chuletero (Microdentado) // Steak
Knife (Micro-Serrated) // Couteau
Steak (Microcranté) // Coltello
Bistecca (Microdentato) // Para
Costoletas (Micro-Serrilhada)



188800

110mm / 4"
220mm / 8,6"

Cuchillo Mesa (Dentado) // Table
Knife (Serrated) // Couteau Table
(Microdenté) // Coltello Tavola
(Dentato) // Faca Mesa (Serrilhada)

● 188821 ● 188822 ● 188823 ○ 188824 ● 188825

 	Blister Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Blister NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Blister Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Blister Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Blister Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
---	---	--	---	---	---

188900

Set 6 piezas // 6 pc. Set
Set 6 pièces // Set 6 Pezzi
Conjunto 6 Peças



6 X 188800



6 X 188100



806100

Set 6 piezas // 6 pc. Set
Set 6 pièces // Set 6 Pezzi
Conjunto 6 Peças



188576 188577 188578



859800

Set 3 piezas // 3 pc. Set
Set 3 pièces // Set 3 Pezzi
Conjunto 3 Peças

 	Caja Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Box NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Boîte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Scatola Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Caixa Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
--	--	--	---	---	---



12 X 188576 12 X 188577 12 X 188578



806200

Set 36 piezas // 36 pc. Set
Set 36 pièces // Set 36 Pezzi
Conjunto 36 Peças

 	Blister Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Blister NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Blister Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Blister Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Blister Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
---	---	--	---	---	---

189000

Set 2 Pzas. // 2 Pc Set // Set 2 Ctx.
Set 2 Pezzi // Conjunto 2 Peças



188300 188400



6 X 188600



189100

Set 6 Pzas. // 6 Pc Set // Set 6 Ctx.
Set 6 Pezzi // Conjunto 6 Peças



188321 188621 188322 188622



189421 189422

189421/189422

Set 2 Pzas. // 2 Pc Set // Set 2 Ctx.
Set 2 Pezzi // Conjunto 2 Peças

 	Blister Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Blister NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Blister Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Blister Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Blister Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
---	---	--	---	---	---



189500

Set 3 piezas // 3 Pc Set // Set 3 Ctx.
Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças



189621



189622

189621/189622

Set 3 piezas // 3 Pc Set // Set 3 Ctx.
Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças



189700

Set 3 piezas // 3 Pc Set // Set 3
Pièces // Set 3 Pezzi // Conjunto
3 Peças

	Blister Cartón	Blister Cardboard	Blister en Carton	Blister di Cartone	Blister de Cartão
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



2 X 188500



189800

Set 2 piezas // 2 Pc Set // Set 2 Ctx.
Set 2 Pezzi // Conjunto 2 Peças



2 X 188800



189900

Set 2 piezas // 2 Pc Set // Set 2 Ctx.
Set 2 Pezzi // Conjunto 2 Peças



2 X 188600



187000

Set 2 piezas // 2 Pc Set // Set 2 Ctx.
Set 2 Pezzi // Conjunto 2 Peças

	Blister Cartón	Blister Cardboard	Blister en Carton	Blister di Cartone	Blister de Cartão
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



188500



188510



187100
Set 2 piezas // 2 Pc Set // Set 2 Ctx.
Set 2 Pezzi // Conjunto 2 Peças



188600



188610



187200
Set 2 piezas // 2 Pc Set // Set 2 Ctx.
Set 2 Pezzi // Conjunto 2 Peças



SERIE UNIVERSAL PRO

Esencial en la cocina profesional, su diseño ergonómico y la resistencia del acero inoxidable NITRUM® se unen para enfrentar el ritmo intenso y las exigencias del entorno más profesional.

Essential in the professional kitchen, its ergonomic design and the strength of the NITRUM® stainless steel are united to face the intense pace and the demands of the more professional environment.

Indispensable dans la cuisine professionnelle, son design ergonomique et la résistance de l'acier inoxydable NITRUM® se marient pour répondre au rythme intense et aux exigences de l'environnement le plus professionnel.

Indispensabile nella cucina professionale, il suo design ergonomico e la resistenza dell'acciaio inossidabile NITRUM® si uniscono per affrontare il ritmo intenso e le esigenze dell'ambiente più professionale.

Essencial na cozinha profissional, o seu design ergonómico e a resistência do aço inoxidável NITRUM® conjugam-se para enfrentar o ritmo intenso e as exigências do ambiente mais profissional.



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel · Acier Inoxydable NITRUM®
Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.



Bactiproof Silver®



Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets · Rivets en Acier Inoxydable
Rivetti in Acciaio Inossidabile · Rebites de Aço Inoxidável.



Plásticos Técnicos (POM)

Technical Plastics (POM) · Plastiques
Techniques (POM) · Plastiche Tecniche (POM)
Plásticos Técnicos (POM).



Resistente Altas Temperaturas

High-Temperature Resistant · Résistant aux Hautes
Températures · Resistente alle Alte Temperature
Resistência a altas temperaturas.



National Sanitary Foundation

 	Estuche Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetileno (POM)	Estojo Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
---	--	---	--	---	---



280004

60mm / 2"
160mm / 6,2"

Mondador (Curvo) // Paring Knife (Curved) // Couteau Office (COURBÉ) // Spelucchino (Curvato) Descascador (Curva)



280104

75mm / 3"
178mm / 7"

Mondador // Paring Knife Couteau Office // Spelucchino Descascador



281004

75mm / 3"
178mm / 7"

Mondador // Paring Knife Couteau Office // Spelucchino Descascador



289004

60mm/2"
183mm/7,2"

Abre Ostras // Oyster Knife Couteau Ouvre Huitres // Apri-Ostriche // Abre Ostras



281104

100mm / 4"
202mm / 7,9"

Verduras // Vegetable Knife Couteau Légumes // Coltello Verdura // Legumes



282504

130mm / 5"
260mm / 10,2"

Deshuesador // Boning Knife Couteau à Désosser // Coltello Disosso // Para Desossar



282604

160mm / 6"
288mm / 11,3"

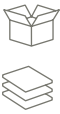
Deshuesador // Boning Knife Couteau à Désosser // Coltello Disosso // Para Desossar



282704

160mm / 6"
275mm / 10,8"

Fileteador (Flexible) // Fillet Knife (Flexible) // C. fillet de Sole (Flexible) // Coltello Filettare Pesce (Flessibile) // Filetar (Flexível)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)



289104

 130mm / 5"
230mm / 9"

Tomatero (Sierra) // Tomato Knife
(Serrated) // Couteau Citron-Tomate
(Cranté) // Coltello Pomodoro
(Seghettato) // Para Tomate
(Perolado)



281204

 130mm / 5"
243mm / 9,5"

Cocina // Kitchen Knife
Couteau à Découper // Coltello
Cucina // Cozinha



281304

 150mm / 6"
265mm / 10,4"

Cocina // Kitchen Knife
Couteau à Découper // Coltello
Cucina // Cozinha



281404

 170mm / 7"
283mm / 11,1"

Cocina // Kitchen Knife
Couteau à Découper // Coltello
Cucina // Cozinha



284204

 170mm / 7"
290mm / 11,4"

Lenguado (Flexible) // Sole
Knife (Flexible) // C. Filet de Sole
(Flexible) // Coltello Sogliola
(Flessibile) // Linguado (Flexível)



281504

 190mm / 7"
304mm / 11,9"

Trinchante // Carving knife
Couteau à Découper // Coltello
Trinciante // Faca de Trincar

 	Estuche Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
---	---	--	---	--	--



281704


 140mm / 5"
 260mm / 10,2"

Cocinero // Chef's Knife
 Couteau Chef // Coltello Cucina
 Cozinheiro



284604


 150mm / 6"
 270mm / 10,6"

Cocinero // Chef's Knife
 Couteau Chef // Coltello Cucina
 Cozinheiro



284704


 170mm / 7"
 290mm / 11,4"

Cocinero // Chef's Knife
 Couteau Chef // Coltello Cucina
 Cozinheiro



284804


 200mm / 8"
 323mm / 12,7"

Cocinero // Chef's Knife
 Couteau Chef // Coltello Cucina
 Cozinheiro



284100


 160mm / 6"
 268mm / 10,5"

Tenedor Trinchante // Carving Fork
 Fourchette Diapason // Forchettone
 Garfo Trinchante



281604


 145mm / 6"
 277mm / 10,9"

Queso // Cheese Knife
 Couteau Fromage // Coltello
 Formaggio // Queijo

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)



280204

100mm / 4"
205mm / 8"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



280304

120mm / 5"
226mm / 8,8"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



280404

155mm / 6"
270mm / 10,6"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



280504

175mm / 7"
288mm /11,3"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



280604

200mm / 8"
323mm / 12,7"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



280601

200mm / 8"
323mm / 12,7"

Cocinero (con Alveolos) // Chef's
Knife (Granton Edge) // C. Cuisine
(Alvéolé) // Coltello Cucina
(Con Alveole) // Cozinheiro (Com
Alveolos)

 	Estuche Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetileno (POM)	Estojo Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
---	---	--	---	--	--



280704


250mm / 10"
390mm / 15,3"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



280804


300mm / 12"
440mm / 17,3"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro



282104


200mm / 8"
320mm / 12,5"

Panero (Sierra) // Bread Knife
(Serrated) // Couteau Pain (Cranté)
Coltello Pane (Seghettato) // Para
Pão (Perolado)



282204


250mm / 10"
374mm / 14,7"

Panero (Sierra) // Bread Knife
(Serrated) // Couteau Pain (Cranté)
Coltello Pane (Seghettato) // Para
Pão (Perolado)



283904


250mm / 10"
383mm / 15"

Pastelero (Sierra)
Pastry Knife (Serrated)
Couteau Genoise (Cranté)
Coltello Pasticceria-Pane
(Seghettato) // Pasteleiro
(Perolado)



284304


300mm / 12"
424mm / 16,6"

Pastelero (Sierra)
Pastry Knife (Serrated)
Couteau Genoise (Cranté)
Coltello Pasticceria-Pane
(Seghettato) // Pasteleiro
(Perolado)

 	Estuche Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetileno (POM)	Estojo Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
---	--	---	--	---	---



281801

 240mm / 9"
360mm / 14,1"

Jamonero (Flexible-Con Alveolos)
Slicing Knife (Flexible-Granton Edge) // C. Jambon (Flexible-Alvéolé) // Coltello Prosciutto (Flessibile-Con Alveole)
Para Presunto (Flexível com Alveolos)



281804

 240mm / 9"
360mm / 14,1"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) Para Presunto (Flexível)



281901

 280mm / 11"
402mm / 15,8"

Jamonero (Flexible-Con Alveolos)
Slicing Knife (Flexible-Granton Edge) // C. Jambon (Flexible-Alvéolé) // Coltello Prosciutto (Flessibile-Con Alveole)
Para Presunto (Flexível com Alveolos)



281904

 280mm / 11"
402mm / 15,8"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) Para Presunto (Flexível)



282004

 290mm / 11"
410mm / 16,1"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) Para Presunto (Flexível)



283804

 300mm / 12"
424mm / 16,6"

Fiambre (Ancho) // Slicing Knife (Wide) // C. Jambon (Large) Coltello Prosciutto (Largo) Fiambre Salmão (Largo)

 	Estuche Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
---	--	---	--	---	---



289904



240mm / 9"
372mm / 14,6"



3mm



≈ 296gr

Yanagiba // Yanagiba Knife
Couteau Yanagiba // Coltello
Yanagiba Yanagiba



286004



170mm / 7"
293mm / 11,5"



2mm



≈ 143 gr

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
Couteau Santoku (Alvéolé)
Coltello Santoku (Con Alveole)
Santoku (Com Alveolos)



288804



170mm / 7"
301mm / 11,8"



2mm



≈ 136 gr

Santoku // Santoku Knife
Couteau Santoku // Coltello
Santoku // Santoku



289804



170mm / 7"
301mm / 11,8"



4mm



≈ 257gr

Deba // Deba Knife // Couteau
Deba // Coltello Deba // Deba



289704



175mm / 7"
307mm / 12"



3mm



≈ 218gr

Usuba // Usuba Knife // Couteau
Usuba // Coltello Usuba // Usuba

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)



283704

 300mm / 12"
424mm / 16,6"

Salmón // (Ancho-Con Alveolos)
Salmon Knife (Wide-Granton Edge)
C. Saumon (Large-Alvéolé)
Coltello Salmone (Largo-Con Alveole) // Salmão (Largo com Alvéolos)



284004

 290mm / 11"
410mm / 16,1"

Salmón // (Flexible-Con Alveolos)
Salmon Knife (Flexible-Granton Edge) // C. Saumon (Flexible-Alvéolé) // Coltello Salmone (Flessibile-Con Alveole) // Salmão (Flexível com Alvéolos)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)



288400

 200mm / 8"
326mm / 12,8"
 2,5mm
 ≈ 390gr

Macheta China // Chinese Cleaver
Couperet Chinois // Mannaietta
Cinesa // Cutelo Chinês

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetileno (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)



282404

160mm / 6"
282mm / 11,1"
3mm
≈ 310gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
Mannaietta // Machados



288200

160mm / 6"
298mm / 11,7"
4mm
≈ 446gr

Macheta // Cleaver // Couperet
Mannaietta // Machete



288300

180mm / 7"
316mm / 12,4"
4mm
≈ 480gr

Macheta China // Chinese Cleaver
Couperet Chinois // Mannaietta
Cinesa // Cutelo Chinês



286600

160mm/6"
320mm/12,5"

Espátula // Spatula // Spatule à
Lasagne // Spatola // Espátula

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)



286400

 125x90mm / 4,9x3,5"
260mm / 10,2"

Espátula // Spatula // Spatule à Lasagne // Spatola // Espátula



286500

 125x120mm / 4,9x4,7"
260mm / 10,2"

Espátula // Spatula // Spatule à Lasagne // Spatola // Espátula

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)



286104

 205mm / 8"
340mm / 13,3"

Espátula // Spatula // Spatule Spatola // Espátula



286204

 250mm / 10"
390mm / 15,3"

Espátula // Spatula // Spatule Spatola // Espátula



286304

 300mm / 12"
440mm / 17,3"

Espátula // Spatula // Spatule Spatola // Espátula

 	Caja Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Box NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Boîte Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Scatola Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Caixa Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
--	---	--	---	--	--

282904



150mm / 6"
276mm / 10,8"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

283004



175mm / 7"
300mm / 11,8"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

283104



200mm / 8"
336mm / 13,2"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

283204



250mm / 10"
382mm / 15"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

283304



300mm / 12"
434mm / 17"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

286700



275mm / 11"
399mm / 15,7"



4mm



≈ 645gr

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

286800



300mm / 12"
426mm / 16,7"

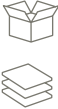


4mm



≈ 717gr

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

	Caja Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Box NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Boîte Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Scatola Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Caixa Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
---	---	--	---	--	--



287100



290mm / 11"
418mm / 16,4"
2mm
 ≈ 475gr

Pescadero // Fishmonger Knife
C. Poisson // Coltello da Pesce
Para Peixe



287000



300mm / 12"
422mm / 16,6"
2mm
 ≈ 551gr

Pescadero // Fishmonger Knife
C. Poisson // Coltello da Pesce
Para Peixe



287200



320mm / 12"
440mm / 17,3"
2mm
 ≈ 539gr

Pescadero // Fishmonger Knife
C. Poisson // Coltello da Pesce
Para Peixe



287800



220mm / 8"
352mm / 13,8"
4mm
 ≈ 837gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
Mannaietta // Machados



287900



250mm / 10"
383mm / 15"
4mm
 ≈ 1050gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
Mannaietta // Machados

 	Caja Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Box NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Boîte Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Scatola Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Caixa Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
--	---	--	---	--	--



2879000



270mm / 10,6"
398mm / 15,6"



4mm



≈ 1750gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
Mannaïetta // Machados



287300



260mm / 10"
386mm / 15,1"



2mm



≈ 570gr

Filetera // Steak Cleaver
Couperet à Filet // Sfilettare
Filetagem



2873000



260mm / 10"
386mm / 15,1"



3mm



≈ 620gr

Filetera // Steak Cleaver
Couperet à Filet // Sfilettare
Filetagem



287400



280mm / 11"
407mm / 16"

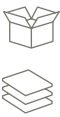


2mm



≈ 700gr

Filetera // Steak Cleaver
Couperet à Filet // Sfilettare
Filetagem

	Caja Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Box NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Boîte Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Scatola Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Caixa Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
--	---	--	---	--	--



2875000


180mm / 7"
312mm / 12,1"


3mm


≈ 508gr

Chuletera // Chop Cleaver
Couperet à Côtelette // Bistecca
Para Costoletas

2878000


220mm / 8"
348mm / 13,7"


3mm


≈ 620gr

Chuletera // Chop Cleaver
Couperet à Côtelette // Bistecca
Para Costoletas

2874000


280mm / 11"
406mm / 16"


3mm


≈ 835gr

Chuletera // Chop Cleaver
Couperet à Côtelette // Bistecca
Para Costoletas

790900


400mm / 16"
656,5mm / 25,8"

Corta-Quesos // Cheese Knife
Coupe Fromage // Taglia-
Formaggio // Corta-Queijos

792400

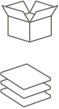

290mm / 11"
598mm / 23,5"

Corta-Quesos // Cheese Knife
Coupe Fromage // Taglia-
Formaggio // Corta-Queijos

792300


260mm / 10"
526mm / 20,7"

Corta-Quesos // Cheese Knife
Coupe Fromage // Taglia-
Formaggio // Corta-Queijos

	Estuche Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
---	--	---	--	---	---

285800

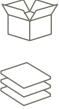
Juego 2 pzas. // 2 pc. Set
Ensemble 2 Ctx. // Set 2 Pezzi
Conjunto 2 Peças



285500

Juego 2 pzas. // 2 pc. Set
Ensemble 2 pièces // Set 2 Pezzi
Conjunto 2 Peças



	Estuche Acero Inoxidable Nitrum® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
---	--	---	--	---	---

807410

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Ctx.
Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças



	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Haya	Beech Wood	Bois de Hêtre	Legno di Faggio	Madeira de Faia

285600

Juego 6 piezas // 6 pc. Set
Bloc 6 Pièces // Ceppo 6 Pezzi
Conjunto 6 Peças



	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Caucho	Rubber Wood	Bois de Caoutchouc	Legno di Caucciù	Madeira de Borracha

285000

Juego 4 piezas // 4 pc. Set // Bloc 4
Pièces // Ceppo 4 Pezzi // Conjunto
4 Peças



	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetileno (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Haya Lacada Color Nogal	Walnut Lacquered Beech Wood	Bois de Hêtre Couleur Noyer Couleur Noyer	Legno di Faggio Laccato in Color Noce	Madeira de Faia Lacada À Cor de Nogueira



285700

Juego 5 piezas // Juego 5 pzas.
 5 pc. set // Bloc 5 Ctx. // Ceppo 5
 Pezzi // Conjunto 5 Peças



SERIE COLOUR PRO

Ergonomía y durabilidad, fusionadas para el día a día del mundo industrial. Su acero resiste el paso del tiempo, mientras que su revolucionario mango ergonómico, de polipropileno cubierto en caucho, promete comodidad y adaptabilidad.

Ergonomics and durability, combined for daily use in the industrial world. Its steel withstands the test of time, while its revolutionary ergonomic handle, made of polypropylene covered in rubber, promises comfort and adaptability.

L'alliance parfaite entre ergonomie et durabilité pour une utilisation quotidienne en milieu professionnel. Son acier résiste à l'épreuve du temps, tandis que son manche exceptionnellement ergonomique, en polypropylène, promet confort et adaptabilité.

Ergonomia e durevolezza si fondono per la quotidianità del mondo industriale. Il suo acciaio resiste al trascorrere del tempo, mentre il suo rivoluzionario manico ergonomico in polipropilene rivestito di caucciù garantisce comodità e adattabilità.

Ergonomia e durabilidade, fundidas para o dia a dia do mundo industrial. O seu aço resiste o passar do tempo, enquanto o seu revolucionário cabo ergonómico, em polipropileno revestido a borracha, promete conforto e adaptabilidade.



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel · Acier Inoxydable NITRUM®
Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.

Bactiproof Silver®

Doble Inyección

Double Injection · Double Injection · Doppia Iniezione
Injeção Dupla.

Resistente Altas Temperaturas

High-Temperature Resistant · Résistant aux Hautes
Températures · Resistente alle Alte Temperature Resistência a
Altas Temperaturas.

Plásticos Técnicos (PP+TPE)

Technical Plastics (Polipropileno + Elastomer) · Plastiques
Techniques (Polypropylene + Elastomère) · Plastiche
Tecniche (Polypropylène + Elastomero) · Plásticos Técnicos
(Polipropilene + Elastômero).

NSF National Sanitary Foundation

ICE PLUS®

Antideslizante

Non-Slip · Antidérapant · Antiscivolo · Antiderrapante.



MANGOS

MANGOS IDENTIFICATIVOS
IDENTIFICATION HANDLES
IDENTIFICATION DES MANCHES
IDENTIFICAZIONE DEI MANICI
CABOS IDENTIFICADORES

IDENTIFICADORES DE COLORES:

El mango de cada cuchillo identifica el tipo de alimentos en el que se va a emplear, mediante el uso de unos tapones de polipropileno de distintos colores se consigue un perfecto control higiénico-sanitario tal como especifican las normas europeas sanitarias de control alimentario.

COLOUR IDENTIFICATION SYSTEM:

Thanks to the colour of the knife handle one can know what type of food to use. This differentiation is made thanks to the polypropylene plugs of different colours which enable a comprehensive hygienic-sanitary control, complying with European hygiene of foodstuffs health regulations.

IDENTIFICATION DES COULEURS:

La couleur du manche du couteau permet de savoir le type d'aliments auxquels il est destiné. Ce type de distinction est possible grâce à des clips en Polypropylène de différentes couleurs permettant un contrôle hygiénique-sanitaire exhaustif, conformément aux normes de santé européennes dans le cadre du contrôle alimentaire.

IDENTIFICAZIONE DEI COLORI:

Grazie al colore del manico del coltello, possiamo sapere per quali tipi di alimenti sia indicato. Questa differenziazione è data da dei tappi di Polipropilene di vari colori, che consentono un controllo igienico-sanitario completo, rispettando le norme europee sanitarie di controllo dell'alimentazione.

IDENTIFICADORES DE COR:

A alça de cada faca identifica o tipo de alimento para o qual é destinada, por meio do uso de tampas de polipropileno de cores diferentes, garantindo um controle higiênico-sanitário perfeito, conforme especificado pelas normas europeias de controle de alimentos.

ALIMENTOS COCINADOS

COOKED MEATS
VIANDE CUIE ET
CHACUTERIE
ALIMENTI CUCINATI
ALIMENTOS COZIDOS



CARNE

RAW MEAT
VIANDE CRUE
CRUES CARNE
CARNE



PESCADO

RAW FISH
POISSON CRU
PESCE
PEIXE



FRUTAS Y ENSALADAS

ENSALADAS Y FRUTAS
SALADS AND FRUITS
FRUITS ET SALADES
FRUTTA O MACEDONIE
SALADAS E FRUTAS



VERDURAS

RAW VEGETABLES
LÉGUMES CRUS
VEGDURE
VEGETAIS



PASTELERÍA Y LÁCTEOS

BAKERY AND
DAIRY PRODUCTS
LAITAGES PAINS ET
VIENNOISERIES
PANE E PASTICERIAS
PADARIA E LATICÍNIOS



ALÉRGENOS

ALÉRGENOS
ALLERGENS
ALLERGÈNES
ALLERGENI
ALÉRGENOS



 	Funda Display Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno Recubierto con Elastómero	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel Polypropylene Covered by Elastomer	Carte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène Recouvert d'Élastomère	Display Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno Revestido a Elastômero
---	--	---	---	---	---



240000

80mm / 3"
191mm / 7,5"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador



241300

100mm / 4"
208mm / 8,1"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador



243100

170mm / 7"
310mm / 12,2"

Lenguado (Flexible) // Sole Knife (Flexible) // C. Filet de Sole (Flexible) // Coltello Sogliola (Flessibile) // Linguado (Flexível)



243200

190mm / 7"
332mm / 13"

Fileteador (Semiflexible) // Fillet Knife (Semi-flexible) // C. À Dénerver (Semi-flexible) // Coltello Filettare Pesce (Semiflessibile) // Filetar (Semiflexível)



241000

200mm / 8"
330mm / 12,9"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro



241100

250mm / 10"
386mm / 15,1"

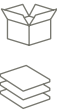
Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro



241200

300mm / 12"
439mm / 17,2"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

	Funda Display Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno Recubierto con Elastómero	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel Polypropylene Covered by Elastomer	Carte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène Recouvert d'Élastomère	Display Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno Revestido a Elastômero
---	--	---	---	---	---



244100

130mm / 5"
264mm / 10,3"

Carnicero // Sticking Knife
C. Saigner // Coltello Scannare
Carniceiro



243000

150mm / 6"
284mm / 11,1"

Carnicero // Sticking Knife
C. Saigner // Coltello Scannare
Carniceiro



241400

130mm / 5"
265mm / 10,4"

Carnicero // Sticking Knife
C. à Découper // Coltello Scannare
Carniceiro



241500

160mm / 6"
300mm / 11,8"

Carnicero // Sticking Knife
C. à Découper // Coltello Scannare
Carniceiro



241600

180mm / 7"
317mm / 12,4"

Carnicero // Sticking Knife
C. à Découper // Coltello Scannare
Carniceiro



241700

200mm / 8"
329mm / 12,9"

Carnicero // Sticking Knife
C. à Découper // Coltello Scannare
Carniceiro

 	Funda Display Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno Recubierto con Elastómero	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel Polypropylene Covered by Elastomer	Carte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène Recouvert d'Élastomère	Display Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno Revestido com Elastômero
---	--	---	---	---	---



240100

150mm / 5"
284mm / 11,1"

Carnicero // Butcher Knife
Couteau Boucher // Coltello
Scannare // Carniceiro



240200

180mm / 7"
310mm / 12,2"

Carnicero // Butcher Knife
Couteau Boucher // Coltello
Scannare // Carniceiro



240300

200mm / 8"
334mm / 13,1"

Carnicero // Butcher Knife
Couteau Boucher // Coltello
Scannare // Carniceiro



240500

250mm / 10"
393mm / 15,4"

Carnicero // Butcher Knife
Couteau Boucher // Coltello
Scannare // Carniceiro



240600

300mm / 12"
442mm / 17,4"

Carnicero // Butcher Knife
Couteau Boucher // Coltello
Scannare // Carniceiro



240700

350mm / 14"
490mm / 19,2"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro



240800

350mm / 14"
490mm / 19,2"

Pescadero (Sierra) // Fish Knife
(Serrated) // C. Poisson (Cranté)
Coltello Pesce (Seghettato)
Para Peixe (Perolado)

	Funda Display Acero Inoxidable NITRUM®	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel	Carte Acier Inoxydable NITRUM®	Display Acciaio Inossidabile NITRUM®	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM®
	Polipropileno Recubierto con Elastómero	Polypropylene Covered by Elastomer	Polypropylène Recouvert d'Élastomère	Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Polipropileno Revestido a Elastômero



242000

130mm / 6"
275mm / 10,8"

Deshuesador // Boning Knife
Couteau à Désosser // Coltello
Disosso Para Desossar



242200

140mm / 5"
281mm / 11"

Deshuesador Curvo // Boning Knife
Curved // Couteau à Désosser
Courbe // Coltello Disosso Curvo
Para Desossar Curvo



242100

150mm / 6"
292mm / 11,4"

Deshuesador // Boning Knife
Couteau à Désosser // Coltello
Disosso Para Desossar



242300

150mm / 6"
292mm / 11,4"

Deshuesador // Boning Knife
Couteau à Désosser // Coltello
Disosso Para Desossar



242500

200mm / 8"
333mm / 13,1"

Fileteador (Flexible) // Fillet Knife
(Flexible) // C. filets (Flexible)
Coltello Filettare Pesce (Flessibile)
Filetar (Flexível)



245400

180mm / 7"
307mm / 12"

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello
Santoku (Con Alveole) // Rocking
Santoku (Com Alveolos)



	Funda Display Acero Inoxidable NITRUM®	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel	Carte Acier Inoxydable NITRUM®	Display Acciaio Inossidabile NITRUM®	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM®
	Polipropileno Recubierto con Elastómero	Polypropylene Covered by Elastomer	Polypropylène Recouvert d'Élastomère	Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Polipropileno Revestido A Elastômero



242800

250mm / 10"
380mm / 14,9"

Pastelero (Sierra) // Pastry Knife
(Serrated) // C. Genoise (Cranté)
Coltello Pasticceria-Pane
(Seghettato) // Pasteleiro
(Perolado)



243500

300mm / 12"
440mm / 17,3"

Pastelero (Sierra) // Pastry Knife
(Serrated) // C. Genoise (Cranté)
Coltello Pasticceria-Panne
(Seghettato) // Pasteleiro
(Perolado)



242900

360mm / 10"
510mm / 20"

Fiambre // Slicing Knife
Couteau Jambon // Coltello
Prosciutto // Fiambre



242600

300mm / 12"
441mm / 17,3"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife
(Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Para Presunto (Flexível)



242700

300mm / 12"
441mm / 17,3"

Salmón // (Flexible-Con Alveolos)
Salmon Knife (Flexible-Granton
Edge) // C. Saumon (Flexible-
Alvéolé) // Coltello Salmone
(Flessibile-Con Alveole) // Salmão
(Flexível com Alvéolos)





SERIE 2900 PRO

Ergonomía que facilita y resistencia que desafía el uso continuo. Esta serie es la elección para quienes valoran la eficiencia y el confort en trabajos exigentes, con la confianza de un control higiénico superior gracias a la diferenciación de cuchillos según el color del mango.

Ergonomics that favours and strength that withstands continual use. This series is the perfect choice for anyone who values efficiency and comfort in demanding jobs, with the reliability of an advanced hygienic control thanks to the colour of the handle that differentiates the knives.

Une ergonomie qui facilite la tâche et une robustesse qui permet une utilisation prolongée. Cette série est le choix de tous ceux qui apprécient l'efficacité et le confort dans les travaux exigeants, avec la confiance d'un contrôle hygiénique supérieur grâce à la différenciation des couteaux en fonction de la couleur de leur manche.

Ergonomia che agevola e resistenza che sfida l'uso continuo. Questa serie è la scelta perfetta per chi apprezza l'efficienza e il comfort nei lavori esigenti, sempre con la sicurezza di un controllo igienico superiore, grazie alla distinzione dei coltelli in base al colore del manico.

Ergonomia que facilita e resistência que desafia o uso contínuo. Esta série é a escolha para quem valoriza a eficácia e o conforto em trabalhos exigentes, com a confiança de um controlo higiénico superior graças à diferenciação das facas pela cor do cabo.

Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel • Acier Inoxydable NITRUM®
Acciaio Inossidabile NITRUM® • Aço Inoxidável NITRUM®.



Bactiproof Silver®



Inyección

Inyección • Injection • Iniezione • Injeção



Antideslizante

Non-Slip • Antidérapant • Antiscivolo • Antiderrapante.



Plásticos Técnicos (PP)

Technical Plastics (Polipropileno) • Plastiques Techniques (Polypropylene) • Plastiche Tecniche (Polypropylène)
Plásticos Técnicos (Polipropilene)



Resistente Altas Temperaturas

High-Temperature Resistant • Résistant aux Hautes Températures • Resistente alle Alte Temperature
Resistência a Altas Temperaturas.



National Sanitary Foundation



MANGOS

MANGOS IDENTIFICATIVOS
IDENTIFICATION HANDLES
IDENTIFICATION DES MANCHES
IDENTIFICAZIONE DEI MANICI
CABOS IDENTIFICADORES

IDENTIFICADORES DE COLORES:

El mango de cada cuchillo identifica el tipo de alimentos en el que se debe emplear. Mediante el uso de distintos colores, se consigue un perfecto control higiénico-sanitario tal como especifican las normas europeas sanitarias de control alimentario.

COLOUR IDENTIFICATION:

The handle of each knife identifies the type of food for which the knife must be used. Through the use of various colours, a total hygienic-sanitary control is obtained as specified by the European food safety legislation.

IDENTIFIANTS DE COULEUR:

Le manche de chaque couteau permet l'identification du type d'aliments pour lequel il peut être utilisé. L'utilisation de différentes couleurs permet un contrôle hygiénique et sanitaire parfait, et sanitaire parfait, tel que spécifié par les normes européennes d'hygiène alimentaire.

IDENTIFICATORI DEI COLORI:

Il manico di ogni coltello identifica il tipo di alimenti con i quali si deve utilizzare. Grazie all'utilizzo di diversi colori, si ottiene un perfetto controllo igienico-sanitario, come specificato nelle norme sanitarie europee per il controllo alimentare.

IDENTIFICADORES DE CORES:

A alça de cada faca identifica o tipo de alimentos para os quais deve ser usada. Através do uso de diferentes cores, obtém-se um controle higiênico-sanitário perfeito, conforme especificado pelas normas europeias de controle sanitário de alimentos.

ALIMENTOS COCINADOS

COOKED MEATS
VIANDES CUITES ET
CHARCUTERIES
ALIMENTI CUCINATI
ALIMENTOS COZIDOS



FRUTAS Y ENSALADAS

ENSALADAS Y FRUTAS
SALADS AND FRUITS
FRUITS ET SALADES
FRUTTA O MACEDONIE
SALADAS E FRUTAS



CARNE

RAW MEAT
VIANDES CRUES
CRUES CARNE
CARNE



PESCADO

RAW FISH
POISSONS CRUS
PESCE
PEIXE



PASTELERÍA Y LÁCTEOS

BAKERY AND
DAIRY PRODUCTS
LAITAGES PAINS ET
VIENNOISERIES
PANE E PASTICCERIAS
PADARIA E LATICÍNIOS



MULTIUSOS

UTILITY KNIFE
COUTEAUX
MULTIFONCTIONS
MULTIUSOS
MULTIUSO



VERDURAS

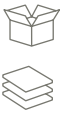
RAW VEGETABLES
LÉGUMES CRUS
VERDURE
VEGETAIS



ALÉRGENOS

ALÉRGENOS
ALLERGENS
ALLERGÈNES
ALLERGENI
ALÉRGENOS



	Funda Display Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Carte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Display Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
--	---	---	---	---	---

● 290021 ● 290022 ● 290023 ● 290025 ● 290031



290000

80mm / 3"
190mm / 7,4"

Mondador // Paring Knife
Couteau Office // Spelucchino
Descascador

● 290121 ● 290122 ● 290123 ● 290125



290100

100mm / 4"
210mm / 8,2"

Verduras // Vegetable Knife
Couteau Légumes // Coltello
Verdura // Legumes

● 294422 ● 294425



294400

130mm / 5"
263mm / 10,3"

Deshuesador // Boning Knife
Couteau à Désosser // Coltello
Disosso Para Desossar

● 290421 ● 290422 ● 290423 ● 290425 ● 290431



290400

130mm / 5"
260mm / 10,2"

Cocina // Kitchen Knife
Couteau à Découper // Coltello
Cucina // Cozinha

● 290521 ● 290522 ● 290523 ● 290525



290500

150mm / 6"
271mm / 10,6"

Cocina // Kitchen Knife
Couteau à Découper // Coltello
Cucina // Cozinha

● 292121 ● 292122 ● 292123 ○ 292124 ● 292125 ● 292128 ● 292131



292100

200mm / 8"
332mm / 13"

Cocinero // Chef's Knife
Couteau Chef // Coltello Cucina
Cozinheiro

● 292115



292110

200mm / 8"
332mm / 13"

Cocinero (Sierra) // Chef's Knife
(Serrated) // Couteau Chef (Cranté)
Coltello Cucina (Seghettato)
Cozinheiro (Perolado)

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



● 292021
 ● 292022
 ● 292023
 ● 292025

292000

150mm / 6"
 282mm / 11,1"

Cocinero // Chef's Knife
 Couteau Chef // Coltello Cucina
 Cozinheiro



● 290721
 ● 290722
 ● 290723
 ○ 290724
 ● 290725
 ● 290728

290700

200mm / 8"
 336mm / 13,2"

Cocinero (Ancho) // Chef's Knife
 (Wide) // Couteau Chef (Large)
 Coltello Cucina (Largo)
 Cozinheiro (Largo)



● 290821
 ● 290822
 ● 290823
 ○ 290824
 ● 290825
 ● 290828

290800

250mm / 10"
 387mm / 15,2"

Cocinero (Ancho) // Chef's Knife
 (Wide) // Couteau Chef (Large)
 Coltello Cucina (Largo)
 Cozinheiro (Largo)



● 290921
 ● 290922
 ● 290923
 ● 290925

290900

300mm / 12"
 435mm / 17,1"

Cocinero (Ancho) // Chef's Knife
 (Wide) // Couteau Chef (Large)
 Coltello Cucina (Largo)
 Cozinheiro (Largo)



● 292221
 ● 292222
 ● 292223
 ○ 292224
 ● 292225
 ● 292228

292200

250mm / 10"
 383mm / 15"

Cocinero // Chef's Knife
 Couteau Chef // Coltello Cucina
 Cozinheiro



● 292215

292210

250mm / 10"
 383mm / 15"

Cocinero (Sierra) // Chef's Knife
 (Serrated) // Couteau Chef
 (Cranté) // Coltello Cucina
 (Seghettato) // Cozinheiro
 (Perolado)



● 292321
 ● 292322
 ● 292325

292300

300mm / 12"
 432mm / 17"

Cocinero // Chef's Knife
 Couteau Chef // Coltello Cucina
 Cozinheiro

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

● 292922
 ● 292923
 ● 292925



292900


 130mm / 5"
 274mm / 10,7"

Carnicero // Butcher Knife
 C. Saigner // Coltello Macellaio
 Carniceiro

● 293022
 ● 293023
 ● 293025



293000


 150mm / 6"
 290mm / 11,4"

Carnicero // Butcher Knife
 C. Saigner // Coltello Macellaio
 Carniceiro

● 294622
 ● 294623
 ● 294625



294600


 160mm / 6"
 306mm / 12"

Carnicero // Butcher Knife
 C. à Découper // Coltello Macellaio
 Carniceiro

● 294722
 ● 294723
 ● 294725



294700


 180mm / 7"
 323mm / 12,7"

Carnicero // Butcher Knife
 C. à Découper // Coltello Macellaio
 Carniceiro

● 294822
 ● 294823
 ● 294825



294800


 200mm / 8"
 336mm / 13,2"

Carnicero // Butcher Knife
 C. à Découper // Coltello Macellaio
 Carniceiro

● 256515



296510


 250mm / 10"
 400mm / 15,7"

Carnicero Curvo // Curved Butcher Knife
 C. à Parer Courbe
 Coltello Macellaio Curvo
 Carniceiro Curvo

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



● 291522
 ● 291523
 ● 291525

291500


 160mm / 5"
 292mm / 11,4"

Carnicero // Butcher Knife
 C. Boucher // Coltello Macellaio
 Carniceiro



● 291622
 ● 291623
 ● 291625

291600


 180mm / 7"
 318mm / 12,5"

Carnicero // Butcher Knife
 C. Boucher // Coltello Macellaio
 Carniceiro



● 291722
 ● 291723
 ● 291725

291700


 210mm / 8"
 338mm / 13,3"

Carnicero // Butcher Knife
 C. Boucher // Coltello Macellaio
 Carniceiro



● 291822
 ● 291823
 ● 291825

291800


 250mm / 10"
 403mm / 15,8"

Carnicero // Butcher Knife
 C. Boucher // Coltello Macellaio
 Carniceiro



● 291922
 ● 291923
 ● 291925

291900


 300mm / 12"
 438mm / 17,2"

Carnicero // Butcher Knife
 C. Boucher // Coltello Macellaio
 Carniceiro

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

● 295822
 ● 295823
 ● 295825



295800

170mm / 7"
 305mm / 12"

Carnicero (Ancho) // Butcher Knife (Wide) // C. Boucher (Large)
 Coltello Affettare (Largo)
 Talhante (Largo)

● 295922
 ● 295923
 ● 295925



295900

200mm / 8"
 337mm / 13,2"

Carnicero (Ancho) // Butcher Knife (Wide) // C. Boucher (Large)
 Coltello Affettare (Largo)
 Talhante (Largo)

● 296022
 ● 296023
 ● 296025



296000

250mm / 10"
 384mm / 15,1"

Carnicero (Ancho) // Butcher Knife (Wide) // C. Boucher (Large)
 Coltello Affettare (Largo)
 Talhante (Largo)

● 292422
 ● 292423
 ● 292425



292400

350mm / 14"
 492mm / 19,3"

Carnicero // Butcher Knife
 C. Boucher // Coltello Macellaio
 Carniceiro

● 292522
 ● 292523
 ● 292525



292500

350mm / 14"
 492mm / 19,3"

Pescadero (Sierra) // Fish Knife (Serrated) // Coureau Poisson (Cranté) // Coltello Pesce (Seghettato) // Para Peixe (Perolado)

 	Funda Display Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Carte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Display Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
---	--	--	--	--	--

290621

290622

290623

290625



293123

293125



295222

295223

295225



295122

295123

295125



295522

295525



290325



290600



180mm / 7"

312mm / 12,2"

Santoku (Con Alveolos)

Santoku Knife (Granton Edge)

C. Santoku (Alvéolé) // Coltello

Santoku (Con Alveole) // Santoku

(com Alveolos)

293100



170mm / 7"

298mm / 11,7"

Lenguado (Flexible) // Sole

Knife (Flexible) // C. Filet de Sole

(Flexible) // Coltello Sogliola

(Flessibile) // Linguado (Flexível)

295200



190mm / 7"

320mm / 12,5"

Fileteador (Semiflexible)

Slicing Knife (Semiflexible)

C. À Dénervé (Semiflexible)

Coltello Filettare Pesce

(Semiflessibile) // Filetar

(Semiflexível)

295100



200mm / 8"

330mm / 12,9"

Fileteador (Flexible) // Fillet Knife

(Flexible) // C. Filets (Flexible)

(Flexible) // Coltello Filettare Pesce

(Flessibile) // Filetar (Flexível)

295500



250mm / 10"

392mm / 15,4"

Trinchante // Carving knife

C. Tranchelard // Coltello Trinciante

Trinchante

290300



180mm / 7"

314mm / 12,3"

Tenedor Trinchante // Carving Fork

Fourchette Diapason

Forchettone // Garfo Trinchante

| 134

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

● 294225



294200

100mm / 4"
243mm / 9,5"

Deshuesador // Boning Knife
C. à Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

● 291222 ● 291223 ● 291225



291200

140mm / 5"
278mm / 10,9"

Deshuesador Curvo (Semiflexible)
Boning Knife Curved (Semi-flexible)
C. à Désosser Courbe (Semi-flexible) // Coltello Disosso Curvo (Semiflessibile) // Para Desossar Curvo (Semiflexível)

● 291322 ● 291323 ● 291325



291300

140mm / 5"
278mm / 10,9"

Deshuesador Curvo // Boning Knife
Curved // C. à Désosser Courbe
Para Desossar Curvo

● 294022 ● 294025



294000

140mm / 5"
273mm / 10,7"

Deshuesador // Boning Knife
C. à Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

● 294122 ● 294125



294100

160mm / 6"
292mm / 11,4"

Deshuesador // Boning Knife
C. à Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

● 294521 ● 294522 ● 294523 ○ 294524 ● 294525



294500

160mm / 6"
295mm / 11,6"

Deshuesador // Boning Knife
C. à Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

 	Fundas Display Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Carte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Display Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
---	--	---	---	---	---

295322

295323

295325



295300



160mm / 6"
294mm / 11,5"

Despellejador // Skinning Knife
C. Dépouiller // Coltello Danese
Esfolar

295422

295423

295425



295400



190mm / 7"
322mm / 12,6"

Despellejador // Skinning Knife
C. Dépouiller // Coltello Danese
Esfolar

292622

292623

292625



292600



200mm / 8"
345mm / 13,5"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Macellaio
Carniceiro

292721

292722

292723

292725



292700



250mm / 10"
395mm / 15,5"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Macellaio
Carniceiro

292822

292823

292825



292800



300mm / 12"
445mm / 17,5"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Macellaio
Carniceiro

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

293224

293225



293200

250mm / 10"

385mm / 15"

Pastelero (Sierra) // Pastry Knife (Serrated) // C. Genoise (Cranté) Coltello Pasticceria-Panne (Seghettato) // Pasteleiro (Perolado)

295024

295025

295028



295000

250mm / 10"

395mm / 15,5"

Pastelero (Sierra) // Pastry Knife (Serrated) // C. Genoise (Cranté) Coltello Pasticceria-Panne (Seghettato) // Pasteleiro (Perolado)

293724

293725



293700

300mm / 12"

445mm / 17,5"

Pastelero (Sierra Flexible) Pastry Knife (Serrated- Flexible) C. Genoise (Cranté-Flexible) Coltello Pasticceria-Panne (Seghettato-Flessibile) Pasteleiro (Flexível Perolado)

293624

293625



293600

350mm / 14"

495mm / 19,4"

Pastelero (Sierra Flexible) Pastry Knife (Serrated-Flexible) C. Genoise (Cranté-Flexible) Coltello Pasticceria-Panne (Seghettato-Flessibile) Pasteleiro (Flexível Perolado)

291424

291425

291431



291400

200mm / 8"

320mm / 12,5"

Panero (Sierra) // Bread Knife (Serrated) // Couteau Pain (Cranté) Coltello Pane (Seghettato) // Para Pão (Perolado)

137
|
serie 2900 PRO

 	Funda Display Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Carte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Display Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
---	---	---	---	---	---

● 294925



294900

250mm / 10"
395mm / 15,5"

Fiambre // Slicing Knife
C. Jambon // Coltello Prosciutto
Fiambre

● 293422 ● 293425



293400

300mm / 12"
445mm / 17,5"

Fiambre (Flexible) // Slicing Knife
(Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Fiambre (Flexível)

● 293525



293500

350mm / 14"
495mm / 19,4"

Fiambre (Flexible) // Slicing Knife
(Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Fiambre (Flexível)

● 293825



293800

400mm / 16"
530mm / 20,8"

Fiambre (Flexible) // Slicing Knife
(Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Fiambre (Flexível)

● 291125



291100

240mm / 9"
360mm / 14,1"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife
(Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Para Presunto (Flexível)

● 293322 ● 293323



293300

300mm / 12"
447mm / 17,5"

Salmón // (Flexible-Con Alveolos)
Salmon Knife (Flexible-Granton
Edge) // C. Saumon (Flexible-
Alvéolé) // Coltello Salmone
(Flessibile-Con Alveole) // Salmão
(Flexível com Alveolos)

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

● 295725



295700

 300mm / 12"
435mm / 17,1"

Salami // Salami Knife
Couteau Salami // Coltello Salami
Faca Salame

● 298825



298800

 410mm / 16"
545mm / 21,4"

Salami // Salami Knife
Couteau Salami // Coltello Salami
Faca Salame

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

298500

 200mm / 8"
330mm / 12,9"
 2,5mm
 ≈ 371gr

Macheta // Cleaver // Couperet
Mannaietta // Machete



 	Estuche Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Case NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Estojo Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
---	--	--	---	---	---



296100

 190mm / 7"
 325mm / 12,7"
 4mm
 ≈ 554gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
 Mannaietta // Machados

● 296122
 ● 296123
 ● 296125



296700

 200mm / 8"
 330mm / 12,9"
 4mm
 ≈ 534gr

Macheta // Cleaver
 Couperet // Mannaietta // Machete

● 296722
 ● 296723
 ● 296725



297000

 290mm / 11,4"
 425mm / 16,7"
 2mm
 ≈ 410gr

Pescadero // Fishmonger Knife
 Couteau Poisson // Coltello da
 Pesce // Para Peixe

● 297023



297100

 320mm / 12,6"
 448mm / 17,6" 5mm
 2mm
 ≈ 490gr

Pescadero // Fishmonger Knife
 Couteau Poisson // Coltello da
 Pesce // Para Peixe

● 297123

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



297200

200mm / 8"
338mm /13,3"
4mm
≈ 569gr

Macheta // Cleaver
Couperet // Mannaietta // Machete

● 297222 ● 297225



297500

240mm / 9"
375mm / 14,7"
4mm
≈ 711gr

Macheta // Cleaver
Couperet // Mannaietta // Machete

● 297522 ● 297525



297700

220mm / 9"
355mm / 10"
3mm
≈ 510gr

Chuletera // Chop Cleaver
Couperet à Côtelette // Bistecca
Para Costoletas

● 297722

 	Estuche Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Case NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Estojo Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
---	--	--	---	---	---



● 298122
● 298123

298100



260mm / 10,2"
391mm / 15.3"



3mm



≈ 711gr

Chuletera // Chop Cleaver
Couperet à Côtelette // Bistecca
Para Costoletas



● 298322
● 298223

298300



280mm / 11"
412mm / 16.2"



3mm



≈ 800gr

Chuletera // Chop Cleaver
Couperet à Côtelette // Bistecca
Para Costoletas

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



299100

 250mm / 10"
382mm / 15"

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Espátula

● 299125



299600

 125x90mm / 5x3"
263mm / 10,3"

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Espátula

● 299625



299700

 125x120mm / 5x5"
255mm / 10"

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Espátula

● 299725



299500

 155x90mm / 6x3"
270mm / 10,6"

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Espátula

● 299525

ALÉRGENOS

COLOR DE MANGO PARA ALÉRGENOS

COLOURED HANDLE FOR ALLERGENS

UNE COULEUR DE MANCHE POUR SIGNALER LES ALLERGÈNES

COLORE DEL MANICO PER ALLERGENI

COR DO CABO PARA ALÉRGENOS



290031
100mm/3,9"

290431
130mm/5,1"

292131
200mm/7,8"

291431
200mm/7,8"

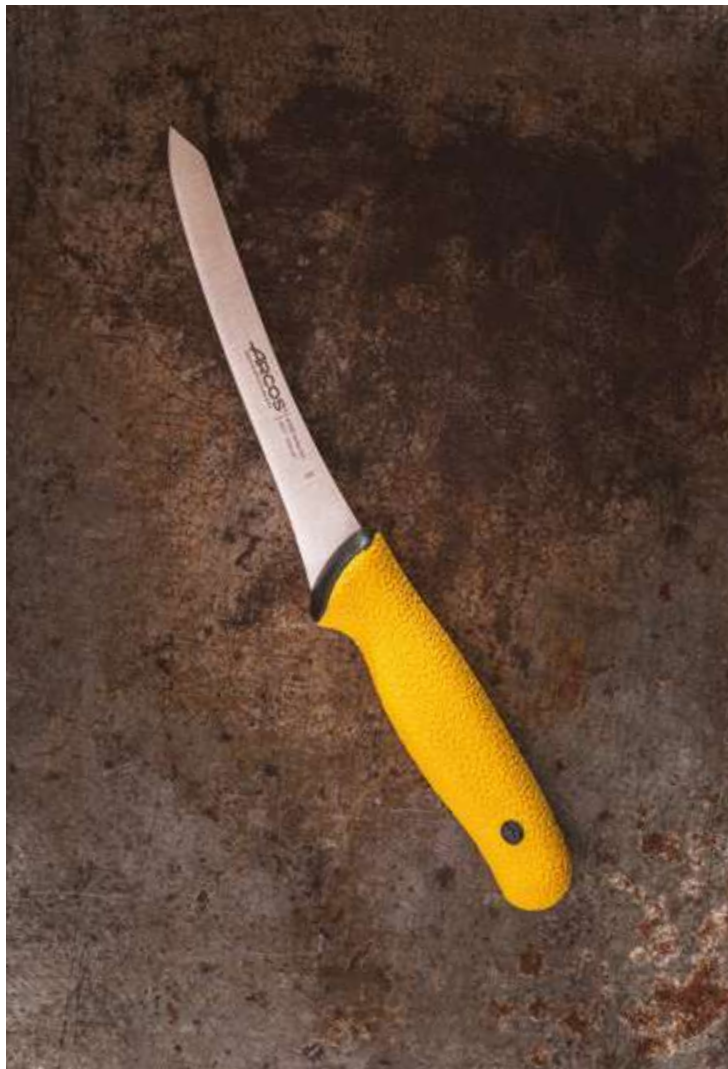
ARCOS presenta su propuesta de color de mango identificativo apto para el sistema de HACCP, con el fin de hacer la vida más fácil a aquellas personas que tienen algún tipo de alergia alimentaria. Una iniciativa pensada por ARCOS para evitar la contaminación cruzada, algo muy común en nuestras cocinas. Su mango de color fucsia nos indica que al hacer uso del mismo debemos evitar el contacto con otros alimentos alérgenos o superficies en las que anteriormente tocó un alimento que pueda afectar a la salud de la persona alérgica. Con esta propuesta, ARCOS busca concienciar de este problema que afecta a tanta gente y que debemos tener tan presente a la hora de tratar los alimentos.

ARCOS presents its identifying coloured handle design suitable for the HACCP system, so as to make life easier for those persons who suffer from food allergies. An initiative designed by ARCOS in order to avoid cross contamination, something which is very common in our kitchens. Its fuchsia handle shows that when one is using the knife is that contact with other food allergens or surfaces on which food has previously rested on that may affect the health of the allergy sufferer must be avoided. With this concept, ARCOS seeks to raise awareness of this problem which affects so many people and that must borne in mind when it comes to food.

ARCOS présente un nouveau manche dont la couleur sert d'élément d'identification, dans le but de simplifier la vie des personnes souffrant d'une quelconque intolérance alimentaire (gluten, lactose, etc.). Une initiative prise par ARCOS pour éviter la contamination croisée, un phénomène qui se produit très fréquemment dans nos cuisines. Son manche couleur fuchsia nous indique qu'au moment de nous en servir, nous devons éviter tout contact avec d'autres aliments allergènes ou des surfaces ayant été en contact auparavant avec un aliment pouvant nuire à la santé de la personne allergique. Au moyen de cette innovation, ARCOS cherche à mettre en évidence un problème qui concerne de nombreuses personnes et dont nous devons tenir compte au moment de manipuler les aliments. De plus, ce produit satisfait les exigences d'identification HACCP.

ARCOS presenta la sua proposta per il colore che indica il manico adatto per il sistema di HACCP, al fine semplificare la vita alle persone che hanno qualche tipo di allergia alimentare. Un'iniziativa di ARCOS per evitare il contagio incrociato, che è molto comune nelle nostre cucine. Il suo manico color fucsia indica che, utilizzandolo, dobbiamo evitare il contatto con altri alimenti allergeni o con superfici che abbiano precedentemente toccato un alimento che possa danneggiare la salute della persona allergica. Con questa proposta ARCOS cerca di sensibilizzare rispetto a questo problema, che riguarda molte persone e che dobbiamo tenere presente al momento di trattare gli alimenti.

ARCOS apresenta sua proposta de identificação de cor de cabo adequada ao sistema HACCP, com o objetivo de facilitar a vida daqueles que têm alguma alergia alimentar. Uma iniciativa pensada pela ARCOS para evitar a contaminação cruzada, algo muito comum em nossas cozinhas. Seu cabo de cor fúcsia indica que, ao usá-lo, devemos evitar o contato com outros alimentos alergênicos ou superfícies que anteriormente entraram em contato com alimentos que possam afetar a saúde da pessoa alérgica. Com essa proposta, a ARCOS busca conscientizar sobre esse problema que afeta tantas pessoas e que devemos ter em mente ao lidar com alimentos.



SERIE DÚO PRO

Serie de cuchillos profesionales, diseñados para mataderos y talleres de despiece. Destaca por sus mangos ergonómicos y antideslizantes, que garantizan un agarre firme y eficiencia para el trabajo diario. Su diseño permite aplicar mayor presión con el mínimo esfuerzo, reduciendo tanto la fatiga como el riesgo de lesiones musculoesqueléticas.

A series of professional knives, designed for slaughterhouses and butchery workshops. It stands out for its ergonomic and non-slip handles, ensuring a firm grip and efficiency for daily work. Its design allows for greater pressure application with minimal effort, reducing both fatigue and the risk of musculoskeletal injuries.

Une série de couteaux professionnels, conçue pour les abattoirs et les ateliers de découpe. Elle se distingue par ses poignées ergonomiques et antidérapantes, garantissant une prise ferme et une efficacité pour le travail quotidien. Son design permet d'exercer une plus grande pression avec un minimum d'effort, réduisant ainsi la fatigue et le risque de blessures musculo-squelettiques.

Una serie di coltelli professionali, progettati per macelli e laboratori di sezionamento. Si distingue per i suoi manici ergonomici e antiscivolo, garantendo una presa salda e un'efficienza per il lavoro quotidiano. Il suo design consente di applicare una maggiore pressione con il minimo sforzo, riducendo sia l'affaticamento che il rischio di lesioni muscoloscheletriche.

Uma série de facas profissionais, projetada para matadouros e oficinas de desossa. Destaca-se pelos seus cabos ergonômicos e antiderrapantes, garantindo uma pegada firme e eficiência no trabalho diário. O seu design permite aplicar maior pressão com o mínimo esforço, reduzindo tanto a fadiga quanto o risco de lesões musculoesqueléticas.

Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel • Acier Inoxydable NITRUM®
Acciaio Inossidabile NITRUM® • Aço Inoxidável NITRUM®.

Bactiproof Silver®

Doble Inyección

Double Injection • Double Injection • Doppia Iniezione
Injeção Dupla.

Resistente Altas Temperaturas

High-Temperature Resistant • Résistant aux Hautes
Températures • Resistente alle Alte Temperature Resistência a
Altas Temperaturas.

Plásticos Técnicos (PP+TPE)

Technical Plastics (Polipropileno + Elastomer) • Plastiques
Techniques (Polypropylene +Elastomère) • Plastiche
Tecniche (Polypropylène + Elastomero) • Plásticos Técnicos
(Polipropileno + Elastômero).

NSF National Sanitary Foundation

ICE PLUS®

Antideslizante

Non-Slip • Antidérapant • Antiscivolo • Antiderrapante.

	Funda Cartón Hoja Acero Inoxidable Nitrum®	Cardboard sheath NITRUM® Stainless Steel	Étui Carton sur Lame Acier Inoxydable NITRUM®	Coprilama di Cartone Acciaio Inossidabile NITRUM®	Capa de Cartão Aço Inoxidável NITRUM®
	Polipropileno Recubierto con Elastómero	Polypropylene Covered by Elastomer	Polypropylène Recouvert d'Élastomère	Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Polipropileno Revestido com Elastômero



NEW

201000

 140mm / 5"
270mm / 10,6"

Cuchillo Deshuesador Rígido
Rigid Boning Knife
Couteau à Désosser Rigide
Coltello Disosso Rigido
Faca para Desossar Rígida



NEW

201100

 140mm / 5"
270mm / 10,6"

Cuchillo Deshuesador Semirrígido
Semi-flexible Boning Knife
Couteau À Désosser Semi-flexible
Coltello Disosso Semiflessibile
Faca para Desossar Semiflexível



NEW

201200

 140mm / 5"
270mm / 10,6"

Cuchillo Deshuesador Rígido
Rigid Boning Knife
Couteau À désosser Rigide
Coltello Disosso Rigido
Faca para Desossar Rígida



NEW

201300

 140mm / 5"
270mm / 10,6"

Cuchillo Deshuesador Semirrígido
Semi-flexible Boning Knife
Couteau À Désosser Semi-flexible
Coltello Disosso Semiflessibile
Faca para Desossar Semiflexível



 	Fundas de Cartón Hoja Acero Inoxidable Nitrum® Polipropileno Recubierto con Elastómero	Cardboard Sheath NITRUM® Stainless Steel Polypropylene Covered by Elastomer	Étui Carton sur Lame Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène Recouvert d'Élastomère	Coprilama di Cartone Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Capa de Cartão Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno Revestido com Elastômero
---	---	--	---	---	---

NEW



201400

160mm / 6"
290mm / 11,4"

Cuchillo Deshuesador Rígido
Rigid Boning Knife
Couteau À désosser Rigide
Coltello Disosso Rigido
Faca para Desossar Rígida

NEW



201500

160mm / 6"
290mm / 11,4"

Cuchillo Deshuesador Semirrígido
Semi-flexible Boning knife
Couteau À désosser Semi-flexible
Coltello Disosso Semiflessibile
Faca para Desossar Semiflexível.

NEW



201600

160mm / 6"
288mm / 11,3"

Cuchillo Deshuesador Rígido
Rigid Boning Knife
Couteau À désosser Rigide
Coltello Disosso Rigido
Faca para Desossar Rígida

NEW



201700

160mm / 6"
288mm / 11,3"

Cuchillo Deshuesador Semirrígido
Semi-flexible Boning knife
Couteau À désosser Semi-flexible
Coltello Disosso Semiflessibile
Faca para Desossar Semiflexível.

PUNTA
INCLINADA

PUNTA
INCLINADA

	Funda Cartón Hoja Acero Inoxidable Nitrum®	Cardboard Sheath NITRUM® Stainless Steel	Étui Carton sur Lame Acier Inoxydable NITRUM®	Coprilama di Cartone Acciaio Inossidabile NITRUM®	Capa de Cartão Aço Inoxidável NITRUM®
	Polipropileno Recubierto con Elastómero	Polypropylene Covered by Elastomer	Polypropylène Recouvert d'Élastomère	Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Polipropileno Revestido com Elastômero

NEW



202000



180mm / 7"
313mm / 12,3"

Cuchillo Carnicero // Butcher Knife // Couteau à Parer // Coltello Macellaio // Faca de Carniceiro

NEW



202100



200mm / 8"
333mm / 13,1"

Cuchillo Carnicero // Butcher Knife // Couteau à Parer // Coltello Macellaio // Faca de Carniceiro

NEW



202200



200mm / 8"
333mm / 13,1"

Cuchillo Carnicero Curvo // Curved Butcher Knife // Couteau à Parer Courbé // Coltello Macellaio Curvo // Faca de Carniceiro Curvada

NEW



202300



220mm / 8"
370mm / 14,5"

Cuchillo Carnicero Curvo // Curved Butcher Knife // Couteau à Parer Droit // Coltello Macellaio Curvo // Faca de Carniceiro Curvada

 	Fundas de Cartón Hoja Acero Inoxidable Nitrum® Polipropileno Recubierto con Elastómero	Cardboard Sheath NITRUM® Stainless Steel Polypropylene Covered by Elastomer	Étui Carton sur Lame Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène Recouvert d'Élastomère	Coprilama di Cartone Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Capa de Cartão Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno Revestido com Elastômero
---	---	--	---	---	---



NEW

202400

220mm / 8"
380mm / 14,9"

Cuchillo Carnicero Curvo // Curved
Butcher Knife // Couteau à Parer
Courbé // Coltello Macellaio Curvo
Faca de Carniceiro Curvada



NEW

202500

250mm / 10"
400mm / 15,7"

Cuchillo Carnicero Recto // Recta
Butcher Knife // Couteau à Parer
Droit // Coltello Macellaio Retto
Faca de Carniceiro Reta



NEW

202600

250mm / 10"
410mm / 16,1"

Cuchillo Carnicero Curvo // Curved
Butcher Knife // Couteau Boucher
Courbé // Coltello Macellaio Curvo
Faca de Carniceiro Curvada



PROFESSIONAL POCKET KNIVES
COUTEAUX DE POCHE PROFESIONNELS
COLTELLO DA TASCA
FAÇA PROFISSIONAIS

NAVAJAS PROFESIONALES



	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable forjado Nitrum® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



485300

88mm / 3,4"
198mm / 7,7"

Navaja // Pocket Knife // Couteau
Poche // Coltello da Tasca
Navalha



485329

88mm / 3,4"
198mm / 7,7"

Navaja // Pocket Knife // Couteau
Poche // Coltello da Tasca
Navalha



485700

88mm / 3,4"
198mm / 7,7"

Navaja // Pocket Knife // Couteau
Poche // Coltello da Tasca
Navalha



485729

88mm / 3,4"
198mm / 7,7"

Navaja // Pocket Knife // Couteau
Poche // Coltello da Tasca
Navalha



485900

88mm / 3,4"
198mm / 7,7"

Navaja // Pocket Knife // Couteau
Poche // Coltello da Tasca
Navalha



485929

88mm / 3,4"
198mm / 7,7"

Navaja // Pocket Knife // Couteau
Poche // Coltello da Tasca
Navalha

STEAK KNIVES
COUTEAUX STEAK
COLTELLI BISTECCA
FACA DE CHURRASCO

CHULETEROS



THE ORIGIN

PÁG 155



STEEL-FORCE

PÁG 159



FOREST

PÁG 165



STEAK BASIC

PÁG 172





SERIE THE ORIGIN

El sello de nuestros orígenes en un diseño exclusivo estilo navaja. Elegancia, diseño y funcionalidad en cada pieza. Serie ideal para aportar distinción a cualquier mesa con estilo con un filo liso para cortes precisos.

The hallmark of our origins is an exclusive pocketknife style. Elegance, design and practicality in each piece. Ideal series to add distinction to any table with style, which has a smooth edge for precise cuts.

L'authenticité de nos origines capturée dans un design exclusif, rappelant la forme des couteaux typiquement espagnols. Éléance, conception et fonctionnalité se retrouvent dans chaque pièce. Une collection idéale pour apporter une touche distinctive à toute table, avec un tranchant lisse pour des coupes précises.

La caratteristica delle nostre origini è un design esclusivo, che ricorda il coltello a serramanico. Eleganza, design e funzionalità in ogni pezzo. Serie ideale per donare raffinatezza e stile a ogni tavola, grazie a un filo dritto per tagli precisi.

O selo das nossas origens num design exclusivo ao estilo de navalha. Elegância, design e funcionalidade em cada peça. A série ideal para dar distinção a qualquer mesa elegante, com um fio liso para cortes precisos.

Acero Inoxidable

Stainless Steel • Acier Inoxydable • Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável.



Filo Liso

Smooth Edge • Lame Lisse • Bordo Liscio • Borda Lisa.

Diseño Estilo NAVAJA

Pocket knife-Style Design • Design Style Couteau de Poche • Design Stile Coltello Tascabile • Design Estilo Navalha

Resistente a la Corrosión

Corrosion-Resistant • Résistant à la Corrosion
Resistente alla Corrosione • Resistente à Corrosão.



Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets • Rivets en acier inoxydable
Rivetti in Acciaio Inossidabile • Rebites de Aço Inoxidável.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty • Garantie 10 Ans • Garanzia 10 Anni
Garantia de 10 Anos.

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Palisandro	NITRUM® Stainless Steel Rosewood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Palissandre	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Palissandro	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira de Palisandro



373700



110mm/4,3"
230mm/9"

Chuletero (Filo) // Steak Knife
(Cutting edge) // C. Steak (Lisse)
Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® MICARTA	NITRUM® Stainless Steel MICARTA	Acier Inoxydable NITRUM® MICARTA	Acciaio Inossidabile NITRUM® MICARTA	Aço Inoxidável NITRUM® MICARTA



373723



110mm/4,3"
230mm/9"

Chuletero (Filo) // Steak Knife
(Cutting edge) // C. Steak (Lisse)
Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)



373728



110mm/4,3"
230mm/9"

Chuletero (Filo) // Steak Knife
(Cutting edge) // C. Steak (Lisse)
Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10 Madera Palisandro	Stainless Steel 18/10 Rosewood	Acier Inoxydable 18/10 Bois Palissandre	Acier Inoxydable 18/10 Palissandro	Aço Inoxidável 18/10 Madeira de Palisandro



373900



Tenedor Mesa // Table Fork
Fourchette Table // Forchetta
Tavola // Garfo Mesa

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10 MICARTA	Stainless Steel 18/10 MICARTA	Acier Inoxydable 18/10 MICARTA	Acier Inoxydable 18/10 MICARTA	Aço Inoxidável 18/10 MICARTA



373923



Tenedor Mesa // Table Fork
Fourchette Table // Forchetta
Tavola // Garfo Mesa



373928



Tenedor Mesa // Table Fork
Fourchette Table // Forchetta
Tavola // Garfo Mesa

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Palisandro	NITRUM® Stainless Steel Rosewood	Acier Inoxydable NITRUM® Palissandre	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Palissandro	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira de Palissandro



4 X 373700



807000

Set Chuleteros 4 piezas // 4pc. Steak Set
Set Steak 4 pc. // Set Steak 4 Pezzi
Conjunto 4 Peças

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® MICARTA	NITRUM® Stainless Steel MICARTA	Acier Inoxydable NITRUM® MICARTA	Acciaio Inossidabile NITRUM® MICARTA	Aço Inoxidável NITRUM® MICARTA



4 X 373723



807100

Set Chuleteros 4 piezas // 4pc. Steak Set
Set Steak 4 pc. // Set Steak 4 Pezzi
Conjunto 4 Peças



4 X 373728



807200

Set Chuleteros 4 piezas // 4pc. Steak Set
Set Steak 4 pc. // Set Steak 4 Pezzi
Conjunto 4 Peças



SERIE STEEL FORCE

Fabricados en una sola pieza de acero inoxidable que ofrecen durabilidad y resistencia a la corrosión. Perfectos para uso diario, robustos, esenciales y duraderos para cualquier mesa.

Made in one single piece of stainless steel that is durable and corrosion-resistant. Perfect for daily use, robust, essential and long-lasting for any table.

Fabriqués d'une seule pièce en acier inoxydable, durables et résistants à la corrosion. Parfaits à utiliser au quotidien, robustes, essentiels et durables pour n'importe quelle table.

Fabbricati in un unico pezzo di acciaio inossidabile, che fornisce durevolezza e resistenza alla corrosione. Perfetti per l'uso quotidiano, robusti, essenziali e durevoli per ogni tavola.

Fabricadas a partir de uma única peça de aço inoxidável para maior durabilidade e resistência à corrosão. Perfeitas para o uso quotidiano, robustas, essenciais e duradouras para qualquer mesa.



Acero Inoxidable

Stainless steel · Acier Inoxydable · Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável.

Fabricados de una Sola Pieza

Made in one Piece · Fabriqués en une Seule Pièce · Fabbricati
in un Unico Pezzo · Fabricados em uma Única Peça.

Resistente a la Corrosión

Corrosion-Resistant · Résistant à la Corrosion · Resistente
alla Corrosione · Resistente à Corrosão.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty · Garantie 10 Ans · Garanzia 10 Anni
Garantía de 10 Anos.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável



375500

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero (Microdentado) // Steak Knife (Micro-Serrated) // Couteau Steak (Microcranté) // Coltello Bistecca (Microdentato) // Faca de churrasco (Micro-Serrilhada)



375800

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero (Microdentado) // Steak Knife (Micro-Serrated) // Couteau Steak (Microcranté) // Coltello Bistecca (Microdentato) // Faca de churrasco (Micro-Serrilhada)



702000

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero (Microdentado) // Steak Knife (Micro-Serrated) // Couteau Steak (Microcranté) // Coltello Bistecca (Microdentato) // Faca de churrasco (Micro-Serrilhada)



376500

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero (Filo) // Steak Knife (Cutting edge) // Couteau Steak (Lisse) // Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)



701000

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero (Filo) // Steak Knife (Cutting edge) // Couteau Steak (Lisse) // Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável



376900

110mm/4,3"
230mm/9"

Chuletero (Filo) // Steak Knife (Cutting edge) // C. Steak (Lisse) Coltello Bistecca (Filo) // Faca de Churrasco (Fio)



375900

110mm/4,3"
230mm/9"

Chuletero (Dentado) Steak Knife (Serrated) Couteau Steak (Microdenté) Coltello Bistecca (Dentato) Faca de Churrasco (Serrilhada)



565600

115mm/4,5"
235mm/9,2"

Chuletero (Dentado) Steak Knife (Serrated) Couteau Steak (Microdenté) Coltello Bistecca (Dentato) Faca de Churrasco (Serrilhada)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



702100

95mm/4"
200mm/7,8"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



701900

 105mm/4,1"
210mm/8,2"

Cuchara // Spoon // Cuillère
Cucchiaione // Colher



701800

 70mm/2,7"
150mm/5,9"

Cuchara Lunch // Lunch Spoon
Cuillère Lunch // Cucchiaio Frutta
Colher Lunch

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável



4 X 376900



377900

Set Chuleteros 4 piezas // 4pc. Steak
Set // Set 4 Pièces // Set Steak // 4 Pezzi
Conjunto 4 Peças

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável



6 X 375500



378000

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak
Set // Set 6 Ctx steak // Set Steak 6
Pezzi Conjunto 6 Peças



6 X 3755 6 X 7021



378100

Set Chuleteros 12 piezas // 12 pc. Steak
Set // Set 12 Steak // Set Steak 12 Pezzi
Conjunto 12 Peças



6 X 376500



378200

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak
Set // Set 6 Steak // Set Steak 6 // Pezzi
Conjunto 6 Peças



4 X 375800



378400

Set Chuleteros 4 piezas // 4 pc. Steak
Set // Set 4 Ctx Steak // Set Steak 4
Pezzi Conjunto 4 Peças



6 X 702000



702300

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak
Set // Set 6 Steak // Set Steak 6 // Pezzi
Conjunto 6 Peças



4 X 375900



377400

Set Chuleteros 4 piezas // 4 pc. Steak
Set Set 4 ctx Steak // Set Steak 4 // Pezzi
Conjunto 4 Peças





SERIE FOREST

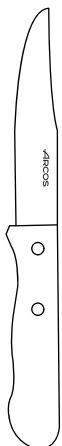
Un toque rústico y de calidez. ideales para quienes buscan durabilidad y estilo tradicional en el uso diario. Su mango de madera natural agrega un encanto atemporal y funcionalidad a la mesa.

A rustic and warm touch. Ideal for anyone who wants durability and a traditional style in daily use. Its natural wood handle adds a classic charm and practicality to the table.

Une touche rustique et chaleureuse, parfaite pour ceux qui privilégient la durabilité et le style traditionnel au quotidien. Son manche en bois naturel apporte un charme intemporel à la table, combinant élégance et praticité.

Un tocco rustico e caloroso. Ideali per chi ricerca la durevolezza e lo stile tradizionale nell'uso quotidiano. Il manico di legno naturale dona alla tavola un fascino senza tempo e funzionalità.

Um toque de rusticidade e calor, ideais para quem procura durabilidade e estilo tradicional no dia a dia. O cabo em madeira natural confere um charme intemporal e funcionalidade à mesa.



Acero Inoxidable

Stainless Steel • Acier Inoxydable • Acciaio Inossidabile • Aço Inoxidável.

Diseño Rustico

Diseño Rústico • Rustic Design • Design Rustique • Design Rustico • Design Rústico.



MANGO de Madera NATURAL

Natural Wood Handles • Manches en Bois Naturel • Manici in Legno Naturale • Cabos de Madeira Natural.



Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets • Rivets en Acier Inoxydable • Rivetti in Acciaio Inossidabile • Rebites de Aço Inoxidável.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty • Garantie 10 Ans • Garanzia 10 Anni • Garantia de 10 Anos.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable Nitrum® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira comprimida



371800

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero Natural (Microdentado)
Natural Steak Knife (Micro-Serrated) // Couteau Steak Naturel (Microcranté) // Coltello Bistecca Naturale (Microdentato) // Faca de Churrasco Natural (Micro-Serrilhada)



371822

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero Natural (Microdentado)
Natural Steak Knife (Micro-Serrated) // Couteau Steak Naturel (Microcranté) // Coltello Bistecca Naturale (Microdentato) // Faca de Churrasco Natural (Micro-Serrilhada)



371823

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero Natural (Microdentado)
Natural Steak Knife (Micro-Serrated) // Couteau Steak Naturel (Microcranté) // Coltello Bistecca Naturale (Microdentato) // Faca de Churrasco Natural (Micro-Serrilhada)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Aço Inoxidável 18/10 Madeira comprimida



371900

100mm/3,9"
208mm/8,1"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo Mesa



372100

100mm/3,9"
206mm/8,1"

Cuchara Mesa // Table Spoon Cuillère Table // Cucchiaine Tavola Colher Mesa



373000

75mm/2,9"
155mm/6,1"

Cuchara Lunch // Lunch Spoon Cuillère Lunch // Cucchiaino Frutta Colher Lunch

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera de Haya	NITRUM® Stainless Steel Beech Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois de Hêtre	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno di Faggio	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira de Faia



374200



126mm/4,9"

257mm/10,1"

Cuchillo para Churrasco (Dentado)
 Steak Knife (Serrated)
 C. Steak Churrasco (Microdenté)
 Coltello Bistecca (Dentato)
 Faca para Churrasco (Serrilhada)

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira CTomprimida



372500



110mm/4,3"

220mm/8,6"

Chuletero (Microdentado)
 Steak Knife (Micro-Serrated)
 Couteau Steak (Microcranté)
 Coltello Bistecca (Microdentato)
 Faca de Churrasco (Micro-Serrilhada)



372700



120mm/4,7"

235mm/9,2"

Chuletero (Microdentado)
 Steak Knife (Micro-Serrated)
 Couteau Steak (Microcranté)
 Coltello Bistecca (Microdentato)
 Faca de Churrasco (Micro-Serrilhada)

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Aço Inoxidável 18/10 Madeira Comprimida



372600

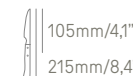


Tenedor // Steak Fork // Fourchette
Steak // Forchetta Bistecca
Garfo Mesa

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira Comprimida



803800



Chuletero (Microdentado)
Steak Knife (Micro-Serrated)
Couteau Steak (Microcranté)
Coltello Bistecca (Microdentato)
Faca de Churrasco (Micro-Serrilhada)

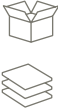
 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira comprimida



374610



Chuletero-Macheta (filo)
Steak Knife Cleaver (Cutting Edge)
C. à steak-couperet (Lisse)
Coltello Bistecca-Mannaletta (Filo) // **Faca de Churrasco (Fio)**

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira comprimida



6 X 3718



372300

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak Set// Set 6 C. Steak // Set Steak 6 Pezzi
Conjunto 6 Peças



6 X 371823



830400

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak Set
Set 6 C. Steak // Set Steak 6 Pezzi
Conjunto 6 Peças



6 X 371822



377100

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak Set
Set 6 C. Steak // Set Steak 6 Pezzi
Conjunto 6 Peças

 	Caja Regalo Acero Inoxidable NITRUM® Acero Inoxidable 18/10 Madera de Chopo Comprimida	Gift Box NITRUM® Stainless Steel Acero Inoxidable 18/10 Pack-Wood	Boîte Cadeau Acier Inoxydable NITRUM® Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	Scatola Regalo Acciaio Inossidabile NITRUM® Acier Inoxydable 18/10 Legno Compresso	Caixa de Presente Aço Inoxidável NITRUM® Aço Inoxidável 18/10 Madeira de Choupo Comprimida
--	---	--	--	---	---



6 X 3718



6 X 3719



372200

Set Chuleteros 12 piezas // 12 pc. Steak
Set // Set 12 pc. Steak // Set Steak 12
Pezzi // Conjunto 12 Peças





SERIE STEAK BASIC

Variedad para cada ocasión con diseños que se adaptan a cualquier preferencia, ideales para diferentes estilos de mesa. Con mangos duraderos y resistentes al agua, garantiza un agarre cómodo.

Variety for each occasion with designs that adapt to any preference, ideal for different table styles. With durable and water-resistant handles that guarantee a comfortable grip.

De la variété pour toutes les occasions avec des designs adaptés à toutes les préférences, parfait pour différents styles de tables. Avec des manches durables et résistants à l'eau, il assure une prise en main confortable.

Varietà per ogni occasione, grazie a design che si adattano a qualsiasi preferenza, ideali per diversi stili di tavola. Manici durevoli e resistenti all'acqua, che garantiscono una presa comoda.

Variedade para todas as ocasiões com designs que se adaptam a todas as preferências, ideais para diferentes estilos de mesa. Com cabos duráveis e resistentes à água, garante uma pega confortável.

Acero Inoxidable

Stainless Steel • Acier Inoxydable • Acciaio Inossidabile • Aço Inoxidável.

Materiales Resistentes

Resistant Materials • Matériaux résistants • Materiali Resistenti • Materiais Resistentes.

Agarre Cómodo

Comfortable Grip • Prise Confortable • Impugnatura Comoda Pegada Confortável.

Resistente a la Corrosión

Corrosion Resistant • Résistants à la Corrosion • Resistenti alla Corrosione • Resistentes à Corrosão.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty • Garantie 10 Ans • Garanzia 10 Anni
Garantia de 10 Anos.



	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Poliamidas	NITRUM® Stainless Steel Polyamides	Acier Inoxydable NITRUM® Polyamides	Acciaio Inossidabile NITRUM® Poliammidi	Aço Inoxidável NITRUM® Poliamidas



372400

110mm/4,3"
230mm/9"

Chuletero (Dentado) // Steak Knife (Serrated) // Couteau Steak (Denté) Coltello Bistecca (Dentato) // Faca de Churrasco (Serrilhada)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable Nitrum® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)



375200

120mm/4,7"
217mm/8,5"

Chuletero (Dentado) // Steak Knife (Serrated) // Couteau Steak (Denté) Coltello Bistecca (Dentato) // Faca de Churrasco (Serrilhada)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable Nitrum® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)



374800

115mm/4,5"
220mm/8,6"

Chuletero (Microdentado) // Steak Knife (Micro-Serrated) // Couteau Steak (Microcranté) // Coltello Bistecca (Microdentato) // Faca de Churrasco (Micro-Serrilhada)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10 Polioximetileno (POM)	Stainless Steel 18/10 Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable 18/10 Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile 18/10 Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável 18/10 Polioximetileno (POM)



374700

90mm/3,5"
195mm/7,6"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM) + Latón	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM) + Brass	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM) + Laiton	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM) + Ottone	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM) + Latão



375000



Chuletero (Microdentado) // Steak Knife (Micro-Serrated) // Couteau Steak (Microcranté) // Coltello Bistecca (Microdentato) // Faca de Churrasco (Micro-Serrilhada)

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10 Polioximetileno (POM) + Latón	Stainless Steel 18/10 Polyoxymethylene (POM) + Brass	Acier Inoxydable 18/10 Polyoxyméthylène (POM) + Laiton	Acciaio Inossidabile 18/10 Polioximetilene e (POM) + Ottone	Aço Inoxidável 18/10 Polioximetileno (POM) + Latão



375100

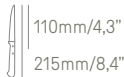


Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo Mesa

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno



803000



Chuletero (Microdentado) // Steak Knife (Micro-Serrated) // Couteau Steak (Microcranté) // Coltello Bistecca (Microdentato) // Faca de Churrasco (Micro-Serrilhada)



740009



Chuletero (Microdentado) // Steak Knife (Micro-Serrated) // Couteau Steak (Microcranté) // Coltello Bistecca (Microdentato) // Faca de Churrasco (Micro-Serrilhada)

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Poliamidas	NITRUM® Stainless Steel Polyamides	Acier Inoxydable NITRUM® Polyamides	Acciaio Inossidabile NITRUM® Poliammidi	Aço Inoxidável NITRUM® Poliamidas



804000

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero (Microdentado) // Steak Knife (Micro-Serrated) // Couteau Steak (Microcranté) // Coltello Bistecca (Microdentato) // Faca de Churrasco (Micro-Serrilhada)

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10 Poliamidas	Stainless Steel 18/10 Polyamides	Acier Inoxydable 18/10 Polyamides	Acciaio Inossidabile 18/10 Poliammidi	Aço Inoxidável 18/10 Poliamidas



804100

90mm/13,5"
200mm/7,8"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno



805109

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero (Microdentado) // Steak Knife (Micro-Serrated) // Couteau Steak (Microcranté) // Coltello Bistecca (Microdentato) // Faca de Churrasco (Micro-Serrilhada)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno



4 X 373371



830600

Juego Chuleteros (Filo) 4 piezas // Set 4 Pc. // C. Steak (Lisse) // Set 4 Steak (Lisse) // Set Steak 4 Pezzi // Conjunto 4 Peças (Fio)



4 X 373372



830700

Juego Chuleteros (Filo) 4 piezas // Set 4 pc. // C. Steak (Lisse) // Set 4 Steak (Lisse) // Set Steak 4 Pezzi // Conjunto 4 Peças (Fio)



4 X 373373



830800

Juego Chuleteros (Filo) 4 piezas // Set 4 pc. // C. Steak (Lisse) // Set 4 Steak (Lisse) // Set Steak 4 Pezzi // Conjunto 4 Peças (Fio)

CUCHILLOS DE MESA



TABLE KNIVES
COUTEAUX DE TABLE
COLTELLI DA TABOLA
FACAS DE MESA



FLYSCH

PÁG 179



STEEL-TABLE

PÁG 181



TABLE BASIC

PÁG 183



PIANO CLASSIC

PÁG 185





SERIE FLYSCH

Un cuchillo distintivo con mango que captura la esencia de las formaciones geológicas atlánticas, ideal para mesas que valoran la precisión y la estética natural.

A distinctive knife with a handle that captures the essence of the Atlantic geological formations, ideal for tables that value precision and natural aesthetics.

Un couteau distinctif avec un manche qui capture l'essence des formations géologiques de l'Atlantique, idéal pour les tables qui apprécient la précision et l'esthétique naturelle.

Un coltello caratteristico, con un manico che cattura l'essenza delle formazioni geologiche atlantiche, ideale per tavole che apprezzano la precisione e l'estetica naturale.

Uma faca distintiva com um cabo que capta a essência das formações geológicas atlânticas, ideal para mesas que valorizam a precisão e a estética natural.



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel • Acier Inoxydable NITRUM® • Acciaio Inossidabile NITRUM® • Aço Inoxidável NITRUM®.



Dentado

Serrated • Denté • Dentato • Serrilhada.

Brillo Espejo

Mirror Finish • Polissage Miroir • Lucentezza Specchio • Brilho Espelho.

Gran Poder de Corte

Great Cutting power • Grand Pouvoir de Coupe • Grande Potere di Taglio • Grande Poder de Corte.



Remaches de Latón

Brass Rivets • Rivets en Laiton • Rivetti in Ottone • Rebites de Latão.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty • Garantie 10 Ans • Garanzia 10 Anni • Garantia de 10 Anos.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Estojet
	Acero Inoxidable NITRUM® ACRÍLICO (PMMA)	NITRUM® Stainless Steel ACRYLIC (PMMA)	Acier Inoxydable NITRUM® ACRYLIQUE (PMMA)	Acciaio Inossidabile NITRUM® ACRILICO (PMMA)	Aço Inoxidável NITRUM® ACRÍLICO (PMMA)



373800


110mm/4,3"
230mm/9"

Cuchillo Mesa (Dentado) // Table
Knife (Serrated) // Couteau Table
(Denté) // Coltello Tavola (Dentato)
Faca Mesa (Serrilhada)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)	NITRUM® Stainless Steel Polymethyl Methacrylate (PMMA)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyméthacrylate de Méthyle	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)	Aço Inoxidável NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)

374000

Juego 4 Cuchillos de Mesa // 4 pc. Table
Knife Set // Set 4 Couteaux de Table
Set 4 Coltelli da Tavola // Jogo 4 Facas
de Mesa



4 X 373800





STEEL-TABLE

Variedad para cada ocasión con diseños que se adaptan a cualquier preferencia, ideales para diferentes estilos de mesa. Con mangos duraderos y resistentes al agua, garantiza un agarre cómodo.

Variety for each occasion with designs that adapt to any preference, ideal for different table styles. With durable and water-resistant handles that guarantee a comfortable grip.

De la variété pour toutes les occasions avec des designs adaptés à toutes les préférences, parfaits pour différents styles de tables. Avec des manches durables et résistants à l'eau, il assure une prise en main confortable.

Varietà per ogni occasione, grazie a design che si adattano a qualsiasi preferenza, ideali per diversi stili di tavola.

Manici durevoli e resistenti all'acqua, che garantiscono una presa comoda. Variedade para todas as ocasiões com designs que se adaptam a todas as preferências, ideais para diferentes estilos de mesa. Com cabos duráveis e resistentes à água, garante uma pega confortável.



Acero Inoxidable

Stainless Steel · Acier Inoxydable · Acciaio Inossidabile · Aço Inoxidável.

Fabricados de una Sola Pieza

Made in One Piece · Fabriqué en une Seule Pièce · Fabbricati in un Unico Pezzo · Fabricados em uma Única Peça.

No Necesita Afilado

No Need for Sharpening · Ne nécessite pas D'Affûtage · Non Necessita di affilatura · Não Precisa de Afiação.

Diseño Clásico

Classic design · Design Classique · Design classico · Design Clássico.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty · Garantie 10 Ans · Garanzia 10 Anni · Garantia de 10 Anos.

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável



460100

110mm/4,3"

200mm/7,8"

Cuchillo Postre (Microdentado)
 Dessert Knife (Micro-Serrated)
 Couteau Dessert (Microcranté)
 Coltello Frutta (Microdentato)
 Faca Sobremesa (Micro-Serrilhada)



460400

125mm/4,9"

225mm/8,8"

Cuchillo Mesa (Microdentado)
 Table Knife (Micro-Serrated)
 Couteau Table (Microcranté)
 Coltello Tavola (Microdentato)
 Faca Mesa (Micro-Serrilhada)



SERIE TABLE BASIC

La unión perfecta de ligereza y durabilidad, esenciales de uso diario que aportan tradición artesanal y practicidad a tu cubertería.

The perfect blend of lightness and durability, essential for daily use that provides your cutlery with artisan tradition and practicality.

La combinaison parfaite de légèreté et de durabilité, essentielles dans une utilisation quotidienne, apportant de la tradition artisanale et du pratique à vos couverts.

La perfetta unione di leggerezza e durevolezza, imprescindibili di uso quotidiano che apportano tradizione artigianale e praticità alla vostra posateria.

A união perfeita entre leveza e durabilidade, essenciais para o quotidiano, que trazem o artesanato tradicional e a praticidade à sua cutelaria.



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel • Acier Inoxydable NITRUM® • Acciaio Inossidabile NITRUM® • Aço Inoxidável NITRUM®.

Materiales Resistentes

Resistant Materials • Matériaux Résistants • Materiali Resistenti • Materiais Resistentes.

Agarre Cómodo

Comfortable Grip • Prise Confortable • Impugnatura Comoda • Pegada Confortável.



Plásticos Técnicos (PP)

Technical Plastics (Polipropileno) • Plastiques Techniques (Polypropylene) • Plastiche Tecniche (Polypropylène) • Plásticos Técnicos (Polipropilene)

10 Años de Garantía

10-Year Warranty • Garantie 10 Ans • Garanzia 10 Anni • Garantía de 10 Anos.

Diseño Ligero

Light Weight Design • Conception Légère • Design Leggero • Design Leve.

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



370100

105mm/4,1"
205mm/8"

Cuchillo Postre (Microdentado)
Dessert Knife (Micro-Serrated)
Couteau Dessert (Microcranté)
Coltello Frutta (Microdentato)
Faca Sobremesa (Micro-Serrilhada)



370200

125mm/4,9"
230mm/9"

Cuchillo Mesa (Microdentado)
Table Knife (Micro-Serrated)
Couteau Table (Microcranté)
Coltello Tavola (Microdentato)
Faca Mesa (Micro-Serrilhada)



802900

110mm/4,3"
210mm/8,2"

Cuchillo Mesa (Microdentado)
Table Knife (Micro-Serrated)
Couteau Table (Microcranté)
Coltello Tavola (Microdentato)
Faca Mesa (Micro-Serrilhada)



802910

110mm/4,3"
210mm/8,2"

Cuchillo Mesa (Microdentado)
Table Knife (Micro-Serrated)
Couteau Table (Microcranté)
Coltello Tavola (Microdentato)
Faca Mesa (Micro-Serrilhada)



SERIE PIANO CLASSIC

Funcionalidad cotidiana: resistente, con un diseño de vanguardia. Sus cuchillos no requieren afilado frecuente, asegurando un corte perfecto con cada uso gracias a su duradero filo perlado.

Everyday practicality: strong, with a state-of-the-art design. Frequent sharpening is not required for these knives, a perfect cut is guaranteed whenever they are used thanks to the long-lasting pearled edge of the blade.

Fonctionnalité au quotidien : robuste, avec un design avant-gardiste. Ses couteaux ne nécessitent pas d'affûtage fréquent, assurant une découpe parfaite à chaque utilisation grâce à leur tranchant cranté durable.

Funzionalità quotidiana: resistente e dal design d'avanguardia. Questi coltelli non richiedono affilature frequenti e garantiscono un taglio perfetto ad ogni utilizzo, grazie al loro durevole filo perlato.

Funcionalidade quotidiana: resistente, com um design de vanguarda. As suas facas não necessitam de ser afiadas com frequência, garantindo um corte perfeito em cada utilização graças ao seu fio perolado de longa duração.

Acero Inoxidable

Stainless Steel • Acier Inoxydable • Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável.

Diseño Clásico

Classic Design • Design Classique • Design Classico • Design
Clássico.

Materiales Resistentes

Resistant Materials • Matériaux Résistants • Materiali
Resistenti • Materiais Resistentes.

No Necesita Afilado

No Need for Sharpening • Ne nécessite Pas D'Affûtage • Non
Necessita di Affilatura • Não Precisa de Afição.

Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets • Rivets en Acier Inoxydable • Rivetti in
Acciaio Inossidabile • Rebites de Aço Inoxidável.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty • Garantie 10 Ans • Garanzia 10 Anni
Garantia de 10 Anos.



 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Poliamidas	NITRUM® Stainless Steel Polyamides	Acier Inoxydable NITRUM® Polyamides	Acciaio Inossidabile NITRUM® Poliammidi	Aço Inoxidável NITRUM® Poliamidas



370600

110mm/4,3"
195mm/7,6"

Cuchillo Postre (Microdentado)
Dessert Knife (Micro-Serrated)
Couteau Dessert (Microcranté)
Coltello Frutta (Microdentato)
Faca Sobremesa (Micro-Serrilhada)



370000

115mm/4,5"
216mm/8,5"

Cuchillo Mesa (Microdentado)
Table Knife (Micro-Serrated)
Couteau Table (Microcranté)
Coltello Tavola (Microdentato)
Faca Mesa (Micro-Serrilhada)



370625

110mm/4,3"
195mm/7,6"

Cuchillo Postre (Microdentado)
Dessert Knife (Micro-Serrated)
Couteau Dessert (Microcranté)
Coltello Frutta (Microdentato)
Faca Sobremesa (Micro-Serrilhada)



370025

115mm/4,5"
216mm/8,5"

Cuchillo Mesa (Microdentado)
Table Knife (Micro-Serrated)
Couteau Table (Microcranté)
Coltello Tavola (Microdentato)
Faca Mesa (Micro-Serrilhada)

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10 Poliamidas	Stainless Steel 18/10 Polyamides	Acier Inoxydable 18/10 Polyamides	Acciaio Inossidabile 18/10 Poliammidi	Aço Inoxidável 18/10 Poliamidas



370500

100mm/3,9"
195mm/7,6"

Tenedor Mesa // Steak Fork
Fourchette Table // Forchetta
Bistecca // Garfo Mesa



370525

100mm/3,9"
195mm/7,6"

Tenedor Mesa // Steak Fork
Fourchette Table // Forchetta
Bistecca // Garfo Mesa

A top-down view of a dining table set with a white tablecloth. The table is laden with various dishes: a bowl of hummus with pita, a plate of olives, a bowl of fruit (blood oranges and lemons), a plate of pita, a bowl of salad, a plate of omelette, a bowl of strawberries, a bowl of red sauce, a bowl of green sauce, a bowl of white sauce, a bowl of dark sauce, a bowl of salt, a bowl of pepper, a bowl of herbs, a bowl of bread, a bowl of cheese, a bowl of meat, a bowl of vegetables, a bowl of fruit, a bowl of nuts, a bowl of seeds, a bowl of grains, a bowl of legumes, a bowl of dairy, a bowl of eggs, a bowl of fish, a bowl of shellfish, a bowl of meat, a bowl of vegetables, a bowl of fruit, a bowl of nuts, a bowl of seeds, a bowl of grains, a bowl of legumes, a bowl of dairy, a bowl of eggs, a bowl of fish, a bowl of shellfish. A large white arrow points to the word 'CUBERTERÍAS' which is written vertically on the left side of the image. The word 'CUBERTERÍAS' is written in a large, bold, white, sans-serif font. The background is a light-colored, textured surface. The overall aesthetic is clean and modern.

CUBERTERÍAS

FLATWARE
COUVERTS
POSATERIA
TALHERES



GREGORIO
PÁG 189



CAPRI
PÁG 209



MANCHEGA
PÁG 193



BERLIN
PÁG 215



MILANO
PÁG 197



TOSCANA
PÁG 221



LISBOA
PÁG 201



SERIE GREGORIO

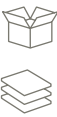
La colección Gregorio Arcos es un homenaje a la tradición culinaria y al diseño atemporal. Inspirada en el icónico cuchillo chuletero modelo 3715, creado por Gregorio Arcos en los años 70, esta serie refleja la artesanía y precisión que distinguen a ARCOS desde siempre.

The Gregorio Arcos collection is a tribute to culinary tradition and timeless design. Inspired by the iconic steak knife model 3715, created by Gregorio Arcos in the 1970s, this series reflects the craftsmanship and precision that have always distinguished ARCOS.

La collection Gregorio Arcos rend hommage à la tradition culinaire et au design intemporel. Inspirée du couteau à steak emblématique modèle 3715, créé par Gregorio Arcos dans les années 70, cette série reflète l'artisanat et la précision qui distinguent ARCOS depuis toujours.

La collezione Gregorio Arcos è un tributo alla tradizione culinaria e al design senza tempo. Ispirata al coltello da bistecca iconico modello 3715, creato da Gregorio Arcos negli anni '70, questa serie riflette l'artigianalità e la precisione che da sempre distinguono ARCOS.

A coleção Gregorio Arcos é uma homenagem à tradição culinária e ao design atemporal. Inspirada na icônica faca de carne modelo 3715, criada por Gregorio Arcos nos anos 70, esta série reflete o artesanato e a precisão que sempre distinguiram a ARCOS.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	371501 Display	371501 Display	371501 Carte	371501 Display	371501 Display
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira Comprimida



371500 / 371501


 110mm / 4,3"
 220mm / 8,6"

Chuletero (Microdentado)
 Steak Knife (Micro-Serrated)
 Couteau Steak (Microcranté)
 Coltello Bistecca (Microdentato)
 Faca de Churrasco (Micro-Serilhada)



373200


 110mm / 4,3"
 220mm / 8,6"

Chuletero (Filo) // Steak Knife
 (Cutting edge) // C. Steak (Lisse)
 Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	371601 Display	371601 Display	371601 Carte	371601 Display	371601 Display
	Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Aço Inoxidável 18/10 Madeira Comprimida



371700


 100mm / 3,9"
 206mm / 8,1"

Cuchara Mesa // Table Spoon
 Cuillère Table // Cucchiione Tavola
 Colher Mesa



371400


 75mm / 2,9"
 155mm / 6,1"

Cuchara Postre // Dessert Spoon
 Cuillère Dessert // Cucchiione Frutta // Colher Sobremesa

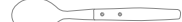


371600/371601


 100mm / 3,9"
 208mm / 8,1"

Tenedor Mesa // Table Fork
 Fourchette Table // Forchetta Tavola // Garfo Mesa

 	Estuche 371500 Acero Inoxidable NITRUM® 371700, 371600, 371400 Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Gift Case 371500 NITRUM® Stainless Steel 371700, 371600, 371400 Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Ménagère 371500 Acier Inoxydable NITRUM® 371700, 371600, 371400 Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	Confezione Regalo 371500 Acciaio Inossidabile NITRUM® 371700, 371600, 371400 Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Caixa de Presente 371500 Acero Inoxidable NITRUM® 371700, 371600, 371400 Aço Inoxidável 18/10 Madeira comprimida
--	---	---	---	---	--

	4 X 371500
	4 X 371700
	4 X 371600
	4 X 371400

16



NEW

378800

Juego Chuleteros 16 piezas // 16 pc. Steak Set // Set 16 pc. Steak // Set Steak 16 Pezzi // Conjunto 16 Peças

 	Caja Regalo Acero Inoxidable NITRUM® Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Gift Box NITRUM® Stainless Steel Acero Inoxidable 18/10 Pack-Wood	Boîte Cadeau Acier Inoxydable NITRUM® Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	Scatola Regalo Acciaio Inossidabile NITRUM® Acier Inoxydable 18/10 Legno Compresso	Caixa de Presente Aço Inoxidável NITRUM® Aço Inoxidável 18/10 Madeira Comprimida
--	---	---	---	--	--



6 X 3715 6 X 3716



377700

Juego Chuleteros 12 piezas 12 pc. Steak Set // Set 12 pc. Steak // Set Steak 12 Pezzi // Conjunto 12 Peças

	Blister	Blister	Carte	Blister	Blister
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira comprimida



6 X 3715



372000

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak Set
Set 6 Steak Bois // Set Steak 6 Pezzi
Conjunto 6 Peças

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira comprimida



6 X 3715



377600

Set Chuleteros (Microdentado) 6 piezas
6 pc. Steak Set (Micro-Serrated)
Set 6 Couteau Steak (Microcranté)
Set Steak 6 Pezzi (Microdentato)
Conjunto 6 Peças (Micro-Serrilhada)



6 X 373200



377000

Set Chuleteros (Filo) 6 piezas
6 pc. Steak Set (Cutting edge)
Set 6 Couteau Steak (Lisse)
Set Steak 6 Pezzi (Filo)
Conjunto 6 Peças (Fio)



Cautive en cada bocado con la cubertería Manchega. Un tributo a la mesa moderna con mangos que evocan herencia, diseño que perdura y una calidad que realza su cocina diaria.

Captivate with every bite with the Manchega cutlery. A tribute to the modern table with handles that evoke heritage, a design that endures, and a quality that enhances your everyday cooking.

Régalez-vous à chaque bouchée avec les couverts Manchega. Des manches qui rendent hommage à nos traditions, un design qui dure et une qualité qui réhausse votre cuisine de tous les jours.

Cattura ad ogni morso con la posateria Manchega. Un tributo alla tavola moderna con manici che evocano l'eredità, un design che persiste e una qualità che esalta la tua cucina quotidiana.

Cativa a cada garfada com a talheres Manchega. Uma homenagem à mesa moderna com cabos que evocam herança, design que perdura e uma qualidade que realça a sua cozinha diária.

SERIE MANCHEGA

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira Comprimida



479400



Cuchillo Mesa (Microdentado)
Table Knife (Micro-Serrated)
Couteau Table (Microcranté)
Coltello Tavola (Microdentato)
Faca Mesa (Micro-Serrilhada)

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Aço Inoxidável 18/10 Madeira Comprimida



479200



Cuchara Postre // Dessert Spoon
Cuillère Dessert // Cucchiario
Frutta // Colher Sobremesa



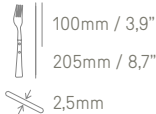
479500



Cuchara Mesa // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiario Tavola
Colher Mesa



479600



Tenedor Mesa // Table Fork
Fourchette Table // Forchetta
Tavola // Garfo Mesa

 	Estuche 479400. Acero Inoxidable NITRUM® 479200, 479500, 479600 Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Gift Case 479400. NITRUM® Stainless Steel 479200, 479500, 479600 Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Ménagère 479400. Acier Inoxydable NITRUM® 479200, 479500, 479600. Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	Confezione Regalo 479400. Acciaio Inossidabile NITRUM® 479200, 479500, 479600 Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Caixa de Presente 479400. Acero Inoxidable NITRUM® 479200, 479500, 479600 Aço Inoxidável 18/10 Madeira comprimida
--	--	--	---	--	---

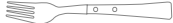


480100

Estuche 16 Piezas // 16 Pc. Set
Ménagère 16 Pièces // Confezione 16 Pezzi
Conjunto 16 Peças

- 

4 X 479400
- 

4 X 479500
- 

4 X 479600
- 

4 X 479200

16





SERIE MILANO

Con líneas minimalistas y elegantes, ofrece cubiertos sencillos fabricados en una sola pieza de acero inoxidable, perfectos para una estética moderna y sofisticada.

With minimalistic and elegant lines, simple cutlery made in one single piece of stainless steel, perfect to create a sophisticated and modern look.

Avec des lignes minimalistes et élégantes, cette série intègre des couverts simples faits d'une seule pièce d'acier inoxydable, parfaits pour une esthétique moderne et sophistiquée.

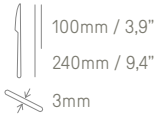
Linee minimaliste ed eleganti che si concretizzano in posate semplici, fabbricate in un unico pezzo di acciaio inossidabile, perfette per un'estetica moderna e sofisticata.

Com linhas minimalistas e elegantes, oferece talheres simples feitos numa única peça de aço inoxidável, perfeitos para uma estética moderna e sofisticada.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável



541500

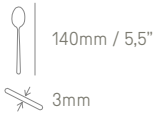


Cuchillo Mesa (Dentado)
 Table Knife (Serrated)
 Couteau Table (Microdenté)
 Coltello Tavola (Dentato)
 Faca Mesa (Serrilhada)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



541300



Cuchara Café // Coffee Spoon
 Cuillère Café // Cucchiaino Caffè
 Colher Café



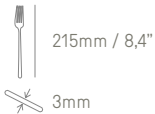
541600



Cuchara Mesa // Table Spoon
 Cuillère Table // Cucchiaino Tavola
 Colher Mesa



541700



Tenedor Mesa // Table Fork
 Fourchette Table // Forchetta
 Tavola // Garfo Mesa

	Estuche	Gift Case	Ménagère	Confezione Regalo	Caixa de Presente
	5415. Acero Inoxidable 5416, 5417, 5413. Acero Inoxidable 18/10	5415. Stainless Steel 5416, 5417, 5413. Stainless Steel 18/10T	5415. Acier Inoxydable 5416, 5417, 5413. Acier Inoxydable 18/10	5415. Acciaio Inossidabile 5416, 5417, 5413. Acciaio Inossidabile 18/10	5415. Acero Inoxidable 5416, 5417, 5413. Aço Inoxidável 18/10

	6 X	5415
	6 X	5416
	6 X	5417
	6 X	5413

24



542000

Estuche 24 Piezas // 24 Pc. Set
Ménagère 24 Pièces // Confezione 24 Pezzi
Conjunto 24 Peças





SERIE LISBOA

Cuartería Lisboa, con su encanto clásico y tradicional, realza cualquier ocasión, ofreciendo un toque de elegancia a la mesa con su diseño atemporal.

Lisboa cutlery, with its classic and traditional charm, enhances any occasion, by providing a touch of elegance to the table with its timeless design.

Les couverts Lisboa, avec leur charme classique et traditionnel, rehaussent toutes les occasions, offrant une touche d'élégance à la table avec leur design intemporel.

La posateria Lisboa, grazie al suo fascino classico e tradizionale, valorizza qualsiasi occasione, giacché il suo design atemporale dona un tocco di eleganza alla tavola.

A cutelaria Lisboa, com o seu charme clássico e tradicional, realça qualquer ocasião, oferecendo um toque de elegância à mesa com o seu design intemporal.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável



595200

90mm / 3,5"
180mm / 7"
3mm

Cuchillo Lunch (Dentado)
Cake Knife (Serrated)
Couteau Lunch (Microdenté)
Coltello Frutta (Dentato)
Faca Lunch (Serrilhada)



597600

105mm / 4,1"
205mm / 8"
3mm

Cuchillo Postre (Dentado)
Dessert Knife (Serrated)
Couteau Dessert (Microdenté)
Coltello Frutta (Dentato)
Faca Sobremesa (Serrilhada)



596200

85mm/3,3"
215mm/8,4"
3mm

Cuchillo Pescado // Fish Knife
Couteau Poisson // Coltello Pesce
Faca Peixe



595600

110mm / 4,3"
220mm / 8,6"
3mm

Chuletero (Microdentado)
Steak Knife (Micro-Serrated)
Couteau Steak (Microcranté)
Coltello Bistecca (Microdentato)
Faca de Churrasco (Micro-Serrilhada)

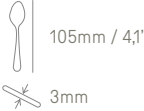
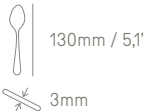
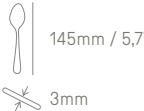
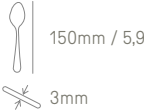
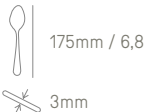
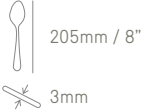


595900

130mm / 5"
240mm / 9,4"
3mm

Cuchillo Mesa (Dentado)
Table Knife (Serrated)
Couteau Table (Microdenté)
Coltello Tavola (Dentato)
Faca Mesa (Serrilhada)

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

	595000  Cuchara Moka // Mocca Spoon Cuillère Moka // Cucchiaino Moka Colher Moka
	595100  Cuchara Café // Coffee Spoon Cuillère Café // Cucchiaino Caffè Colher Café
	595500  Cuchara Helado // Ice Cream Spoon Spoon // Cuillère Glace // Paletta Gelato // Colher Gelado
	595300  Cuchara Lunch // Cake Spoon Cuillère Lunch // Cucchiaio Frutta Colher Lunch
	595700  Cuchara Postre // Dessert Spoon Cuillère Dessert // Cucchiaio Frutta // Colher Sobremesa
	596000  Cuchara Mesa // Table Spoon Cuillère Table // Cucchiaio Tavola Colher Mesa

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



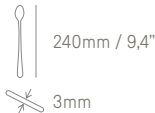
597100



Cuchara Refresco // Ice Tea Spoon
Cuillère à Glace // Cucchiaino Tè
Colher Refresco



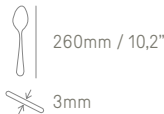
597200



Cuchara Ensalada // Salad Spoon
Cuillère Salade // Cucchiaine
Insalata // Colher Ensalada



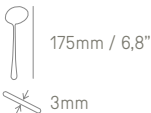
596800



Cuchara Servir // Serving Spoon
Cuillère Service // Cucchiaine
Servire // Colher Servir



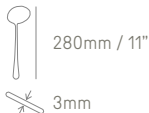
596600



Cacillo Salsa // Gravy Ladle
Louche à Crème // Mestolo Salsa
Concha Molho



597000



Cazo Sopa // Soup Ladle
Louche // Mestolo // Concha Sopa



596900

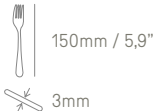


Pala Pastel // Cake Server
Pelle à Tarte // Pala Torta
Pá Torta

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



595400



Tenedor Lunch // Cake Fork
Fourchette Lunch // Forchetta
Frutta // Garfo Lunch



595800



Tenedor Postre // Dessert Fork
Fourchette Dessert // Forchettina
Dolce // Garfo Sobremsa



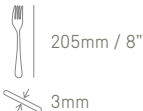
596300



Tenedor Pescado // Fish Fork
Fourchette Poisson // Forchettina
Pesce // Garfo Peixe



596100

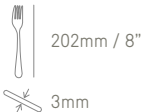


Tenedor Mesa // Table Fork
Fourchette Table // Forchetta
Tavola // Garfo Mesa



NEW

596400



Tenedor Arroz // Rice Fork
Gargo de arroz // Gargo de Arroz
Fourchette à Riz // Forchetta Riso

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



597300



Tenedor Ensalada // Salad Fork
Fourchette Salade // Forchettone
Insalata // Garfo Ensalada



596700



Tenedor Servir // Serving Fork
Fourchette Service // Forchettone
Servir // Garfo Servir

	Estuche	Gift Case	Ménagère	Confezione Regalo	Caixa de Presente
	5956. Acero Inoxidable 5951, 5960, 5961. Acero Inoxidable 18/10	5956. Stainless Steel 5951, 5960, 5961. Stainless Steel 18/10	5956. Acier Inoxydable 5951, 5960, 5961. Acier Inoxydable 18/10	5956. Acciaio Inossidabile 5951, 5960, 5961. Acciaio Inossidabile 18/10	5956. Aço Inoxidável 5951, 5960, 5961. Aço Inoxidável 18/10

	6 X	5956
	6 X	5960
	6 X	5961
	6 X	5951

24



597400

Estuche 24 Piezas // 24 Pc. Set
Ménagère 24 Pièces // Confezione 24 Pezzi
Conjunto 24 Peças

 	Maletín 5956, 5952, 5962. Acero Inoxidable 5960, 5961, 5951, 5954, 5950, 5963, 5970, 5968, 5973, 5972, 5962. Acero Inoxidable 18/10	Gift Case 5956, 5952, 5962. Stainless Steel 5960, 5961, 5951, 5954, 5950, 5963, 5970, 5968, 5973, 5972, 5962 Stainless Steel 18/10	Ménagère 5956, 5952, 5962. Acier Inoxydable 5960, 5961, 5951, 5954, 5950, 5963, 5970, 5968, 5973, 5972, 5962. Acier Inoxydable 18/10	Astuccio 5956, 5952, 5962. Acciaio Inossidabile 5960, 5961, 5951, 5954, 5950, 5963, 5970, 5968, 5973, 5972, 5962. Acciaio Inossidabile 18/10	Maleta 5956, 5952, 5962. Aço Inoxidável 5960, 5961, 5951, 5954, 5950, 5963, 5970, 5968, 5973, 5972, 5962. Aço Inoxidável 18/10
---	--	---	---	---	---

597500

Maletín 113 Piezas // 113 pc. Gift Case
Ménagère 113 pièces // Astuccio 113 Pezzi
Conjunto 113 Peças

- 
12 X 5956


12 X 5960


12 X 5961


12 X 5952


12 X 5951


12 X 5954


12 X 5950


12 X 5962

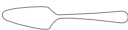

12 X 5963


1 X 5970


1 X 5968


1 X 5973


1 X 5972


1 X 5969

113







SERIE CAPRI

La serie Capri aporta un diseño innovador a su mesa, combinando modernidad y elegancia, una elección perfecta para espacios que buscan un ambiente contemporáneo.

The Capri series adds an innovative design to your table, by combining modernity and elegance, a perfect choice for places where a contemporary atmosphere is required.

La série Capri apporte un design innovant à votre table, alliant modernité et élégance, un choix parfait pour les espaces à la recherche d'une atmosphère contemporaine.

La serie Capri apporta un design innovatore alla vostra tavola, giacché unisce modernità ed eleganza, una scelta perfetta per spazi che aspirano a creare un ambiente contemporaneo.

A série Capri traz um design inovador para a sua mesa, combinando modernidade e elegância, uma escolha perfeita para espaços que procuram um ambiente contemporâneo.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável



585200



80mm / 3,1"



173mm / 6,8"



3mm

Cuchillo Lunch (Dentado)
 Cake Knife (Serrated)
 Couteau Lunch (Microdenté)
 Coltello Frutta (Dentato)
 Faca Lunch (Serrilhada)



585600



90mm / 3,5"



193mm / 7,5"



3mm

Cuchillo Postre (Dentado)
 Dessert Knife (Serrated)
 Couteau Dessert (Microdenté)
 Coltello Frutta (Dentato)
 Faca Sobremesa (Serrilhada)



586400



110mm / 4,3"



225mm / 8,8"



3mm

Chuletero (Microdentado)
 Steak Knife (Micro-Serrated)
 Couteau Steak (Microcranté)
 Coltello Bistecca (Microdentato)
 Faca de Churrasco (Micro-Serrilhada)



585900



110mm / 4,3"



230mm / 9"



3mm

Cuchillo Mesa (Dentado)
 Table Knife (Serrated)
 Couteau Table (Microdente)
 Coltello Tavola (Dentato)
 Faca Mesa (Serrilhada)



586200



85mm / 3,3"



220mm / 8,6"



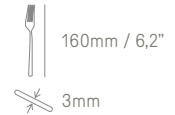
3mm

Cuchillo Pescado // Fish Knife
 Couteau Poisson // Coltello Pesce
 Faca Peixe

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



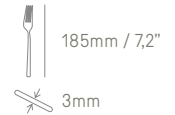
585400



Tenedor Lunch // Cake Fork
Fourchette Lunch // Forchetta
Frutta // Garfo Lunch



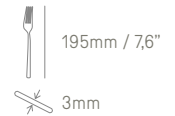
585800



Tenedor Postre // Dessert Fork
Fourchette Dessert // Forchettina
Dolce // Garfo Sobremesa



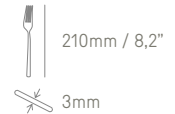
586300



Tenedor Pescado // Fish Fork
Fourchette Poisson // Forchettina
Pesce // Garfo Peixe



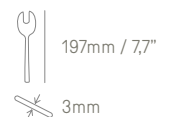
586100



Tenedor Mesa // Table Fork
Fourchette Table // Forchetta
Tavola // Garfo Mesa



586700

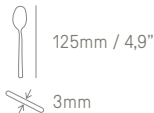


Tenedor Ensalada // Salad Fork
Fourchette Salade // Forchettone
Insalata // Garfo Ensalada

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



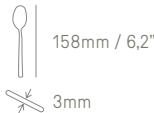
585000



Cuchara Moka // Mocca Spoon
Cuillère Moka //Cucchiaino Moka
Colher Moka



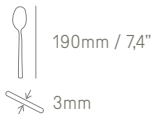
585100



Cuchara Café-Lunch // Coffee-Cake Spoon // Cuillère Café-Lunch
Cucchiaino Caffè-Frutta // Colher Café-lunch



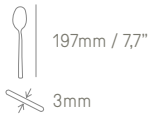
585700



Cuchara Postre // Dessert Spoon
Cuillère Dessert // Cucchiaio Frutta // Colher Sobremesa



586800



Cuchara Ensalada // Salad Spoon
Cuillère Salade //Cucchiaione Insalata // Colher Ensalada



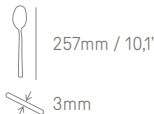
586000



Cuchara Mesa // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaio Tavola
Colher mesa



586600



Cuchara Servir // Serving Spoon
Cuillère Service //Cucchiaione Servire // Colher Servir

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



587000



275mm / 10,8"



3mm

Cazo Sopa // Soup Ladle // Louche
Mestolo // Concha Sopa



586900



249mm / 9,8"



3mm

Pala Pastel // Cake Server // Pelle
à Tarte // Pala Torta // Pá Torta

	Estuche	Gift Case	Ménagère	Confezione Regalo	Caixa de Presente
	5859 Acero Inoxidable 5860, 5861, 5851. Acero Inoxidable 18/10	5859 Stainless Steel 5860, 5861, 5851. Stainless Steel 18/10	5859 Acier Inoxydable 5860, 5861, 5851. Acier Inoxydable 18/10	5859 Acciaio Inossidabile 5860, 5861, 5851. Acciaio Inossidabile 18/10	5859 Aço Inoxidável 5860, 5861, 5851. Aço Inoxidável 18/10



6 X 5859



6 X 5860



6 X 5861



6 X 5851

24



587400

Estuche 24 Piezas // 24 Pc. Set
Ménagère 24 Pièces // Confezione 24 Pezzi
Conjunto 24 Peças

 	Maletín 5859, 5852, 5862 Acero Inoxidable 5860, 5861, 5851, 5854, 5850 5863, 5870, 5866, 5867, 5868, 5869 Acero Inoxidable 18/10	Gift Case 5859, 5852, 5862 Stainless Steel 5860, 5861, 5851, 5854, 5850 5863, 5870, 5866, 5867, 5868, 5869 Stainless Steel 18/10	Ménagère 5859, 5852, 5862 Acier Inoxydable 5860, 5861, 5851, 5854, 5850 5863, 5870, 5866, 5867, 5868, 5869 Acier Inoxydable 18/10	Confezione Regalo 5859, 5852, 5862 Acciaio Inossidabile 5860, 5861, 5851, 5854, 5850 5863, 5870, 5866, 5867, 5868, 5869 Acciaio Inossidabile 18/10	Maleta 5859, 5852, 5862 Aço Inoxidável 5860, 5861, 5851, 5854, 5850 5863, 5870, 5866, 5867, 5868, 5869 Aço Inoxidável 18/10
---	---	---	--	---	--

- 
12 X 5859


12 X 5860


12 X 5861


12 X 5852


12 X 5851


12 X 5854


12 X 5850


12 X 5862


12 X 5863


1 X 5870


1 X 5866


1 X 5867


1 X 5868


1 X 5869

113



587200

Maletín 113 Piezas // 113 pc. Gift Case
Ménagère 113 pièces // Confezione 113
Pezzi // Conjunto 113 Peças





La serie Berlín aporta durabilidad y estilo con sus formas ovaladas y diseño atemporal, ideal para realzar mesas que buscan sofisticación, calidad y un aire de tradición renovada.

The Berlín series stands for durability and style with its oval shapes and classic design, ideal to enhance tables where sophistication, quality and a touch of revamped tradition is required.

La série Berlin apporte durabilité et style avec ses formes ovales et son design intemporel, idéale pour mettre en valeur les tables à la recherche de sophistication, de qualité et d'un air de tradition renouvelée.

La serie Berlín aporta durevolezza e stile grazie alle sue forme ovali e al design atemporale, ideale per dare protagonismo alle tavole che ricercano sofisticazione, qualità e un'aria di tradizione rinnovata.

A série Berlin traz durabilidade e estilo com as suas formas ovais e design intemporal, ideal para valorizar mesas que procuram sofisticação, qualidade e um ar de tradição renovada.

SERIE BERLÍN

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável



561200

85mm / 3,3"
210mm / 8,2"
3mm

Cuchillo Pescado // Fish Knife
Couteau Poisson // Coltello Pesce
Faca Peixe



560200

85mm / 3,3"
180mm / 7"
3mm

Cuchillo Lunch (Dentado)
Cake Knife (Serrated)
Couteau Lunch (Microdenté)
Coltello Frutta (Dentato)
Faca Lunch (Serrilhada)



560600

90mm / 3,5"
200mm / 7,8"
3mm

Cuchillo Postre (Dentado)
Dessert Knife (Serrated)
Couteau Dessert (Microdenté)
Coltello Frutta (Dentato)
Faca Sobremesa (Serrilhada)



560900

100mm / 3,9"
220mm / 8,6"
3mm

Cuchillo Mesa (Dentado)
Table Knife (Serrated)
Couteau Table (Microdenté)
Coltello Tavola (Dentato)
Faca Mesa (Serrilhada)



560902

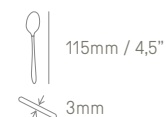
100mm / 3,9"
220mm / 8,6"
3mm

Cuchillo Mesa (Microdentado)
Table Knife (Micro-Serrated)
Couteau Table (Microcranté)
Coltello Tavola (Microdentato)
Faca Mesa (Micro-Serrilhada)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



560100



Cuchara Moka // Mocca Spoon
Cuillère Moka // Cucchiaino Moka
Colher Moka



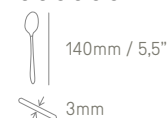
560500



Cuchara Helado // Ice Cream
Spoon // Cuillère à Glace // Paletta
Gelato // Colher Gelado



560300



Cuchara Café // Coffee Spoon
Cuillère Café // Cucchiaino Caffè
Colher Café



560700



Cuchara Postre // Dessert Spoon
Cuillère Dessert // Cucchiaino
Frutta // Colher Sobremesa



561000



Cuchara Mesa // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaino Tavola
Colher mesa

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



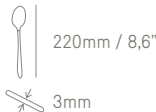
561600



Cacillo Salsa // Gravy Ladle
Louche à Crème // Mestolo Salsa
Concha Molho



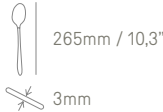
562100



Cuchara Refresco // Iced
Tea Spoon // Cuillère à Glace
Cucchiaino Tè // Colher Refresco



561800



Cuchara Servir // Serving Spoon
Cuillère Service //Cucchiaione
Servire // Colher Servir



562000



Cazo Sopa // Soup Ladle
Louche // Mestolo // Concha Sopa



561900



Pala Pastel // Cake Server // Pelle
à Tarte // Pala Torta // Pá Torta

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



560400



150mm / 5,9"



3mm

Tenedor Lunch // Cake Fork
Fourchette Lunch // Forchetta
Frutta // Garfo Lunch



560800



180mm / 7"



3mm

Tenedor Postre // Dessert Fork
Fourchette Dessert // Forchettina
Dolce // Garfo Sobremesa



561300



185mm / 7,2"



3mm

Tenedor Pescado // Fish Fork
Fourchette Poisson // Forchettina
Pesce // Garfo Peixe



561100



200mm / 7,8"



3mm

Tenedor Mesa // Table Fork
Fourchette Table // Forchetta
Tavola // Garfo Mesa



561700



250mm / 9,8"



3mm

Tenedor Servir // Serving Fork
Fourchette Service // Forchettone
Servire // Garfo Servir

 	Estuche 5609. Acero Inoxidable 5603, 5610, 5611, Acero Inoxidable 18/10	Gift Case 5609. Stainless Steel 5603, 5610, 5611, Stainless Steel 18/10	Ménagère 5609. Acier Inoxydable 5603, 5610, 5611, Acier Inoxydable 18/10	Confezione Regalo 5609. Acciaio Inossidabile 5603, 5610, 5611, Acciaio Inossidabile 18/10	Caixa de Presente 5609. Aço Inoxidável 5603, 5610, 5611, Aço Inoxidável 18/10
--	--	--	---	--	--



6 X
5609



6 X
5610



6 X
5611



6 X
5603

24



562400

Estuche 24 Piezas // 24 Pc. Set

Ménagère 24 Pièces // Confezione 24 Pezzi

Conjunto 24 Peças

 	Maletín 5609, 5602, 5612. Acero Inoxidable 5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612, 5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619. Acero Inoxidable 18/10	Gift Case 5609, 5602, 5612. Stainless Steel 5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612, 5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619. Stainless Steel 18/10	Ménagère 5609, 5602, 5612. Acier Inoxydable 5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612, 5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619. Acier Inoxydable 18/10	Astuccio 5609, 5602, 5612. Acciaio Inossidabile 5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612, 5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619. Acciaio Inossidabile 18/10	Maleta 5609, 5602, 5612. Aço Inoxidável 5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612, 5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619. Aço Inoxidável 18/10
---	--	--	---	---	---



12 X
5609



12 X
5610



12 X
5611



12 X
5602



12 X
5603



12 X
5604



12 X
5601



12 X
5612



12 X
5613



1 X
5620



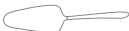
1 X
5618



1 X
5617



1 X
5616



1 X
5619

113



562500

Maletín 113 Piezas // 113 pc. Gift Case

Ménagère 113 pièces // Astuccio 113 Pezzi

Conjunto 113 Peças



SERIE TOSCANA

Una serie que define la sencillez y elegancia, aportando distinción natural a cualquier mesa, ideal para quienes valoran la belleza sin complicaciones.

A series that defines simplicity and elegance, adding natural distinction to any table, ideal for anyone who values uncomplicated beauty.

Une série qui définit la simplicité et l'élégance, apportant une distinction naturelle à n'importe quelle table, idéale pour ceux qui apprécient la beauté sans complication.

Una serie che definisce la semplicità e l'eleganza, fornendo una raffinatezza naturale a ogni tavola, ideale per chi apprezza la bellezza senza complicazioni.

Uma coleção que traduz simplicidade e elegância, conferindo uma distinção natural a qualquer mesa, ideal para quem aprecia a beleza descomplicada.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável



570200

85mm / 3,3"
185mm / 7,2"
2,5mm

Cuchillo Lunch (Dentado)
Cake Knife (Serrated)
Couteau Lunch (Microdenté)
Coltello Frutta (Dentato)
Faca Lunch (Serrilhada)



570600

90mm / 3,5"
205mm / 8"
2,5mm

Cuchillo Postre (Dentado)
Dessert Knife (Serrated)
Couteau Dessert (Microdenté)
Coltello Frutta (Dentato)
Faca Sobremesa (Serrilhada)



570900

110mm / 4,3"
220mm / 8,6"
2,5mm

Cuchillo Mesa (Dentado)
Table Knife (Serrated)
Couteau Table (Microdenté)
Coltello Tavola (Dentato)
Faca Mesa (Serrilhada)



570902

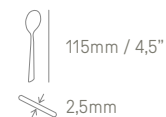
110mm / 4,3"
220mm / 8,6"
2,5mm

Cuchillo Mesa (Microdentado)
Table Knife (Micro-Serrated)
Couteau Table (Microcranté)
Coltello Tavola (Microdentato)
Faca Mesa (Micro-Serrilhada)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



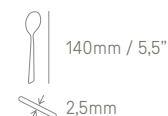
570100



Cuchara Moka // Mocca Spoon
Cuillère Moka // Cucchiaino Moka
Colher Moka



570300



Cuchara Café // Coffee Spoon
Cuillère Café // Cucchiaino Caffè
Colher Café



570700



Cuchara Postre // Dessert Spoon
Cuillère Dessert // Cucchiaio
Frutta // Colher Sobremesa



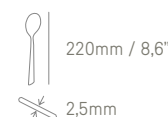
571000



Cuchara Mesa // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaio Tavola
Colher mesa



572100



Cuchara Refresco // Iced Tea
Spoon // Cuillère à Glace
Cucchiaino Tè // Colher Refresco

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



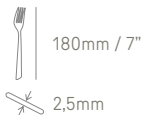
570400



Tenedor Lunch // Cake Fork
Fourchette Lunch // Forchetta
Frutta // Garfo Lunch



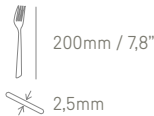
570800



Tenedor Postre // Dessert Fork
Fourchette Dessert // Forchettina
Dolce // Garfo Sobre mesa



571100



Tenedor Mesa // Table Fork
Fourchette Table // Forchetta
Tavola // Garfo Mesa

	Estuche	Gift Case	Ménagère	Confezione Regalo	Caixa de Presente
	5709 Acero Inoxidable 5703, 5710, 5711, Acero Inoxidable 18/10	5709 Stainless Steel 5703, 5710, 5711, Stainless Steel 18/10	5709 Acier Inoxydable 5703, 5710, 5711, Acier Inoxydable 18/10	5709 Acciaio Inossidabile 5703, 5710, 5711, Acciaio Inossidabile 18/10	5709 Aço Inoxidável 5703, 5710, 5711, Aço Inoxidável 18/10



572400

Estuche 24 Piezas // 24 Pc. Set
Ménagère 24 Pièces // Confezione 24 Pezzi
Conjunto 24 Peças



6 X 5709



6 X 5710

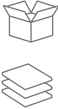


6 X 5711



6 X 5703

24

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável



575000

110mm / 4,3"
220mm / 8,6"

Cuchillo Mesa (Dentado)
Table Knife (Serrated)
Couteau Table (Microdenté)
Coltello Tavola (Dentato)
Faca Mesa (Serrilhada)

3 X 570900



574900

90mm / 3,5"
205mm / 8"

Cuchillo Postre (Dentado)
Dessert Knife (Serrated)
Couteau Dessert (Microdenté)
Coltello Frutta (Dentato)
Faca Sobremesa (Serrilhada)

3 X 570600

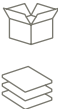


574800

85mm / 3,3"
185mm / 7,2"

Cuchillo Lunch (Dentado)
Cake Knife (Serrated)
Couteau Lunch (Microdenté)
Coltello Frutta (Dentato)
Faca Lunch (Serrilhada)

3 X 570200

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



574700

200mm / 7,8"

Tenedor Mesa
Table Fork
Fourchette Table
Forchetta Tavola
Garfo Mesa

3 X 571100



574500

180mm / 7"

Tenedor Postre
Dessert Fork
Fourchette Dessert
Forchettina Dolce
Garfo Sobremesa

3 X 570800

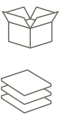


574300

140mm / 5,5"

Tenedor Lunch
Cake Fork
Fourchette Lunch
Forchetta Frutta
Garfo Lunch

6 X 570400

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



574100



115mm / 4,5"

Cuchara Moka
Mocca Spoon
Cuillère Moka
Cucchiaino Moka
Colher Moka

6 X 570100



574200



140mm / 5,5"

Cuchara Café
Coffee Spoon
Cuillère Café
Cucchiaino Caffè
Colher Café

6 X 570300



574400



180mm / 7"

Cuchara Postre
Dessert Spoon
Cuillère Dessert
Cucchiaino Frutta
Colher Sobremesa

6 X 570700





574600



200mm / 7,8"

Cuchara Mesa
Table Spoon
Cuillère Table
Cucchiaino Tavola
Colher Mesa

3 X 571000

TIJERAS



SCISSORS
CISEAUX
FORBICI
TESOURAS

FORGED

PÁG 229



ECOPRO

PÁG 231



PROCHEF

PÁG 233



DELUXE

PÁG 238



STYLE

PÁG 241





SERIE FORGED

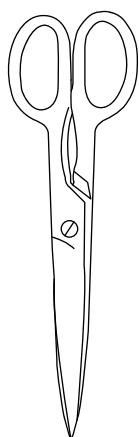
Tijeras de cocina forjadas, perfectas para cortes de precisión. Herramientas fuertes para chefs y carniceros exigentes que valoran la durabilidad y el rendimiento.

Forged kitchen scissors, perfect for precise cuts. Strong tools for demanding chefs and butchers who value durability and performance.

Ciseaux de cuisine forgés, parfaits pour les coupes de précision. Des outils solides pour les chefs et les bouchers exigeants qui apprécient la durabilité et la performance.

Forbici da cucina forgiate, perfette per tagli di precisione. Strumenti forti per chef e macellai esigenti, che apprezzano la durevolezza e le prestazioni.

Tesouras de cozinha forjadas, perfeitas para cortes de precisão. Ferramentas fortes para chefs e carniceros exigentes que valorizam a durabilidade e o desempenho.



Acero Inoxidable Forjado

Forged Stainless Steel · Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato · Aço Inoxidável Forjado.

Gran Potencia de Corte.

Great Cutting Power · Grande Puissance de Coupe · Grande
Potenza di Taglio · Grande Poder de Corte.

Corte de Alimentos Cárnicos.

Cutting of Meat · Coupe des Aliments carnés · Taglio di
Alimenti Carnosi · Corte de Alimentos Cárneos.

Resistente a la Corrosión

Corrosion Resistant · Résistants à la Corrosion · Resistenti
alla Corrosione · Resistentes à Corrosão.

	Funda Display - Display Sleeve - Carte - Display - Capa expositora
	Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado



507010

200mm / 7,8"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Funda Display - Display Sleeve - Carte - Display - Capa expositora
	Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado



507100

225mm / 8,8"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha



SERIE ECOPRO

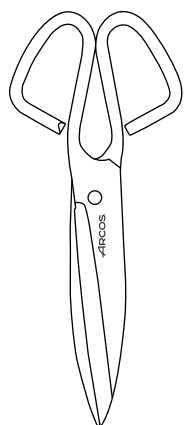
Máxima precisión en tareas especializadas. Ergonómicamente diseñadas para un rendimiento superior, adaptadas a cada tarea específica con el mínimo esfuerzo requerido.

Maximum precision in specialised jobs. Ergonomically designed for supreme performance, adapted to each specific task that requires the minimum effort.

Précision maximale dans les tâches spécialisées. Une conception ergonomique pour des performances supérieures, adaptés à chaque tâche spécifique avec un minimum d'effort requis.

Massima precisione per lavori specializzati. Progettate ergonomicamente per una resa superiore, adattate a ogni specifico lavoro al fine di applicare sempre il minimo sforzo.

Máxima precisão em tarefas especializadas. Ergonomicamente concebida para um desempenho superior, adaptada a cada tarefa específica com o mínimo esforço necessário.



Materiales Resistentes

Resistant Materials • Matériaux résistants • Materiali Resistenti • Materiais Resistentes.

Máxima Precisión

Maximum Precision • Précision Maximale • Massima Precisione • Máxima Precisão.

Uso en Tareas Especializadas

Use in Specialized Tasks • Utilisation Dans des Tâches Spécialisées • Uso in Compiti Specializzati • Uso em Tarefas Especializadas.

Asas Ergonómicas

Ergonomic Handles • Poignées Ergonomiques • Manici Ergonomici • Cabos Ergonômicos.

	Display
	Acero Inoxidable con Recubrimiento de Tungsteno Stainless Steel with Tungsten Coating Acier Inoxydable Recouvert de Tungstène Acciaio Inossidabile Ricoperto in Tungsteno Aço Inoxidável com Revestimento de Tungstênio Polipropileno // Polypropylene Polypropylèn // Polipropilene Polipropileno



506100

145mm / 5,7"



Tijeras Electricista // Electrician Shears // Ciseaux Électricien
Forbici Elettricista // Tesouras Electricista

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável



809700

200mm / 7,8"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável



809800

240mm/9,4"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado



539000

250mm / 9,8"



Tijeras Pollo // Poultry Shears
Cisaille à Volailles Inox
Trinciapollo // Tesouras Frango

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



539100

240mm / 9,4"



Tijeras Pollo // Poultry Shears
Cisaille à Volailles Inox
Trinciapollo // Tesouras Frango



SERIE PROCHEF

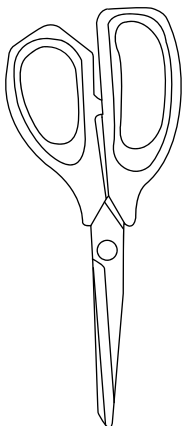
Las tijeras PROCHEF son herramientas esenciales de cocina, con un diseño robusto y un eje de giro avanzado para máxima fuerza. Perfectas para cortar carnes y huesos, facilitando cualquier tarea culinaria.

The PROCHEF scissors are essential kitchen utensils, with a robust design and an advanced axis of rotation for maximum strength. Perfect to cut meat and bones, making any culinary task easy.

Les ciseaux PROCHEF sont des outils de cuisine essentiels, avec une conception robuste et un axe pivotant avancé pour une force maximale. Parfaits pour couper la viande et les os, facilitant ainsi toutes les tâches culinaires.

Le forbici PROCHEF sono strumenti indispensabili in cucina, grazie al design robusto e un fulcro di rotazione avanzato che consente di esercitare la massima forza. Perfette per tagliare carni e ossa, agevolano qualsiasi lavoro culinario.

As tesouras PROCHEF são um utensílio de cozinha indispensável, com um design robusto e um eixo pivotante avançado para máxima resistência. Perfeitas para cortar carne e ossos, facilitando qualquer tarefa culinária.



Acero Inoxidable

Stainless steel • Acier Inoxydable • Tacciaio Inossidabile
Aço Inoxidável.

Variedad de Tamaños y Colores

Variety of sizes and Colors • Variété de Tailles et de Couleurs • Varie
Dimensioni e Colori • Variedade de Tamanhos e Cores.

Uso en Tareas Especializadas

Use in Specialized Tasks • Utilisation Dans des Tâches
Spécialisées • Uso in Compiti Specializzati • Uso em Tarefas
Especializadas.

Corte de Alimentos Cárnicos

Cutting of meat • Coupe des aliments carnés • Taglio di alimenti
carnosi • Corte de alimentos cárneos

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



784901

195mm / 7,6"



Tijeras Cocina Desmontable
Kitchen Scissors Dismountables
Ciseaux Cuisine Démontable
Forbici Cucina Smontabili
Tesoura Cozinha Desmontável

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



784911

195mm / 7,6"



Tijeras Cocina Desmontable
Kitchen Scissors Dismountables
Ciseaux Cuisine Démontables
Forbici Cucina Smontabili
Tesoura Cozinha Desmontável

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



185601

215mm / 8,4"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



185621

215mm / 8,4"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



185622

215mm / 8,4"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



185623

215mm / 8,4"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



185625

215mm / 8,4"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



185610

215mm / 8,4"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



185701

235mm / 9,2"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



185721

235mm / 9,2"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



185722

235mm / 9,2"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



185723

235mm / 9,2"



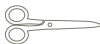
Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



185725

235mm / 9,2"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável ABS



185400

215mm / 8,4"



Tijeras Cocina Desmontable
 Kitchen Scissors Dismountables
 Ciseaux Cuisine Démontable
 Forbici Cucina Smontabili
 Tesoura Cozinha Desmontável

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável ABS



185500

210mm / 8,2"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
 Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
 Tesouras Cozinha

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável ABS



186000

210mm / 8,2"



Tijeras Cocina Zurdos // Kitchen Scissors Left-Handed
 Ciseaux Cuisine Gauchers // Forbici Cucina Mancini
 Tesouras Cozinha Canhotos



SERIE DELUXE

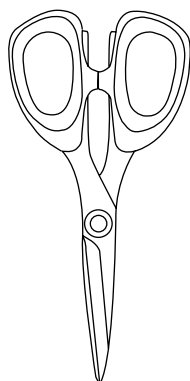
La serie DELUXE destaca por su polivalencia. Tijeras diseñadas para adaptarse a una variedad de usos, desde cortar tejidos delicados hasta tareas de artesanía y manualidades.

The DELUXE series is distinguished for its versatility. Scissors designed to adapt to a variety of uses, from cutting delicate fabrics to arts and crafts.

La série DELUXE se distingue par sa polyvalence. Des ciseaux conçus pour s'adapter à une variété d'utilisations, de la coupe de tissus délicats à l'artisanat et aux travaux manuels.

La serie DELUXE si distingue per la sua versatilità. Forbici progettate per adattarsi a una gran varietà di usi, dal taglio di tessuti delicati fino a lavori di artigianato e attività manuali.

A série DELUXE destaca-se pela sua versatilidade. Tesouras concebidas para se adaptar a uma variedade de utilizações, desde o corte de tecidos delicados até às tarefas de artesanato e trabalhos manuais.



Acero Inoxidable

Stainless Steel • Acier Inoxydable • Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável .

Precisión de Corte

Cutting Precision • Précision de Coupe • Precisione di
Taglio • Precisão de Corte.

Diseño Característico.

Characteristic Design • Design Caractéristique
Design Caratteristico • Design Característico.

Uso en Tareas Especializadas

Use in Specialized Tasks • Utilisation Dans des Tâches
Spécialisées • Uso in Compiti Specializzati • Uso em Tarefas
Especializadas.

Resistente a la Corrosión

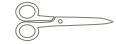
Corrosion Resistant • Résistants à la Corrosion • Resistenti
alla Corrosione • Resistentes à Corrosão.

	185300 Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	185301 Blister
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável
	Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno Polipropileno



185300/185301

200mm / 7,8"



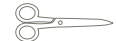
Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Blister
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável
	Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



185324

200mm / 7,8"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	185900 Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	185901 Blister
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável
	Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



185900/185901

220mm / 8,6"



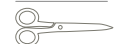
Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Blister
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável
	Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno



185924

220mm / 8,6"



Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável ABS



513500

135mm / 5,3"



Tijeras Costura // Sewing Scissors
Ciseaux Couture // Forbici Sartoria
Tesouras Costura

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável ABS



516500

165mm / 6,4"



Tijeras Costura // Sewing Scissors
Ciseaux Couture // Forbici Sartoria
Tesouras Costura

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável ABS



521000

210mm / 8,2"



Tijeras Costura // Sewing Scissors
Ciseaux Couture // Forbici Sartoria
Tesouras Costura



SERIE STYLE

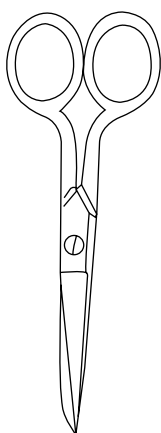
Tijeras especializadas en costura y manicura, indispensables en el mundo de la moda y el cuidado personal. Su corte preciso y diseño ergonómico las convierten en un añadido esencial para cualquier casa.

Specialised sewing and manicure scissors, indispensable in the world of fashion and personal care. Their precise cut and ergonomic design make them an essential for any home.

Des ciseaux spécialisés pour la couture et la manucure, indispensables dans le monde de la mode et des soins personnels. Leur coupe précise et leur conception ergonomique en font un complément essentiel dans tous les foyers.

Forbici specifiche per il cucito e la manicure, indispensabili nel mondo della moda e dell'igiene personale. Il loro taglio preciso e il design ergonomico le rendono un accessorio indispensabile in ogni casa.

Tesouras especializadas em costura e manicura, indispensáveis no mundo da moda e dos cuidados pessoais. O seu corte preciso e o seu design ergonómico fazem delas um complemento indispensável em qualquer casa.



Acero Inoxidable Forjado

Forged Stainless Steel • Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato • Aço Inoxidável Forjado.

Peso Ligero

Lightweight • Poids léger • Peso leggero • Peso leve.

Uso en Tareas Especializadas

Use in Specialized Tasks • Utilisation Dans des Tâches Spécialisées • Uso in Compiti Specializzati • Uso em Tarefas Especializadas.

Máxima Precisión

Maximum Precision • Précision Maximale • Massima Precisione • Máxima Precisão.

	Blister
	Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado Niqueladas // Nickel Plated Nickel Nichelati // Niqueladas



502200

127mm / 5"



Tijeras Costura Castellana
Sewing Scissors Castellana Style
Ciseaux de Couture Le Castillan
Forbici Sartoria Castigliana
Tesouras Costura Castelhana

	Blister
	Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado Niqueladas // Nickel Plated Nickel Nichelati // Niqueladas



502300

140mm / 5,5"



Tijeras Costura Castellana
Sewing Scissors Castellana Style
Ciseaux de Couture Le Castillan
Forbici Sartoria Castigliana
Tesouras Costura Castelhana

	Blister
	Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado Niqueladas // Nickel Plated // Nickel Nichelati // Niqueladas



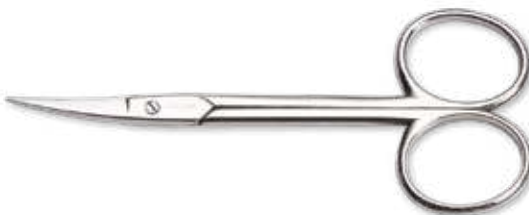
502400

152mm / 5,9"



Tijeras Costura Castellana
Sewing Scissors Castellana Style
Ciseaux de Couture Le Castillan
Forbici Sartoria Castigliana
Tesouras Costura Castelhana

	Blister
	Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado Niqueladas // Nickel Plated // Nickel Nichelati // Niqueladas



500600

102mm / 4"



Tijeras de Manicura Curva
Manicure Scissors Curved
Ciseaux à Ongles Lame Coyrbée
Forbici Unghie Lama Curva
Tesouras Manicure Curva

	Blister
	Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado Niqueladas // Nickel Plated // Nickel Nichelati // Niqueladas



501100

102mm / 4"



Tijeras de Uñas Recta // Nail
Scissors Straight // Ciseaux à
Ongles Lame Droite // Forbici
Unghie Lama Diritta // Tesouras
Manicure Reta

	Blister
	Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado Niqueladas // Nickel Plated // Nickel Nichelati // Niqueladas



504200

178mm / 7"



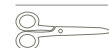
Tijeras de Modista // Dressmaker
Shears // Ciseaux de Couturier
Forbici Sarto Abiti // Tesouras
Costureira

	Blister
	Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado Niqueladas // Nickel Plated // Nickel Nichelati // Niqueladas



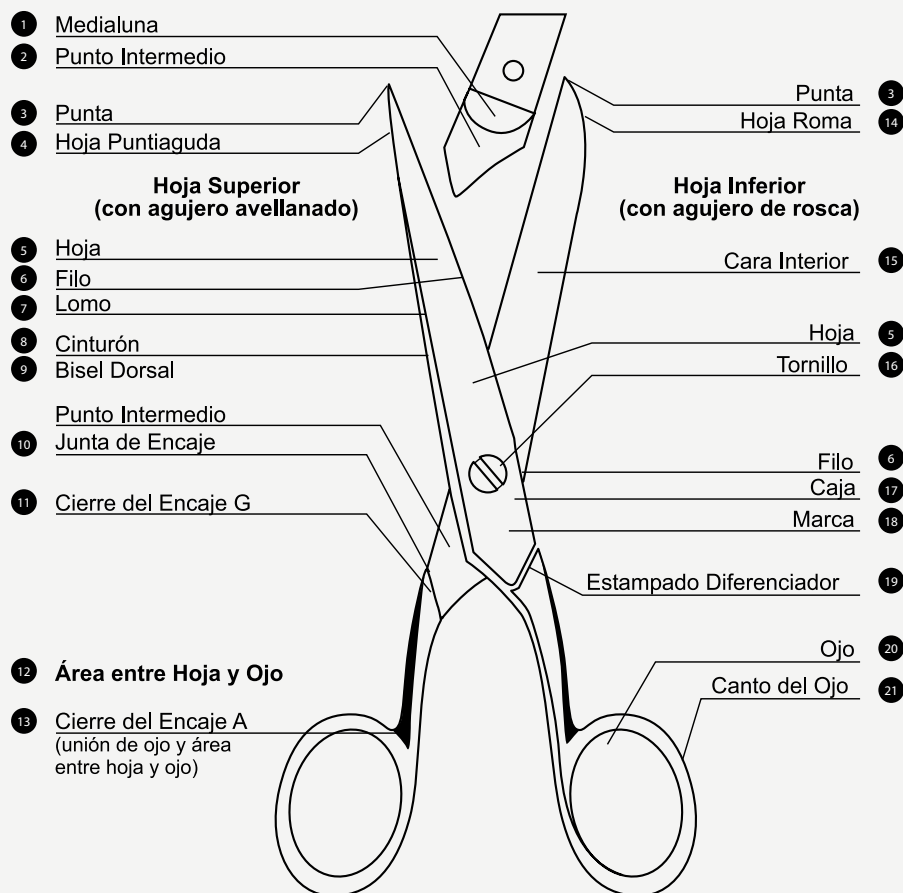
504300

190mm / 7,4"



Tijeras de Modista // Dressmaker
Shears // Ciseaux de Couturier
Forbici Sarto Abiti // Tesouras
Costureira

1. Crescent // Demi-lune // Mezzaluna // Meia-lua
2. Intermediate Point // Point Intermédiaire // Punto Medio // Ponto intermédio
3. Point // Pointe // Punta // Ponta
4. Sharp Blade // Lame Pointue // Lama Appuntita // Lâmina pontiaguda
5. Blade // Lame // Lama // Lâmina
6. Bevel // Tranchant // Fio
7. Back // Dos // Dorso
8. Belt // Ceinture // Cintura // Cinturão
9. Dorsal Bevel // Biseau Dorsal // Bisello Dorsale // Bisel Dorsal
10. Board Snap // Joint d'assemblage // Giunto ad Incastro // Ponto Intermédio
11. Snap Closure // Fermeture d'assemblage G // Chiusura a Incastro G Fecho de encaixe G
12. Area Between Leaf and Eye // Zone entre la Lame et l'œil // Zona fra Lama e Occhio // Área entre lâmina e anel
13. Closing a Snap // Fermeture d'assemblage A // Chiusura dell'Incastro A // Fecho de encaixe A
14. Rome Blade // Lame Arrondie // Lama Roma // Lâmina Roma
15. Interior Face // Face Intérieure // Lato Inferiore // Face interior
16. Screw // Vis // Vite // Parafuso
17. Box // Caisse // Scatola // Caixa
18. Brand Stamp // Marque // Marca // Marca
19. Printing // Estampage Distinctif // Stampa Differenziatrice Estampado Diferenciador
20. Eye // Oeil // Occhio // Anel
21. Singing Eye // Chant de l'œil // Bordo dell'Occhio // Canto do anel



SARTENES Y CACEROLAS



COOKWARE
POÊLES ET CASSEROLES
PADELLE E CASSERUOLE
CAÇAROLA



SAMOA
ICONIC
PÁG 247



SAMOA
PÁG 253



THERA
PÁG 261





SERIE SAMOA ICONIC

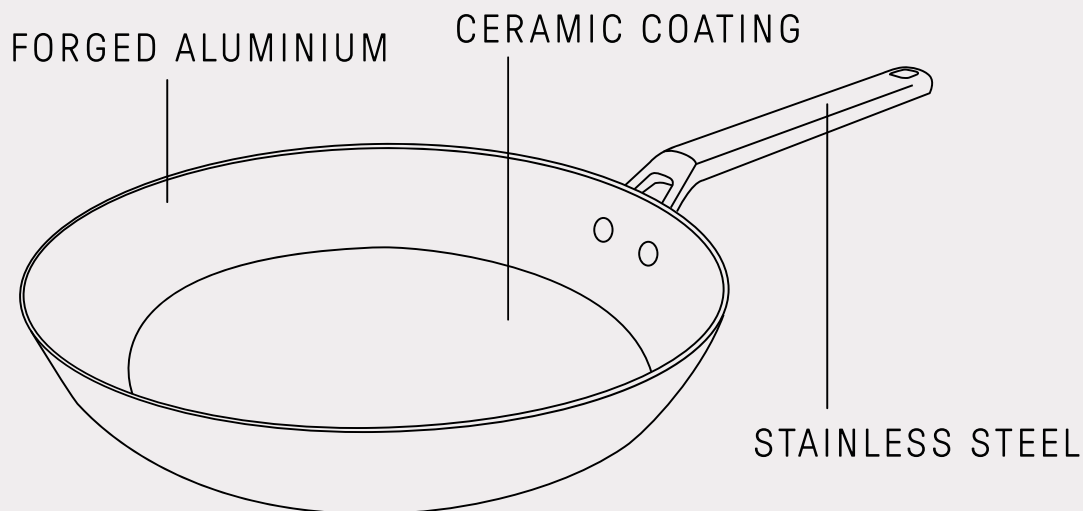
Cocción más saludable gracias a su revestimiento cerámico, libre de químicos. Con acabados en negro y beige con mangos dorados, aporta un aire de distinción a cualquier cocina.

Healthier cooking thanks to its ceramic coating, free of chemicals. With black and beige finishes and golden handles, it adds a touch of distinction to any kitchen.

Une cuisson plus saine grâce à son revêtement en céramique, sans produits chimiques. Avec des finitions noires et beiges et des poignées dorées, il apporte une touche de distinction à toute cuisine.

Cottura più salutare grazie al suo rivestimento in ceramica, privo di sostanze chimiche. Con finiture nere e beige e manici dorati, aggiunge un tocco di distinzione a qualsiasi cucina.

Cozimento mais saudável graças ao seu revestimento cerâmico, livre de produtos químicos. Com acabamentos em preto e bege e cabos dourados, adiciona um toque de distinção a qualquer cozinha.





Libre de PFOA // Free PFOA // Sans PFOA // Senza PFOA // Livre de PFOA



Ahorro energético // Energy saving
Économie d'énergie // Risparmio Energetico // Economia de Energia



Con reparto Uniforme del Calor
Saving with Uniform Heat Distribution.
Avec une Répartition Uniforme de la Chaleur.
Con Distribuzione Uniforme del Calore.
Com Distribuição Uniforme do Calor.

La serie Samoa Iconic combina tecnología cerámica antiadherente, distribución uniforme del calor y resistencia excepcional. Apta para todo tipo de cocinas y horno (hasta 220°C), ofrecen cocción saludable, ahorro energético y fácil limpieza, ideales para quienes buscan rendimiento y versatilidad en la cocina.

The Samoa Iconic series combines non-stick ceramic technology, even heat distribution, and exceptional durability. Suitable for all types of stoves and ovens (up to 220°C), it offers healthy cooking, energy savings, and easy cleaning ideal for those seeking performance and versatility in the kitchen.

La série Samoa Iconic combine une technologie céramique antiadhésive, une répartition uniforme de la chaleur et une résistance exceptionnelle. Adaptée à tous types de cuisines et au four (jusqu'à 220°C), elle offre une cuisson saine, des économies d'énergie et un nettoyage facile, idéale pour ceux qui recherchent performance et polyvalence en cuisine.

La serie Samoa Iconic combina tecnologia ceramica antiaderente, distribuição uniforme del calore e resistenza eccezionale. Adatta a tutti i tipi di cucine e forni (fino a 220°C), offre una cottura salutare, risparmio energetico e facile pulizia, ideale per chi cerca prestazioni e versatilità in cucina.

A série Samoa Iconic combina tecnologia cerâmica antiaderente, distribuição uniforme de calor e resistência excepcional. Adequada para todos os tipos de fogões e forno (até 220°C), oferece cozimento saudável, economia de energia e fácil limpeza ideal para quem busca desempenho e versatilidade na cozinha.



Recubrimiento Antiadherente cerámico
Ceramic Non-Stick Coating
Revêtement Antiadhésif Céramique
Rivestimento Antiaderente Ceramico
Revestimento Antiaderente Cerâmico



Aluminio forjado
Forged Aluminium
Aluminium Forgé
Alluminio Forgiato
Alumínio Forjadot



Cocinas de Gas // Gas Cooktops
Cuisinières à Gaz // Cucine a Gas
Fogão a gás



Inducción // Induction
Induction // Induzione
Indução



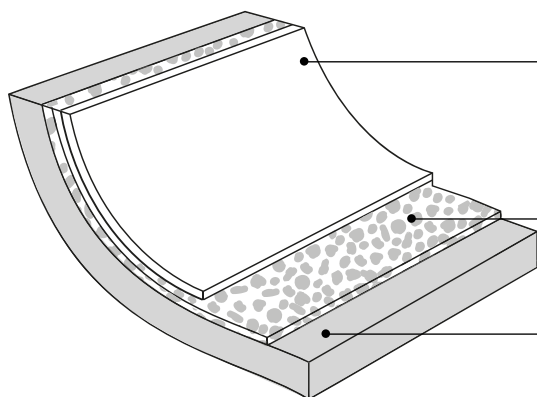
Cocinas de Eléctricas // Electric
Cooktops // Cuisinières Électriques
Cucine Elettriche // Fogões
Elétricos



Cocinas de Cerámicas // Ceramic
Cooktops // Cuisinières Céramiques
Cucine Ceramiche // Fogões Cerâmicos



Base de Inducción
Full Induction Base
Base à Induction Totale
Base a Induzione Totale
Base de Indução Total



Capa superior con una anti-adherencia premium cerámico
Top layer with a premium ceramic non-stick coating
Couche supérieure avec un revêtement antiadhésif céramique premium
Strato superiore con un rivestimento antiaderente ceramico premium
Camada superior com um revestimento antiaderente cerâmico premium

Capa primera altamente reforzada / Heavily reinforced primer
Première couche hautement renforcée / Primo strato altamente rinforzato / Primeira camada altamente reforçada

Base de aluminio forjado / Metal substrate
Base en aluminium forgé / Base in alluminio forgiato / Base de alumínio forjado



EXCELLENT
RELEASE



SUPERIOR
DURABILITY



MADE WITHOUT
PFOA



MADE WITHOUT
PFOS



REGULATORY
COMPLIANT



SCRATCH
RESISTANT



HEALTHFUL
COOKING



EASY CLEAN

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
--	------	-----	-------	---------	-------



Libre de PFOA
Free PFOA // Sans
PFOA // Senza PFOA
Livres de PFOA



NEW

16 cm
1,5 l

717224



Cazo Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Saucepan // Casserole Céramique Antiadhésive en Aluminium Forgé // Pentolino Antiaderente in Alluminio Forgiato
Caçarola Antiaderente de Alumínio Forjado



NEW

20 cm
1,1 l

716124



Sartén Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Fry Pan // Poêle Antiadhésive en Aluminium Forgé // Padella Antiaderente in Alluminio Forgiato
Frigideira Antiaderente de Alumínio Forjado



NEW

24 cm
1,8 l

716324



Sartén Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Fry Pan // Poêle Antiadhésive en Aluminium Forgé // Padella Antiaderente in Alluminio Forgiato
Frigideira Antiaderente de Alumínio Forjado



NEW

28 cm
2,7 l

716524



Sartén Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Fry Pan // Poêle Antiadhésive en Aluminium Forgé // Padella Antiaderente in Alluminio Forgiato
Frigideira Antiaderente de Alumínio Forjado

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
--	------	-----	-------	---------	-------

ECO

NO PFOA

Libre de PFOA

Free PFOA // Sans

PFOA // Senza PFOA

Livre de PFOA



NEW

20 cm
2,6 l

716924



20cm / 7,8"

16cm / 6,2"

Cacerola Antiadherente de

Aluminio Forjado // Forged

Aluminum Non-Stick Casserole

Faitout en Aluminium Forgé

Antiadhésif // Casseruola in

Alluminio Forgiato Antiaderente

Caçarola de Alumínio Forjado

Antiaderente



NEW

24 cm
4,3 l

717024



24cm / 9,4"

19,8cm / 7,8"

Cacerola Antiadherente de

Aluminio Forjado // Forged

Aluminum Non-Stick Casserole

Faitout en Aluminium Forgé

Antiadhésif // Casseruola in

Alluminio Forgiato Antiaderente

Caçarola de Alumínio Forjado

Antiaderente



NEW

28 cm
4,3 l

717124



28cm / 11,2"

23,3cm / 9,1"

Cacerola Baja Antiadherente

de Aluminio Forjado // Forged

Aluminum Shallow Casserole

Sautoir en Aluminium Forgé

Antiadhésif // Casseruola Bassa

in Alluminio Forgiato Antiaderente

Caçarola Baixa de Alumínio Forjado

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
--	------	-----	-------	---------	-------



Libre de PFOA
Free PFOA // Sans
PFOA // Senza PFOA
Livres de PFOA



NEW

16 cm
1,5 l

717222



Cazo Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Saucepan // Casserole Céramique Antiadhésive en Aluminium Forgé // Pentolino Antiaderente in Alluminio Forgiato // Caçarola Antiaderente de Aluminio Forjado



NEW

20 cm
1,1 l

716122



Sartén Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Fry Pan // Poêle Antiadhésive en Aluminium Forgé // Padella Antiaderente in Alluminio Forgiato // Frigideira Antiaderente de Aluminio Forjado



NEW

24 cm
1,8 l

716322



Sartén Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Fry Pan // Poêle Antiadhésive en Aluminium Forgé // Padella Antiaderente in Alluminio Forgiato // Frigideira Antiaderente de Aluminio Forjado



NEW

28 cm
2,7 l

716522



Sartén Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Fry Pan // Poêle Antiadhésive en Aluminium Forgé // Padella Antiaderente in Alluminio Forgiato // Frigideira Antiaderente de Aluminio Forjado

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
--	------	-----	-------	---------	-------

ECO

NO PFOA

Libre de PFOA

Free PFOA // Sans

PFOA // Senza PFOA

Libre de PFOA





NEW

20 cm

2,6 l

716922



20cm / 7,8"

16cm / 6,2"

Cacerola Antiadherente de

Aluminio Forjado // Forged

Aluminum Non-Stick Casserole

Faitout en Aluminium Forgé

Antiadhésif // Casseruola in

Alluminio Forgiato Antiaderente

Caçarola de Alumínio Forjado

Antiaderente





NEW

24 cm

4,3 l

717022



24cm / 9,4"

19,8cm / 7,8"

Cacerola Antiadherente de

Aluminio Forjado // Forged

Aluminum Non-Stick Casserole

Faitout en Aluminium Forgé

Antiadhésif // Casseruola in

Alluminio Forgiato Antiaderente

Caçarola de Alumínio Forjado

Antiaderente





NEW

28 cm

4,3 l

717122



28cm / 11,2"

23,3cm / 9,1"

Cacerola Baja Antiadherente

de Aluminio Forjado // Forged

Aluminum Shallow Casserole

Sautoir en Aluminium Forgé

Antiadhésif // Casseruola Basso

in Alluminio Forgiato Antiaderente

Caçarola Baixa de Alumínio Forjado



SERIE SAMOA

Acércate al mundo profesional culinario de la mano de esta serie creada con un diseño funcional y unas prestaciones únicas. Arrasa, deslumbra... aviva tu naturaleza. Atrévete a brillar.

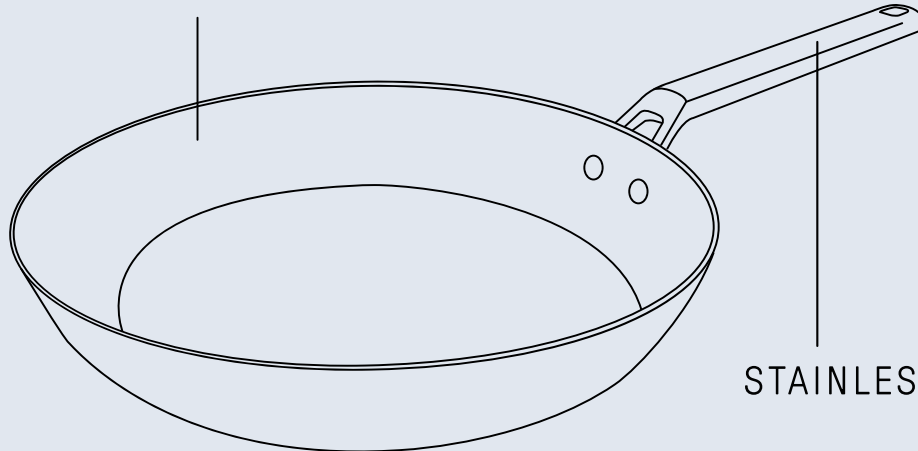
Get closer to the professional culinary world with this series created with a functional design and unique features. Make a statement, dazzle... inspire yourself. Dare to shine.

Rejoignez le monde de la cuisine professionnelle avec cette gamme dotée d'une conception fonctionnelle et d'un ensemble de prestations uniques. Faites des ravages, éblouissez les vôtres... faites ressortir votre propre nature. Osez briller.

Avvicinatevi al mondo dei professionisti culinari grazie a questa serie, creata in base a un design funzionale e a delle prestazioni uniche. Spiccate, sorprendete...accentuate la vostra natura. Arrischiatevi a brillare.

Aproxime-se do mundo da cozinha profissional com esta série criada com um design funcional e características únicas. Arrasa, deslumbra... anima a sua natureza. Atreva-se a brilhar.

FORGED ALUMINIUM



STAINLESS STEEL



Libre de PFOA // Free PFOA // Sans PFOA // Senza PFOA // Livre de PFOA



Ahorro energético // Energy saving
Économie d'énergie // Risparmio Energetico // Economia de Energia



Con reparto Uniforme del Calor
Saving with Uniform Heat Distribution.
Avec une Répartition Uniforme de la Chaleur.
Con Distribuzione Uniforme del Calore.
Com Distribuição Uniforme do Calor.

Cuerpo de aluminio forjado. Asas y mangos remachados de acero inoxidable efecto frío. Apta para todo tipo de cocinas. Sistema de ahorro energético. Fácil limpieza interior y exterior. Apta para el lavavajillas.

Forged aluminium body. Cold riveted stainless steel handles and grips. Internally reinforced non-stick system. Suitable for all kinds of kitchens. Energy saving system. Easy internal and external cleaning. Dishwasher safe.

Corps en aluminium forgé. Poignées et manches à rivets en inox effet froid. Revêtement antiadhésif renforcé. Compatible tous feux. Montée en température rapide. Nettoyage facile, intérieur et extérieur.

Corpo in alluminio forgiato. Anse e manici rivettati in acciaio inossidabile effetto freddo. Sistema antiaderente rinforzato internamente. Indicata per qualsiasi tipo di cucina. Sistema di risparmio energetico. Facile pulizia interna ed esterna. Indicata per lavaggio in lavastoviglie.

Corpo em alumínio forjado. Asas e cabos rebitados em aço inoxidável de efeito frio. Adequado para todos os tipos de fogões. Sistema de poupança energética. Fácil limpeza interior e exterior. Apto para máquina de lavar loiça. Aluminio forjado



Recubrimiento Antiadherente
Non Stick Coating
Revêtement Antiadhésif
Rivestimento Antiaderente
Revestimento Antiaderente



Aluminio forjado
Forged Aluminium
Aluminium Forgé
Alluminio Forgiato
Alumínio Forjadot



Cocinas de Gas // Gas Cooktops
Cuisinières à Gaz // Cucine a Gas
Fogão a gás



Inducción // Induction
Induction // Induzione
Indução



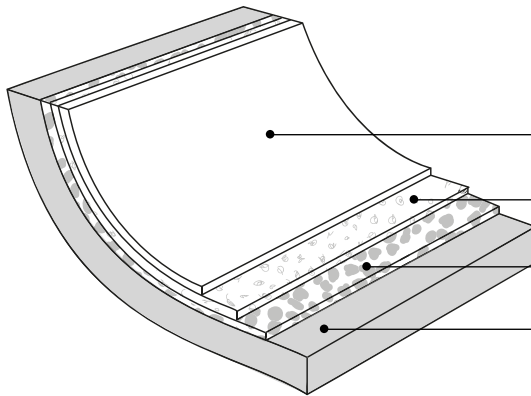
Cocinas de Eléctricas // Electric Cooktops
Cuisinières Électriques
Cucine Elettriche // Fogões Elétricos



Apto para Lavavajillas
Dishwasher Proof // Adapté Au Lave-Vaisselle // Adatto per il Lavaggio in Lavastoviglie // Adequado para Lava-louças



Cocinas de Ceramicas // Ceramic Cooktops
Cuisinières Céramiques
Cucine Ceramiche // Fogões Cerâmicos



Capa superior con una anti-adherencia premium
Premium release topcoat

Capa media parcialmente reforzada
Partially reinforced midcoat

Capa primera altamente reforzada
Heavily reinforced primer

Base de aluminio forjado
Metal substrate



EXCELLENT RELEASE



SUPERIOR DURABILITY



MADE WITHOUT PFOA



MADE WITHOUT PFOS



REGULATORY COMPLIANT



SCRATCH RESISTANT



DISHWASHER SAFE



HEALTHFUL COOKING



EASY CLEAN

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão
--	---------	--------	-----------------	--------------------	----------------

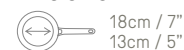


Libre de PFOA
Free PFOA // Sans
PFOA // Senza PFOA
Livres de PFOA



18 cm
1 l

716010



Sartén Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Fry Pan // Poêle Antiadhésive en Aluminium Forgé // Padella Antiaderente in Alluminio Forgiato
Frigideira Antiaderente de Aluminio Forjado



20 cm
1,1 l

716110



Sartén Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Fry Pan // Poêle Antiadhésive en Aluminium Forgé // Padella Antiaderente in Alluminio Forgiato
Frigideira Antiaderente de Aluminio Forjado



22 cm
1,5 l

716210



Sartén Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Fry Pan // Poêle Antiadhésive en Aluminium Forgé // Padella Antiaderente in Alluminio Forgiato
Frigideira Antiaderente de Aluminio Forjado



24 cm
1,8 l

716310



Sartén Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Fry Pan // Poêle Antiadhésive en Aluminium Forgé // Padella Antiaderente in Alluminio Forgiato
Frigideira Antiaderente de Aluminio Forjado

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão
--	---------	--------	-----------------	--------------------	----------------

ECO

NO PFOA

Libre de PFOA

Free PFOA // Sans

PFOA // Senza PFOA

Libre de PFOA



26 cm

2,30 l

716410

26cm / 10"

20cm / 7,8"

Sartén Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Fry Pan / Poêle Antiadhésive en Aluminium Forgé // Padella Antiaderente in Alluminio Forgiato Frigideira Antiaderente de Alumínio Forjado



28 cm

2,70 l

716510

28cm / 11"

21,8cm / 8,6 "

Sartén Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Fry Pan // Poêle Antiadhésive en Aluminium Forgé // Padella Antiaderente in Alluminio Forgiato Frigideira Antiaderente de Alumínio Forjado



30 cm

3,30 l

716610

30cm / 11,8"

23,8cm / 9,3"

Sartén Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Fry Pan // Poêle Antiadhésive en Aluminium Forgé // Padella Antiaderente in Alluminio Forgiato Frigideira Antiaderente de Alumínio Forjado



32 cm

3,80 l

716710

32cm/12,5"

25cm / 9,8"

Sartén Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Fry Pan / Poêle Antiadhésive en Aluminium Forgé // Padella Antiaderente in Alluminio Forgiato Frigideira Antiaderente de Alumínio Forjado

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
--	------	-----	-------	---------	-------



Libre de PFOA
Free PFOA // Sans
PFOA // Senza PFOA
Livres de PFOA



16 cm
1,5 l

716810
 16cm / 6,2"
12,6cm / 4,9"
Cacerola Antiaderente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Casserole
 Faitout en Aluminium Forgé Antiadhésif // Casseruola in Alluminio Forgiato Antiaderente
 Caçarola de Aluminio Forjado Antiaderente



20 cm
2,6 l

716910
 20cm / 7,8"
16,1cm / 6,3"
Cacerola Antiaderente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Casserole
 Faitout en Aluminium Forgé Antiadhésif // Casseruola in Alluminio Forgiato Antiaderente
 Caçarola de Aluminio Forjado Antiaderente



24 cm
4,3 l

717010
 24cm / 9,4"
19,8cm / 7,8"
Cacerola Antiaderente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Non-Stick Casserole
 Faitout en Aluminium Forgé Antiadhésif // Casseruola in Alluminio Forgiato Antiaderente
 Caçarola de Aluminio Forjado Antiaderente



28 cm
4,3 l

717110
 28cm/11"
23,3cm / 9"
Cacerola Baja Antiaderente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum Shallow Casserole
 Sautoir en Aluminium Forgé Antiadhésif // Casseruola Bassa in Alluminio Forgiato Antiaderente
 Caçarola Baixa de Aluminio Forjado

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão
--	---------	--------	-----------------	--------------------	----------------

ECO

NO PFOA

Libre de PFOA

Free PFOA // Sans PFOA // Senza PFOA

Livre de PFOA



16 cm

1,5 l

717210



16cm / 6,2"

12,6cm / 4,9"

Cazo Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum

Non-Stick Saucepan // Casserole

Céramique Antiadhésive en Aluminium Forgé // Pentolino

Antiaderente in Alluminio Forgiato

Caçarola Antiaderente de Alumínio Forjado



20 cm

2,6 l

717310



20cm / 7,8"

16cm / 6,3"

Cazo Antiadherente de Aluminio Forjado // Forged Aluminum

Non-Stick Saucepan // Casserole

Céramique Antiadhésive en Aluminium Forgé // Pentolino

Antiaderente in Alluminio Forgiato

Caçarola Antiaderente de Alumínio Forjado



28x28 cm

2,9 l

717410



28x28cm / 11x11"

23,2x23,2cm / 9x9"

Grill Antiadherente // Non-Stick Grill // Gril Anti-Adhésif // Grill

Antiaderente // Grelhador

Antiaderente



28 cm

3,8 l

717510



28cm / 11"

18,4cm / 7,2"

Wok Antiadherente // Non-Stick Wok // Wok Anti-Adhésive

Wok Antiaderente // Wok

Antiaderente

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão
--	---------	--------	-----------------	--------------------	----------------

ECO

NO PFOA

Libre de PFOA

Free PFOA // Sans

PFOA // Senza PFOA

Livre de PFOA



20-24 cm

717810



20cm-24 / 7,8-9,4"

Set de sartenes // 2 Frying Pan

Set // Set 2 Poêle // Set 2 Padelle

Set 2 Frigideiras

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
---	------	-----	-------	---------	-------



x5

697500

Bateria de Cocina // Cookware Set

Batterie de Cuisine // Batteria da

Cucina // Conjunto de Panelas

5 Piezas //5 Pieces // 5 Pezzi

5 Pezzi // 5 peças

- 

717210

16cm / 6,2"



716810

16cm / 6,2"



716910

20cm / 7,8"



717010

24cm / 9,4"



717110

28cm / 11"





SERIE THERA

Descubre una serie diseñada para quien se atreva a explorar su máximo potencial. Un acabado superior que imprimirá un plus de personalidad a tus creaciones. Una experiencia insuperable.

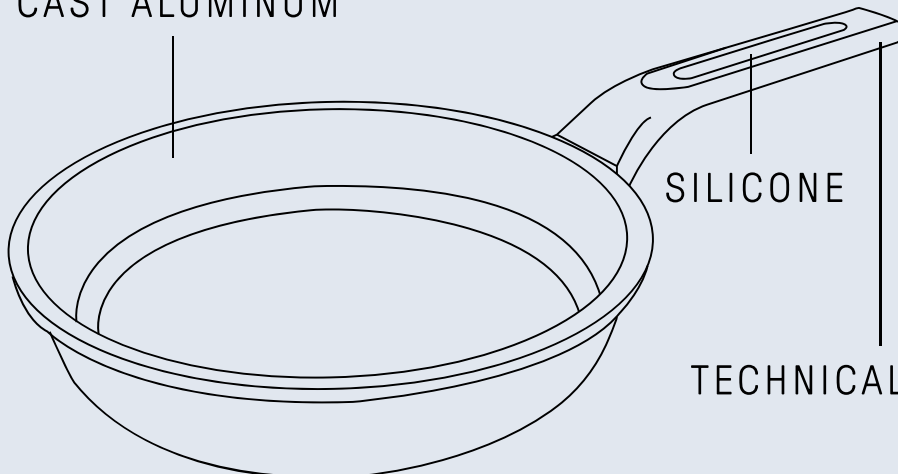
A series designed for those who have the courage to explore their fullest potential. A superior finish which will add personality to one's creations. An unsurpassable experience.

Une collection pensée pour ceux qui sont prêts à explorer pleinement leur potentiel. Avec une finition haut de gamme qui donnera une touche de personnalité sans égal à vos créations. Une expérience exceptionnelle.

Scoprite una serie progettata per chi si arrischia a esplorare fino in fondo le proprie potenzialità. Una finitura superiore, che darà un tocco aggiuntivo di personalità alle vostre creazioni. Un'esperienza insuperabile.

Descubra uma série concebida para aqueles que se atrevem a explorar todo o seu potencial. Um acabamento superior que irá dar às suas criações um toque extra de personalidade. Uma experiência insuperável.

CAST ALUMINUM



SILICONE

TECHNICAL PLASTIC



Libre de PFOA // Free PFOA // Sans PFOA // Senza PFOA // Livre de PFOA



Ahorro energético // Energy Saving
Économie d'énergie // Risparmio Energetico // Economia de Energia



Con reparto uniforme del calor
Saving with Uniform Heat Distribution.
Avec une Répartition Uniforme de la Chaleur.
Con Distribuzione Uniforme del Calore.
Com Distribuição Uniforme do Calor.

Cuerpo de aluminio fundido. Mangos ergonómicos de plástico y silicona. Asas de aluminio fundido con protectores de silicona incluidos. Sistema antiadherente reforzado internamente. Apta para todo tipo de cocinas. Sistema de ahorro energético. Fácil limpieza interior y exterior. Apta para el lavavajillas.

Cast aluminium body. Ergonomic plastic and silicone handles. Cast aluminium handles with silicone protectors included. Internally reinforced non-stick system. Suitable for all types of kitchens. Energy saving system. Easy internal and external cleaning. Dishwasher safe.

Corps en fonte d'aluminium. Manches ergonomiques en plastique et en silicone. Poignées en fonte d'aluminium, livré avec protections en silicone. Système antiadhésif renforcé intérieurement. Adapté à toutes les cuisinières. Système d'épargne énergétique. Intérieur et extérieur faciles à nettoyer. Adapté au lave-vaisselle.

Corpo in alluminio fuso. Manici ergonomici in plastica e silicone. Anse di alluminio fuso, protezioni in silicone comprese. Sistema antiaderente rinforzato internamente. Indicata per qualsiasi tipo di cucina. Sistema di risparmio energetico. Facile pulizia interna ed esterna. Indicata per il lavaggio in lavastoviglie.

Corpo de alumínio fundido. Pegas ergonómicas de plástico e silicone. Alças de alumínio fundido com protetores de silicone incluídos. Sistema antiaderente reforçado internamente. Adequada para todos os tipos de cozinhas. Sistema de economia de energia. Fácil limpeza interna e externa. Adequada para máquina de lavar louça.



Antiadherente Reforzado
Reinforced Non Stick Coating
Antiadhésif Renforcé
Antiaderente Rinforzato
Antiaderente Reforçado



Aluminio Fundido
Die Cast Aluminium
Fonte D'Aluminium
Alluminio Fuso
Alumínio Fundido



Cocinas de Gas // Gas Cooktops
Cuisinières à Gaz // Cucine a Gas
Fogão a Gás



Inducción // Induction
Induction // Induzione
Indução



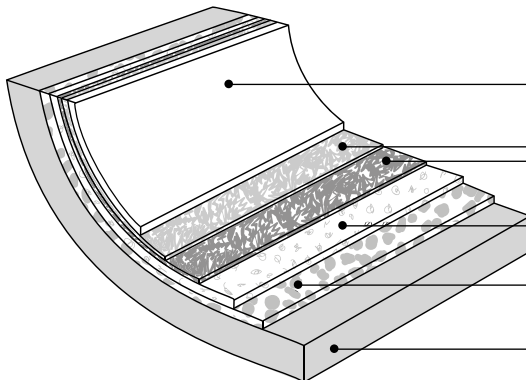
Cocinas de Eléctricas // Electric Cooktops // Cuisinières Électriques
Cucine Elettriche // Fogões Elétricos.



Apto para Lavavajillas
Dishwasher Proof // Adapté Au Lave-Vaisselle // Adatto per il Lavaggio in Lavastoviglie
Adequado Para Lava-Louças



Cocinas de Ceramicas // Ceramic Cooktops // Cuisinières Céramiques
Cucine Ceramiche // Fogões Cerâmicos



Capa superior con una anti-adherencia premium
Premium release topcoat

Capas media reforzadas
Spatter reinforcement

Capa intermedia de refuerzo
Partially reinforced midcoat

Capa primera altamente reforzada
Heavily reinforced prime coat

Base de aluminio fundido
Metal substrate



EXCELLENT RELEASE



SUPERIOR DURABILITY



MADE WITHOUT PFOA



MADE WITHOUT PFOS



REGULATORY COMPLIANT



SCRATCH RESISTANT



DISHWASHER SAFE



HEALTHFUL COOKING



EASY CLEAN

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão
--	---------	--------	-----------------	--------------------	----------------



Libre de PFOA
Free PFOA // Sans
PFOA // Senza PFOA
Livres de PFOA



16 cm
0,74 l

718000

 16cm / 6,3"
12,2cm / 4,8"

Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle-Antiadhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



18 cm
1 l

718100

 18cm / 7"
13,9cm / 5,4"

Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle-Antiadhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



20 cm
1,3 l

718200

 20cm / 7,8"
15,9cm / 6,2"

Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle-Antiadhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



22 cm
1,7 l

719800

 22cm / 8,6"
17,2cm / 6,7"

Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle-Antiadhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão
--	---------	--------	-----------------	--------------------	----------------



Libre de PFOA
Free PFOA // Sans
PFOA // Senza PFOA
Livres de PFOA



24 cm
2 l

718300

 24cm / 9,4"
19,2cm / 7,5"

Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle-Antiadhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



26 cm
2,6 l

718400

 26cm / 10,2"
20,9cm / 8,2"

Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle-Antiadhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



28 cm
3,1 l

718500

 28cm / 11"
22,9cm / 9"

Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle-Antiadhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



30 cm
3,9 l

718600

 30cm / 11,8"
24,7cm / 9,7"

Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle-Antiadhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão
--	---------	--------	-----------------	--------------------	----------------



16 cm
1,2 l

719000

 16cm / 6,2"
11,4cm / 4,5"

Cazo // Sauce Pan // Casserole
Pentolino // Caçarola Com Rabo



18 cm
1,6 l

719100

 18cm / 7"
13,4cm / 5,2"

Cazo // Sauce Pan // Casserole
Pentolino // Caçarola Com Rabo



20 cm
2,2 l

719200

 20cm / 7,8"
15,2cm / 6"

Cazo // Sauce Pan // Casserole
Pentolino // Caçarola Com Rabo

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
---	------	-----	-------	---------	-------



24cm
4 l

718700

 24cm / 9,4"
19cm / 7,5"

Cacerola // Casserole // faitout
Casseruola // Caçarola



28 cm
6,6 l

718800

 28cm / 11"
22cm / 8,6"

Cacerola // Casserole // faitout
Casseruola // Caçarola



32 cm
9,3 l

718900

 32cm / 12,5"
24cm / 9,4"

Cacerola // Casserole // faitout
Casseruola // Caçarola

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão
--	---------	--------	-----------------	--------------------	----------------



Libre de PFOA
Free PFOA // Sans
PFOA // Senza PFOA
Livres de PFOA



24x24 cm
1,1 l

719300

 24x24cm / 9,4x9,4"
19x19cm / 7,5x7,5"
Grill Antiadherente // Non-Stick
Grill // Gril Anti-Adhésif // Grill
Antiaderente // Grelhador
Antiaderente



28x28 cm
2,3 l

719400

 28x28cm / 11x11"
22x22cm / 8,6x8,6"
Grill Antiadherente // Non-Stick
Grill // Gril Anti-Adhésif // Grill
Antiaderente // Grelhador
Antiaderente

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
---	------	-----	-------	---------	-------



34x26 cm
2,2 l

719500

 34x26cm / 13,3x11"
Grill Antiadherente // Non-Stick
Grill // Gril Anti-Adhésif // Grill
Antiaderente // Grelhador
Antiaderente



719600

Para ref: 718700 // 718800 // 719500

8,5x6,5cm/3,3x2,5"

719700

Para ref: 7189

10x7cm/3,9x2,7"

Asas Silicona (1 par) // Silicone
Handles (1 pair) // Poignées
Silicone (1 paire) // Manice Silicone
(1 paio) // Asas Silicone (1Par)

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão
--	---------	--------	-----------------	--------------------	----------------

ECO

NO PFOA

Libre de PFOA

Free PFOA // Sans

PFOA // Senza PFOA

Livre de PFOA



20-24 cm

7198000



20-24cm / 7,8-9,4"

Set de sartenes // Frying Pan Set

Set 2 Poêle // Set 2 Padelle // Set

2 Frigideiras

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
---	------	-----	-------	---------	-------



x4

697900

Bateria de Cocina // Cookware Set

Batterie de Cuisine // Batteria da

Cucina // Conjunto de Panelas

4 Piezas //4 Pieces // 4 Pièces

4 Pezzi // 4peças



719100

18/7"



718700

24cm/9,4"



718800

28cm/11"



719500

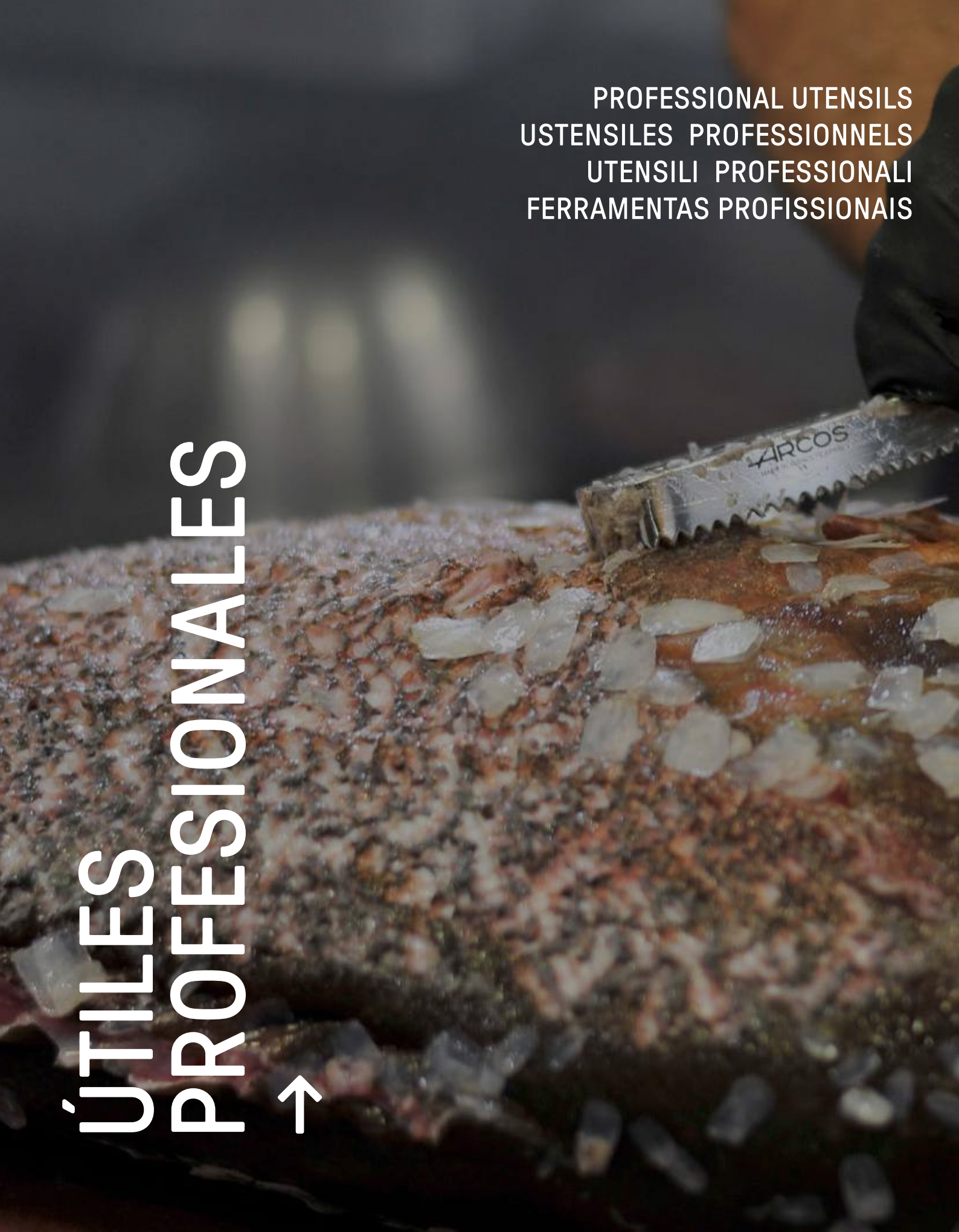
34x26cm//13,3x11"



UTILS PROFESSIONALES



PROFESSIONAL UTENSILS
USTENSILES PROFESSIONNELS
UTENSILI PROFESSIONALI
FERRAMENTAS PROFISSIONAIS



 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno



277100

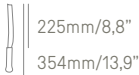


Electricista // Electrician Knife
C. Électricien // Coltello Elettricista
Eletricista

 	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Aço Inoxidável Polipropileno



790200



Gubia // Gouge // Gouge
Sgorbia // Goiva

 	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable Acero Inoxidable	Stainless Steel Stainless Steel	Acier Inoxydable Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável Aço Inoxidável

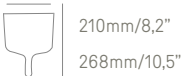
795000



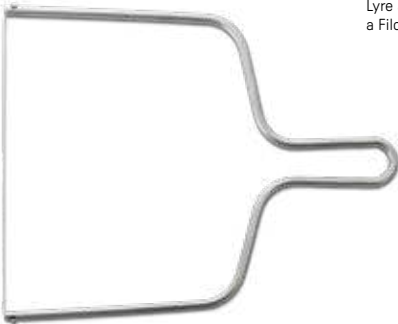
Lira de Queso // Cheese Lira
Lyre à Fromage // Taglia Formaggio
a Filo // Lira de Queijo



795100



Lira de Queso // Cheese Lira
Lyre à Fromage // Taglia Formaggio
a Filo // Lira de Queijo



	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable Polietileno	Stainless Steel Polyethylene	Acier Inoxydable Polyéthylène	Acciaio Inossidabile Polietilene	Aço Inoxidável Polietileno



791600



Corta Bacalao-Pan // Codfish - Bread Cutting Knife // C. Coupe Pain // Taglia-Baccalà - Pane Corta-Bacalhau - Pão



689900



Tabla Panera // Bread Cutting Board // Planche Coupe Pain Tagliere Taglia Pane // Tábua de Cortar Pão

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable Acero Inoxidable	Stainless Steel Stainless Steel	Acier Inoxydable Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável Aço Inoxidável



790500

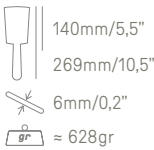


Escamador de pescado // Scaling Knife // Écailleur // Squama-Pesce Escalador Peixe

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable Acero Inoxidable	Stainless Steel Stainless Steel	Acier Inoxydable Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável Aço Inoxidável

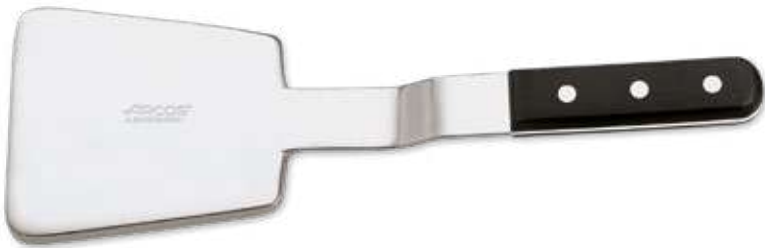


790600

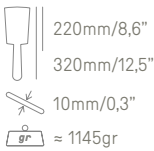


Aplastador de Filetes // Meat tenderizer // Batte à Cotelette Batticarne // Amaciador Carne

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable Polioximetileno (POM)	Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Polioximetileno (POM)



790800

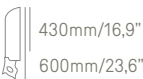


Aplastador de Filetes // Meat tenderizer // Batte à Cotelette Batticarne // Amaciador Carne

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Aço Inoxidável Polipropileno



791800



Sierra Carnicero // Butcher Saw Scie Boucher // Segada Macellaio Serra Carniceiro

GADGETS



	Caja	Box	Boîte	Scatola	Display
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Aço Inoxidável Polipropileno



277200



Abre Ostras // Oyster Knife
C. Ouvre Huîtres // Apri-Ostriche
Abre-Ostras

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Aço Inoxidável Polipropileno



613600



Decorador Frutas
Fruit Decorator // Décorateur à
Fruits // Decoratore Frutta
Decorador Frutas

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable ABS	Stainless Steel ABS	Acier Inoxydable ABS	Acciaio Inossidabile ABS	Aço Inoxidável ABS



780800



Mantequilla // Butter Knife
C. Beurre // Coltello burro
Manteiga

	Display Acero Inoxidable Polipropileno	Display Stainless Steel Polypropylene	Carte Acier Inoxydable Polypropylène	Display Acciaio Inossidabile Polipropilene	Display Aço Inoxidável Polipropileno
--	--	---	--	--	--



613000

50mm/1,9"
156mm/6,1"
25mm /0,9"

Vaciador-Decorador // Melon Baller
Moule à Pomme // Scavino
Esvaziador-Decorado



613100

60mm/2,3"
165mm/6,4"
22-25mm /0,8-0,9"

Doble Vaciador // Double Melon
Baller // Moule à Pomme double
Scavino doppio // Duplo
Esvaziador-Decorado



616600

65mm/2,5"
170mm/6,6"

Mondador Naranjas // Canal Knife
Canneleur d'orange // Pela-arance
Descascador Laranjas



612700

40mm/1,5"
150mm/5,9"

Mondador Naranjas // Canal Knife
Canneleur d'orange // Pela-arance
Descascador Laranjas



612200

90mm/3,5"
192mm/7,5"

Decorador // Decorating Knife
Décorateur // Coltello Decoratore
Decorador



612300

75mm/2,9"
185mm/7,2"

Descorazonador // Apple Corer
Vide Pomme // Coltello Tagliamela
Descaroçado

	Display Acero Inoxidable Polipropileno	Display Stainless Steel Polypropylene	Carte Acier Inoxydable Polypropylène	Display Acciaio Inossidabile Polipropilene	Display Aço Inoxidável Polipropileno
---	--	---	--	--	--



616800

117mm/4,6"
225mm/8,8"

Descorazonador // Apple Corer
Vide Pomme // Coltello Tagliamela
Descaroçado



612800

40mm/1,5"
145mm/5,7"

Rallador Limones // Decorating
Zester // Canneleur Zesteur
Rigalimoni // Ralador Limõe



613200

85mm/3,3"
190mm/7,4"

Rizador Mantequilla // Butter
Curler // Coquilleur à Beurre
Arricia-burro // Modelador
Manteiga



614200

90x20mm/3,5x0,7"
215mm/8,4"

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Espátula



614300

220x35mm/8,6x1,3"
352mm/13,8"

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Espátula



614400

280x35mm/11"x1,3"
402mm/15,8"

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Espátula

	Display Acero Inoxidable Polipropileno	Display Stainless Steel Polypropylene	Carte Acier Inoxydable Polypropylène	Display Acciaio Inossidabile Polipropilene	Display Aço Inoxidável Polipropileno
--	--	---	--	--	--



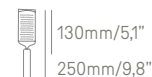
613700



Corta Queso // Cheese plane
Coupe Fromage // Taglia-formaggio
Corta-Queijo



613800



Rallador Queso // Cheese Grater
Rape à Fromage // Grattugia
Ralador-Queijo



614500



Espátula Servir // Serving Spatula
// Spatule de Service // Spatola da
Servire // Espátula de Servir



614600



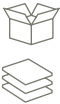
Espátula Servir // Serving Spatula
Spatule de Service // Spatola da
Servire // Espátula de Servir



614800



Corta Pizza // Pizza Cutter
Coupe Pizza // Tagliapizza
Corta Pizza

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável



606200

300mm/11,8"



Pinza Emplatat // Plating Pincer
Pince à Servir // Pinza Servire
Pinças Servir



606300

200mm/7,8"



Pinza Emplatat // Plating Pincer
Pince à Servir // Pinza Servire
Pinças Servir

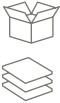


606500

140mm/5,5"



Pinza Emplatat // Plating Pincer
Pince à Servir // Pinza Servire
Pinças Servir

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



606100

120mm/4,7"



Pinza Jamón // Ham Pincer
Pince à Jambon // Pinza Prosciutto
Pinça Presunto



605100

100mm/3,9"



Pinza Jamón // Ham Pincer
Pince à Jambon // Pinza Prosciutto
Pinça Presunto

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável



605000

110mm / 4,3"



Pinza Pescado // Fish Pincer
Pince à Arêtes // Pinza Pesce
Pinça Peixe



606400

185mm / 7,2"



Tenaza Marisco // Lobster Cracker
Pince Crustacés // Pinza Crostacei
Pinça Marisco



613300

250mm / 9,8"



Batidora Varilla // Whisk
Fouet // Frusta // Batedor de
Varetas



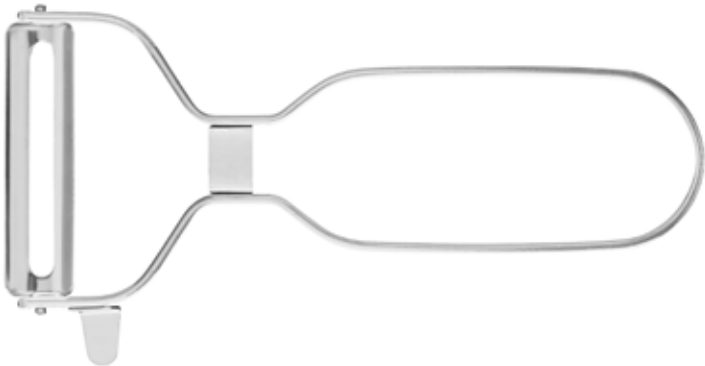
613400

300mm / 11,8"



Batidora Varilla // Whisk
Fouet // Frusta // Batedor de
Varetas

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

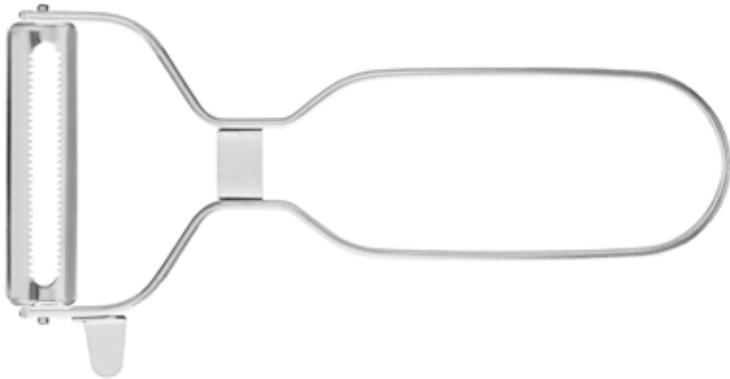


607000



55mm / 2,1"
130mm / 5,1"

Utensilio Pelador // Peeler
Éplucheur // Pelapatate
Descascador

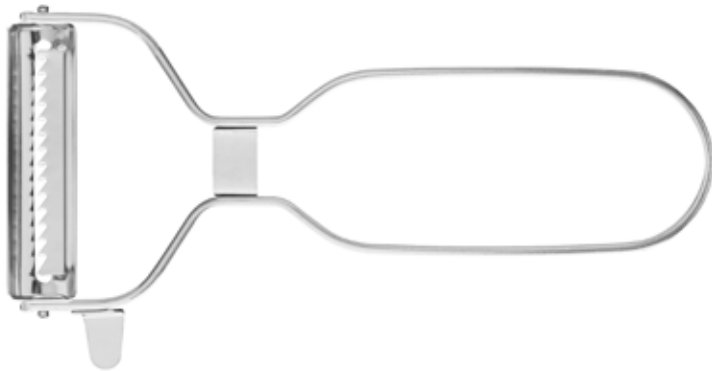


607100



55mm / 2,1"
130mm / 5,1"

Utensilio Pelador Tomate // Tomato
Peeler // Éplucheur Tomate
Pelapomodoro // Descascador
Tomate



607200



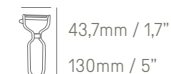
55mm / 2,1"
130mm / 5,1"

Cortador de Juliana // Julienne
Cutter // Éplucheur Julienne
Tagliatore Julienne // Descascador
Juliana

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable Polipropileno (PP)	Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável Polipropileno (PP)



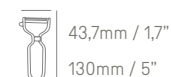
607300



Utensilio Pelador // Peeler
Éplucheur // Pelapatate
Descascador



607420



Utensilio Pelador Tomate // Tomato
Peeler // Éplucheur Tomate
Pelapomodoro // Descascador
Tomate

	Caja Expositora	Display Box	Boîte Présentoir	Scatola Expo	Caixa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)



181300



Mondador // Potato Peeler
Éplucheur // Spelucchino
Descascador

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable Polipropileno (PP)	Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável Polipropileno (PP)



612100



Mondador // Potato Peeler
Éplucheur // Pelapatate
Descascador

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Silicona Polipropileno (PP)	Silicone Polypropylene (PP)	Silicone Polypropylène (PP)	Silicone Polipropilene (PP)	Silicone Polipropileno (PP)

NSF



617100

200mm / 7,8"



Brocha Pastelero // Pastry Brush
Pinceau à Pâtisserie // Pennello
Dolci // Brocha Pasteleiro

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Silicona Metal	Silicone Metal	Silicone Métal	Silicone Metallo	Silicone Metal



617200

286mm / 11,2"



Lengua Silicona Negro // Silicone
Spatula Black // Maryse Silicone
Noir // Leccapentola Nero
Espátula Silicone Preto

UTENSILS
USTENSILES
UTENSILI
FERRAMENTAS

UTENSILIOS



	Display Acero Inoxidable 304 Silicona	Display 304 Stainless Steel Silicone	Carte Acier Inoxydable 304 Silicone	Display Acciaio Inossidabile 304 Silicone	Display Aço Inoxidável 304 Silicone
---	---	--	---	---	---



685000

331mm / 13"



Espátula // Espátula // Spatula
Maryse // Spatola // Espátula



685200

337mm / 13,2"



Cuchara Pasta // Pasta Server
Cuillère Spaghetti // Cucchiaio di
Pasta // Colher Para Massa



685300

339mm / 13,3"



Espátula Ranurada // Slotted
Turner // Spatule Ajourée
Spatola Scanalata // Espátula con
Fessure



NEW

685700

338mm / 13,3"



Espátula // Espátula // Spatula
Spatule // Spatola // Espátula

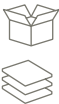


685500

350mm / 13,7"



Espumadera // Skimmer
Écumoire // Schiumarola
Espumadeira

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable 304 Silicona	304 Stainless Steel Silicone	Acier Inoxydable 304 Silicone	Acciaio Inossidabile 304 Silicone	Aço Inoxidável 304 Silicone



685100

330mm / 12,9"



Cuchara // Spoon // Cuillère
Cucchiaio // Colher



685400

323mm / 12,7"



Cazo // Ladle // Louche // Mestolo
Concha

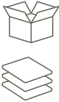


685600

300mm / 11,8"



Pinzas de Cocina // Kitchen Tongs
Pinze da Cucina // Pince de Cuisine
Pinças de Cozinha

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable ABS	Stainless Steel ABS	Acier Inoxydable ABS	Acciaio Inossidabile ABS	Aço Inoxidável ABS



793100

| 280mm / 11"

↻ 150mm / 5,9"

Portarrollos Cocina // Paper Towel
Holder // Porte Rouleau Papier
Portarrotoli // Porta-Rolos

 	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Oferta
	Aleación de Zinc	Zinc Alloy	Alliage de Zinc	Lega di Zinco	Liga de Zinco



603000

160mm / 6,2"



Cascañueces // Cascanueces
Nut & Sea Food Cracker // Casse
Noix // Schiaccianoci // Quebra-
Nozes



603500

190mm / 7,4"



Prensa Ajos // Garlic Press
Presse Ail // Spremiaglio
Espremedor de Alhos



603600

190mm / 7,4"



Abrelatas // Can Opener
Ouvre Boîte // Aprilattine
Abridor de latas



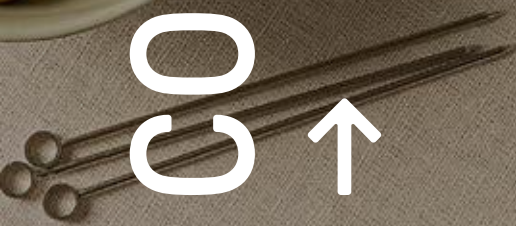
604500

Juego 5 Pzas. // 5 Pc. Set
Jeu 5 Pièces // Set 5 Pezzi
Jogo Gadgets

COMPLEMENTOS



ACCESSORIES
COMPLÉMENTS
COMPLEMENTI
COMPLEMENTOS





AFILADORES

Sharpeners // Aiguiseurs
Affilatori // Afiadores

PÁG 289



SOPORTES

Knife Holder // Blocs
Couteaux // Porta Coltelli
Suporte Facas

PÁG 304



CHAIRAS

Sharpening Steels // Fusils
Acciaini Affilatori // Fuzís

PÁG 292



SOPORTES MÁGNÉTICOS

Magnetic racks // Barres
Aimantées // Suportes
Magnéticos

PÁG 309



GUANTES DE PROTECCIÓN

Safety Gloves // Gants de
Protection // Guanti Antitaglio
Luva de Proteção

PÁG 296



SACACORCHOS

Corkscrew // Tire-Bouchon
Cavatappi // Saca-Rolhas

PÁG 312



TABLAS

Cutting Boards // Planches à
Découper // Taglieri // Tábuas
de Cortar

PÁG 298



SOPORTES PARA JAMÓN

Han Holder // Supports Jambon
Supporto Prosciutto // Suporte
Para Presunto

PÁG 315



BOLSAS PARA CUCHILLOS

Knives Roll Bag // Trousses
Couteaux // Borsa Portacoltelli
Saco para Facas

PÁG 301



EXPOSITORES

Point of Sale Displays // Pre-
sentoirs // Expositori // Expo-
sitores

PÁG 317



AFILADORES

SHARPENERS
AIGUISEURS
AFFILATORI
AFIADORES

Los afiladores son esenciales para la seguridad en la cocina; mantienen los cuchillos en afilados, asegurando cortes limpios y minimizando el esfuerzo y el riesgo de accidentes.

Sharpeners are essential for kitchen safety; they keep knives sharp, ensuring clean cuts and minimizing effort and the risk of accidents.

Les aiguisers sont essentiels pour la sécurité en cuisine ; ils maintiennent les couteaux aiguisés, assurant des coupes nettes et minimisant l'effort et le risque d'accidents.

Gli affilatori sono essenziali per la sicurezza in cucina; mantengono i coltelli affilati, garantendo tagli puliti e minimizzando lo sforzo e il rischio di incidenti.

Afiadores são essenciais para a segurança na cozinha; mantêm as facas afiadas, garantindo cortes limpos e minimizando o esforço e o risco de acidentes.

Afilado Perfecto

Perfect Sharpening • Affûtage Parfait • Affilatura Perfetta • Afição perfeita.

Precisión de Uso

Precision of Use • Précision d'Utilisation • Precisione d'Uso • Precisão de Uso.

Uso Rápido e Intuitivo

Quick and intuitive Use • Utilisation Rapide et Intuitive
Uso Rapido e Intuitivo • Uso Rápido e Intuitivo.

Mantenimiento Simple

Simple Maintenance • Entretien Facile • Manutenzione Semplice • Manutenção Simples.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	ABS	ABS	ABS	ABS	ABS



610000

Afilador Profesional ABS
 Professional Sharpener ABS
 Aiguiseur Professionnel ABS
 Affilatore Prof. ABS
 Afiador Profissional ABS

	Blister	Blister	Blister	Blister	Blister
	Plástico	Plastic	Plastique	Plastico	Plástico



610200

Afilador Prof. Bolsillo
 Professional Pocket Sharpener
 Aiguiseur Professionnel Poche
 Affilatore Prof. Tasca
 Afiador Profissional Bolso

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	ABS + TPE Rodillos Cerámico y Carburo	ABS + TPE Carbide and Ceramic Rollers	ABS + TPE Rouleaux Céramique et Carbone	ABS + TPE Rulli in Ceramica e Carburo	ABS + TPE Rolos de cerâmica e de carboneto



610600

Afilador ABS // Sharpener ABS
 Aiguiseur ABS // Affilatore ABS
 Afiador de Mão ABS

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	ABS Rodillos Recubiertos Diamante	ABS Diamond-Coated Rolls	ABS Rouleaux Revêtement Diamant	ABS Rulli Rivestiti di Diamante	ABS Rôlos Revestidos com Diamante



603900

Afilador Eléctrico // Electric Knife Sharpener // Aiguiseur Electrique
Affilatore Elettrico // Afiador Eléctrico

 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable Rodillos Recubiertos Diamante	Stainless Steel Diamond-Coated Rolls	Acier Inoxydable Rouleaux Revêtement Diamant	Acciaio Inossidabile Rulli Rivestiti di Diamante	Aço Inoxidável Rôlos Revestidos com Diamante



610700

Máquina Afiladora Profesional
Professional Sharpening Machine
Machine d'Aiguisage Professionnelle
Macchina Affilatrice Professionale
Máquina Afiadora Profissional



CHAIRAS

SHARPENING STEELS

FUSILS

ACCIAINI

FUZIS

Los cuchillos sufren un fuerte desgaste debido al uso cotidiano. La utilización de la chaira garantiza el mantenimiento del filo y alarga su vida útil.

Knives undergo heavy wear from daily use. Using a sharpening steel ensures the maintenance of the edge and prolongs its useful life.

Les couteaux subissent une forte usure due à leur utilisation quotidienne. L'utilisation d'un fusil à aiguiser garantit le maintien du tranchant et prolonge leur durée de vie.

I coltelli subiscono un forte usura a causa dell'uso quotidiano. L'utilizzo di una chaira garantisce il mantenimento del filo e ne allunga la vita utile. As facas sofrem um forte desgaste devido ao uso diário. O uso de uma chaira garante a manutenção do fio e prolonga sua vida útil.

Materiales Resistentes

Resistant materials · Matériaux résistants · Materiali Resistenti
Materiais Resistentes.

Superficie Texturizada

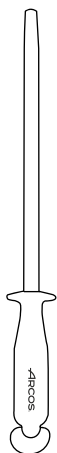
Textured surface · Surface Texturée · Superficie Testurizzata
Superficie Texturizada.

Uso Seguro

Safe Use · Utilisation Sûre · Uso Sicuro · Uso Seguro.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty · Garantie 10 Ans · Garanzia 10 Anni · Garantia
de 10 Anos.



 	Caja - 279200, 279400 Estuche - 279202	Box - 279200, 279400 Case - 279202	Boîte - 279200, 279400 Étui - 279202	Scatola - 279200, 279400 Astuccio - 279202	Caixa - 279200, 279400 Estojó - 279202
	Acero al Carbono Recubierto de Diamante Polipropileno	Carbon Steel Coated Diamond-coated Polypropylene	Acier au Carbone Revêtement diamant Polypropylène	Acciaio al Carbonio Rivestito di diamante Polipropilene	Aço Carbono Revestido de diamante Polipropileno



279200/ 279202

 280mm / 11"
 431mm / 16,9"
 17mm / 0,6"

Chaira Diamante Ovalada
Diamond Sharpening Steel // Fusil
Diamant Mèche Ovale // Acciaio
al Diamante // Afiador de Aço
(Oval, Revestida de Diamante)



279400

 240mm / 9,4"
 365mm / 14,3"
 10mm / 0,3"

Chaira Diamante
Diamond Sharpening Steel
Fusil Diamant Mèche Ronde
Acciaio al Diamante // Afiador de
Aço (Revestida de Diamante)

 	Caja - 278100, 278400, 278200 Estuche - 278138	Box- 278100, 278400, 278200 Case - 278138	Boîte -278100, 278400, 278200 Étui - 278138	Scatola -278100, 278400, 278200 Astuccio - 278138	Caixa - 278100, 278400, 278200 Estojó - 278138
	Acero al Carbono Recubierto de Diamante Polipropileno	Carbon Steel Coated Diamond-Coated Polypropylene	Acier au Carbone Revêtement Diamant Polypropylène	Acciaio al Carbonio Rivestito di Diamante Polipropilene	Aço Carbono Revestido de Diamante Polipropileno



278100/278138

 230mm / 9,0"
 375mm / 14,7"
 10mm/ 0,3"

Chaira // Sharpening Steel
Fusil Mèche Ronde // Acciaio
Afiador de Aço Preto



278400

 250mm / 9,8"
 385mm / 15,1"
 10mm / 0,3"

Chaira // Sharpening Steel
Fusil Mèche Ronde // Acciaio
Afiador de Aço Preto



278200

 250mm / 9,8"
 375mm/ 14,7"
 13mm / 0,5"

Chaira // Sharpening Steel
Fusil Mèche Ronde // Acciaio
Afiador de Aço Preto

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Acier au Carbone Chromé Polypropylène	Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Aço carbono cromado Polipropileno

782100

230mm / 9"
335mm / 13,8"

10mm / 0,3"

Chaira // Sharpening Steel
Fusil Mèche Ronde // Acciaino
Afiador de Aço Preto



278510

300mm / 11,8"
440mm / 17,3"

13mm / 0,5"

Chaira de Grano Fino // Fine Grain Honing Steel // Fusil Taillage Fin Mèche Ronde // Affilatoio a Grana Fine // Afiador de Grão Fino



● 278511
● 278512
● 278513
○ 278514
● 278515

279010

300mm / 11,8"
440mm / 17,3"

17mm / 0,6"

Chaira de Grano Fino Ovalada Fine Grain Oval Honing Steel // Fusil Taillage Fin Mèche Ovale Affilatoio Ovale a Grana Fine Afiador de Grão Fino Oval



279600

300mm / 11,8"
440mm / 17,3"

20mm / 0,7"

Chaira de Grano Extra Fino Ovalada // Extra Fine Grain Oval Honing Steel // Fusil Taillage Extra -Fin Mèche Ovale // Affilatoio ovale a Grana Super Fine // Afiador de Grão Extra Fino Oval



● 279623

279900

350mm / 13,7"
490mm / 19,3"

20mm / 0,7"

Chaira de Grano Extra Fino Ovalada // Extra Fine Grain Oval Honing Steel // Fusil Taillage Extra -Fin Mèche Ovale // Affilatoio ovale a Grana Super Fine // Afiador de Grão Extra Fino Oval



● 279923

Afilar

AFILAR UN CUCHILLO

SHARPENING A KNIFE

AIGUISER UN COUTEAU

COME AFFILARE UN COLTELLO

AFIAR UMA FACA

Si mantiene el filo del cuchillo afilado ayudará a que cumpla su función adecuadamente y alargará la vida de su producto. Lo más aconsejable es el uso periódico de chairas o aceros para el mantenimiento de los filos de sus cuchillos:

Coloque la hoja del cuchillo y la chaira formando un ángulo agudo (20°).

El brazo que sujeta la chaira no debe moverse, y la otra mano apoyará ligeramente la hoja sobre la chaira y la deslizará sobre ésta manteniendo el ángulo.

Pase repetidamente la hoja del cuchillo sobre la chaira.

Afile el otro lado de la hoja repitiendo los mismos movimientos, esta vez por el otro lado de la chaira.

Lo ideal es alternar las pasadas del filo por la chaira, para conseguir una perfecta simetría en un lado sin cargar el otro.

Keeping the blade's cutting edge sharpened will help the knife to work properly and safely and it will last much longer.

Hold the blade at a 20° angle against the honing steel.

Keep the arm that is holding the steel steady and swipe the blade lightly over the steel keeping the angle at 20°.

Sharpen the other side of the blade as before, this time using the other side of the honing steel.

Give each side of the knife an equal number of swipes (about 20).

The ideal is to swipe both sides of the blade alternately to get a perfectly even sharpness on both sides of the blade.

Entretien le fil du couteau permettra à celui-ci de répondre à sa fonction première qui est de couper et allongera sa durée de vie.

Le meilleur conseil est d'utiliser régulièrement un fusil pour maintenir le fil de son couteau:

En positionnant la lame à un angle de 20° par rapport à la mèche, la main qui tient le fusil ne doit pas bouger et l'autre main, appuyant légèrement la lame sur la mèche du fusil, laisse glisser celle-ci en maintenant cet angle.

Passer plusieurs fois la lame du couteau sur le fusil.

Aiguiser l'autre côté de la lame en répétant le même mouvement, mais cette fois-ci de l'autre côté de la mèche du fusil.

L'idéal est d'alterner les passages du fil sur la mèche du fusil, pour obtenir une parfaite symétrie de l'aiguisage de part et d'autre de la lame.

Mantenere il filo ad un coltello contribuisce al buon funzionamento del prodotto ed alla sua durata nel tempo.

Consigli per un utilizzo ottimale per una buona affilatura con acciaino: Posizionate la lama del coltello e l'acciaino in modo da formare un angolo acuto a 20°.

Il braccio e la mano che sostiene l'acciaino non deve muoversi, mentre l'altra mano appoggerà leggermente la lama sull'acciaino e la farà scivolare mantenendo l'angolo come sopra indicato.

Ripetere l'operazione di passaggio della lama sull'acciaino più volte.

Affilate l'altro lato della lama ripetendo i medesimi movimenti.

L'affilatura ideale si ottiene ripassando più volte alternativamente i due lati della lama sull'acciaino.

Manter o gume da sua faca afiado ajuda a desempenhar corretamente a sua função e prolonga a vida útil do seu produto. O mais aconselhável é utilizar periodicamente o fuzil para manter o fio das suas facas: Colocar a lâmina da faca e o fuzil num ângulo agudo (20°). O braço que segura o fuzil não deve mover-se e a outra mão deve apoiar ligeiramente a lâmina no fuzil e deslizar a sobre o aço de afiar, mantendo o ângulo. Passar repetidamente a lâmina da faca sobre o fuzil. Afie o outro lado da lâmina repetindo os mesmos movimentos, desta vez no outro lado do fuzil. O ideal é alternar as passagens da lâmina sobre o fuzil para obter uma simetria perfeita em ambos os lados.

has context menu

20°





GUANTES DE PROTECCIÓN

SAFETY GLOVES
GANTS PROTECTION
GUANTI ANTITAGLIO
LUA DE POTEÇÃO

El uso de guantes protectores es fundamental al manejar herramientas cortantes, previniendo cortes y lesiones en manos y antebrazos. Proporcionan protección variada y se adaptan a cada necesidad.

The use of protective gloves is fundamental when handling sharp tools, preventing cuts and injuries to hands and forearms. They provide varied protection and adapt to every need.

L'utilisation de gants de protection est fondamentale lors de la manipulation d'outils tranchants, prévenant les coupures et les blessures aux mains et avant-bras. Ils offrent une protection variée et s'adaptent à chaque besoin.

L'uso di guanti protettivi è essenziale nella manipolazione di strumenti affilati per prevenire tagli e lesioni alle mani. Offrono protezione variabile e si adattano ad ogni esigenza.

O uso de luvas protetoras é fundamental ao manusear ferramentas cortantes, prevenindo cortes e lesões em mãos e antebraços. Proporcionam proteção variada e se adaptam a cada necessidade.

Uso Ambidiestro

Ambidextrous Use • Utilisation Ambidextre • Uso Ambidestro • Uso Ambidestro.

Multiples Tallas Disponibles

Multiple Sizes available • Plusieurs Tailles Disponibles • Diverse Taglie Disponibili • Vários Tamanhos Disponíveis.

Protege de Lesiones

Protects from Injuries • Protège des Blessures • Protegge dalle Lesioni • Protege de Lesões.

Refuerzos Flexibles en los Puños

Flexible Reinforcements on the Cuffs • Renforts Flexibles aux poignets • Rinforzi Flessibili Sui Polsini • Reforços Flexíveis nos Punhos.

 	Caja Acero Inoxidable	Box Stainless Steel	Boîte Acier Inoxydable	Scatola Acciaio Inossidabile	Caixa Aço Inoxidável
---	------------------------------	----------------------------	-------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------



615000

 0-XXS 188mm / 7,4"

Guante Malla // Chainmail Glove
Gant en Maille // Guanto In Maglia
Luva de Proteção



615100

 1-XS 200mm / 7,8"

Guante Malla // Chainmail Glove
Gant en Maille // Guanto In Maglia
Luva de Proteção



615200

 2-S 212mm / 8,3"

Guante Malla // Chainmail Glove
Gant en Maille // Guanto In Maglia
Luva de Proteção



615300

 3-M 225mm / 8,8"

Guante Malla // Chainmail Glove
Gant en Maille // Guanto In Maglia
Luva de Proteção



615400

 4-L 237mm / 9,3"

Guante Malla // Chainmail Glove
Gant en Maille // Guanto In Maglia
Luva de Proteção



TABLAS

Diseñadas para la rutina culinaria, nuestras tablas ofrecen manejo cómodo, almacenaje sencillo con orificio incorporado. Superficie para cortar sin dañar el filo del cuchillo. Resistente para cortes precisos y elegante presentación de alimentos.

Designed for the culinary routine, our boards offer comfortable handling, simple storage with an incorporated hole. A surface for cutting without damaging the knife's edge. Durable for precise cuts and elegant food presentation.

Conçues pour une utilisation quotidienne en cuisine, nos planches offrent une prise en main confortable, un rangement pratique grâce à leur ouverture intégrée. Une surface de découpe préservant le tranchant du couteau. Robustes pour des coupes précises et une présentation élégante des aliments.

Progettate per la routine culinaria, le nostre tavole offrono una maneggevolezza confortevole, un'immagazzinamento semplice con un foro incorporato. Una superficie per tagliare senza danneggiare il filo del coltello. Resistente per tagli precisi ed elegante presentazione dei cibi.

Desenhadas para a rotina culinária, nossas tábuas oferecem manuseio confortável, armazenamento simples com um orifício incorporado. Superfície para cortar sem danificar o fio da faca. Resistente para cortes precisos e elegante apresentação de alimentos.

Superficie protectora del Filo

Edge-Protecting Surface • Surface Protectrice du Fil • Superficie Protettiva del Filo • Superficie Protetora do Fio.

Orificio para Almacenamiento

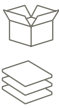
Storage Hole • Trou Pour Rangement • Foro per l'immagazzinamento • Orifício para Armazenamento.

Limpieza Rápida y Sencilla

Quick and Easy Cleaning • Nettoyage Rapide et Simple • Pulizia Rapida e Semplice • Limpeza Rápida e Simples.

Variedad de Colores

Variedad de Colores • Variety of Colors • Variété de Couleurs • Varie colorazioni • Variedade de Cores.

	Caja Fibra de Celulosa y Resina	Box Resin and Cellulose Fibre	Boîte Fibre de Cellulose et Résine	Scatola Fibra di Cellulosa e Resina	Caixa Fibra de Celulose e Resina
--	------------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------	--	-------------------------------------

 765000  240x140mm / 9x5"  6,5mm / 0,2" Tabla de corte Mármol Cutting Board Marble Planche à Découper Marbre Tagliere Marmol Tábua de Corte Mármore	 691510  240x140mm / 9x5"  6,5mm / 0,2" Tabla de Corte Negra Cutting Board Black Planche à Découper Noire Tagliere Nero Tábua de Corte Preta	 708000  240x140mm / 9x5"  6,5mm / 0,2" Tabla de Corte Natural Cutting Board Natural Planche à Découper Naturel Tagliere Naturale Tábua de Corte Natural
 765100  330x230mm / 13x9"  6,5mm / 0,2" Tabla de corte Mármol Cutting Board Marble Planche à Découper Marbre Tagliere Marmol Tábua de Corte Mármore	 691610  330x230mm / 13x9"  6,5mm / 0,2" Tabla de Corte Negra Cutting Board Black Planche à Découper Noire Tagliere Nero Tábua de Corte Preta	 708100  330x230mm / 13x9"  6,5mm / 0,2" Tabla de Corte Natural Cutting Board Natural Planche à Découper Naturel Tagliere Naturale Tábua de Corte Natural
 765200  377x227mm / 15x11"  6,5mm / 0,2" Tabla de corte Mármol Cutting Board Marble Planche à Découper Marbre Tagliere Marmol Tábua de Corte Mármore	 691710  377x227mm / 15x11"  6,5mm / 0,2" Tabla de Corte Negra Cutting Board Black Planche à Découper Noire Tagliere Nero Tábua de Corte Preta	 708200  377x227mm / 15x11"  6,5mm / 0,2" Tabla de Corte Natural Cutting Board Natural Planche à Découper Naturel Tagliere Naturale Tábua de Corte Natural
 765300  427x327mm / 17x13"  6,5mm / 0,2" Tabla de corte Mármol Cutting Board Marble Planche à Découper Marbre Tagliere Marmol Tábua de Corte Mármore	 691810  427x327mm / 17x13"  6,5mm / 0,2" Tabla de Corte Negra Cutting Board Black Planche à Découper Noire Tagliere Nero Tábua de Corte Preta	 708300  427x327mm / 17x13"  6,5mm / 0,2" Tabla de Corte Natural Cutting Board Natural Planche à Découper Naturel Tagliere Naturale Tábua de Corte Natural



Resistencia al lavavajillas / Dishwasher safe / Compatible lave-vaisselle / Adatto per lavastoviglie / Resistente à máquina de lavar loiça
 No daña los cuchillos / Knife friendly / N'émousse pas le fil des couteaux / Non danneggia il filo dei coltelli / Não danifica as facas
 Resistencia a altas temperaturas / Heat resistant / Résistante aux hautes températures / Resistente alle alte temperature / Resistência a altas temperaturas
 Material Ecológico / ECO select / Matériau écologique / Materiale Ecologico / Material ecológico.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Fibra de Celulosa y Resina	Resin and Cellulose Fibre	Fibre de Cellulose et Résine	Fibra di Cellulosa e Resina	Fibra de Celulose e Resina



766100

 330x230mm / 13x9"

 6,5mm / 0,2"

Tabla Salsera Mármol
Serving Board Marble
Planche à Découper Marbre
Servire Marmol
Tábua de Corte Mármore



692110

 330x230mm / 13x9"

 6,5mm / 0,2"

Tabla de corte Negra
Cutting Board Black
Planche à Découper Noire
Tagliere Nero
Tábua de Corte Preta



709100

 330x230mm / 13x9"

 6,5mm / 0,2"

Tabla de corte Natural
Cutting Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Naturale
Tábua de Corte Natural



766200

 377x227mm / 15x11"

 6,5mm / 0,2"

Tabla Salsera Mármol
Serving Board Marble
Planche à Découper Marbre
Servire Marmol
Tábua de Corte Mármore



692210

 377x227mm / 15x11"

 6,5mm / 0,2"

Tabla Salsera Negra
Serving Board Black
Planche à Découper Noire
Tagliere Servire Nero
Tábua de Corte Preta



709200

 377x227mm / 15x11"

 6,5mm / 0,2"

Tabla Salsera Natural
Serving Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Servire Naturale
Tábua de Corte Natural



766300

 427x327mm / 17x13"

 6,5mm / 0,2"

Tabla Salsera Mármol
Serving Board Marble
Planche à Découper Marbre
Tagliere Servire Marmol
Tábua de Corte Mármore



692310

 427x327mm / 17x13"

 6,5mm / 0,2"

Tabla Salsera Negra
Serving Board Black
Planche à Découper Noire
Tagliere Servire Nero
Tábua de Corte Preta



709300

 427x327mm / 17x13"

 6,5mm / 02"

Tabla Salsera Natural
Serving Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Servire Naturale
Tábua de Corte Natural



709600

 330x230mm / 13x9"

 6,5mm / 02"

Tabla Salsera Natural
Serving Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Servire Naturale
Tábua de Corte Natural



Este producto procede de bosques gestionados de forma sostenible y fuentes controladas / This product is from sustainably managed forests and controlled sources / Ce produit provient de forêts gérées de manière durable et de sources contrôlées / Questo prodotto proviene da foreste gestite in modo sostenibile e da fonti controllate / Este produto provém de florestas geridas de forma sustentável e de fontes controladas.



BOLSAS

KNIVES ROLL BAG
TROUSSE COUTEAUX
BORSA PORTACOLTELLI
BOLSAS PARA FACAS

Para desplazamientos culinarios, las bolsas para cuchillos son el compañero de viaje ideal, ofreciendo comodidad y organización para llevar cuchillos y utensilios esenciales de cocina.

For culinary travels, knife bags are the ideal travel companion, offering comfort and organization to carry knives and essential kitchen utensils.

Pour vos déplacements les déplacements culinaires, les sacs à couteaux sont le compagnon de voyage idéal, offrant confort et organisation pour transporter couteaux et ustensiles de cuisine préférés.

Per i viaggi culinari, le borse per coltelli sono il compagno di viaggio ideale, offrendo comfort e organizzazione per trasportare coltelli e utensili da cucina essenziali.

Para deslocamentos culinários, as bolsas para facas são a companhia de viagem ideal, oferecendo conforto e organização para levar facas e utensílios de cozinha essenciais.

Organización Sencilla

Simple Organization • Organisation Facile • Organizzazione Semplice
Organização Simples.

Diversas Capacidades de Almacenamiento

Various Storage Capacities • Diverses Capacités de Stockage • Diverse
Capacità di Stoccaggio • Diversas Sapacidades de Armazenamento.

Protección en Transporte

Protection in Transport • Protection lors du Transport
Protezione nel Trasporto • Proteção no Transporte.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	100% Poliéster	100% Polyester	100% Polyester	100% Poliestere	100% Poliéster



690200

 460x275mm / 18x11"

Bolsa Cuchillos // Knife Roll Bag
 Trousse Couteaux // Borsa
 Portacoltelli // Saco Facas

4 Piezas // 4 Pieces // 4 Places
 4 Pezzi // 4 peças



690400

 500x510mm / 19,6x20"

Bolsa Cuchillos // Knife Roll Bag
 Trousse Couteaux // Borsa
 Portacoltelli // Saco Facas

8 Piezas // 8 Pieces // 8 Places
 8 Pezzi // 8 peças



690500

 730x510mm / 28,7x20"

Bolsa Cuchillos // Knife Roll Bag
 Trousse Couteaux // Borsa
 Portacoltelli // Saco Facas

12 Piezas // 12 Pieces // 12 Places
 12 Pezzi // 12 peças

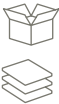


691400

 520x920mm / 20,4x36"

Bolsa Cuchillos // Knife Roll Bag
 Trousse Couteaux // Borsa
 Portacoltelli // Saco Facas

17 Piezas // 17 Pieces // 17 Places
 17 Pezzi // 17 peças

	Bolsa Poliéster 600D con Recubrimiento PVC	Bag Polyester 600D Covering with PVC	Sac Polyester 600D avec Recouvrement PVC	Borsa Poliestere 600D Ricoperto in PVC	Saco Poliéster 600D Revestido de PVC
--	--	--	--	--	--

No incluye cuchillos // Knives not included
Couteaux non fournis // Coltelli non compresi
Não inclui facas.



694900



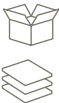
330 x 480 x 185mm
12,9 x 18,8 x 7,2"



≈ 29L - 1,3Kg

Mochila Porta Cuchillos // Knife Backpack // Sac à dos Porte-couteaux // Zainetto Porta Coltelli Saco Facas

9 Piezas // 9 Pieces // 9 Places
9 Pezzi // 9peças

	Caja Bolsa de Piel y Herrajes Metálicos	Box Leather Bag with Metallic Ironworks	Boîte Sac en Cuir et Ferronneries Métalliques	Scatola Borsa in Pelle e Accessori Metallo	Caixa Bolsa de Couro e Ferragens Metálicas
---	---	---	---	--	--



694800



863x446mm / 34x17,5"

Bolsa Piel Cuchillos // Leather Knife Roll Bag // Trousse couteaux cuir // Borsa in pelle // Estojo de pele

10 Piezas // 10 Pieces // 10 Places
10 Pezzi // 10 peças



695100



470x446mm
8,5x17,5"

Bolsa Piel Cuchillos // Leather Knife Roll Bag // Trousse couteaux cuir // Borsa in pelle // Estojo de pele

5 Piezas // 5 Pieces // 5 Places
5 Pezzi // 5 peças



SOPORTES

KNIFE HOLDER
BLOCS COUTEAUX
PORTA COLTELLI
SUPORTE FACAS

Tacos que preservan el filo de los cuchillos y realzan la cocina con su diseño innovador, garantizando accesibilidad y estilo en cada uso.

Knife blocks that preserve the edge of the knives and enhance the kitchen with their innovative design, ensuring accessibility and style with every use.

Blocs de couteaux qui préservent le tranchant des couteaux et rehaussent la cuisine avec leur design innovant, garantissant accessibilité et style à chaque utilisation.

Blocchi per coltelli che preservano la lama dei coltelli e valorizzano la cucina con il loro design innovativo, garantendo accessibilità e stile in ogni utilizzo.

Blocos que preservam o fio das facas e realçam a cozinha com seu design inovador, garantindo acessibilidade e estilo a cada uso.

Protege el Filo de los Cuchillos

Protects the Knife Edge • Protège le Fil des Couteaux • Protegge il Filo dei Coltelli • Protege o Fio das Facas.

Variedad de Diseños

Various Designs • Designs Variés • Disegni Vari • Design Variados.

Funcionalidad

Functionality • Fonctionnel • Funzionalità • Funcionalidade.

Completa tu Cocina

Complete Your Kitchen • Complétez Votre Cuisine • Completa la Tua Cucina • Complete sua Cozinha.

 	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Bambú	Bamboo	Bambou	Bambú	Bambu



793800


280 x 215 x 90mm
11 x 8 x 3"

Soporte Cuchillos // Knife Holder
 Bloc Couteaux // Porta Coltelli
 Suporte Facas

 	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Caucho Termoplástico + Fibras de Polipropileno (PP)	Thermoplastic Rubber + Polipropylene (PP) Fibre	Caoutchouc Thermoplastique + Fibre Polypropylène (PP)	Caucciù Termoplastico + Fibre di Polipropilene (PP)	Borracha Termoplástica + Fibra Polipropileno (PP)



794400


225mm / 8,8"

110mm / 4,3"

Soporte Cuhillos Redondo
 Round Knife Holder // Bloc couteaux
 Rond // Porta Coltelli Rotondo
 Suporte Facas Redondo



794000


225mm / 8,8"

110mm / 4,3"

Soporte Cuhillos Redondo
 Round Knife Holder // Bloc Couteaux
 Rond // Porta Coltelli Rotondo
 Cepo Universal Redondo // Suporte Facas

 	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Caucho Termoplástico + Fibras de Polipropileno (PP)	Thermoplastic Rubber + Polypropylene (PP) Fibre	Caoutchouc Thermoplastique + Fibre Polypropylène (PP)	Caucciù Termoplastico + Fibre di Polipropilene (PP)	Borracha Termoplástica + Fibra Polipropileno (PP)



794100


220 x 160 x 65mm
8,6 x 6,2 x 2,5"

Soporte Cuchillos Ovalado
Oval Knife Holder // Bloc couteaux
Oval // Porta Coltelli Ovale
Suporte Facas Ovalado



794500


220 x 160 x 65mm
8,6 x 6,2 x 2,5"

Soporte Cuchillos Ovalado
Oval Knife Holder // Bloc Couteaux
Oval // Porta Coltelli Ovale
Suporte Facas Ovalado

 	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa
	Bambú	Bamboo	Bambou	Bambú	Bambu



794300


432 x 139 x 39mm
1,5 x 17 x 5,4"

Soporte Interior Cajón // Knife
Holder Drawer // Bloc Universel
Tiroir // Porta Coltelli Per Casetto
Suporte de Bambu Para Gaveta

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Madera de Caucho Fibras de Polipropileno	Rubberwood Polypropylene Fibers	Bois de Caoutchouc Fibres de Polypropylène	Legno di Gomma Fibre di Polipropilene	Madeira de Borracha Fibras de Polipropileno



794700

 225 x 185 x 150mm
8,8 x 7,2 x 2,3mm

Soporte Cuchillos // Knife Holder
Bloc Couteaux // Porta Coltelli
Suporte Facas

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Bambú	Bamboo	Bambou	Bambú	Bambu



794800

 150 x 160 x 160mm
5,9 x 6,2 x 6,2"

Soporte Utensilios Bambú //
Bamboo Utensil Holder // Porte-
Utensiles Bambou // Portautensili
Bambu // Suporte Utensilios
Bambu

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable + Fibras de Polipropileno (PP)	Stainless Steel + Polypropylene (PP) Fibre	Acier Inoxydable + Fibre Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile + Fibre di Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável + Fibra Polipropileno (PP)



794900

 220mm / 8,6"

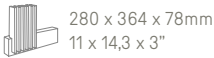
 110mm / 4,3"

Soporte Cuchillos Redondo
Round Knife Holder // Bloc
Couteaux Rond // Porta Coltelli
Rotondo // Cepo Universal
Redondo // Suporte Facas

 	Caja Regalo Piedra Caliza en color Crema Madera de Roble	Gift Box Cream-Colored Limestone Oak Wood	Boîte Cadeau Pierre Calcaire Crème Bois de Chêne	Scatola Regalo Pietra Calcare di Colore Crema Legno di Rovere	Caixa de Presente Calcário de Cor Creme Madeira de Carvalho
---	--	---	--	---	---



795500



Soporte para Cuchillos de Piedra y Madera // Stone and Wooden Knife Holder // Bloc Couteaux en Pierre et en Bois // Supporto per Coltelli in Pietra e Legno // Suporte para Facas de Pedra e Madeira





SOportes MAGNÉTICOS

MAGNETIC RACK
BARRE AIMANTÉE
MAGNET
SUportes MAGNÉTICOS

Un lugar muy fiable dónde dejar tus cuchillos son nuestros soportes magnéticos. Tiene un potente imán que sujeta fuertemente las piezas y te permite tenerlas siempre cerca cuidando el estado de tus cuchillos.

Our magnetic knife holders are a very reliable place to leave your knives. They have a strong magnet that securely holds the pieces and allows you to have them always close by, taking care of your knives' condition.

Nos supports magnétiques pour couteaux sont un emplacement sûr pour ranger vos couteaux. Ils ont un aimant puissant qui maintient fermement les pièces en place et vous permet de les avoir toujours à portée de main, en préservant la qualité de vos couteaux.

I nostri supporti magnetici per coltelli sono un luogo molto affidabile dove lasciare i tuoi coltelli. Hanno un magnete potente che tiene saldamente i pezzi e ti permette di averli sempre a portata di mano, curando la condizione dei tuoi coltelli.

Nossos suportes magnéticos para facas são um lugar muito confiável para deixar suas facas. Eles têm um ímã potente que segura firmemente as peças e permite que você as tenha sempre por perto, cuidando da condição de suas facas.

Organización Sencilla

Simple Organization · Organisation Facile · Organizzazione Semplice
Organização Simples.

Previene el Deterioro Prematuro del Cuchillo

Prevents Premature Knife Deterioration · Préviend la Détérioration Précoce du Couteau · Previene il Deterioramento Precoce del Coltello · Previne a Deterioração Precoce da Faca.

Potente Imán

Powerful Magnet · Aimant Puissant · Magnete Potente Iman
Potente.

Variedad de Diseños

Variety of Designs · Variété de Designs · Varie Design · Variedade de Designs.

 	Estuche	Case	Étui	Astuccio	¡ Estojo
	PVC / Acero / ABS	PVC / Steel / ABS	PVC / Acier / ABS	PVC / Acciaio / ABS	PVC / Aço / ABS



692500

 300x45mm / 11,8x1,7"

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Suporte Magnético



692600

 450x45mm / 17,7x1,7"

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Suporte Magnético



692700

 500x45mm / 19,6x1,7"

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Suporte Magnético

 	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Bambú	Bamboo	Bambou	Bambú	Bambu



692800

 300x45mm / 11,8x1,7"

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Suporte Magnético



692900

 450x45mm / 17,7x1,7"

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Suporte Magnético

 	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Madera de Haya	Beechwood	Bois de Hêtre	Legno di Faggio	Madeira de Faia



695000

 400x50mm / 15,7x2"

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Suporte Magnético



SACA-CORCHOS

CORKSCREW
TIRE BOUCHON PROF.
CAVATAPPI
SACA-ROLHAS

Explora nuestra selección de sacacorchos, desde modelos manuales clásicos hasta opciones eléctricas innovadoras, diseños que combinarán con cualquier estilo de cocina.

Explore our selection of corkscrews, from classic manual models to innovative electric options, designs that will match any kitchen style.

Explorez notre sélection de tire-bouchons, des modèles manuels classiques aux options électriques innovantes, des designs qui s'adapteront à tout style de cuisine.

Esplora la nostra selezione di cavitappi, dai modelli manuali classici alle opzioni elettriche innovative, design che si abbineranno a qualsiasi stile di cucina.

Explore nossa seleção de saca-rolhas, desde modelos manuais clássicos a opções elétricas inovadoras, designs que combinarão com qualquer estilo de cozinha.

Variedad de Diseños

Variety of Designs • Variété de Designs • Varie Design • Variedade de Designs.

Uso Rápido e Intuitivo

Quick and Intuitive use • Utilisation Rapide et Intuitive • Uso Rapido e Intuitivo
Uso Rápido e Intuitivo.

Mantenimiento Simple

Simple Maintenance • Entretien Facile • Manutenzione Semplice
Manutenção Simples.

Materiales Resistentes

Resistant Materials • Matériaux Résistants • Materiali Resistenti
Materiais Resistentes.

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	ABS Acero Inoxidable	ABS Srainless Steel	ABS Acier Inoxydable	ABS Acciaio Inossidabile	Madeira de Borracha Aço Inoxidável




NEW

607600

Sacacorchos Eléctrico // Electric
 Corkscrew // Tire Bouchon Électrique
 Cavatappi Elettrico // Saca-Rolhas
 Elétrico

Incluye Cortacápsulas / Includes Foil Cutter / Coupe capsule inclus / Comprende Taglia-Capsulei / Inclui corta-cápsulas.

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	604600 ABS 604900 Acero Inoxidable - ABS	604600 ABS 604900 Srainless Steel- ABS	604600 ABS 604900 Acier Inoxydable - ABS	604600 ABS 604900 Acciaio Inossidabile - ABS	604600 ABS 604900 Aço Inoxidável - ABS




604600

Sacacorchos Elec. // Elec. Corkscrew
 Tire Bouchon Prof. Elec. // Cavatappi
 Elec. // Saca-Rolhas Elétrico



604900

Sacacorchos Eléctrico // Electric
 Corkscrew // Tire Bouchon Électrique
 Cavatappi Elettrico // Saca-Rolhas
 Elétrico

Incluye Cargador / Charger Included / Chargeur Fourni / Caricatore Incluso / Inclui carregador

Incluye Cortacápsulas / Includes Foil Cutter / Coupe capsule inclus / Comprende Taglia-Capsulei / Inclui corta-cápsulas.

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	ABS Aleación de Zinc	ABS Zinc Alloy	ABS Alliage de Zinc	ABS Lega di Zinco	ABS Liga de Zinco



604100
 Sacacorchos // Corkscrew
 Tire Bouchon Prof // Cavatappi
 Saca-Rolhas

Incluye Cortacápsulas / Includes Foil Cutter / Coupe capsule inclus / Comprende Taglia-Capsulei / Inclui corta-cápsulas



607500
 Sacacorchos // Corkscrew
 Tire Bouchon Prof // Cavatappi
 Saca-Rolhas

 	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	ABS Aleación de Zinc + Elastómero	ABS Zinc Alloy + Elastomer	ABS Alliage de Zinc + Élastomère	ABS Lega di Zinco + Elastomero	Madeira de Borracha Liga de Zinco + Elastômero



604700
Sacacorchos // Corkscrew
 Tire Bouchon Prof // Cavatappi
 Saca-Rolhas

Incluye Cortacápsulas / Includes Foil Cutter / Coupe capsule inclus / Comprende Taglia-Capsulei / Inclui corta-cápsulas.

 	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Aleación Zinc	Zinc Alloy	Alliage de Zinc	Legno di Zinco	Liga de Zinco



603400
 195mm / 7,6"

Sacacorchos // Corkscrew
 Tire Bouchon Prof // Cavatappi
 Saca-Rolhas



SOportes JAMÓN

HAM HOLDER SUPPORT
SUPPORT À JAMBON
SUPPORTO PROSCIUTTO FRAGGIO
SUPORTE PRESUNTO

Nuestros soportes jamoneros aportan seguridad y versatilidad a tu cocina, ajustándose a cualquier tamaño de jamón o paletilla, y destaca su limpieza sin complicaciones.

Our ham holders provide safety and versatility to your kitchen, adjusting to any size of ham or shoulder, and are notable for their hassle-free cleaning.

Nos supports à jambon offrent sécurité et polyvalence à votre cuisine, s'ajustant à toutes tailles de jambon ou d'épaule et se distinguent par leur facilité d'entretien.

I nostri supporti per prosciutto forniscono sicurezza e versatilità alla tua cucina, adattandosi a qualsiasi dimensione di prosciutto o spalla, e si distinguono per la loro pulizia senza problemi.

Nossos suportes para presunto proporcionam segurança e versatilidade à sua cozinha, ajustando-se a qualquer tamanho de presunto ou paleta, e são notáveis pela sua limpeza descomplicada.

Gran Sujeción y Estabilidad

Great grip and Stability • Grande Prise et Stabilité • Grande Presa e stabilità
Grande Aderência e Estabilidade.

Seguro y fácil de usar

Safe and Easy to Use • Sûr et Facile à Utiliser • Sicuro e Facile da Usare
Seguro e Fácil de Usar.

Diseño Ergonómico

Ergonomic Design • Design Ergonomique • Design Ergonomico
Design Ergonómico.

Materiales resistentes

Resistant Materials • Matériaux résistants • Materiali Resistenti
Materiais Resistentes.

Variedad de Diseños

Variety of Designs • Variété de Designs • Varie Design • Variedade de Designs.

 	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Oferta
	Madera de Pino Lacada en Color Caoba Herrajes Metálicos	Mahogany Coloured Pine Lacquered Metallic Ironworks	Bois de Pin Laqué Couleur Acajou Ferrermeries Métalliques	Legno di Pino Laccato di color Mogano Accessori Metallo	Madeira de Pinho Laqueada na Cor Mogano Ferragens Metálicas



683200



500 x 280 x 180,6mm
19,6 x 11 x 7,1"

Soporte Jamón Pino Lacado
Ham Holder Laquered Pine
Support à Jambon Pin Laqué
Supporto Prosciutto PinoLaccato
Suporte Presunto Pinho Lacado

 	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Oferta
	Madera de Pino Lacada en Color Natural Herrajes Metálicos	Natural Colour Lacquered Pine Wood Metallic Ironworks	Bois de pin laqué Couleur Naturel Ferrermeries Métalliques	Legno di Pino Laccato di color Naturali Accessori Metallo	Madeira de Pinho Laqueada em Cor Natural Ferragens Metálicas



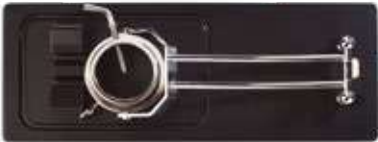
683300



500 x 280 x 180,6mm
19,6 x 11 x 7,1"

Soporte Jamón Pino Lacado
Ham Holder Laquered Pine
Support à Jambon Pin Laqué
Supporto Prosciutto PinoLaccato
Suporte Presunto Pinho Lacado

 	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Polietileno PE-500 Acero Inoxidable AISI-304	Polyethylene PE-500 AISI-304 Stainless Steel	Polyéthylène PE-500 Acier Inoxydable AISI-304	Polietilene PE-500 Acciaio Inossidabile AISI-304	Polietileno PE-500 Aço Inoxidável AISI-304



693900



530 x 386 x 190mm
19,6 x 11 x 7,1"

Soporte Jamón
Ham Holder
Support à Jambon
Supporto Prosciutto
Suporte Presunto

EXPOSITORES



POINT OF SALE DISPLAYS
PRESENTOIRS
EXPOSITORI
EXPOSITORES





54221

17 x 37,5cm

Expositor Tablas (Polimetacrilato de Metilo Acrílico) // Cutting Board Display (Polymethyl Methacrylate PMMA) // Prés. Planches à découper (PMMA Polyméthacrylate de Méthyle Acrylique) // Espositore Taglieri (PMMA Polimetacrilato) // Expositor de tábuas (Polimetilmetacrilato PMMA)



54230

60 x 30 x 20cm

Expositor Mostrador Mondadores (Madera y Metal) // Paring Knives Counter Display (Wood and Metal) // Présentoir Couteaux Office (Bois et Métal) // Espositor Coltelli Multiuso (Legno e Metallo) // Expositor Balcão Descascadores (Madeira e Metal)



54229

59 x 33 x 20cm

Exp. Mostrador Mondadores (Madera y Metacrilato) // Paring Knives Counter Display (Wood and Methacrylate) // Prés. Couteau Office (Bois et Métacrylate) // Espositore Coltelli Multiuso (Legno e Metacrilato) // Expositor Balcão Descascadores (Madeira e Metacrilato)



54258

36 x 36,5 x 15cm

Exp. Mostrador (Madera y Metacrilato) // Display Counter (Wood and Acrylic) // Comptoir Exposant (Bois et Acrylique) // Espositore Banco (Legno e Metacrilato) // Expositor Balcão (Madeira e Acrílico)



54233

38 x 37 x 13cm

Exp. Mostrador Chuleteros (Madera e Imán) // Steak Knives Counter Display (Wood and Magnet) // Prés. Couteaux Steak (Bois et Aimant) // Espositore Coltelli Bistecca (Legno e Magnete) // Expositor Balcão para Costoletas (Madeira e Imã)



54263

170 x 65 x 34cm

Expositor Cuberterías (Madera y Metacrilato) // Cutlery Display (Wood and Acrylic) // Présentoir couverts (Bois et Acrylique) // Espositore posate (Legno e Metacrilato) // Expositor de Talheres (Madeira e Acrílico)



54236

170 x 55 x 38cm

Expositor Suelo (Metal y Madera)
Display (Metal and Wood)
Présentoir sol (Métal et Bois)
Esp. Da Terra (Metallo e Legno)
Exp. Solo (Metálico e Madeira)



54259

190 x 90 x 37,5cm

Exp. Cazuelas, Sartenes y Cuchillos (Madera)
(Wooden) Cookware and Knives Display
Prés. Casseroles, poêles et couteaux (Bois)
Esp. Padelle, Pentole E Coltelli (Legno)
Expositor Tachos, Frigideiras E Facas (Madeira)



54260

190 x 55 x 37,5cm

Expositor Cuchillos (Madera)
Knives Display (Wood)
Présentoir Couteaux (Bois)
Espositore Coltelli (Legno)
Expositor de Tachos (Madeira)



54262

140 x 70 x 160cm

Expositor Dos Lados (Madera)
Two-Sides Display (Wood)
Présentoir Deux Côtés (Bois)
Espositore a Due Lati (Legno)
Expositor de Duplo Lado (Madeira)



54217

138 x 60 x 20cm

Expositor Pared (Madera y Cristal)
Wall Display (Wood and Crystal)
Présentoir mural (Bois et Cristal)
Espositore da parete (Legno e Cristallo)
Expositor de Parede (Madeira e Cristal)



54232

80 x 13cm

Expositor Tira Colgador (Polipropileno)
Hanging Display (Polypropylene)
Prés. Bande à suspendre (Polypropylène)
Espositore Cravatta (Polipropilene)
Expositor Tira Peneira (Polipropileno)

ARCOS®

BROOKLYN



Made in Spain

Since 1734

Cocinero 210 mm





REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:
100100	 91	152600	 80	185701	 236	188625	 94 NEW	202000	 148
100101	 91	160100	 45	185721	 236	188628	 94 NEW	202100	 148
100400	 91	160400	 45	185722	 236	188631	 94 NEW	202200	 148
100401	 91	160600	 45	185723	 236	188632	 94 NEW	202300	 148
100500	 91	160800	 45	185725	 236	188633	 94 NEW	202400	 149
100501	 91	161100	 45	185900	 239	188634	 94 NEW	202500	 149
100600	 92	161300	 46	185901	 239	188676	 94 NEW	202600	 149
100601	 92	161400	 46	185924	 239	188677	 94	210100	 75
100700	 92	161600	 46	186000	 237	188678	 94	210400	 75
100701	 92	161900	 46	187000	 99	188700	 95	210600	 75
100800	 92	162000	 45 NEW	187100	 100	188800	 95	210700	 75
100801	 92	162300	 46 NEW	187200	 100	188821	 95	211100	 75
101300	 92	162600	 46	188000	 95	188822	 95	211900	 75
101301	 92	163200	 47	188100	 95	188823	 95	212000	 76
101500	 92	163300	 47	188200	 95	188824	 95	212100	 76
101501	 92	164900	 57	188300	 94	188825	 95 NEW	213000	 35
102500	 91	165000	 57	188301	 94	188900	 96 NEW	213200	 35
102501	 91	165100	 57	188400	 94	189000	 97 NEW	213400	 35
102700	 91	165300	 57	188401	 94	189100	 97 NEW	213500	 35
102701	 91	165400	 58	188421	 94	189421	 97 NEW	213700	 35
134900	 85	165500	 57	188422	 94	189422	 97	223300	 52
135000	 83	165900	 58	188500	 94	189500	 98	224900	 51
135200	 83	166100	 57	188501	 94	189621	 98	225000	 52
135300	 83	166400	 58	188510	 94	189622	 98	225100	 53
135400	 83	166600	 59	188521	 94	189700	 98	225200	 53
135500	 84	166700	 58	188522	 94	189800	 99	225300	 53
135600	 84	166800	 58	188523	 94	189900	 99	225600	 51
135700	 84	167000	 60	188524	 94	190123	 39	225700	 51
135800	 83	167100	 60	188525	 94	190423	 39	225800	 52
136100	 85	167200	 59	188528	 94	190623	 39	225900	 52
136500	 85	167400	 60	188576	 94	190823	 39	226000	 52
136700	 84	168000	 59	188577	 94	191123	 39	226200	 52
150200	 78	168100	 59	188578	 94	191323	 40	226400	 51
150300	 78	168200	 59	188600	 94	191623	 40	226500	 52
150500	 78	181300	 281	188601	 94	191923	 40	226600	 51
150700	 78	185300	 239	188610	 94	192023	 40	226700	 53
150800	 78	185301	 239	188611	 94	192623	 40	226800	 53
150900	 78	185324	 239	188612	 94	194000	 41	226900	 51
151000	 79	185400	 237	188613	 94 NEW	201000	 146	227000	 54
151400	 79	185500	 237	188614	 94 NEW	201100	 146	228700	 54
151500	 79	185601	 234	188615	 94 NEW	201200	 146	229900	 51
151600	 79	185610	 235	188618	 94 NEW	201300	 146	230200	 63
151800	 79	185621	 234	188621	 94 NEW	201400	 147	230224	 69
151900	 80	185622	 235	188622	 94 NEW	201500	 147	230500	 63
152000	 81	185623	 235	188623	 94 NEW	201600	 147	230524	 69
152100	 81	185625	 235	188624	 94 NEW	201700	 147	230600	 63

REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:
230200	 63	240700	 123	280004	 102	285500	 116	290423	 129
230224	 69	240800	 123	280104	 102	285600	 117	290425	 129
230500	 63	241000	 121	280204	 105	285700	 118	290431	 129
230524	 69	241100	 121	280304	 105	285800	 116	290500	 129
230600	 63	241200	 121	280404	 105	286004	 108	290521	 129
230624	 69	241300	 121	280504	 105	286104	 111	290522	 129
231000	 65	241400	 122	280601	 105	286204	 111	290523	 129
231024	 71	241500	 122	280604	 105	286304	 111	290525	 129
231100	 65	241600	 122	280704	 106	286400	 111	290600	 134
231124	 71	241700	 122	280804	 106	286500	 111	290621	 134
231300	 65	242000	 124	281004	 102	286600	 110	290622	 134
231324	 71	242100	 124	281104	 102	286700	 112	290623	 134
231500	 65	242200	 124	281204	 103	286800	 112	290625	 134
231524	 71	242300	 124	281304	 103	287000	 113	290700	 130
232000	 63	242500	 124	281404	 103	287100	 113	290721	 130
232024	 71	242600	 125	281504	 103	287200	 113	290722	 130
232800	 63	242700	 125	281604	 104	287300	 114	290723	 130
232824	 69	242800	 125	281704	 104	287800	 113	290724	 130
232900	 65	242900	 125	281801	 107	287900	 113	290725	 130
233000	 65	243000	 122	281804	 107	287400	 114	290728	 130
233100	 64	243100	 121	281901	 107	288200	 110	290800	 130
233124	 70	243200	 121	281904	 107	288300	 110	290821	 130
233200	 64	243500	 125	282004	 107	288400	 109	290822	 130
233224	 70	244100	 122	282104	 106	288804	 108	290823	 130
233300	 63	245400	 124	282204	 106	289004	 102	290824	 130
233324	 69	277100	 270	282404	 110	289104	 103	290825	 130
233400	 64	277200	 274	282504	 102	289704	 108	290828	 130
233424	 70	278100	 293	282604	 102	289804	 108	290900	 130
233500	 64	278138	 293	282704	 102	289904	 108	290921	 130
233524	 70	278200	 293	282904	 112	290000	 129	290922	 130
233600	 64	278400	 293	283004	 112	290021	 129	290923	 130
233624	 70	278510	 294	283104	 112	290022	 129	290925	 130
233700	 64	278511	 294	283204	 112	290023	 129	291100	 138
233724	 70	278512	 294	283304	 112	290025	 129	291125	 138
233800	 64	278513	 294	283704	 109	290031	 129	291200	 135
234200	 66	278514	 294	283804	 107	290100	 129	291222	 135
234300	 66	278515	 294	283904	 106	290121	 129	291223	 135
234524	 72	279010	 294	284004	 109	290122	 129	291225	 135
235024	 72	279200	 293	284100	 104	290123	 129	291300	 135
240000	 121	279202	 293	284204	 103	290125	 129	291322	 135
240100	 123	279400	 293	284304	 106	290300	 134	291323	 135
240200	 123	279600	 294	284604	 104	290325	 134	291325	 135
240300	 123	279623	 294	284704	 104	290400	 129	291400	 137
240500	 123	279900	 294	284804	 104	290421	 129	291424	 137
240600	 123	279923	 294	285000	 117	290422	 129	291425	 137

REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:
291431	 137	292300	 130	293500	 138	295100	 134	297100	 140
291500	 132	292321	 130	293525	 138	295122	 134	297123	 140
291522	 132	292322	 130	293600	 137	295123	 134	297200	 141
291523	 132	292325	 130	293624	 137	295125	 134	297222	 141
291525	 132	292400	 133	293625	 137	295200	 134	297225	 141
291600	 132	292422	 133	293700	 137	295222	 134	297500	 141
291622	 132	292423	 133	293724	 137	295223	 134	297522	 141
291623	 132	292425	 133	293725	 137	295225	 134	297525	 141
291625	 132	292500	 133	293800	 138	295300	 136	297700	 141
291700	 132	292522	 133	293825	 138	295322	 136	297722	 141
291722	 132	292523	 133	294000	 135	295323	 136	298100	 142
291723	 132	292525	 133	294022	 135	295325	 136	298122	 142
291725	 132	292600	 136	294025	 135	295400	 136	298123	 142
291800	 132	292622	 136	294100	 135	295422	 136	298223	 142
291822	 132	292623	 136	294122	 135	295423	 136	298300	 142
291823	 132	292625	 136	294125	 135	295425	 136	298322	 142
291825	 132	292700	 136	294200	 135	295500	 134	299100	 143
291900	 132	292721	 136	294225	 135	295522	 134	299125	 143
291922	 132	292722	 136	294400	 129	295525	 134	298500	 139
291923	 132	292723	 136	294422	 129	295700	 139	298800	 139
291925	 132	292725	 136	294425	 129	295725	 139	298825	 139
292000	 130	292800	 136	294500	 135	295800	 133	299500	 143
292021	 130	292822	 136	294521	 135	295822	 133	299525	 143
292022	 130	292823	 136	294522	 135	295823	 133	299600	 143
292023	 130	292825	 136	294523	 135	295825	 133	299625	 143
292025	 130	292900	 131	294524	 135	295900	 133	299700	 143
292100	 129	292922	 131	294525	 135	295922	 133	299725	 143
292110	 129	292923	 131	294600	 131	295923	 133	370000	 186
292115	 129	292925	 131	294622	 131	295925	 133	370025	 186
292121	 129	293000	 131	294623	 131	296000	 133	370100	 184
292122	 129	293022	 131	294625	 131	296022	 133	370200	 184
292123	 129	293023	 131	294700	 131	296023	 133	370500	 186
292124	 129	293025	 131	294722	 131	296025	 133	370525	 186
292125	 129	293100	 134	294723	 131	296100	 140	370600	 186
292128	 129	293123	 134	294725	 131	296122	 140	370625	 186
292131	 129	293125	 134	294800	 131	296123	 140	371400	 190
292200	 130	293200	 137	294822	 131	296125	 140	371500	 190
292210	 130	293224	 137	294823	 131	296510	 131	371501	 190
292215	 130	293225	 137	294825	 131	296515	 131	371600	 190
292221	 130	293300	 138	294900	 138	296700	 140	371601	 190
292222	 130	293322	 138	294925	 138	296722	 140	371700	 190
292223	 130	293323	 138	295000	 137	296723	 140	371800	 166
292224	 130	293400	 138	295024	 137	296725	 140	371822	 166
292225	 130	293422	 138	295025	 137	297000	 140	370025	 186
292228	 130	293425	 138	295028	 137	297023	 140	370100	 184

REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:
370200	 184	375500	 160	521000	 240	574200	 226	596800	 204
370500	 186	375800	 160	539000	 232	574300	 225	596900	 204
370525	 186	375900	 161	539100	 232	574400	 226	597000	 204
370600	 186	376500	 160	541300	 198	574500	 225	597100	 204
370625	 186	376900	 161	541500	 198	574600	 226	597200	 204
371400	 190	377000	 192	541600	 198	574700	 225	597300	 206
371500	 190	377100	 169	541700	 198	574800	 225	597400	 206
371501	 190	377400	 163	542000	 199	574900	 225	597500	 207
371600	 190	377600	 192	560100	 217	575000	 225	597600	 202
371601	 190	377700	 191	560200	 216	585000	 212	603000	 286
371700	 190	377900	 162	560300	 217	585100	 212	603400	 314
371800	 166	378000	 163	560400	 219	585200	 210	603500	 286
371822	 166	378100	 163	560500	 217	585400	 211	603600	 286
371823	 166	378200	 163	560600	 216	585600	 210	603900	 291
371900	 166	378400	 163	560700	 217	585700	 212	604100	 313
372000	 192	(NEW) 378800	 191	560800	 219	585800	 211	604500	 286
372100	 166	379300	 87	560900	 216	585900	 210	604600	 312
372200	 170	379301	 87	560902	 216	586000	 212	604700	 314
372300	 169	379400	 87	561000	 217	586100	 211	604900	 312
372400	 173	379500	 87	561100	 219	586200	 210	605000	 279
372500	 167	460100	 182	561200	 216	586300	 211	605100	 278
372600	 168	460400	 182	561300	 219	586400	 210	606100	 278
372700	 167	479200	 194	561600	 218	586600	 212	606200	 278
373000	 166	479400	 194	561700	 219	586700	 211	606300	 278
373200	 190	479500	 194	561800	 218	586800	 212	606400	 279
373424	 88	479600	 194	561900	 218	586900	 213	606500	 278
373624	 88	480100	 195	562000	 218	587000	 213	607000	 280
(NEW) 373651	 89	485300	 152	562100	 218	587200	 214	607100	 280
(NEW) 373652	 89	485329	 152	562400	 220	587400	 213	607200	 280
(NEW) 373656	 89	485700	 152	562500	 220	595000	 203	607300	 281
373700	 156	485729	 152	565600	 161	595100	 203	607420	 281
373723	 156	485900	 152	570100	 223	595200	 202	607500	 313
373728	 156	485929	 152	570200	 222	595300	 203	(NEW) 607600	 312
373800	 180	500600	 243	570300	 223	595400	 205	610700	 291
373900	 157	501100	 243	570400	 224	595500	 203	610000	 290
373923	 157	502200	 242	570600	 222	595600	 202	610200	 290
373928	 157	502300	 242	570700	 223	595700	 203	610600	 290
374000	 180	502400	 242	570800	 224	595800	 205	612100	 281
374200	 167	504200	 243	570900	 222	595900	 202	612200	 275
374610	 168	504300	 243	570902	 222	596000	 203	612300	 275
374700	 173	506100	 232	571000	 223	596100	 205	612700	 275
374800	 173	507010	 230	571100	 224	596200	 202	612800	 276
375000	 174	507100	 230	572100	 223	596300	 205	613000	 275
375100	 174	513500	 240	572400	 224	596600	 204	613100	 275
375200	 173	516500	 240	574100	 226	596700	 206	613200	 276

REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:
613300	 279	692800	 310	NEW 717122	 252	791600	 271	54217	 319
613400	 279	692900	 310	NEW 717124	 250	791800	 272	54221	 318
613600	 274	693900	 316	717210	 258	792300	 115	54229	 318
613700	 277	694800	 303	NEW 717222	 251	792400	 115	54230	 318
613800	 277	694900	 303	NEW 717224	 249	793100	 285	54232	 319
614200	 276	695000	 310	717310	 258	793800	 305	54233	 318
614300	 276	695100	 303	717410	 258	794000	 305	54236	 319
614400	 276	697500	 259	717510	 258	794100	 306	54258	 318
614500	 277	697900	 267	717810	 259	794300	 306	54259	 319
614600	 277	701000	 160	718000	 263	794400	 305	54260	 319
614800	 277	701800	 162	718100	 263	794500	 306	54262	 319
615000	 297	701900	 162	718200	 263	794700	 307	54263	 318
615100	 297	702000	 160	718300	 264	794800	 307	2873000	 114
615200	 297	702100	 161	718400	 264	794900	 307	2874000	 115
615300	 297	702300	 163	718500	 264	795000	 270	2875000	 115
615400	 297	708000	 299	718600	 264	795100	 270	2878000	 115
616600	 275	708100	 299	718700	 265	795500	 308	2879000	 114
616800	 276	708200	 299	718800	 265	802900	 184	7198000	 267
617100	 282	708300	 299	718900	 265	802910	 184		
617200	 282	709100	 300	719000	 265	803000	 174		
683200	 316	709200	 300	719100	 265	803800	 168		
683300	 316	709300	 300	719200	 265	804000	 175		
685000	 284	709600	 300	719300	 266	804100	 175		
685100	 285	716010	 255	719400	 266	805109	 175		
685200	 284	716110	 255	719500	 266	805900	 53		
685300	 284	716210	 255	719600	 266	806100	 96		
685400	 285	NEW 716122	 251	719700	 266	806200	 96		
685500	 284	NEW 716124	 249	719800	 263	807000	 158		
685600	 285	716310	 255	740009	 174	807100	 158		
NEW 685700	 284	NEW 716322	 251	765000	 299	807200	 158		
689900	 271	NEW 716324	 249	765100	 299	807410	 116		
690200	 302	716410	 256	765200	 299	809700	 232		
690400	 302	716510	 256	765300	 299	809800	 232		
690500	 302	NEW 716522	 251	766100	 300	830400	 169		
691400	 302	NEW 716524	 249	766200	 300	830600	 176		
691510	 299	716610	 256	766300	 300	830700	 176		
691610	 299	716710	 256	780800	 274	830800	 176		
691710	 299	716810	 257	782100	 294	834200	 66		
691810	 299	716910	 257	784901	 234	838310	 66		
692110	 300	NEW 716922	 252	784911	 234	838410	 72		
692210	 300	NEW 716924	 250	790200	 270	NEW 849000	 89		
692310	 300	717010	 257	790500	 271	849300	 88		
692500	 310	NEW 717022	 252	790600	 272	858100	 47		
692600	 310	NEW 717024	 250	790800	 272	858110	 41		
692700	 310	717110	 257	790900	 115	859800	 96		

CALIDAD

QUALITÀ
QUALITY
QUALITÉ
QUALIDADE

✓ 10 YEAR GUARANTEE

Desde su nacimiento Arcos Hermanos ha trabajado por la mejora constante del nivel de calidad de sus productos. Un equipo humano con una formación excelente y una larga trayectoria profesional, se encarga de automatizar los procesos de trabajo para alcanzar el mejor rendimiento y control, y así lograr los máximos estándares de calidad. El Certificado ISO 9001:2015 lo corrobora y reconoce internacionalmente. Además, ARCOS dispone también de un Registro Sanitario (39.03065/AB), y la prestigiosa certificación norteamericana NSF (National Sanitary Foundation).
ARCOS HNOS. S.A. GARANTIZA SUS PRODUCTOS DURANTE DIEZ AÑOS, contra todo defecto de fabricación, siempre que se haga uso racional de la pieza para el cual está fabricada.

Since our birth as a company, Arcos Hermanos has always strived for the constant improvement of quality in all its products. Our highly specialized and well trained team of professionals constantly strives to improve our manufacturing processes and techniques in order to achieve the highest output and control with the highest quality standards. This is how Arcos achieves our goal of the highest quality standards of all our products. Our ISO 9001:2015 certification confirms and recognizes our international standards of quality control. Arcos also has a national Registry Health Number (39.03065/AB) and has gained the prestigious certification from the NSF (National Sanitary Foundation), an American organization which certifies our products as suitable and safe to be in contact with food. **ARCOS HNOS. S.A. WARRANTS ITS PRODUCTS against defects in material and workmanship under normal and proper use FOR A PERIOD OF TEN YEARS.**

Depuis sa naissance, Arcos Hermanos a constamment cherché à améliorer le niveau de qualité de ses produits. Son équipe humaine, d'excellente formation, acquise à travers leur expérience professionnelle, se charge de l'automatisation des procédés de travail afin d'obtenir le meilleur rendement et contrôle permettant par conséquent d'atteindre les maximums standards de qualité. Le Certificat ISO 9001:2015 reflète cette exigence de qualité reconnue mondialement. **ARCOS HNOS. S.A. GARANTIE QUE SES PRODUITS PENDANT DIX ANS, contre tout défaut de fabrication, dans un usage normal d'utilisation. De plus, ARCOS dispose d'un Registre Sanitaire (39.03065/AB), et de la prestigieuse certification nord-américaine NSF (National Sanitary Foundation).**

Fino dalla sua nascita, Arcos Hermanos ha lavorato con la finalità di migliorare costantemente il livello di qualità dei suoi prodotti. Un gruppo umano con una formazione eccellente e una grande professionalità è incaricato della automatizzazione dei processi di lavorazione al fine di ottenere il massimo rendimento e controllo produttivo, unitamente al perfezionamento continuo e costante della qualità. Il Certificato ISO 9001:2015 è a testimoniare questo riconoscimento internazionale.

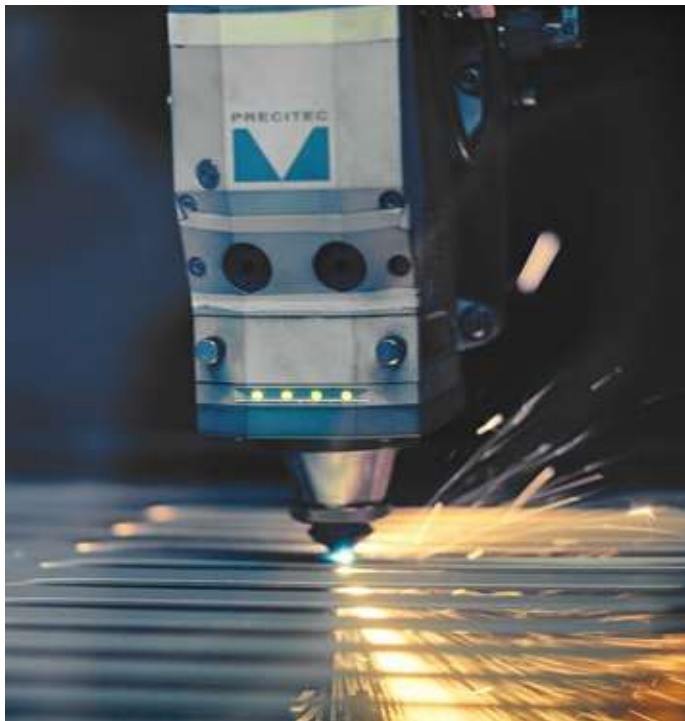
Inoltre ARCOS si fregia del diploma emesso dal Registro Sanitario (39.03065/AB), unitamente alla prestigiosa esclusiva Certificazione U.S.A. NSF (National Sanitary Foundation). **ARCOS HNOS. S.A., in Avda Gregorio Arcos, s/n – ALBACETE-Spagna, GARANTISCE TUTTI I SUOI PRODOTTI PER 10 ANNI, contro tutti i difetti di fabbricazione, purché si faccia uso corretto dell'utensile per il quale lo stesso è stato prodotto.**

Desde o seu nascimento, a Arcos Hermanos tem trabalhado para melhorar constantemente o nível de qualidade dos seus produtos. Uma equipa com excelente formação e uma longa carreira profissional, é responsável pela automatização dos processos de trabalho para alcançar o melhor desempenho e controlo, e assim alcançar os mais elevados padrões de qualidade. O certificado ISO 9001:2015 corrobora e reconhece isto internacionalmente. Além disso, a ARCOS também tem um Registo Sanitário (39.03065/AB), e a prestigiada certificação americana NSF (National Sanitary Foundation). **ARCOS HNOS. S.A. GARANTE OS SEUS PRODUTOS PARA DEZ ANOS, contra todos os defeitos de fabrico, desde que a peça para a qual é fabricada seja utilizada racionalmente.**



DISEÑO E INNOVACIÓN

DESIGN AND INNOVATION
DESSIN ET INNOVATION
DESIGN E INNOVAZIONE
DESIGN E INOVAÇÃO



ARCOS HERMANOS es una empresa cuyo compromiso con el Diseño se ha visto reconocido a través de numerosos premios. Fuimos galardonados con el Premio Castilla-La Mancha de Diseño en el año 2007 y estuvimos nominados a los Premios Nacionales de Diseño, un galardón que se encuentra dentro de los más importantes dentro de nuestro país y que es otorgado por el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio y la Fundación Barcelona Centre de Disseny. El diseño es para nosotros una pieza fundamental en nuestro trabajo. Al igual que la innovación, que juega un papel crucial dentro de nuestra compañía y se ha convertido en una herramienta estratégica indispensable a la hora de trabajar. Queremos ofrecer nuevas alternativas que mejoren la vida de nuestros clientes. Un ejemplo de ello es el acero exclusivo NITRUM®, una apuesta que nos ha convertido en pioneros en utilizar este tipo de material.

ARCOS HERMANOS is a company whose commitment to design has been recognised with numerous awards. The company was awarded the Castile-La Mancha Design Awards in 2007 and was nominated for the National Design Awards, an award which is among one of the most important in our country and which is awarded by the Ministry of Industry, Tourism and Commerce and the BCF (Barcelona Centre de Disseny) Foundation. The design is for us a cornerstone in our work. Just like innovation, it plays a crucial role within our company and has become an indispensable strategic tool when it comes to working. We want to offer new alternatives which will improve the lives of our customers. One such example is the exclusive steel NITRUM®, a commitment which has made ARCOS pioneers in using this type of material.

ARCOS HERMANOS est une société très primée pour son engagement dans le Design. Nous avons reçu le Prix Castille-La Manche du Design en 2007 et nous avons été nominés aux Prix Nationaux Design, l'un des principaux prix en Espagne, décerné par le Ministère de l'Industrie, du Tourisme et du Commerce et par la Fondation Barcelona Centre de Disseny. Pour nous, le design est un élément essentiel dans notre travail. Il en est de même pour l'innovation, qui joue un rôle central dans notre société et qui est devenue un outil stratégique indispensable dans notre travail. Nous souhaitons proposer de nouvelles alternatives capables d'améliorer la vie de nos clients. L'acier exclusif NITRUM® en est un bon exemple, car c'est un pari qui a fait de nous des pionniers dans l'utilisation d'un matériau de cette nature. L'impegno posto dalla ditta ARCOS HERMANOS nel Design è stato riconosciuto con molti premi. Nel 2007 ricevemmo il Premio Castilla-La Mancha di Design e fummo nominati ai Premi Nazionali di Design, un premio fra i più importanti nel nostro Paese e concesso dal Ministero dell'Industria, del Turismo e del Commercio e dalla Fondazione Barcelona Centre de Disseny. Per noi il design è un elemento fondamentale del nostro lavoro. Come l'innovazione, che gioca un ruolo fondamentale nella nostra compagnia ed è diventata uno strumento strategico indispensabile per il lavoro. Vogliamo offrire nuove alternative che migliorino la vita dei nostri clienti. Un esempio è l'acciaio esclusivo NITRUM®, una scommessa che ci ha fatti diventare dei pionieri nell'utilizzo di questo tipo di materiale.

ARCOS HERMANOS is a company whose commitment to design has been recognised with numerous awards. The company was awarded the Castile-La Mancha Design Awards in 2007 and was nominated for the National Design Awards, an award which is among one of the most important in our country and which is awarded by the Ministry of Industry, Tourism and Commerce and the BCF (Barcelona Centre de Disseny) Foundation. The design is for us a cornerstone in our work. Just like innovation, it plays a crucial role within our company and has become an indispensable strategic tool when it comes to working. We want to offer new alternatives which will improve the lives of our customers. One such example is the exclusive steel NITRUM®, a commitment which has made ARCOS pioneers in using this type of material.

SERVICIO

SERVICE
PROCESSUS ET MATÉRIAUX
SERVIZIO
PROCESSOS E MATERIAIS



Una estrecha relación con el cliente es uno de los pilares de nuestra empresa. Mantener un buen trato con ellos y satisfacer sus necesidades es algo en lo que hacemos mucho hincapié y por ello dedicamos un gran esfuerzo en el tema de logística. Un buen sistema de producción mejora los tiempos de preparación y envío, por eso ponemos toda nuestra confianza en las mejores compañías de mensajería urgente. Esto nos asegura que nuestros productos lleguen en las mejores condiciones y en los tiempos estimados.

A close relationship with the customer is one of the cornerstones of our company. Maintaining good customer service and meeting their needs is something in which we go to great lengths to lay considerable emphasis on and it is for this reason that we devote a great deal of effort as regards logistics. A good production system improves preparation and shipping times, that is why all our trust is placed in the best express courier companies. This ensures that our products arrive in the very best conditions and on-time as per scheduled delivery deadlines.

L'un des piliers essentiels de notre entreprise repose sur la proximité avec nos clients. Nous attachons une grande importance à entretenir des relations solides avec eux et à répondre à leurs besoins. C'est la raison pour laquelle nous investissons considérablement dans notre logistique. Un système de production efficace nous permet d'optimiser les délais de préparation et d'expédition. C'est pourquoi nous faisons entièrement confiance aux meilleures sociétés de transport. Nous veillons ainsi à ce que nos produits parviennent à destination dans les meilleures conditions et dans les délais impartis.

Uno stretto rapporto con il cliente è uno dei pilastri della nostra ditta. Insistiamo molto nel trattare bene i clienti e soddisfare le loro necessità e, per questa ragione, ci sforziamo molto nel campo della logistica. Un buon sistema di produzione migliora i tempi di preparazione ed invio, per questo abbiamo completa fiducia nelle migliori ditte di corrieri espressi. Ciò garantisce che i nostri prodotti arrivino nelle migliori condizioni e rispettando i tempi stimati.

Uma estreita relação com o cliente é um dos pilares da nossa empresa. Manter uma boa relação com eles e satisfazer as suas necessidades é algo em que damos grande ênfase, razão pela qual investimos muito esforço na logística. Um bom sistema de produção melhora os tempos de preparação e entrega, razão pela qual depositamos toda a nossa confiança nas melhores empresas de correio expresso. Isto assegura que os nossos produtos chegam nas melhores condições e dentro do prazo.



Almacén de materia prima con capacidad de 7.000 palets. // Raw material warehouse with a capacity of 7,000 pallets.

SOSTENIBILIDAD

SUSTAINABILITY
DURABILITÉ
SOSTENIBILITÀ
SUSTENTABILIDADE

En ARCOS Hermanos, nos comprometemos con la sostenibilidad como un valor fundamental. Estamos trazando un camino hacia un packaging más ecoamigable, comenzando por reemplazar el plástico por opciones de cartón reciclable, lo que representa un avance significativo en nuestra estrategia de reducción de residuos y promoción del reciclaje.

Nuestros programas educativos sobre el cuidado y mantenimiento de cuchillos buscan prolongar la vida útil de estos productos, disminuyendo la necesidad de reemplazos frecuentes. Además, en la fabricación, empleamos madera certificada FSC y reciclamos eficientemente los materiales sobrantes. Optimizamos el uso de recursos hídricos y energéticos, incluyendo energía 100% renovable.

Nuestro enfoque hacia la reducción de la huella de carbono también se refleja en iniciativas de compensación ambiental, como la plantación de árboles en proyectos de reforestación, contribuyendo a mitigar el impacto del cambio climático.

El bienestar de nuestros empleados es una prioridad, promovido a través del Arcos Sport Club y programas de salud. Nuestro Plan de Igualdad y estrategias de diversidad e inclusión aseguran un ambiente laboral equitativo. Colaboramos con centros ocupacionales para fomentar la inclusión laboral de personas con discapacidades, reafirmando nuestro compromiso con una sociedad más inclusiva y sostenible.

En ARCOS, nos alineamos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible específicos, integrándolos en nuestro plan estratégico para avanzar hacia un futuro más sostenible y equitativo.

At ARCOS Hermanos, we are committed to sustainability as a core value. We are charting a path towards more eco-friendly packaging, starting by replacing plastic with recyclable cardboard options, which represents a significant advance in our waste reduction strategy and recycling promotion.

Our educational programs on knife care and maintenance aim to extend the life of these products, decreasing the need for frequent replacements. Moreover, in manufacturing, we use FSC certified wood and efficiently recycle leftover materials. We optimize the use of water and energy resources, including 100% renewable energy.

Our approach to carbon footprint reduction is also reflected in environmental compensation initiatives, such as tree planting in reforestation projects, helping to mitigate the impact of climate change.

The well-being of our employees is a priority, promoted through the Arcos Sport Club and health programs. Our Equality Plan and diversity and inclusion strategies ensure an equitable work environment. We collaborate with occupational centers to foster the labor inclusion of people with disabilities, reaffirming our commitment to a more inclusive and sustainable society.

At ARCOS, we align ourselves with specific Sustainable Development Goals, integrating them into our strategic plan to advance towards a more sustainable and equitable future.



Chez ARCOS Hermanos, nous nous engageons pour la durabilité comme valeur fondamentale. Nous traçons la voie vers un emballage plus écologique, en commençant par remplacer le plastique par des options en carton recyclable, ce qui représente une avancée significative dans notre stratégie de réduction des déchets et de promotion du recyclage.

Nos programmes éducatifs sur l'entretien et la maintenance des couteaux visent à prolonger la durée de vie de ces produits, en diminuant la nécessité de remplacements fréquents. De plus, dans la fabrication, nous utilisons du bois certifié FSC et recyclons efficacement les matériaux restants. Nous optimisons l'utilisation des ressources en eau et en énergie, y compris l'énergie 100% renouvelable.

Notre approche de la réduction de l'empreinte carbone se reflète également dans les initiatives de compensation environnementale, telles que la plantation d'arbres dans des projets de reforestation, contribuant ainsi à atténuer l'impact du changement climatique.

Le bien-être de nos employés est une priorité, promu par le Arcos Sport Club et les programmes de santé. Notre Plan d'égalité et les stratégies de diversité et d'inclusion assurent un environnement de travail équitable. Nous collaborons avec des centres professionnels pour favoriser l'inclusion au travail des personnes handicapées, réaffirmant notre engagement envers une société plus inclusive et durable.

Chez ARCOS, nous nous alignons sur des Objectifs de Développement Durable spécifiques, les intégrant dans notre plan stratégique pour avancer vers un avenir plus durable et équitable.



In ARCOS Hermanos, ci impegniamo per la sostenibilità come valore fondamentale. Stiamo tracciando un percorso verso un'imballaggio più ecologico, iniziando con la sostituzione della plastica con opzioni di cartone riciclabile, rappresentando un significativo progresso nella nostra strategia di riduzione dei rifiuti e promozione del riciclo.

I nostri programmi educativi sulla cura e manutenzione dei coltelli mirano a estendere la vita di questi prodotti, diminuendo la necessità di sostituzioni frequenti. Inoltre, nella produzione, utilizziamo legno certificato FSC e ricicliamo efficacemente i materiali residui. Ottimizziamo l'uso delle risorse idriche ed energetiche, inclusa l'energia rinnovabile al 100%.

Il nostro approccio alla riduzione dell'impronta di carbonio si riflette anche in iniziative di compensazione ambientale, come la piantumazione di alberi in progetti di riforestazione, contribuendo a mitigare l'impatto del cambiamento climatico.

Il benessere dei nostri dipendenti è una priorità, promosso attraverso l'Arcos Sport Club e programmi di salute. Il nostro Piano di Parità e le strategie di diversità e inclusione assicurano un ambiente di lavoro equo. Collaboriamo con centri occupazionali per favorire

l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità, riaffermando il nostro impegno per una società più inclusiva e sostenibile.

In ARCOS, ci allineiamo con obiettivi specifici di Sviluppo Sostenibile, integrandoli nel nostro piano strategico per avanzare verso un futuro più sostenibile ed equo.

Na ARCOS Hermanos, estamos comprometidos com a sustentabilidade como um valor central. Estamos traçando um caminho para embalagens mais ecológicas, começando por substituir o plástico por opções de cartão reciclável, o que representa um avanço significativo em nossa estratégia de redução de resíduos e promoção da reciclagem.

Nossos programas educacionais sobre cuidados e manutenção de facas visam prolongar a vida útil desses produtos, diminuindo a necessidade de substituições frequentes. Além disso, na fabricação, usamos madeira certificada FSC e reciclamos materiais excedentes de forma eficiente. Otimizamos o uso de recursos hídricos e energéticos, incluindo energia 100% renovável.

Nossa abordagem para redução da pegada de carbono também é refletida em iniciativas de compensação ambiental, como o plantio de árvores em projetos de reflorestamento, ajudando a mitigar o impacto das mudanças climáticas.

O bem-estar de nossos funcionários é uma prioridade, promovido através do Arcos Sport Club e programas de saúde. Nosso Plano de Igualdade e estratégias de diversidade e inclusão garantem um ambiente de trabalho equitativo. Colaboramos com centros ocupacionais para promover a inclusão laboral de pessoas com deficiência, reafirmando nosso compromisso com uma sociedade mais inclusiva e sustentável.

Na ARCOS, alinhamos nossas ações com objetivos específicos de Desenvolvimento Sustentável, integrando-os em nosso plano estratégico para avançar em direção a um futuro mais sustentável e justo.



ARCOS EN EL MUNDO

ARCOS WORLDWIDE
ARCOS DANS LE MONDE
ARCOS NEL MONDO
ARCOS PELO MUNDO

ARCOS Hermanos tiene una superficie de trabajo dividida en diferentes plantas dentro de la provincia de Albacete (España). Podríamos decir que nuestra empresa no tiene fronteras, ya que podemos encontrar nuestros productos en cualquiera de los continentes. Operando en 94 países, ARCOS Hermanos distribuye sus piezas por todo el mundo, lo que nos convierte en la empresa líder de cuchillería, tanto profesional como de uso doméstico, cuyo nombre es conocido en todas partes. Queremos dejar nuestra huella y el éxito y calidad de nuestros productos nos hace viajar sin límites. En la actualidad, cuenta con un equipo humano de cerca de 500 personas, que fabrican 1.100 modelos diferentes de cuchillos y una media de 75.000 piezas diarias. En una superficie de más de 30.000 m2, dividida en distintas plantas en la provincia de Albacete (España), se levanta esta industria.

Trabaja con la última tecnología de fabricación y la actualiza constantemente, para que el nivel de calidad de cada producto sea siempre óptimo. Así pues, se consolida como empresa líder de cuchillería, tanto profesional como de uso doméstico.

ARCOS Hermanos has a work surface area divided into different plants within the province of Albacete (Spain). It can be said that our company has no borders, given that one can find our products in every continent. Operating in 94 countries, ARCOS Hermanos distributes its pieces worldwide, making us the leading cutlery-knife making company, both professional as well as national level, whose name is known everywhere. We want to leave our mark and the success and quality of our products confers on us the freedom of limitless movement. Our team of almost five hundred employees produces 1.100 different models of knives with a production average of 75,000 units per day. Our production process is divided between several factories located in the province of Albacete (Spain) with a total factory production area of over 30,000 square meters.

Because we work with the latest technologies and are constantly updating them to ensure the highest quality of our products, Arcos Hermanos, S.A. has become a Global leader in the development of professional and well as home cutlery.

ARCOS Hermanos a un espace de travail composé de plusieurs usines réparties dans la province d'Albacete (Espagne). Nous sommes en mesure d'affirmer que notre société n'a pas de frontières car nos produits se trouvent dans tous les continents. Présente dans 94 pays, ARCOS Hermanos distribue ses produits dans le monde entier, ce qui fait de nous la société leader dans le secteur coutellerie, tant professionnelle que domestique, sous un nom mondialement connu. Nous souhaitons laisser notre empreinte, et le succès et la qualité de nos produits nous font voyager sans aucune limite. Nous comptons actuellement sur une équipe de plus de 500 personnes qui fabriquent 1.100 modèles différents de couteaux dans une moyenne de 75.000 pièces par jour. C'est sur une superficie de plus de 30 000 m2, divisée en plusieurs lieux et située dans la province d'Albacete en Espagne



que se développe cette industrie.

Nous travaillons avec la dernière technologie de fabrication actualisée constamment, an que le niveau de qualité de chaque produit soit toujours pour optimum. Ce qui nous assure la consolidation de notre entreprise comme leader, tant pour le monde professionnel que domestique

ARCOS Hermanos possiede una superficie di lavoro distribuita in varie installazioni nella provincia di Albacete (Spagna). Possiamo dire che la nostra impresa non ha frontiere, giacché possiamo trovare i nostri prodotti in tutti i continenti. ARCOS Hermanos è presente in 94 Paesi e distribuisce i suoi prodotti in tutto il mondo e ciò ci rende la ditta leader di coltelleria, sia di uso professionale come domestico, il cui nome è noto dappertutto. Vogliamo lasciare il nostro segno, e il successo e la qualità dei nostri prodotti ci fa viaggiare oltre tutti i confini. Fabbrianti di coltelleria da piu' di 270 anni, attualmente la nostra Azienda puo' contare su un capitale umano di 500 persone., che attendono alla produzione di 1.100 modelli diversi di coltelli, ad una media di 75.000 pezzi al giorno. La super cie totale coperta delle varie divisioni produttive, in provincia di Albacete , si aggira sui 30.000mq coperti. Lavoriamo avvalendoci delle ultimissime tecnologie di fabbricazione, aggiornate costantemente, per ottenere una uniformità assoluta di qualità per ciascun prodotto. Siamo inoltre consolidati e riconosciuti come la Impresa Leader sia nella produzione di coltelleria per uso professionale che casalingo.

ARCOS Hermanos tem uma superfície de trabalho dividida em diferentes plantas na província de Albacete (Espanha). Poderíamos dizer que a nossa empresa não tem fronteiras, uma vez que podemos encontrar os nossos produtos em qualquer dos continentes. Operando em 94 países, a ARCOS Hermanos distribui as suas peças por todo o mundo, o que nos torna a principal empresa de cutelaria, tanto profissional como doméstica, cujo nome é conhecido em todo o mundo. Queremos deixar a nossa marca e o sucesso e qualidade dos nossos produtos fazem-nos viajar sem limites. Atualmente, conta com uma equipa de cerca de 500 pessoas, que fabricam 1.100 modelos diferentes de facas e uma média de 75.000 peças por dia. Esta indústria está localizada numa área de mais de 30.000 m2, dividida em diferentes fábricas na província de Albacete (Espanha). Trabalha com a mais recente tecnologia de fabrico e atualiza-a constantemente, para que o nível de qualidade de cada produto seja sempre ótimo. Assim, consolidou a sua posição como empresa líder em cutelaria, tanto profissional como para uso doméstico.

BASQUE CULINARY CENTER

Es la primera facultad en gastronomía de España y referencia a nivel mundial. Desde su fundación en 2011 imparte el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias y desde entonces ha desarrollado numerosos programas formativos de especialización, atrayendo a jóvenes estudiantes de todo el mundo.

Arcos se suma ahora como empresa colaboradora a este proyecto internacional, que cuenta con el apoyo de algunos de los chefs más influyentes del mundo.

The Basque Culinary Center is the first faculty of Gastronomic Sciences in Spain and is a worldwide reference benchmark. Since its founding in 2011, a Bachelor's Degree in Gastronomy and Culinary Art has been offered and subsequently numerous specialisation training programmes have been developed, attracting young students from all over the world. Arcos now joins as a collaborating company in this international project, which has the backing and support of some of the most influential chefs in the world.

Basque Culinary Center est la première faculté de gastronomie en Espagne et une référence dans le monde. Depuis sa fondation en 2011, elle dispense des études donnant droit au Diplôme en Gastronomie et Arts Culinaires et depuis lors, elle a développé de nombreux programmes de formation de spécialisation, attirant des jeunes étudiants venus des quatre coins du monde. Arcos est désormais une entreprise partenaire de ce projet international, bénéficiant du soutien de certains des chefs les plus influents du monde.

Il Basque Culinary Center è la prima facoltà di gastronomia della Spagna e un riferimento a livello mondiale. Da quando è



stato fondato, nel 2011, impartisce i corsi della Laurea breve in Gastronomia ed Arti Culinarie ed ha sviluppato numerosi programmi formativi di specializzazione, attirando giovani studenti provenienti da tutto il mondo. Ora Arcos si somma a questo progetto internazionale come impresa collaboratrice che possiede il supporto di alcuni fra i più influenti chef del mondo.

O Basque Culinary Center é a primeira faculdade de gastronomia em Espanha e uma referência mundial. Desde a sua fundação em 2011, ensina a Licenciatura em Gastronomia e Artes Culinárias e desde então tem desenvolvido numerosos programas de formação de especialização, atraindo jovens estudantes de todo o mundo. A Arcos junta-se agora a este projeto internacional como uma empresa colaboradora, que tem o apoio de alguns dos chefs mais influentes do mundo.

Después de casi 10 años de colaboración continuamos formando parte de la gran familia Euro-Toques España. Organización de cocineros formada por 800 socios y presidida por Andoni Luis Aduriz, uno de los chefs más influyentes de nuestro tiempo, con dos estrellas Michelin en su restaurante Mugaritz.

After almost 10 years of collaboration, we continue being part of the great Euro-Toques España family. An organisation of chefs made up of 800 members and chaired by Andoni Luis Aduriz, one of the most influential chefs of our time, with his two Michelin star restaurant Mugaritz.

Après près de 10 ans de collaboration, nous faisons toujours partie de la grande famille Euro-Toques Espagne. Organisation de cuisiniers constituée de 800 associés et présidée par Andoni Luis Aduriz, l'un des chefs les plus influents de notre ère, doublement étoilé Michelin dans son restaurant Mugaritz.

Dopo quasi 10 anni di collaborazione, continuiamo a far parte della grande famiglia di Euro-Toques España, un'organizzazione di cuochi che conta 800 soci ed è presieduta da Andoni Luis Aduriz, uno degli chef più influenti dei nostri tempi e il cui ristorante Mugaritz possiede due stelle Michelin.

Após quase 10 anos de colaboração, continuamos a fazer parte da grande família Euro-Toques España. Uma organização de chefs composta por 800 membros e presidida por Andoni Luis Aduriz, um dos chefs mais influentes do nosso tempo, com duas estrelas Michelin no seu restaurante Mugaritz.

EURO-TOQUES



TOLEDO 2022



Karlos Arguiñano en su programa de TV "Cocina Abierta" // Karlos Arguiñano on his TV show "Cocina Abierta"

Arcos ha estado presente en las pantallas de todo el mundo, compartiendo momentos inolvidables en numerosas producciones. No solo en los programas de cocina tan reconocidos como Master Chef, si no también participando en películas de cineastas tan internacionales como Pedro Almodóvar. Pero el cocinero que más tiempo ha confiado en Arcos, trabajando con nuestros cuchillos y ahora con nuestro menaje en su programa durante más de 30 años, es el inigualable Karlos Arguiñano.

Arcos has appeared on screens all over the world, sharing unforgettable moments in numerous productions. Not only in the famous cooking shows such as Master Chef, but also by taking part in the international films of filmmakers like Pedro Almodóvar. However the chef who has trusted in Arcos the longest, working with our knives and now using our tableware in his show for more than 30 years, is the unbeatable Karlos Arguiñano.

Arcos a fait sa marque sur les écrans du monde entier, partageant des moments inoubliables dans de nombreuses productions. Non seulement dans des émissions de cuisine aussi reconnues que Master Chef, mais aussi en participant à des films de réalisateurs aussi internationaux que Pedro Almodóvar. Cependant, le chef qui a le plus longtemps fait confiance à Arcos, travaillant avec nos couteaux et maintenant avec notre équipement dans son émission depuis plus de 30 ans, est le légendaire Karlos Arguiñano.

Arcos è apparsa sugli schermi di tutto il mondo, condividendo momenti indimenticabili in svariate produzioni. Non solo in rinomati programmi di cucina, come Master Chef, ma ha partecipato anche a film di cineasti internazionali, come Pedro Almodóvar. Ma il cuoco che più a lungo si è affidato a Arcos, lavorando nel suo programma con i nostri coltelli per più di 30 anni e ora con il nostro servizio, è l'impareggiabile Karlos Arguiñano.

A Arcos tem estado presente nos ecrãs de todo o mundo, partilhando momentos inesquecíveis em inúmeras produções. Não só em programas de cozinha de renome como Master Chef, mas também participando em filmes de cineastas internacionais como Pedro Almodóvar. Mas o chef há mais tempo a confiar na Arcos, trabalhando com as nossas facas e agora com os nossos utensílios de cozinha no seu programa há mais de 30 anos, é o incomparável Karlos Arguiñano.

EN ESCENA

ON STAGE
SUR SCÈNE
IN SCENA
EM CENA



INFORMACIÓN

INFORMATION
INFORMATION
INFORMAZIONI



1. PUNTA / TIP / POINTE / PUNTA

Extremo puntiagudo del cuchillo / Pointed end of the knife / Extrême pointe du couteau / Punto estremo finale del coltello

2. HOJA / BLADE / LAME / LAMA

Lámina generalmente de acero, que constituye la parte cortante de un cuchillo / Usually made from a sheet of steel / Lame généralement en acier qui constitue la partie coupante d'un couteau / Lamina generalmente in acciaio, che costituisce la parte tagliente del coltello

3. FILO / CUTTING EDGE / FIL / FILO

Borde afilado de la hoja del cuchillo. Este filo puede ser: Filo Simple - Filo Doble - Filo Sierra - Filo Alveolos / Sharp edge of the blade of the knife. The edge can be: Single Edge - Double Edge - Serrated edge - Hollow edge / Bord affile de la lame. Le fil pourra être: simple fil- double fil- fil cranté - fil alvéolé / Parte o bordo affilato della lama del coltello, che può essere: Filo semplice - doppio filo - seghettatura- filo ad alveoli /

4. RECAZO / BACK / DOS / DORSO

Parte opuesta al filo del cuchillo / The back of the knife / Partie opposée au fil / Parte opposta al filo della lama del coltello

5. DEFENSA / DEFENSE / LA GARDE / DIFESA

Tope que ofrece mayor seguridad durante el corte / Near the bottom of the bolster. Shields the hand during the cutting process / Le butoir offre une plus grande sécurité durant la coupe / Bordo accanto alla lama che offre maggior sicurezza durante il taglio

6. VIROLA / BOLSTER / VIROLE / BILANCIATURA

Parte de unión entre la hoja y el mango, con la que se equilibra el cuchillo / The end of the blade that extends into the handle. Balances the knife / Partie de liaison entre la lame et le manche / Parte di unione fra la lama e il manico che serve per equilibrare il coltello

7. CACHAS / SCALES / COTES / GUANCETTE

Se denominan así las dos partes que forman el mango / Attached to the tang to form the handle / Ce sont les 2 parties qui sont de part et d'autre du manche / Sono così denominate le due parti che unite formano il manico.

8. REMACHES / RIVETS / RIVETS / RIVETTI

Unen el mango a la espiga completamente / Connects the handle to the tang / Unissent les cotes et la soie complètement / Uniscono completamente il manico alla spiga del coltello .

CONSEJOS

TIPS

CONSEILS

CONSIGLI

CONSELHOS

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

- 01| Lave los cuchillos inmediatamente después de su uso. Evite el contacto prolongado con restos de alimentos.
- 02| Empleé un detergente neutro o poco alcalino
- 03| No use lejía, sosa o detergentes que contengan cloro o cloruros libres pues corroen el acero o comen el brillo original.
- 04| Evite frotar los cuchillos con productos o estropajos abrasivos así como limpiadores metálicos o sintéticos.
- 05| En el lavavajillas coloque los cuchillos con las hojas hacia abajo, en cestos separados del resto de la vajilla y la cubertería, así evitará cualquier roce.
- 06| No deje los cuchillos sumergidos de forma prolongada en agua, sobre todo si se trata de aguas duras o salinas que afectan al metal.
- 07| Seque inmediatamente los cubiertos con paños suaves y absorbentes.
- 08| El secado del lavavajillas, normalmente no es suficiente para evitar la corrosión.
- 09| Termine de secar las piezas después del ciclo de secado con un paño.
- 10| Procure no dejar mucho tiempo la cubertería en el interior del lavaplatos.

TIPS FOR USE AND MAINTENANCE

- 01| Wash knives immediately after use. Avoid prolonged contact with leftover food.
- 02| Use a neutral or slightly alkaline detergent
- 03| Do not use bleach, soda or detergents containing chlorine or chlorides ions because they rust the steel and cause it to lose its shine.
- 04| Avoid rubbing your knives with abrasive products, cloths, and metallic or synthetic cleaners.
- 05| If you use a dishwasher, place your knives in with the blades facing down and in separate containers from the rest of your cutlery to avoid scratching.
- 06| Avoid leaving your knives submerged in water for long periods of time, especially in hard or saline water which can affect metals.
- 07| Dry immediately with soft, absorbent cloth.
- 08| Leaving your knives to dry in the dishwasher is not recommended.
- 09| Dry your cutlery immediately with a soft and absorbent cloth
- 10| Do not to leave your cutlery in the dishwasher for long periods of time.

CONSEILS D'UTILISATION

- 01| Laver les couteaux immédiatement après leur utilisation afin d'éviter un contact prolongé avec des aliments.
- 02| Utiliser un détergeant neutre et peu alcalin.
- 03| Ne pas utiliser de l'eau de javel, de la soude ou des détergents qui contiennent du chlore qui peuvent attaquer l'acier et enlever le brillant original.
- 04| Eviter de frotter les lames avec des pailles de fer.
- 05| Dans le lave vaisselle, disposer les lames de couteaux vers les bas dans le panier et en les séparant des autres couverts afin de ne pas se blesser.
- 06| Ne pas laisser les couteaux tremper longuement dans de l'eau, surtout si ce sont des eaux dures ou salines.
- 07| Sécher immédiatement les couteaux avec des torchons doux et absorbants.
- 08| Le séchage en lave vaisselle, normalement n'est pas suffisant pour éviter la corrosion.
- 09| Finir de sécher les pièces après un cycle de séchage avec un torchon.
- 10| Ne pas laisser les couteaux longtemps à l'intérieur du lave vaisselle.

CONSIGLI PER IL MIGLIOR UTILIZZO E MANTENIMENTO DEL COLTELLO

- 01| Lavate i coltelli immediatamente dopo l'utilizzo e non lasciateli a lungo a contatto con gli alimenti.
- 02| Utilizzate un detersivo non molto aggressivo.
- 03| Non usare detergenti che contengano cloro o cloruri che possono determinare la corrosione e la perdita della lucentezza del coltello.
- 04| Evitate di sfregare i coltelli con altri oggetti inox, come pulitori metallici etc.
- 05| Collocare i coltelli nella lavastoviglie con la punta della lama rivolta verso il basso, ed in un cesto separati dalle altre stoviglie.
- 06| Non lasciare i coltelli a lungo bagnati, soprattutto se si tratta di acqua salina.
- 07| Asciugare il piu' presto possibile i coltelli con un panno.
- 08| L'asciugatura della lavastoviglie normalmente non è sufficiente.
- 09| Ripassate in seguito il coltello con un panno asciutto.
- 10| Abbiate cura di non lasciare i coltelli a lungo nella lavastoviglie.



ARCOS®
Albacete (Spain) Since 1734

La empresa se reserva el derecho a cualquier modificación / The company reserves the right to any modification
L'entreprise se réserve le droit à toutes modifications / La ditta si riserva di apportare qualsiasi modifica al presente catalogo che venga ritenuta necessaria
A empresa reserva-se o direito a qualquer modificação.