



KYOCERA CERAMIC

- › Serie ergonómica. Cuchillos cerámicos precisos. Características principales:
- Fuerza (las hojas mantienen su afilado original 40 veces más que las de acero);
 - Pureza (no transfieren su sabor u olor a los alimentos. No se oxidan);
 - Ligereza (gran comodidad y menor esfuerzo);
 - Limpieza (no absorbe sustancias de los alimentos. Un rápido enjuague con agua es suficiente).

Ref.	Descripción	cm
148.118	a Pelador	7,5
148.124	b Tomate microdentado	12,5
148.119	c Cocina	11
148.120	c Cocina	13
148.121	d Santoku	14
148.122	d Santoku	16
148.123	d Santoku	18
148.125	e Nakiri	15



TITANIO

- › La serie Titanio marca un antes y un después en la elaboración de los cuchillos, ya que se ha sustituido el acero por titanio. Las hojas de titanio son ligeras pero fuertes, flexibles, nunca se oxidan. La durabilidad del corte es 6 veces mayor que un cuchillo tradicional. Mango de Polipropileno.

Ref.	Descripción	cm
220.892	Cocinero	13
220.893	Cocinero	16
220.894	Cocinero	18



Cuchillos Arcos



Cuchillos fabricados en acero forjado de una sola pieza para ofrecer mayor resistencia y duración.

Los materiales empleados son de la máxima calidad: Acero inoxidable Molibdeno-Vanadio para una mayor resistencia al desgaste producido por los agentes corrosivos, así como un alto poder de corte y durabilidad al filo. Mangos de Polioximetileno (POM) capaz de soportar temperaturas de hasta 130°C y facilitar su esterilización.

NITRIUM®, la fuerza del acero y el nitrógeno:

Proporciona más dureza, mayor poder de corte y mejora la durabilidad del filo. El nitrógeno se encuentra en la atmósfera, y su proceso de enriquecimiento no tiene efectos negativos en el aire, agua o tierra.

SERIE KYOTO

- › Diseño ergonómico de líneas minimalistas y gran robustez, junto con la exclusividad de su doble filo. Hojas Acero Inoxidable Forjado NITRIUM®. Mangos Polioximetileno (POM).

Ref.	Descripción	cm
139.922	a Chuletero ^m	11
139.930	b Mondador	10
139.923	c Verduras	12,5
139.929	d Cocinero ^a	21
139.919	d Cocinero ^a	24
189.140	d Cocinero ^a	30
139.926	e Deshuesador	14,5
139.918	f Jamonero ^{a,f}	25
139.927	g Panero	22
139.928	h Japonés ^a	18,5
139.924	i Cocina	16
139.925	j Cocina dentado	16
144.036	k Lenguado ^f	16

- ^f Flexible
^a Alveolado
^m Microdentado