

GLOBAL
CUCHELLERÍAAtlantic
Chef

GLOBAL

Los cuchillos GLOBAL están hechos con el más fino acero inoxidable.

Las hojas se templan al hielo y se endurecen con el proceso "Rockwell", que somete la hoja a una temperatura de 56°C-58°C, lo que dota a los cuchillos de un filo cortante de más duración que el filo hecho con cualquier otro acero. Los contornos lisos y la fabricación sin soldaduras ofrecen lo último en seguridad e higiene.

KYOCERA

Cuchillos cerámicos: precisos, ligeros, higiénicos y fáciles de limpiar.

Fuerza: Las hojas mantienen su afilado original 40 veces más que las de acero.

Pureza: Las hojas cerámicas no transfieren su sabor u olor, ni iones metálicos a los alimentos. No se oxidan.

Ligereza: el ligero peso de la cerámica avanzada ofrece gran comodidad y menor esfuerzo.

Limpieza: No absorbe sustancias de los alimentos. Un rápido enjuague con agua y secado con un trapo es suficiente.

Serie ergonómica

Ref	Descripción
a 148.118	Pelador 75 mm.
b 148.124	Tomate microdentado 130 mm.
c 148.119	Cocina 110 mm
c 148.120	Cocina 130 mm.
d 148.122	Chef 160 mm.
d 148.123	Chef 180 mm.
e 148.125	Nakiri 150 mm.
148.121	Santoku 140 mm.

Serie GSF

Ref	Descripción
a 104.517	Pelador Forjado Curvo, 6 cm.
b 104.516	Pelador Forjado Recto, 6 cm.
c 104.515	Pelador Forjado, 8 cm.
d 104.519	Utilitario Forjado, 11 cm.

Serie GS

Ref	Descripción
e 104.501	Cocina, 11 cm.
e 104.508	Cocina, 13 cm.
f 104.503	Utilitario Flexible, 15 cm.

Serie G

Ref	Descripción
g 104.485	Cocina Oriental, 18 cm.
h 104.487	Vegetales, 18 cm.
i 104.489	Oriental Deba, 18 cm.
j 104.479	Cocina, 20cm.
j 104.475	Cocina, 24 cm.
j 104.476	Cocina, 27 cm.
k 104.471	Yanagi Sashimi, 25 cm.
l 104.480	Filetero Flexible, 21 cm.
l 104.477	Filetero Flexible, 24 cm.
l 104.478	Filetero Flexible, 27 cm.
m 104.470	Jamonero Flexible, 31 cm.
n 118.130	Pan, 20 cm.
n 104.491	Pan, 22 cm.
n 118.131	Pan, 24 cm.
o 104.568	Chaira Diamante, 26 cm
o 104.569	Chaira Diamante, 30 cm

ATLANTIC CHEF

Hojas de acero inoxidable alemán DIN-1.4116.

Mangos de Santoprene® dan suavidad y seguridad para un agarre confortable y eficiente. Filo de corte superior que permanece afilado más tiempo y resiste a la corrosión.

La construcción de la hoja completamente forjada asegura una durabilidad, fuerza y equilibrio superior.

Ref	Descripción
a 144.001	Cuchillo santoku 17,5 cm
b 140.540	Cuchillo alemán 15 cm
c 140.539	Cuchillo alemán 20 cm
d 140.538	Cuchillo alemán 23 cm
e 140.537	Cuchillo alemán 25 cm
f 140.545	Puntilla curva 8 cm
g 140.544	Puntilla 8 cm.
h 140.543	Deshuesador 15 cm
i 140.797	Jamonero 28 cm
i 140.541	Panero 25 cm



KYOCERA