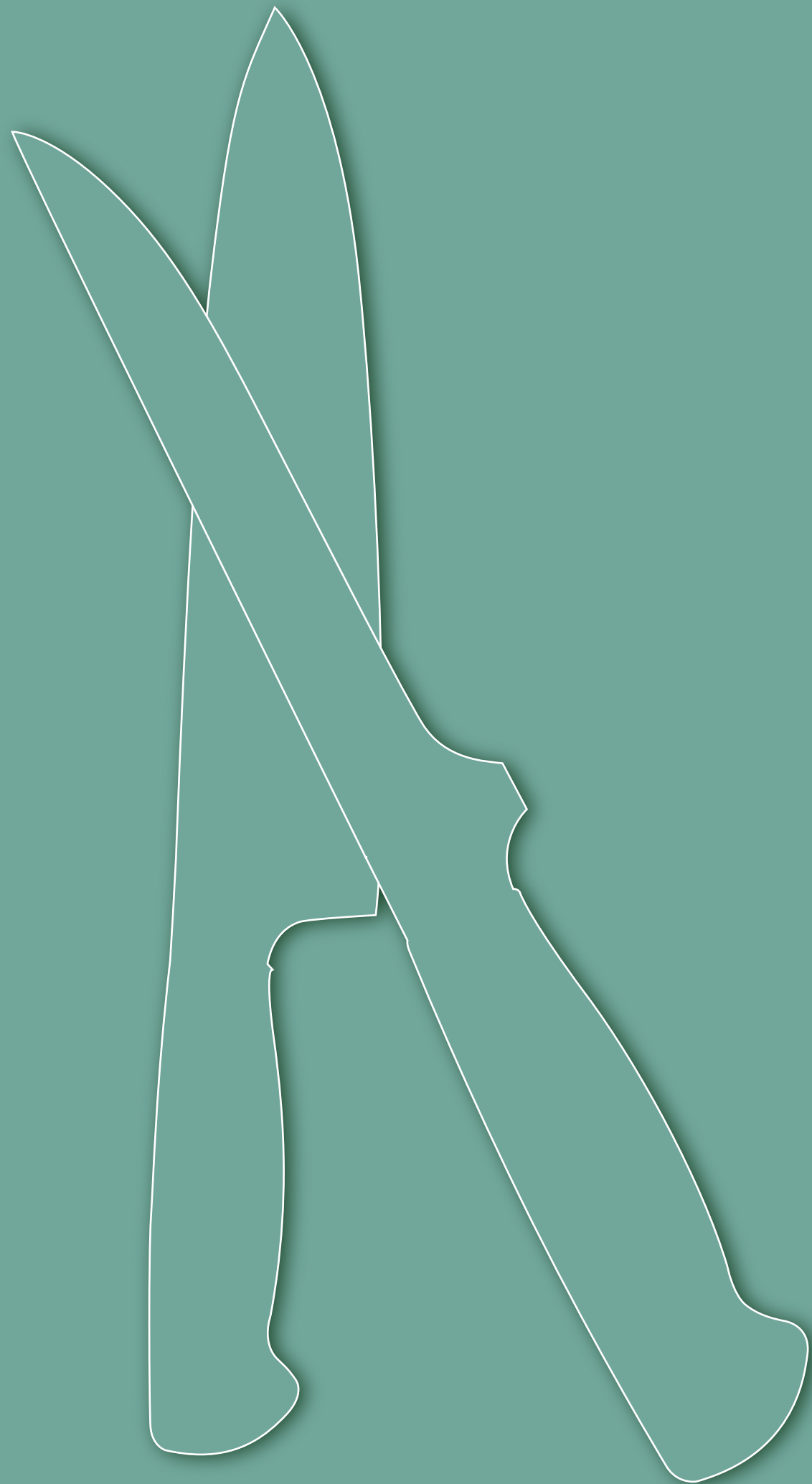




Cuchillería 316 - 329

CUCHILLERÍA



GLOBAL
CUTTING TOOLS

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

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





PROFESIONAL "S"

Ref Hoja (cm)

- ▶ Santoku
138.778 14
94.396 18
151.018 14 Alveolado
94.400 18 Alveolado
- ▶ Cocinero
44.074 16
151.012 18
44.076 20
44.078 23
138.696 26
- ▶ Puntilla
138.719 8
44.063 10
44.065 13
- ▶ Legumbres
151.010 9
- ▶ Chuletero
138.699 12
- ▶ Deshuesar
138.699 14
129.259 18
- ▶ Tenedor carne
138.764 18
- ▶ Filetear
44.067 16
44.069 18
151.020 18 Flexible
44.071 20
151.011 23
138.689 26
- ▶ Pan
151.021 20
▶ Jamonero
151.019 31
▶ Maletín cocinero aluminio
44.303 13 piezas

El cocinero entrenado elige **Professional "S"**.

Confía en la calidad y tradición de los cuchillos remachados. Los reconoce por la pieza entera de acero, desde la hoja hasta el mango.

Hoja **Friodur®**. Mango remachado, espiga llena, cachas de plástico.

Consulte otras referencias de éste modelo a su distribuidor

CUATRO ESTRELLAS

Ref Hoja (cm)

- ▶ Santoku
138.780 14
94.397 18
- ▶ Cocinero
44.132 16
44.134 20
44.136 23
44.138 26
- ▶ Filetear
44.123 16
44.125 18
44.127 20
44.129 23
138.688 26
- ▶ Puntilla
44.116 8
44.119 10
- ▶ Pelar
44.111 7
- ▶ Legumbres
44.113 7
- ▶ Deshuesar
138.707 11
44.154 14
- ▶ Tomates y fiambres
44.121 13
- ▶ Tenedor carne
44.140 18
- ▶ Pan
44.146 20
- ▶ Jamón y salmón
44.151 31
- ▶ Hachuela
138.746 15
▶ Maletín cocinero aluminio
44.284 13 piezas



Clásico en el diseño, seguros en la mano. El mango sin grietas ni juntas está formado de tal manera que incluso con "manos cocineras" no se resbalan. Las hojas dan fe de la verdadera calidad Henckels, un corte perfecto. No es de extrañar que siempre estén en buenas manos.

Cuchillos **Friodur®**, fabricados con la técnica **STC** (Siterización de metales).

Mangos de polipropileno antideslizante sobre espiga entera.

SERIE KYOTO

►Hojas Acero Inoxidable Forjado (Molibdeno-Vanadio).
Mangos Polioximetileno (POM)

Ref	Descripción
a 139.928	Japonés 18,5 cm
b 139.930	Mondador 10 cm
c 139.922	Chuletero 11 cm
d 139.923	Verduras 12,5 cm
e 139.924	Cocina 16 cm
f 139.925	Cocina dentado 16 cm
g 139.929	Cocinero 21 cm
h 139.919	Cocinero 24 cm
i 139.926	Deshuesador 14,5 cm
j 139.918	Jamonero 25 cm
k 139.927	Panero 22 cm
139.920	Juego 6 piezas Kyoto



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

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

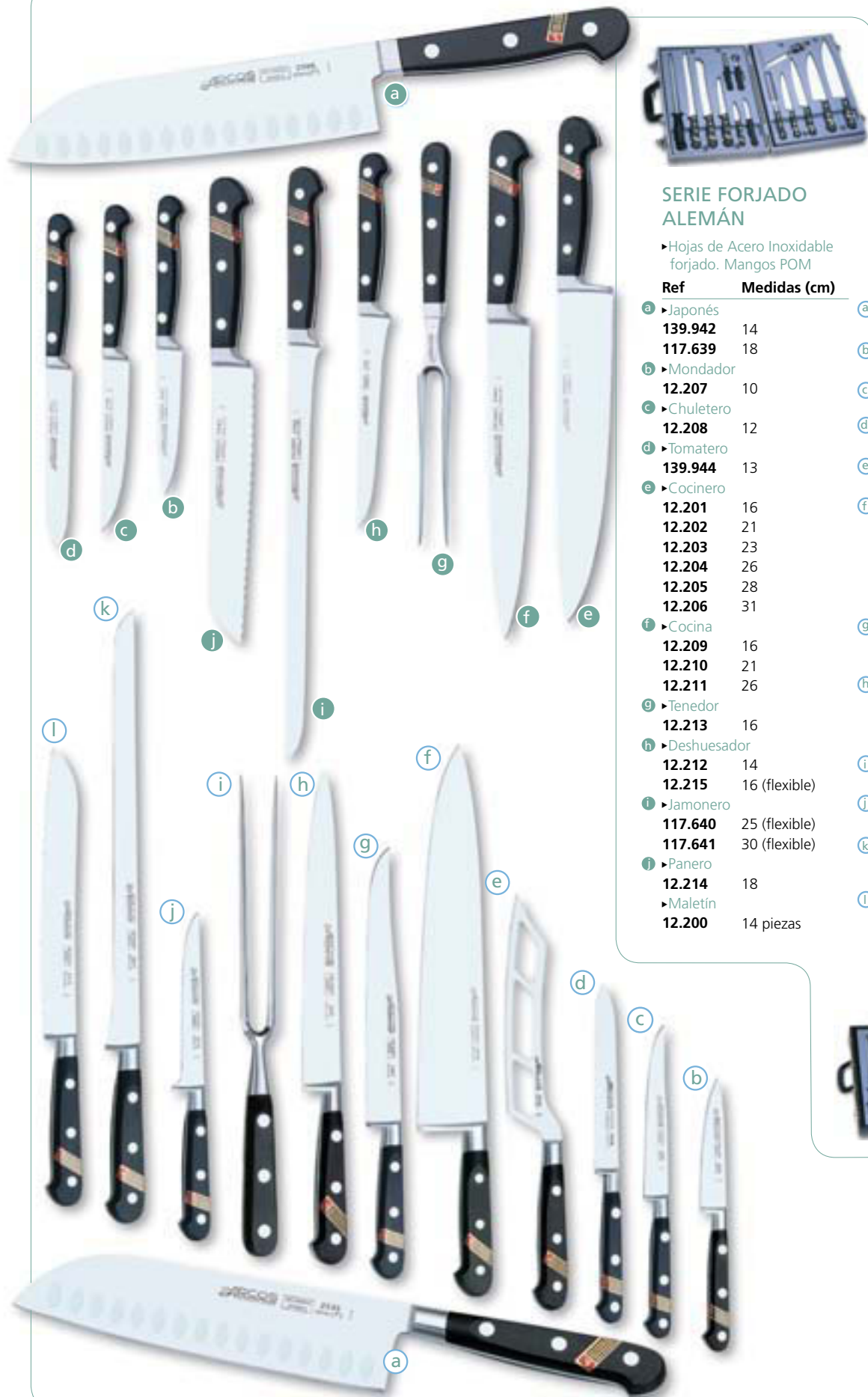
SERIE SAETA

►Hojas Acero Inoxidable Forjado (Molibdeno-Vanadio).
Mangos Polioximetileno (POM)

Ref	Descripción
a 88.674	Japonés 17,5 cm
b 12.151	Mondador 10,5 cm
c 12.152	Verduras 12,5 cm
d 12.153	Cocina 15,5 cm
e 139.932	Lenguado 17 cm (flexible)
f 12.154	Tenedor 16,5 cm
g 12.156	Trinchante 20,5 cm
h 12.155	Cocinero 20 cm
i 12.159	Cocinero 24 cm
j 139.933	Cocinero 26 cm
k 88.673	Deshuesador 14,5 cm
12.157	Jamonero 25 cm
12.158	Panero 21 cm
12.160	Juego 5 piezas Saeta



ARCOS



SERIE FORJADO ALEMÁN

►Hojas de Acero Inoxidable forjado. Mangos POM

Ref	Medidas (cm)
a ►Japonés	
139.942	14
117.639	18
b ►Mondador	
12.207	10
c ►Chuletero	
12.208	12
d ►Tomatero	
139.944	13
e ►Cocinero	
12.201	16
12.202	21
12.203	23
12.204	26
12.205	28
12.206	31
f ►Cocina	
12.209	16
12.210	21
12.211	26
g ►Tenedor	
12.213	16
h ►Deshuesador	
12.212	14
12.215	16 (flexible)
i ►Jamonero	
117.640	25 (flexible)
117.641	30 (flexible)
j ►Panero	
12.214	18
►Maletín	
12.200	14 piezas

SERIE FORJADO FRANCÉS

►Hojas de Acero Inoxidable forjado. Mangos POM

Ref	Medidas (cm)
a ►Japonés	
117.638	18
b ►Mondador	
12.180	10
c ►Chuletero	
12.181	13
d ►Tomatero	
139.943	13
e ►Queso	
139.941	14,5
f ►Cocinero	
12.191	15
12.192	20
12.193	25
12.194	30
12.195	35
g ►Cocina	
12.182	15
12.183	20
h ►lenguado/jamonero	
12.188	20
12.189	25
88.356	17 (flexible)
i ►Tenedor	
12.190	18
j ►Deshuesador	
12.187	13
k ►Jamonero flexible	
12.184	25
12.185	30
l ►Panero	
12.186	13
►Maletín	
12.199	14 piezas



SERIE UNIVERSAL

►Hojas de Acero Inoxidable forjado. Mangos POM

Ref Medidas (cm)

a ►Japonés	
12.359	17
b ►Mondador	
12.273	6
c ►Mondador	
12.293	7,5
d ►Verduras	
12.295	10
e ►Cocina	
12.297	13
12.299	15
12.301	17
12.303	19
f ►Tenedor	
12.347	16
g ►Lenguado	
12.349	17 (flexible)
h ►Cocinero	
12.276	10
12.278	12
12.280	15,5
12.282	17,5
12.284	20
12.286	25
12.288	30
12.291	35
i ►Deshuesador	
12.307	13
12.309	16
j ►Jamonero flexible	
12.305	24
12.307	28
k ►Salmón (flexible)	
12.345	29
12.340	30
l ►Jamonero	
12.310	29 (flexible)
12.342	30 (semiflexible)
12.350	30 (dentado semiflexible)
64.793	40 (semiflexible)
64.795	40 (dentado semiflexible)
m ►Panero	
12.311	20
12.313	25
n ►Carnicero	
12.323	15
12.325	17,5
12.327	20
12.329	25
12.331	30
12.333	35
12.335	40
o ►Pescadero	
88.374	29
12.367	31
p ►Macheta	
88.375	26 (540 g)
12.368	28 (640 g)
q ►Macheta	
12.316	16 (350 g)
12.370	22 (800 g)
12.371	25 (1000 g)
►Maletín	
12.355	14 piezas



ARCOS



COLOUR-PROF

Hoja en acero inoxidable de alta calidad Molibdeno/Vanadio con gran poder de corte, duración de filo, dureza elevada y excelente resistencia a la corrosión.

Mango con un diseño ergonómico, fabricado con dos tipos de materiales inyectados separadamente. La parte interior se realiza con un termoplástico duro, que evita el desenmangado, y la parte exterior, que recubre la primera, con un elastómero (caucho) que le proporciona al cuchillo un tacto suave y cálido, un buen agarre superficial antideslizante y adherencia a la mano, sin absorción de líquidos (material no-higroscópico). Resistente al lavavajillas, a los cambios de temperatura (-40°C +135°C), a los agentes corrosivos y a los detergentes



Con cada cuchillo se suministran seis pivotes de diferentes colores, para que el cliente tenga la posibilidad de elegir uno de ellos y acoplarlo al mango del cuchillo, cumpliendo así la norma higiénico-alimentaria recomendada para los establecimientos en los que se manipulan los alimentos.



Ref	Descripción
a 64.773	Cocinero 20 cm
a 64.774	Cocinero 25 cm
a 64.775	Cocinero 30 cm
b 139.911	Mondador 8 cm
c 130.732	Deshuesador curvo 13 cm
c 64.782	Deshuesador curvo 14 cm
c 130.733	Deshuesador curvo 15 cm
d 64.780	Deshuesador 14 cm
d 64.781	Deshuesador 15 cm
e 139.912	Carnicero curvo 20 cm
f 144.003	Cocinero alveolado 25 cm
f 144.004	Cocinero alveolado 30 cm
f 144.005	Cocinero alveolado 35 cm
g 88.676	Fileteador 17 cm (flexible)
g 88.677	Fileteador 19 cm (semiflexible)
h 64.783	Fileteador 20 cm (flexible)
i 130.734	Carnicero 13 cm
i 88.675	Carnicero 15 cm
i 130.735	Carnicero 18 cm
j 64.776	Carnicero 13 cm
j 64.777	Carnicero 16 cm
j 64.778	Carnicero 18 cm
j 64.779	Carnicero 20 cm
k 64.767	Carnicero 15 cm
k 64.768	Carnicero 18 cm
k 64.769	Carnicero 20 cm
k 64.770	Carnicero 25 cm
k 64.771	Carnicero 30 cm
k 64.772	Carnicero 35 cm
l 117.633	Jamonero 30 cm (flexible)
l 117.636	Jamonero ancho 30 cm (semiflexible)
l 64.785	Jamonero ancho 360 cm (flexible)
m 117.634	Salmón 30 cm (flexible)
m 117.635	Salmón ancho 30 cm (semiflexible)
n 117.637	Jamonero ancho perlado 30 cm (semiflexible)
o 64.784	Pastelero 25 cm

Sanelli



LINEA PREMANA PROF.

Hoja de dureza elevada (54-56 HRC), buena flexibilidad y elevado poder cortante. Mango de diseño ergonómico antideslizante que resiste temperaturas de -40°C/+150°C. Apto para lavavajillas y esterilización

- Carne roja
- Pescado
- Pollo (aves)
- Frutas y verduras
- Panadería / pastelería



Ref	Descripción	Colores
a 50.385	Cocina 18 cm	● ●
a 50.386	Cocina 20 cm	● ●
a 117.363	Cocina 21 cm	● ●
a 50.387	Cocina 24 cm	● ●
a 86.272	Cocina 25 cm	● ●
a 50.388	Cocina 30 cm	● ●
b 50.396	Verduras 6 cm	● ●
c 50.392	Mondador 10 cm	● ●
d 50.400	Pelapatatas 7 cm	●
e 50.395	Tomate 12 cm	● ●
f 86.274	Cítricos 11 cm	● ●
g 50.389	Japonés 18 cm	● ●
g 117.365	Japonés alveolado 18 cm	● ●
h 50.347	Carnicero Francés 16 cm	●
h 50.348	Carnicero Francés 18 cm	●
h 50.349	Carnicero Francés 22 cm	●
h 50.350	Carnicero Francés 27 cm	● ●
h 50.351	Carnicero Francés 33 cm	● ●
i 50.354	Cocina Trinchante 20 cm	●
i 50.355	Cocina Trinchante 24 cm	●
i 50.356	Cocina Trinchante 33 cm	●
i 50.357	Cocina Trinchante 36 cm	●
j 50.359	Degollar 14 cm	●
j 50.360	Degollar 18 cm	●
j 117.356	Degollar 22 cm	●
k 86.270	Filetear flexible 16 cm	● ●
k 50.361	Filetear flexible 18 cm	● ●
k 50.362	Filetear flexible 22 cm	● ●
l 50.364	Deshuesador curvado 16 cm	●
m 50.365	Deshuesador 14 cm	●
m 50.366	Deshuesador 16 cm	●
m 117.357	Deshuesador 18 cm	●
m 117.358	Deshuesador flexible 16 cm	●
n 50.377	Jamón 28 cm	●
o 50.378	Salmón alveolado 31 cm	●
p 50.374	Pan 24 cm	●
p 50.375	Pan 32 cm	● ○
q 50.370	Chaira redonda 30 cm	●
q 50.371	Chaira oval 30 cm	●



TWIN MASTER COLORES

Cuchillos para maestros y aquellos que quieran serlo: TWIN Master son cuchillos de trabajo que cumplen en cuanto a calidad, seguridad e higiene con las leyes de Sanidad.

Representativos por su afilado inicial, su durabilidad de corte, así como por su mango ergonómico. Simplemente obras maestras. Hoja Friodur®. Mango Polipropileno de colores.

Verde	Rojo	Azul	Negro	Amarillo	Descripción
148.226	148.227	148.228	148.229	44.222	a Cocinero 20 cm
148.230	148.231	148.232	148.233	44.223	a Cocinero 25 cm
				44.224	b Carnicero 16 cm
148.234	148.235	148.236	148.237	44.225	b Carnicero 18 cm
148.238	148.239	148.240	44.240	44.227	b Carnicero 20 cm
148.241	148.207	148.208	148.209	44.229	b Carnicero 23 cm
			148.210	44.231	b Carnicero 26 cm
				44.232	b Carnicero 30 cm
148.219	148.220	148.221	44.239	44.216	c Degollar 16 cm
148.222	148.223	148.224	148.225	44.218	c Degollar 18 cm
				44.220	c Degollar 20 cm
				44.236	d Deshuesar 16 cm
148.211	148.212	148.213	44.238	44.201	e Deshuesar 13 cm
148.214	148.215	148.216	148.217	44.203	e Deshuesar 16 cm
			148.218	62.240	f Jamonero 28 cm
				44.234	g Fiambre 25 cm
				44.235	g Fiambre 30 cm
				44.207	h Fiambre con ondas 25 cm
				44.208	h Fiambre con ondas 30 cm
				44.209	h Fiambre con ondas 35 cm
				44.233	i Pastelero 25 cm



TIJERAS COCINA DENTADAS

Ref	Descripción
58.291	Tijera Profesional. Pulida Inox 9"
58.281	Tijera Varios Usos. Pulida Inox 8"
58.285	Tijera Master. Pulida Inox 8"
58.287	Tijera Suprema. Pulida Inox 8"
58.288	Tijera Suprema. Pulida Inox 9"
58.290	Tijera Profesional. Pulida Inox 8"
59.151	Tijera Cocina. Inox 7"
59.152	Tijera Cocina. Inox 8"
58.296	Tijera Trincha Aves. Pulida Inox 9,5"



TIJERAS MUNDIAL

►Hojas Acero Inox. Mangos temoplásticos y caucho blando, para un perfecto agarre y comodidad. Para diestros y zurdos.

Ref	Descripción
108.447	Tijera universal 21 cm
108.448	Tijera industrial 24 cm

TIJERAS MULTIUSOS

►Acero Inox. FRIODUR® endurecido. Microdentado, descapsulador, abrebotellas y destapador. Tamaño 8" (20 cm)

Ref	Color
44.656	Roja
44.657	Azul
44.658	Negra
44.659	Blanca





TABLAS POLIETILENO

► Disponibles por estandar en los siguientes colores: rojo marrón, rojo vivo, verde, amarillo, azul, blanco y negro. Grosos de tabla de 10 a 50 mm. Consulte para otras medidas.

10 mm	15 mm	20 mm	25 mm	30 mm	40 mm	50 mm	Medidas (cm)
97.125	97.126	97.127	97.128	97.129	97.131	97.133	30 x 20
97.134	97.135	97.136	97.137	97.138	97.140	97.142	30 x 25
97.143	97.144	97.145	97.146	97.147	97.149	97.151	40 x 20
97.152	97.153	97.154	97.155	97.156	97.158	97.160	40 x 30
97.161	97.162	97.163	97.164	97.165	97.167	97.169	40 x 40
97.170	97.171	97.172	97.173	97.174	97.176	97.178	45 x 45
97.179	97.180	97.181	97.182	97.183	97.185	97.187	50 x 30
97.188	97.189	97.190	97.191	97.192	97.194	97.196	50 x 40
97.197	97.198	97.199	97.200	97.201	97.203	97.205	50 x 50
97.206	97.207	97.208	97.209	97.210	97.212	97.214	60 x 30
97.215	97.216	97.217	97.218	97.219	97.221	97.223	60 x 40
97.224	97.225	97.226	97.227	97.228	97.230	97.232	60 x 50
97.233	97.234	97.235	97.236	97.237	97.239	97.241	60 x 60
97.242	97.243	97.244	97.245	97.246	97.248	97.250	70 x 40
97.251	97.252	97.253	97.254	97.255	97.257	97.259	70 x 50
97.260	97.261	97.262	97.263	97.264	97.266	97.268	70 x 60



TAJOS

► Tajos Acero Inox. Altura 88 cm

Ref	Medidas (cm)	Plancha
15.269	40 x 40	50 mm
15.270	50 x 50	50 mm
15.271	70 x 50	50 mm
15.272	40 x 40	60 mm
15.273	50 x 50	60 mm
15.274	70 x 50	60 mm

► Tajos Polietileno

Ref	Medidas (cm)	Plancha
97.117	50 x 50	90 mm



GUANTES MALLA COMFORT

► Un guante con diseño ergonómico y ambidiestro que proporciona un uso más confortable minimizando la fatiga en el trabajo. Tejido metálico de acero cromoniquel de 0,55mm. Diámetro de la malla de 2,9 mm.

Ref	Manguito
150.651	Sin manguito
150.652	8 cm
150.653	15 cm
150.654	19 cm
150.655	21 cm
150.656	30 cm



DELANTALES MALLA

► Los delantales EUROFLEX se adaptan totalmente a la forma del cuerpo. Tejido de acero cromoniquel con anillas soldadas individualmente, grosor de 0,8 mm y diámetro de la anilla de 7 mm.

Ref	Ancho	Largo
150.657	50 cm	70 cm
150.658	50 cm	75 cm
150.659	55 cm	80 cm
150.660	55 cm	85 cm



SOPORTE TABLAS

Ref	Descripción
52.492	Clasificador 365 x 320 cm



CEPILLO PARA TABLAS

Ref	Descripción
82.841	Cepillo para tablas



AFILADORES PROF.

Ref	Descripción
50.419	3 fases
50.417	2 fases recargable
50.417	2 fases recargable
50.418	Módulo de afilado para modelo 2000



AFILADORES PROFESIONALES SOBREMESA

► Sobremesa

Ref	Descripción
117.649	Negro
117.650	Plata

► Bolsillo

Ref	Descripción
130.737	Negro

CHAIRAS

Ref	Descripción
12.262	23 cm. Fina
12.265	25 cm. Fina
12.263	25 cm. Gruesa
12.266	30 cm. Gruesa
139.848	28 cm. Diamante
12.270	30 cm. Ovalada



ESTERILIZADOR

► Armario de descontaminación por rayos UV. Soporte cesta hilo.

Ref	Capacidad	Cerrojo
146.358	20 cuchillos	no
146.359	20 cuchillos	si
146.306	40 cuchillos	no
146.307	40 cuchillos	si



SOPORTES MAGNÉTICOS

Ref	Descripción
12.636	30 x 4,5 cm
12.637	45 x 4,5 cm
12.638	50 x 4,5 cm

ESTUCHES

Ref	Descripción
44.273	Maleta vacía negra 60 cm.
44.271	Bolsa enrollable negra 60 cm.