



Cuartería

Una gran variedad de modelos de fabricantes de renombre para dar a su mesa el toque de elegancia y distinción que estaba buscando.

ÍNDICE

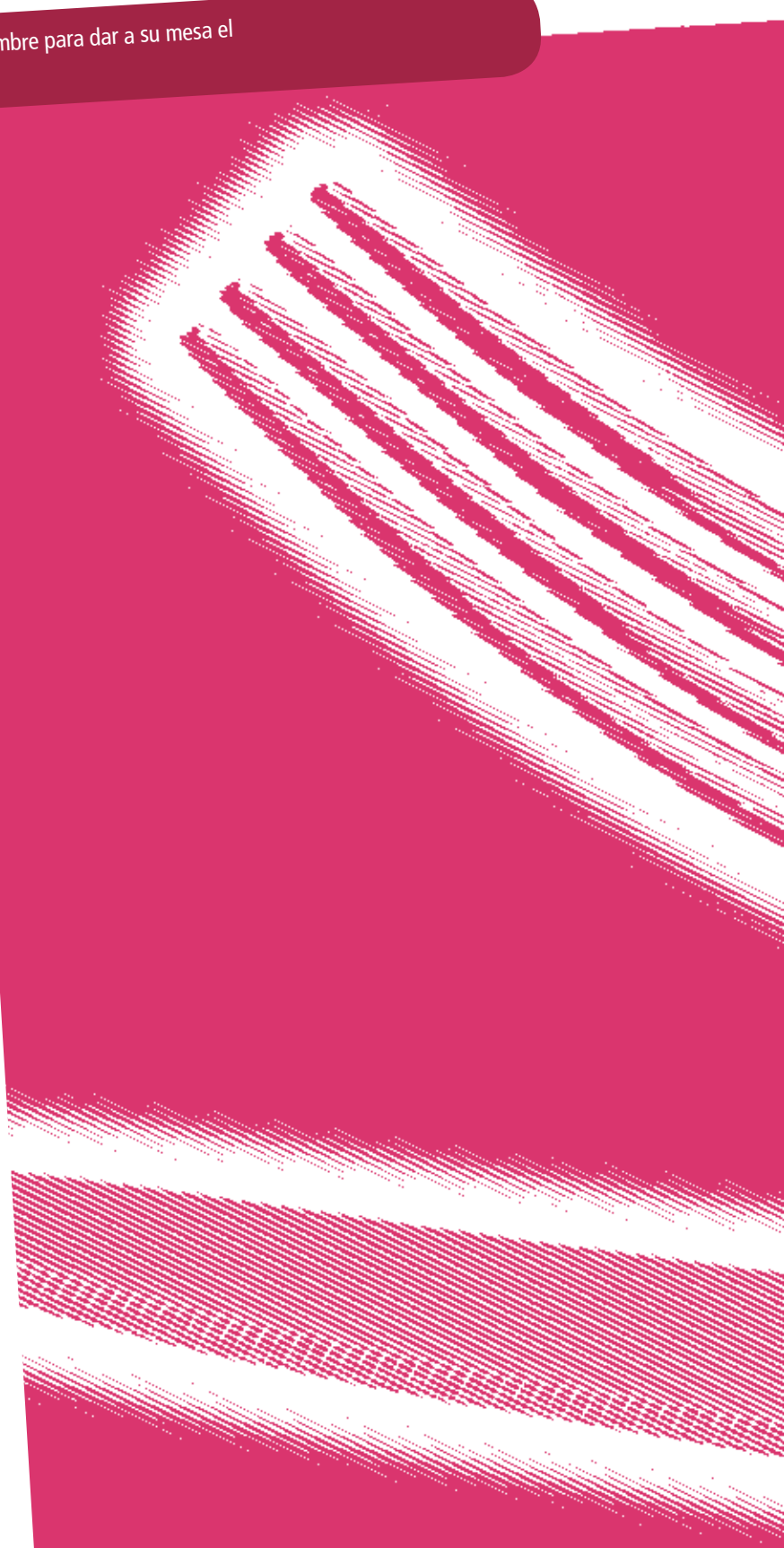
122 Cubiertos de mesa

- 122 Izan
- 123 Blois / Solstice / Mirage
- 124 Astree / Guest
- 125 Synthesis / Savoy
- 126 Maître / Solaris / Bristol
- 127 Tecna / Swing
- 128 Baguette / Tecna
- 129 Vittoriale / Ellade
- 130 Pitagora / Tema / Sirio
- 131 Ambiente / Flow / San Marino
- 132 Ritmo
- 133 Iris / Inglés Jay / Versailles
- 134 Titanio / Grafito
- 135 Jade / Ébano / Hotel Jay
- 136 Barcelona / Chef / North XL
- 137 Munich / London
- 138 Madrid / Cuba / Mia
- 139 Canada / Malvarrosa / Hotel

140 Chuleteros

141 Rompemariscos

Más información en www.grupocrisol.com.







IZAN

Cubertería elegante, de líneas ordenadas.

· Espesor: 3,5 mm.

· Material: Inox 18/10.

Ref.	Descripción	→mm
144.106	Cuchara de mesa	210
144.105	Tenedor de mesa	211
144.104	Cuchillo de mesa MB	239
144.115	Cuchillo chuletero	233
144.113	Cuchara de postre	191
144.114	Tenedor de postre	190
144.112	Cuchillo de postre MB	214
144.111	Tenedor de lunch	146
144.107	Cucharita café	138
144.108	Cucharita moka	117
144.110	Pala de pescado	215
144.109	Tenedor de pescado	189

DasSchöne

*BLOIS

Tradicional y atemporal.

· Espesor: 3,5 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: **Guy Degrenne**

Ref.	Descripción	→mm
98.958	Cuchara mesa	207
98.955	Tenedor mesa	206
188.507	Cuchillo mesa sierra MH	246
215.321	Cuchillo mesa sierra MB	244
188.508	Cuchillo mesa liso MH	246
99.397	Cuchillo chuletero MH	228
98.954	Cuchara postre	180
98.959	Tenedor postre	178
215.323	Cuchillo postre MB	244
188.510	Cuchillo postre MH	205
98.951	Tenedor lunch	139
98.960	Cucharita café	138
188.506	Cucharita moka	110

*SOLSTICE

Elegante y sofisticada silueta.

· Espesor: 5 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: **Guy Degrenne**

Ref.	Descripción	→mm
188.266	Cuchara de mesa	209
188.265	Tenedor de mesa	209
291.176	Cuchillo mesa	232
188.267	Cuchillo chuletero girado	232
188.264	Cuchara de postre	184
188.263	Tenedor de postre	174
291.177	Cuchillo postre hoja sierra	204
188.268	Cuchillo postre hoja lisa	204
188.149	Tenedor de lunch	143
188.150	Cucharita café	140
188.148	Cucharita moka	111
215.735	Pala de pescado	207
188.262	Tenedor de pescado	184

*MIRAGE

Contemporáneo. Contornos minimalistas.

· Espesor: 3 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: **Guy Degrenne**

Ref.	Descripción	→mm
333.502	Cuchara mesa	210
333.499	Tenedor mesa	210
333.500	Cuchillo mesa nº1*	228
333.501	Cuchillo mesa nº2**	228
333.503	Cuchara postre	189
333.504	Tenedor postre	189
333.505	Cuchillo postre nº1*	205
333.506	Cuchillo postre nº2**	205
333.508	Cuchara café	145
333.509	Cuchara moka	116
333.507	Pala pescado	210

*Nº1: hoja y mango totalmente lisos

**Nº2: mango forma tradicional



•ASTREE

Línea sencilla muy actual.

• Espesor: 3,5 mm.

• Material: Inox 18/10.

Ref.	Descripción	→mm
188.378	Cuchara de mesa	207
188.379	Tenedor de mesa	207
188.382	Cuchillo de mesa MB	235
188.376	Cuchara de postre	186
188.377	Tenedor de postre	186
291.265	Cuchillo de postre MB	211
188.373	Cucharita café	141
188.371	Cucharita moka	111
188.374	Pala de pescado	211
188.375	Tenedor de pescado	186

Degrenne
Paris
Créateur d'émotions partagées



•GUEST

Moderno y funcional con un gran cuerpo.

• Espesor: 4 mm.

• Material: Inox 18/10.

Ref.	Descripción	→mm
258.003	Cuchara de mesa	216
258.000	Tenedor de mesa	213
258.001	Cuchillo de mesa MB	232
258.002	Cuchillo chuletero MB	232
258.010	Cuchara de postre	195
258.008	Tenedor de postre	192
291.189	Cuchillo de postre MB	209
258.011	Tenedor de lunch	139
258.005	Cucharita café	143
258.012	Cucharita moka	117
258.007	Pala de pescado	213
258.006	Tenedor de pescado	192



*SYNTHESIS

Modelo minimalista delicadamente estilizado.

· Espesor: 3 mm.

· Material: Inox 18/10.

Ref.	Descripción	→mm
174.500	Cuchara de mesa	210
174.501	Tenedor de mesa	212
174.502	Cuchillo de mesa	225
209.713	Cuchillo chuletero	225
174.503	Cuchara de postre	183
174.504	Tenedor de postre	182
174.505	Cuchillo de postre	201
174.506	Cucharita café	148
174.507	Cucharita moka	109
174.514	Pala de pescado	207
174.513	Tenedor de pescado	185

PINTINOX
MADE IN ITALY



*SAVOY

Silueta elegante y sofisticada.

· Espesor: 3 mm.

· Material: Inox 18/10.

Ref.	Descripción	→mm
174.484	Cuchara de mesa	208
174.485	Tenedor de mesa	209
174.486	Cuchillo de mesa	230
174.487	Cuchara de postre	180
174.488	Tenedor de postre	181
174.489	Cuchillo de postre MB	200
174.496	Tenedor de lunch 3 púas	161
174.490	Cucharita café	149
174.491	Cucharita moka	110
174.499	Pala de pescado	200
174.498	Tenedor de pescado	181



• MAÎTRE

Moderno y elegante. De líneas armoniosas.

• Espesor: 2,5 mm.

• Material: Inox 18/10.

Marca: Pintinox

Ref.	Descripción	→mm
209.692	Cuchara de mesa	208
209.693	Tenedor de mesa	208
209.694	Cuchillo de mesa	230
209.696	Cuchara de postre	179
209.697	Tenedor de postre	179
209.698	Cuchillo de postre	200
209.706	Tenedor de lunch	160
209.700	Cucharita café	149
209.701	Cucharita moka	110
209.709	Pala de pescado	201
209.708	Tenedor de pescado	179



• SOLARIS

Entre la tradición y lo contemporáneo.

• Espesor: 2,5 mm.

• Material: Inox 18/10.

Marca: Pintinox

Ref.	Descripción	→mm
107.893	Cuchara de mesa	197
107.894	Tenedor de mesa	200
107.895	Cuchillo de mesa	215
107.896	Cuchara de postre	181
107.897	Tenedor de postre	176
107.898	Cuchillo de postre MB	184
107.906	Tenedor de lunch 3 púas	157
107.899	Cucharita café	138
107.900	Cucharita moka	121
107.909	Pala de pescado	194
107.908	Tenedor de pescado	191



• BRISTOL

Reinterpretación del estilo inglés tradicional.

• Espesor: 2,5 mm.

• Material: Inox 18/10.

Marca: Pintinox

Ref.	Descripción	→mm
50.100	Cuchara de mesa	196
50.101	Tenedor de mesa	194
50.102	Cuchillo de mesa	222
50.103	Cuchara de postre	178
50.104	Tenedor de postre	174
50.105	Cuchillo de postre MB	196
50.112	Tenedor de lunch 3 púas	144
50.106	Cucharita café	134
50.107	Cucharita moka	115
50.115	Pala de pescado	197
50.114	Tenedor de pescado	183



•TECNA

Moderno y vanguardista.

· Espesor: 3 mm.

· Material: Inox 18/10.

Ref.	Descripción	→mm
189.076	Cuchara de mesa	230
189.077	Tenedor de mesa	230
189.078	Cuchillo de mesa	240
189.079	Cuchara de postre	200
189.080	Tenedor de postre	199
189.081	Cuchillo de postre MB	210
209.406	Tenedor de lunch	170
189.082	Cucharita café	170
189.083	Cucharita moka	109
189.091	Pala de pescado	218
189.090	Tenedor de pescado	199

PINTINOX
MADE IN ITALY



•SWING

Formas que recuerdan el mundo del golf.

· Espesor: 3 mm.

· Material: Inox 18/10.

Ref.	Descripción	→mm
107.910	Cuchara de mesa	208
107.911	Tenedor de mesa	209
107.912	Cuchillo de mesa	225
107.913	Cuchara de postre	187
107.914	Tenedor de postre	187
107.915	Cuchillo de postre MB	205
107.918	Tenedor de lunch 3 púas	154
107.916	Cucharita café	146
107.917	Cucharita moka	118
107.925	Pala de pescado	198
107.924	Tenedor de pescado	181



• BAGUETTE

Línea clásica y elegante.

· Espesor: 3 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: Pintinox

Ref.	Descripción	→mm
50.116	Cuchara de mesa	206
50.117	Tenedor de mesa	206
50.118	Cuchillo de mesa	241
107.857	Cuchillo chuletero	230
50.120	Cuchara de postre	178
50.121	Tenedor de postre	185
50.122	Cuchillo postre MB	220
50.130	Tenedor lunch 3 púas	151
50.131	Cuchillo lunch MB	177
50.124	Cucharita café	146
50.125	Cucharita moka	118
50.134	Pala de pescado	194
50.133	Tenedor de pescado	180

Baguette Titanium (bajo pedido)



Baguette Stone Washed Alchimique Bronze



Versiones BAGUETTE: Titanium (bajo pedido) y Stone Washed Alchimique Bronze (Bronze).

Bronze	Descripción	→mm
349.183	Cuchara de mesa	206
349.184	Tenedor de mesa	206
349.185	Cuchillo de mesa	241
349.197	Cuchillo chuletero	230
349.186	Cuchara de postre	178
349.187	Tenedor de postre	185
349.188	Cuchillo de postre	220
349.194	Tenedor lunch 3 púas	151
349.189	Cucharita café	146
349.190	Cucharita moka	118
349.191	Cazo sopa	280
349.192	Cuchara servir	235
349.193	Tenedor servir	236
349.195	Pala pastel	240
349.196	Cuchara caldo	179



• SETTECENTO

Sobriedad clásica.

· Espesor: 3 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: Pintinox

Ref.	Descripción	→mm
50.166	Cuchara de mesa	201
50.167	Tenedor de mesa	201
50.168	Cuchillo de mesa	227
50.169	Cuchillo de mesa MH	250
50.170	Cuchara de postre	171
50.171	Tenedor de postre	171
50.172	Cuchillo de postre	202
50.173	Cuchillo de postre MH	225
50.180	Tenedor 3 púas lunch	148
50.174	Cucharita café	146
50.175	Cucharita moka	118
50.182	Tenedor de pescado	194
50.183	Pala de pescado	209



VITTORIALE

Personalidad para ambientes selectos.

· Espesor: 3 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: **Pintinox**

Ref.	Descripción	→mm
209.636	Cuchara de mesa	209
209.637	Tenedor de mesa	209
209.638	Cuchillo de mesa	240
209.639	Cuchillo de mesa MH	245
209.640	Cuchara de postre	188
209.641	Tenedor de postre	186
209.642	Cuchillo de postre	215
209.643	Cuchillo de postre MH	215
209.650	Tenedor 3 púas lunch	159
209.644	Cucharita café	145
209.645	Cucharita moka	120
209.653	Tenedor de pescado	187
209.654	Pala de pescado	210

Vittoriale Titanium (bajo pedido)



Vittoriale Stone Washed Alchimique Gold



Versiones VITTORIALE: *Titanium* (bajo pedido) y *Stone Washed Alchimique Gold* (Gold).

Gold	Descripción	→mm
349.169	Cuchara de mesa	209
349.170	Tenedor de mesa	209
349.171	Cuchillo de mesa	240
349.172	Cuchillo de postre	188
349.173	Tenedor de postre	186
349.174	Cuchillo de postre	215
349.180	Tenedor 3 púas lunch	159
349.175	Cucharita café	145
349.176	Cucharita moka	120
349.177	Cazo sopa	282
349.178	Cuchara servir	240
349.179	Tenedor servir	248
349.181	Pala pastel	248
349.182	Cuchara caldo	177



ELLADE

Diseño que evoca la Antigua Grecia.

· Espesor: 8 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: **Pintinox**

Ref.	Descripción	→mm
209.536	Cuchara de mesa	212
209.537	Tenedor de mesa	211
209.538	Cuchillo de mesa	240
209.539	Cuchara de postre	187
209.540	Tenedor de postre	184
209.541	Cuchillo de postre	217
209.548	Tenedor de lunch	164
209.542	Cucharita café	155
209.543	Cucharita moka	125
209.551	Tenedor de pescado	186
209.552	Pala de pescado	206



• PITAGORA

Sencillez y ergonomía.

· Espesor: 3 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: **Pintinox**

Ref.	Descripción	→mm
50.206	Cuchara de mesa	204
50.207	Tenedor de mesa	206
50.208	Cuchillo de mesa	232
50.226	Tenedor de carne	195
50.210	Cuchara de postre	177
50.211	Tenedor de postre	184
50.212	Cuchillo de postre MB	210
50.222	Tenedor de lunch 3 púas	150
50.223	Cuchillo lunch MB	177
50.214	Cucharita café	145
50.215	Cucharita moka	119
50.236	Pala de pescado	195
50.235	Tenedor de pescado	178



• TEMA

Acertada mezcla de funcionalidad y estilo.

· Espesor: 2,5 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: **Pintinox**

Ref.	Descripción	→mm
107.865	Cuchara de mesa	196
107.866	Tenedor de mesa	198
107.867	Cuchillo de mesa	212
107.869	Cuchara de postre	170
107.870	Tenedor de postre	171
107.871	Cuchillo de postre MB	191
107.879	Tenedor de lunch	149
107.873	Cucharita café	148
107.874	Cucharita moka	112
107.882	Pala de pescado	195
107.881	Tenedor de pescado	174



• SIRIO

Un clásico entre los clásicos.

· Espesor: 2,5 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: **Pintinox**

Ref.	Descripción	→mm
50.184	Cuchara de mesa	206
50.185	Tenedor de mesa	206
50.186	Cuchillo de mesa	241
50.187	Cuchillo mesa MH	250
209.557	Cuchillo chuletero	228
50.188	Cuchara de postre	185
50.189	Tenedor de postre	185
50.191	Cuchillo postre MH	220
50.190	Cuchillo postre MB	220
50.198	Tenedor de lunch	147
50.199	Cuchillo lunch MB	177
50.192	Cucharita café	146
50.193	Cucharita moka	116
50.203	Pala de pescado	194
50.202	Tenedor de pescado	180



•AMBIENTE

Diseño basado en contrastes de grosores.

· Espesor: 3,5 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: mil994

Ref.	Descripción	→mm
139.329	Cuchara de mesa	209
139.328	Tenedor de mesa	209
139.327	Cuchillo de mesa	220
139.337	Cuchillo chuletero	230
139.330	Cuchara de postre	191
139.331	Tenedor de postre	192
139.332	Cuchillo de postre	211
139.338	Tenedor de lunch	148
140.535	Cuchillo lunch	183
139.335	Cucharita café	149
139.336	Cucharita moka	111
139.333	Pala de pescado	216
139.334	Tenedor de pescado	195



•FLOW

Línea italiana. Elegante y práctico.

· Espesor: 2,5 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: mil994

Ref.	Descripción	→mm
291.311	Cuchara de mesa	210
291.312	Tenedor de mesa	210
291.313	Cuchillo mesa forjado	227
291.314	Cuchara de postre	180
291.315	Tenedor de postre	180
291.316	Cuchillo postre forjado	208
291.317	Tenedor lunch	150
291.318	Cucharita de café	143
291.319	Cucharita de moka	108
291.320	Tenedor de pescado	210
291.321	Pala de pescado	225



•SAN MARINO

Línea moderna. La sencillez sofisticada.

· Espesor: 2,5 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: mil994

Ref.	Descripción	→mm
36.865	Cuchara de mesa	203
240.479	Tenedor de mesa	202
240.480	Cuchillo de mesa	214
240.481	Cuchara de postre	176
240.482	Tenedor de postre	180
240.483	Cuchillo de postre	193
36.867	Tenedor de lunch	154
240.484	Cucharita café	132
240.485	Cucharita moka	114
240.486	Pala de pescado	207
240.487	Tenedor de pescado	200



• RITMO

Una propuesta moderna y atemporal.

• Espesor: 4 mm.

• Material: Inox 18/10.

Ref.	Descripción	→mm
344.594	Cuchara mesa	205
344.595	Tenedor mesa	202
344.596	Cuchillo mesa MB	221
344.597	Cuchara postre	186
344.598	Tenedor postre	188
344.599	Cuchillo postre	203
344.600	Tenedor lunch	141
344.601	Cuchara café	142
344.602	Cuchara moca	111
344.603	Pala pescado	200
344.604	Tenedor pescado	192



•IRIS

Elegantes formas contemporáneas.

· Espesor: 3 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: JAY

Ref.	Descripción	→mm
349.088	Cuchara de mesa	214
349.089	Tenedor de mesa	213
349.090	Cuchillo de mesa	226
349.091	Cuchara de postre	189
349.092	Tenedor de postre	188
349.093	Cuchara café	150
349.094	Tenedor lunch	162
349.095	Cuchillo lunch	197
349.098	Cuchara moka	118
349.096	Pala pescado	207
349.097	Tenedor de pescado	188



•INGLÉS JAY

Diseño clásico que perdura en el tiempo.

· Espesor: 3,5 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: JAY

Ref.	Descripción	→mm
101.395	Cuchara de mesa	204
101.396	Tenedor de mesa	205
101.397	Cuchillo de mesa	229
101.415	Cuchillo de mesa MH	228
101.418	Cuchillo chuletero	225
101.398	Cuchara de postre	185
101.399	Tenedor de postre	185
101.400	Cuchillo de postre	202
101.416	Cuchillo de postre MH	201
101.402	Tenedor de lunch	153
101.403	Cuchillo de lunch	187
101.417	Cuchillo de lunch MH	188
101.401	Cucharita café	149
101.406	Cucharita moka	117
101.404	Pala de pescado	205
101.405	Tenedor de pescado	185



•VERSALLES

Todo el esplendor de la época de Luis XIV.

· Espesor: 2,5 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: JAY

Ref.	Descripción	→mm
32.172	Cuchara de mesa	207
32.173	Tenedor de mesa	206
32.174	Cuchillo de mesa	225
32.191	Cuchillo de mesa MH	236
101.368	Cuchillo chuletero	225
32.175	Cuchara de postre	185
32.176	Tenedor de postre	184
101.367	Cuchillo de postre MH	196
32.177	Cuchillo de postre MB	202
32.179	Tenedor de lunch	153
32.180	Cuchillo lunch	187
32.192	Cuchillo lunch MH	189
32.178	Cucharita café	151
32.183	Cucharita moka	118
32.181	Pala de pescado	208
32.182	Tenedor de pescado	184

**TITANIO**

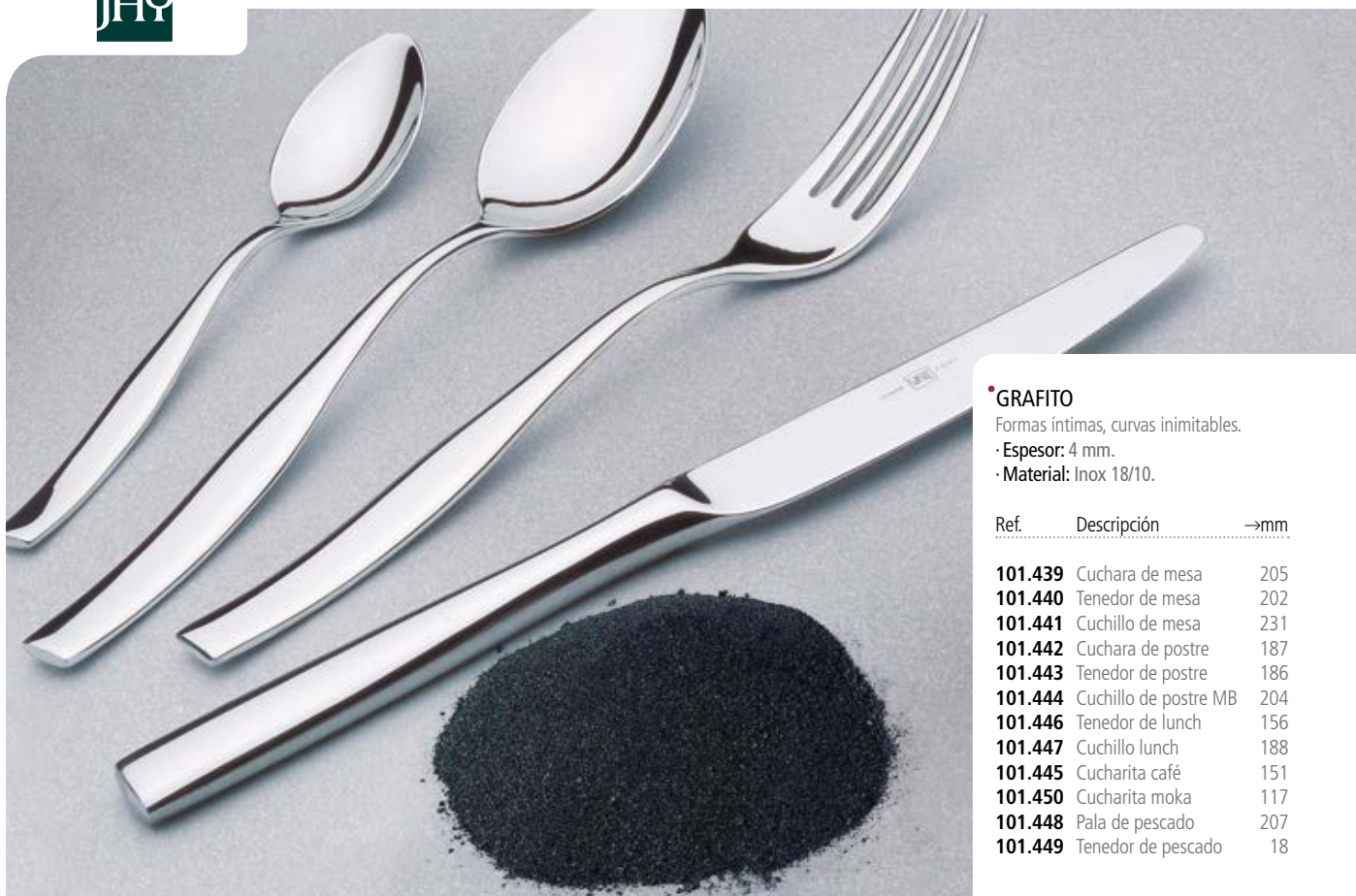
Una aleación de sencillez y belleza.

· Espesor: 3 mm.

· Material: Inox 18/10.

Ref.	Descripción	→mm
101.420	Cuchara de mesa	203
101.421	Tenedor de mesa	202
101.422	Cuchillo de mesa	225
188.999	Cuchillo chuletero	225
101.423	Cuchara de postre	186
101.424	Tenedor de postre	185
101.425	Cuchillo de postre MB	202
101.427	Tenedor de lunch	156
101.428	Cuchillo lunch	188
101.426	Cucharita café	150
101.431	Cucharita moka	118
101.429	Pala de pescado	204
101.430	Tenedor de pescado	185

JAY

**GRAFITO**

Formas íntimas, curvas inimitables.

· Espesor: 4 mm.

· Material: Inox 18/10.

Ref.	Descripción	→mm
101.439	Cuchara de mesa	205
101.440	Tenedor de mesa	202
101.441	Cuchillo de mesa	231
101.442	Cuchara de postre	187
101.443	Tenedor de postre	186
101.444	Cuchillo de postre MB	204
101.446	Tenedor de lunch	156
101.447	Cuchillo lunch	188
101.445	Cucharita café	151
101.450	Cucharita moka	117
101.448	Pala de pescado	207
101.449	Tenedor de pescado	18



•JADE

Suaves formas perfectamente curvas.

· Espesor: 2,8 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: JAY

Ref.	Descripción	→mm
101.369	Cuchara de mesa	204
101.370	Tenedor de mesa	205
101.371	Cuchillo de mesa	229
101.389	Cuchillo de mesa MH	228
101.372	Cuchara de postre	185
101.373	Tenedor de postre	185
101.390	Cuchillo de postre MH	201
101.374	Cuchillo de postre MB	202
101.376	Tenedor de lunch	153
101.377	Cuchillo lunch	187
101.391	Cuchillo lunch MH	188
101.375	Cucharita café	149
101.380	Cucharita moka	117
101.378	Pala de pescado	205
101.379	Tenedor de pescado	185



•ÉBANO

Trazos lisos y suaves como el ébano.

· Espesor: 3 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: JAY

Ref.	Descripción	→mm
32.193	Cuchara de mesa	204
32.194	Tenedor de mesa	205
32.195	Cuchillo de mesa	229
32.196	Cuchara de postre	185
32.197	Tenedor de postre	185
32.198	Cuchillo de postre MB	202
32.200	Tenedor de lunch	153
32.201	Cuchillo lunch	188
32.199	Cucharita café	149
32.204	Cucharita moka	117
32.202	Pala de pescado	205
32.203	Tenedor de pescado	185



•HOTEL JAY

Sencilla. Alternativa. Moderna.

· Espesor: 1,8 mm.

· Material: Inox 18/10.

Marca: JAY

Ref.	Descripción	→mm
31.988	Cuchara de mesa	196
31.989	Tenedor de mesa	195
31.990	Cuchillo de mesa	213
189.012	Cuchillo chuletero	224
31.991	Cuchara de postre	181
31.992	Tenedor de postre	180
31.994	Tenedor de lunch	146
31.995	Cuchillo lunch	180
31.993	Cucharita café	141
31.998	Cucharita moka	113
31.996	Pala de pescado	200



• BARCELONA

Diseño fresco y actual.

• Espesor: 3 mm.

• Material: Inox 18/10.

Marca: Comas&Partners

Ref.	Descripción	→mm
188.801	Cuchara de mesa	200
188.802	Tenedor de mesa	200
188.799	Cuchillo de mesa	221
189.092	Cuchillo chuletero	223
188.806	Cuchara de postre	183
188.807	Tenedor de postre	185
188.805	Cuchillo de postre	202
188.808	Tenedor de lunch	140
215.213	Cuchillo de lunch	167
188.809	Cucharita café	140
188.810	Cucharita moka	110
188.803	Pala de pescado	200
188.804	Tenedor de pescado	190



• CHEF

Líneas sencillas y elegantes.

• Espesor: 3,5 mm.

• Material: Inox 18/10.

Marca: Comas&Partners

Ref.	Descripción	→mm
113.791	Cuchara de mesa	200
113.792	Tenedor de mesa	200
113.790	Cuchillo de mesa	230
113.797	Cuchara de postre	180
113.798	Tenedor de postre	180
113.796	Cuchillo de postre	210
113.799	Tenedor de lunch	148
113.800	Cucharita café	140
188.904	Cucharita moka	126
113.793	Pala de pescado	205
113.794	Tenedor de pescado	190



• NORTH XL

Diseño nórdico minimalista. 2 versiones: XL y S*.

• Espesor: 3 mm.

• Material: Inox 18/10.

Marca: Comas&Partners

Ref.	Descripción	→mm
100.731	Cuchara de mesa	205
100.765	Tenedor de mesa	205
100.745	Cuchillo de mesa	240
188.906	Tenedor chuletero	210
100.742	Cuchillo chuletero	228
188.909	Cuchara de postre	185
188.910	Tenedor de postre	185
100.749	Cuchillo de postre	212
188.911	Tenedor de lunch	145
100.743	Cuchillo de lunch	178
188.912	Cuchara de té	145
100.728	Cucharita café	135
100.735	Cucharita moka	115
188.907	Pala de pescado	200
188.908	Tenedor de pescado	195

*Consultar versión S en www.grupocrisol.com.

→mm: longitud en milímetros

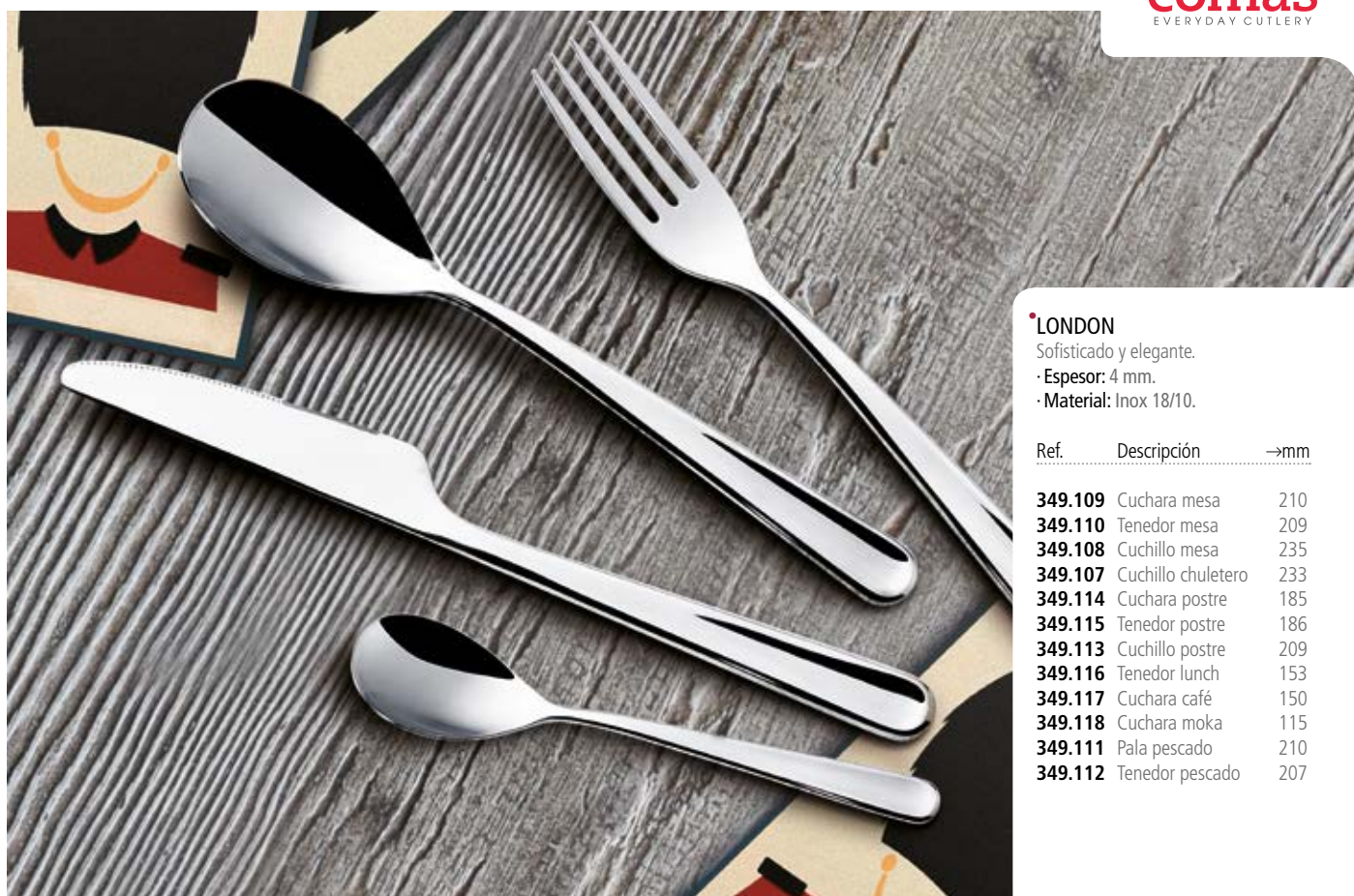
**MUNICH**

Línea moderna.

· Espesor: 3,5 mm.

· Material: Inox 18/10.

Ref.	Descripción	→mm
349.122	Cuchara mesa	210
349.123	Tenedor mesa	209
349.121	Cuchillo mesa	235
349.120	Cuchillo chuletero	233
349.127	Cuchara postre	185
349.128	Tenedor postre	186
349.126	Cuchillo postre	209
349.129	Tenedor lunch	153
349.130	Cuchara café	150
349.131	Cuchara moka	115
349.124	Pala pescado	210
349.125	Tenedor pescado	207

comas
 EVERYDAY CUTLERY
**LONDON**

Sofisticado y elegante.

· Espesor: 4 mm.

· Material: Inox 18/10.

Ref.	Descripción	→mm
349.109	Cuchara mesa	210
349.110	Tenedor mesa	209
349.108	Cuchillo mesa	235
349.107	Cuchillo chuletero	233
349.114	Cuchara postre	185
349.115	Tenedor postre	186
349.113	Cuchillo postre	209
349.116	Tenedor lunch	153
349.117	Cuchara café	150
349.118	Cuchara moka	115
349.111	Pala pescado	210
349.112	Tenedor pescado	207



• MADRID

Ángulos marcados con suavidad.

· Espesor: 3 mm.

· Material: Inox 18% Cromo.

Marca: **Comas&Partners**

Ref.	Descripción	→mm
258.261	Cuchara de mesa	200
258.262	Tenedor de mesa	200
267.734	Cuchillo de mesa	221
258.260	Cuchillo chuletero	220
258.266	Cuchara de postre	183
258.267	Tenedor de postre	185
258.265	Cuchillo de postre	204
258.268	Tenedor de lunch	140
258.269	Cucharita café	135
258.270	Cucharita moka	110
258.263	Pala de pescado	200
258.264	Tenedor de pescado	185



• CUBA

Propuesta económica y versátil.

· Espesor: 3 mm.

· Material: Inox 18% Cromo.

Marca: **Comas&Partners**

Ref.	Descripción	→mm
267.700	Cuchara de mesa	202
267.701	Tenedor de mesa	201
113.790	Cuchillo de mesa	230
267.703	Cuchara de postre	180
267.704	Tenedor de postre	178
113.796	Cuchillo de postre	210
267.705	Tenedor de lunch	137
267.706	Cucharita café	134
267.707	Cucharita moka	115
267.702	Pala de pescado	206



• MIA

Líneas redondeadas y diseño moderno.

· Espesor: 3 mm.

· Material: Inox 18% Cromo.

Marca: **Comas&Partners**

Ref.	Descripción	→mm
267.737	Cuchara de mesa	207
267.738	Tenedor de mesa	203
267.736	Cuchillo de mesa	229
267.740	Cuchara de postre	190
267.741	Tenedor de postre	190
188.782	Cuchillo de postre	200
267.742	Tenedor de lunch	136
267.743	Cucharita café	136
267.744	Cucharita moka	109
267.739	Pala de pescado	215

•CANADA

Formas estilizadas.

· Espesor: 4 mm.

· Material: Inox 18% Cromo.

Marca: **Comas&Partners**

Ref.	Descripción	→mm
349.134	Cuchara mesa largo	230
349.135	Tenedor mesa largo	228
349.133	Cuchillo mesa largo	250
349.136	Cuchara café largo	162
349.138	Cuchara mesa	206
349.139	Tenedor mesa	204
349.137	Cuchillo mesa	233
349.141	Cuchara postre	185
349.142	Tenedor postre	184
349.140	Cuchillo postre	209
349.144	Tenedor lunch	150
349.143	Cuchara café	145
349.145	Cuchara moka	115

•MALVARROSA

Ángulos marcados con suavidad.

· Espesor: 4 mm.

· Material: Inox 18% Cromo.

Marca: **Comas&Partners**

Ref.	Descripción	→mm
349.154	Cuchara mesa	206
349.155	Tenedor mesa	206
349.153	Cuchillo mesa	225
349.157	Cuchara postre	185
349.158	Tenedor postre	185
349.156	Cuchillo postre	203
349.160	Tenedor lunch	140
349.159	Cuchara café	140
349.161	Cuchara moka	115

•HOTEL/HOTEL EXTRA

Modelo con dos acabados distintos.

· Espesor Hotel: 1,5 mm. Vibrado.

· Espesor Hotel Extra: 2 mm. Pulido espejo.

· Material: Inox 18% Cromo.

Marca: **Comas&Partners**

Hotel	Extra	Descripción	→mm
36.425	36.443	Cuchara mesa	195
36.426	36.444	Tenedor mesa	196
	36.424	Cuchillo mesa	214
	188.947	Cuchillo mesa MD	215
	36.441	Cuchillo chuletero	225
36.430	36.447	Cuchara postre	175
36.431	36.446	Tenedor postre	180
	36.429	Cuchillo postre	190
36.433	36.449	Tenedor lunch	150
	36.432	Cuchillo lunch	165
36.434	36.450	Cucharita café	140
36.435	36.451	Cucharita moka	110
	36.445	Pala de pescado	190
	100.918	Tenedor pescado	180

Filo liso

*CHULETEROS MADERA

Hojas Acero Inoxidable. Mangos madera comprimida. Sierra perlada.

Marca: Arcos

Ref.	Modelo	→hoja	→mm
12.414	Cuchara mesa		205
341.103	Cuchara postre		150
12.412	Tenedor mesa		200
12.410	Chuletero perlado	110	220
341.104	Chuletero liso	110	220

*CHULETEROS MADERA ECO

Madera comprimida. Económicos. Sierra perlada.

Marca: Arcos

Ref.	Modelo	→hoja	→mm
12.741	Cuchillo chuletero	105	215
12.743	Tenedor mesa		200
12.740	Cuchara mesa		200

*CHULETEROS NAILON

Hojas Inox. Mangos nailon. Sierra perlada.

Marca: Arcos

Ref.	Modelo	→hoja	→mm
12.745	Cuchillo chuletero	105	220
12.747	Tenedor mesa		200

*CHULETEROS POM

Hojas Inox. Mangos polioximetileno POM.

Marca: Arcos

Ref.	Modelo	→hoja	→mm
12.421	Cuchillo chuletero	115	225
12.423	Tenedor mesa		195



*CHULETEROS NAVAJA

Acero Inoxidable AISI 420 y mangos de madera de abedul con remaches en aluminio. Estuche de madera (6 unidades). No apto lavaplatos.

Marca: DasSchöne

Ref.	Mango	→mm
320.887	Negro	232
320.886	Rojo	232

*CHULETEROS INOX

Chuletero monoblock de una pieza. Hoja y mango en Acero Inoxidable.

Marca: Arcos

Ref.	Chuletero	→hoja	→mm
12.426	a Perlado	110	220
12.428	b Liso	110	220
88.678	c Lux	110	220

*CHULETEROS INOX

Chuletero monoblock de una pieza. Hoja y mango en Acero Inoxidable.

Marca: Arcos

Ref.	Modelo	→hoja	→mm
12.639	a Chuletero	110	220
12.640	b Tenedor mesa		200
189.260	c Cuchara mesa		210
341.117	c Cuchara postre		150
12.446	d Cuchillo postre	110	200
12.447	e Cuchillo mesa	125	225

→mm: longitud en milímetros · →hoja: longitud de la hoja en milímetros



•CHULETERO PERFECT

Inox monoblock. Filo microdentado.
Marca: **mil994**

Ref.	Descripción	→mm
36.621	Chuletero Perfect	224



•ROMPEMARISCOS

Forjado con muelle y anclaje
Marca: **3 Claveles**

Ref.	Descripción	→mm
58.338	Cortamariscos Inox	170



•CHULETERO DASSCHÖNE

Inox monoblock. Forjado afilado por más tiempo.
Marca: **DasSchöne**

Ref.	Descripción	→mm
31.917	Cuchillo chuletero	228



•CHULETERO PROFESIONAL

A la vanguardia de las tendencias más originales.
Acero Inox.
Marca: **Pintinox**

Ref.	Descripción
174.842 a	Filo liso
174.841 b	Filo dentado



•CHULETERO PRECISION

Acero inox. Mango de Santoprene®.
Marca: **Atlantic Chef**

Ref.	Descripción	→mm
230.845	Cuchillo chuletero	235



•TENEDOR Y ROMPEMARISCOS

Forjado con muelle y anclaje. Inox 18/10.
Marca: **Comas&Partners**

Ref.	Descripción	→mm
100.525	Tenedor	218
215.219	Rompemariscos	190



•SET MARISCOS

Acero Inox
Marca: **Pintinox**

Ref.	Descripción	→mm
63.652	Tenedor	185
174.827	Rompemariscos	187