



Materiales en la historia de la cuchillería.

El desarrollo de la cuchillería ha sido paralelo al progreso de la humanidad a lo largo de la historia. Los primeros cuchillos hechos por el hombre eran astillas de piedra dura como el *pedernal* o el *sílex*. Estas herramientas resultaron especialmente útiles para pelar, cortar o raspar, aunque su utilización requería de una gran destreza.

Durante la *Edad del Bronce* la piedra es reemplazada lentamente por el metal, el bronce, aleación de cobre con estaño, fue el que mejor resultado ofreció. La *Edad del Hierro* comienza sobre el segundo milenio antes de Cristo. El hierro, uno de los metales más comunes que ofrecía la naturaleza, resultó ser muy superior a cualquiera de sus predecesores.

Hasta el siglo XIV, la técnica para la fabricación de utensilios de hierro era la forja, consistente

en calentar mineral de hierro y carbón vegetal en un horno con tiro forzado. Esto reducía el mineral a una masa de hierro llena de una escoria formada por impurezas metálicas y cenizas de carbón vegetal. Todavía incandescente, se golpeaba con pesados martillos para expulsar la escoria y consolidar el hierro. En ocasiones esta técnica de fabricación producía accidentalmente auténtico *acero*. Después del siglo XIV aparecieron los primeros altos hornos, donde se incrementó el tiro para forzar el paso de los gases de combustión. El mineral de hierro de la parte superior del horno se reducía a hierro metálico y a continuación absorbía más carbono como resultado de los gases que lo atravesaban.

En 1786, los científicos franceses **Berthollet**, **Monge** y **Vandermonde** definen con precisión la naturaleza del acero en relación a su conte-

nido de carbono. La producción moderna de acero emplea altos hornos que son modelos perfeccionados de los usados antiguamente.

La primera vez que se fundió *acero inoxidable* fue el 13 de agosto de 1913. Su inventor fue el inglés **Breareley** quien experimentó con aceros que contenían cromo buscando un método para luchar, curiosamente, contra la erosión, no contra la corrosión.

Se prevé que materiales avanzados como las aleaciones de titanio, fibras de carbono, polietilenos, fibras sintéticas y cerámicas avanzadas transformarán nuestras vidas en formas que no podemos imaginar. Muchas de estos nuevos materiales encontrarán su camino en la cocina de una u otra forma. Los materiales avanzados de hoy son las materias primas del mañana.

Cuchillería profesional	316 - 325
Cuchillería de colores	326 - 327
Tijeras	328 - 328
Accesorios cuchillería	329 - 329
Tablas de cortar y guantes	330 - 330
Afilado y Esterilizado	331 - 331
Ralladores	332 - 333
Cortadores y peladores	334 - 333
Decoración	338 - 341



SERIE PRECISION

› 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	cm
140.545	a Puntilla curva	8
140.544	b Puntilla recta	8
230.845	c Chuletero	13
230.846	d Tomatero	14
140.540	e Cocinero	15
140.539	f Cocinero	20
140.538	g Cocinero	23
140.537	h Cocinero	25
144.001	i Santoku	18
190.519	j Trinchante	20
190.518	k Tenedor	12
140.543	l Deshuesador	15
140.797	m Jamonero	28
230.844	n Panero	21
140.541	n Panero	25
140.542	ñ Chaira	25





ZWILLING
J.A. HENCKELS



PROFESSIONAL “S”

› Un clásico de la cocina profesional. La fabricación en una única pieza de acero y sin espacios en las juntas de transición con el mango ofrecen el equilibrio óptimo y el manejo más seguro. Hoja Friodur®. Mango remachado, espiga llena, cachas de plástico.

Ref.	Modelo	cm	Ref.	Modelo	cm
138.719	a Puntilla	8	138.778	g Santoku	14
44.063	a Puntilla	10	94.396	g Santoku	18
44.065	a Puntilla	13	151.018	g Santoku	14 Alveolado
151.010	b Legumbres	9	94.400	g Santoku	18 Alveolado
138.699	c Chuletero	12	44.074	h Cocinero	16
44.083	d Deshuesar	14	44.076	h Cocinero	20
129.259	d Deshuesar	18	44.078	h Cocinero	23
138.764	e Tenedor	18	138.696	h Cocinero	26
44.067	f Filetear	16	151.019	i Jamonero	31
44.069	f Filetear	18			
151.020	f Filetear	18 Flexible			
44.071	f Filetear	20			
151.011	f Filetear	23			
138.689	f Filetear	26			



CUATRO ESTRELLAS

› 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.

Ref.	Modelo	cm	Ref.	Modelo	cm
150.977	a Santoku	14	44.140	e Tenedor carne	18
94.397	a Santoku	18	44.146	f Pan	20
44.123	b Filetear	16	44.151	g Jamón y salmón	31
44.125	b Filetear	18	44.121	h Tomates y fiambres	13
44.127	b Filetear	20	44.154	i Deshuesar	14
44.129	b Filetear	23	44.116	j Puntilla	8
138.688	b Filetear	26	44.119	j Puntilla	10
44.132	c Cocinero	16	44.113	k Legumbres	7
44.134	c Cocinero	20	44.111	l Pelar	7
44.136	c Cocinero	23			
44.138	c Cocinero	26			
138.746	d Hachuela	15			



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



i 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



TERRANOVA

› Gracias a su gran atractivo se ha convertido en la serie más creativa. Sus formas estilizadas y sus personales curvas hacen de esta serie todo un reto para los más exigentes. Hoja de acero inoxidable NITRIUM®, de gran dureza, capacidad de corte y resistencia mecánica y a la oxidación. Las cachas son de Polioximetileno (POM). Remaches machihembrados de acero inoxidable.

Ref.	Descripción	cm
189.120	a Mondador	10
189.121	b Verduras	12,5
189.123	c Cocina	16
189.124	d Cocinero	16
189.128	e Santoku ^a	18
189.127	f Panero	20
189.125	g Cocinero	20
189.129	g Cocinero	25
189.122	h Cocina	21
189.126	i Jamonero ^a	25

^a Alveolado



SERIE SAETA

› Elegantes y sutiles cuchillos fabricados en una sola pieza mediante el tradicional proceso de forja. Hojas Acero Inoxidable Forjado NITRIUM®. Mangos Polioximetileno (POM).

Ref.	Descripción	cm
12.151	a Mondador	10,5
88.673	b Deshuesador	14,5
12.152	c Verduras	12,5
139.932	d Lenguado flexible ^f	17
88.674	e Santoku ^a	17,5
12.154	f Tenedor trincar	
12.156	f Trinchante	20,5
12.153	g Cocinero	15,5
12.155	g Cocinero	20
12.159	g Cocinero	24
12.158	h Panero	21
12.157	i Jamonero ^{a,f}	25
189.136	j Juego Saeta	

^a Alveolado
^f Flexible



SERIE FORJADO ALEMÁN

› Hojas de Acero Inoxidable NITRIUM®.
Mangos POM. Remaches de acero inoxidable.

Ref.	Descripción	cm
139.942	a Japonés	14
117.639	a Japonés	18
12.209	b Cocina	16
12.210	b Cocina	21
12.214	c Panero	18
12.211	d Fileteador	26
117.640	e Jamonero ^f	25
117.641	e Jamonero ^f	30
139.944	f Tomatero	13
12.212	g Deshuesador	14
12.215	g Deshuesador ^f	16
12.213	h Tenedor	16
12.207	i Mondador	10
12.208	j Chuletero	12
12.201	k Cocinero	16
12.202	k Cocinero	21
12.203	k Cocinero	23
12.204	k Cocinero	26
12.205	k Cocinero	28

^f Flexible
^a Alveolado

RIVIERA

› Sutileza de las líneas redondeadas.
Comodidad y sencillez de manejo.
Hoja de acero inoxidable NITRIUM®,
de gran dureza, capacidad de corte y
resistencia mecánica y a la oxidación.
Las cachas son de Polioximetileno
(POM). Remaches machihembrados
de acero inoxidable.

Ref.	Descripción	cm
189.146	a Mondador	10
189.153	b Tomatero	13
189.152	c Deshuesador	13
20.615	d Chuletero	13
189.151	e Panero	20
189.158	f Santoku ^f	18
189.149	g Jamonero ^f	25
189.150	g Jamonero ^f	30
198.040	h Tenedor	18
189.147	i Cocina	15
189.148	i Cocina	20
189.155	j Fileteador ^f	17
189.156	j Fileteador ^f	20
189.157	k Cocinero	15
189.159	k Cocinero	20
189.160	k Cocinero	25
189.161	k Cocinero	30



SERIE UNIVERSAL

› Hojas de Acero Inoxidable forjado NITRIUM®.
Mangos POM. Remaches de acero inoxidable.

Ref.	Descripción	cm
12.273	a Mondador	6
12.275	b Mondador	7,5
12.293	c Mondador	7,5
12.317	d Deshuesador	13
12.319	d Deshuesador	16
12.322	d Deshuesador ^f	16
12.295	e Verduras	10
12.297	f Cocina	13
12.299	f Cocina	15
12.301	f Cocina	17
12.303	g Trinchante	19
12.347	Tenedor trinchar	16
64.797	h Cocinero	15
88.367	h Cocinero	17
88.369	h Cocinero	20
12.359	i Santoku ^a	17
12.276	j Cocinero	10
12.278	j Cocinero	12
12.280	j Cocinero	15,5
12.282	j Cocinero	17,5
12.284	j Cocinero	20
12.286	j Cocinero	25
12.288	j Cocinero	30
12.291	j Cocinero	35
12.323	k Carnicero	15
12.325	k Carnicero	17,5
12.327	k Carnicero	20
12.329	k Carnicero	25
144.009	k Carnicero ^a	25
12.331	k Carnicero	30
12.333	k Carnicero	35
12.335	k Carnicero	40
12.344	l Pastelero	25
12.345	m Salmón ^{a,f}	29
12.310	m Jamonero ^f	29
12.340	m Salmón ancho ^{a,f}	30
12.305	n Jamonero ^f	24
12.307	n Jamonero ^f	28
198.045	n Jamonero ^{a,f}	24
198.046	n Jamonero ^{a,f}	28
12.311	ñ Panero	20
12.313	ñ Panero	25
12.365	o Carnicero 4 mm	27,5
12.364	p Carnicero 4 mm	30
88.374	q Pescadero	29
12.367	q Pescadero	32

^f Flexible
^a Alveolado



Machetas y espátulas

Machetas Serie Universal.

Pág. 329.

Espátulas Serie Universal.

Pág. 302.



SERIE 2900

› Diseñado para profesionales que requieran de un uso prolongado. Exclusivo acero inoxidable de alto rendimiento y durabilidad NITRUM®. Mango ergonómico, confortable y seguro, compuesto de polipropileno inyectado. Unión permanente entre mango y hoja.

						Descripción	cm
12.393	189.228	189.229			198.073	a Macheta 570gr	19
220.919	220.920	220.921			220.922	b Carnicero	13
220.923	220.924	220.925			220.926	b Carnicero	15
220.933	220.934	220.935			220.936	c Carnicero	16
220.937	220.938	220.939			220.940	c Carnicero	18
220.941	220.942	220.943			220.944	c Carnicero	20
12.372	189.183	189.184			198.047	d Carnicero	16
12.373	189.185	189.186			198.048	d Carnicero	18
12.374	189.187	189.188			198.049	d Carnicero	21
12.375	189.189	189.190			198.050	d Carnicero	25
12.376	189.191	189.192			198.051	d Carnicero	30
12.377	189.193	189.194	198.052	220.912	198.053	e Cocinero	20
12.378	189.196	189.197	189.195	220.914	198.054	e Cocinero	25
12.379	189.199	189.200	189.198		198.055	e Cocinero	30
12.390	189.222	189.223			198.070	f Deshuesador	16
189.203	189.204	189.205			198.059	g Fileteador ^f	17
220.949	220.950	220.951			220.952	g Fileteador ^f	19
220.945	220.946	220.947			220.948	h Fileteador ^f	20
189.206				189.207	198.060	i Pastelero	25
12.386		220.929		189.214	198.065	j Pastelero ^f	30
88.379				189.213	198.064	j Pastelero ^f	35
189.208	189.209	189.210			198.061	k Salmón ^{a f}	30
12.383	189.211	220.927			198.062	l Jamonero ^f	30
12.384	189.212				198.063	l Jamonero ^f	35
12.387	189.215				198.066	l Jamonero ^f	40

^fFlexible
^aAlveolado



FORJADO FRANCÉS

› Hoja de acero inox forjado (Molibdeno, Vanadio). Mango de polioximetileno (POM). Usos diferenciados mediante colores: ● (multiusos), ● (verduras), ● (fiambres), ● (pescado) y ● (carne).

●	●	●	●	●	Descripción	cm
239.969	239.879	240.122	240.033	239.907	a Puntilla	10
240.061					b Deshuesador	16
240.068					c Santoku ^a	17,5
240.063					d Tenedor	17,5
240.067					e Queso	15,5
240.064					f Trinchante	22
240.065					g Panero	20
240.058					h Filetear	25
240.059					h Filetear	30
240.060					i Jamonero ^f	30
240.066					j Salmonero ^{a,f}	30
240.052	239.880	240.123	240.145	239.908	k Cocinero	15
240.053	239.881	240.124	240.146	239.909	k Cocinero	20
240.054	239.882	240.125	240.147	239.910	k Cocinero	22,5
240.055	239.883	240.126	240.148	239.911	k Cocinero	25
240.056	239.884	240.127	240.149	239.912	k Cocinero	30
240.057	239.885	240.128	240.150	239.913	k Cocinero	35

^fFlexible
^aAlveolado



TIJERAS COCINA DENTADAS

› Acero Inox. Forjado en caliente.

Ref.	Modelo	cm
58.296	a Trinchas aves	24
59.151	b Cocina Filarmónica	18
59.152	b Cocina Filarmónica	20
58.289	c Jet ABS	20
58.281	d Multiusos Pulida	20
58.282	d Multiusos Epoxy Azul	20
58.285	e Master Pulida	20
58.287	f Suprema Pulida	20
58.288	f Suprema Pulida	23
128.890	g Prof. Class Pulida	20
128.891	g Prof. Class Pulida	23
58.290	h Profesional Pulida	20
58.291	h Profesional Pulida	23



TIJERA UNIVERSAL ARCOS

› Mango plástico y hoja de acero inoxidable.

Ref.	Embalaje	cm
12.177	Caja	20
12.178	Blister	20



TIJERA HIERBAS

› Tijera con 5 hojas de acero inox templado y pulido. 4 mm entre hojas.

Ref.	cm
199.302	7,5 x 20



TIJERA CORTA PIZZAS

› Acero Inox.

Ref.	cm
141.229	5 x 23,5



TIJERA GAMBAS/LANGOSTINOS

› Facilita y reduce el tiempo de preparación de gambas y langostinos, sin dañar la carne. Acero Inox. Hojas curvas con arpon.

Ref.	cm
199.303	17

MACHETAS SERIE UNIVERSAL

› Hojas de Acero Inoxidable NITRUM®, mangos de POM.

Ref.	Mod.	Hoja*	Kg
12.316	a 2824	3 / 160	0,35
88.378	b 2883	4 / 180	0,52
12.370	c 2878	4 / 220	0,80
12.371	c 2879	4 / 225	1
88.375	d 2873	2 / 260	0,54
12.368	d 2874	2 / 280	0,64

* Espesor del filo / largo de la hoja. En mm.



SOPORTES MAGNÉTICOS

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



MALETÍN PROFESIONAL

› ABS con imanes. Versiones sin cuchillos o completo con piezas serie Universal.

Ref.	Modelo
139.851	Maletín + 13 piezas Universal
220.992	Maletín vacío



BOLSAS PARA CUCHILLOS

Ref.	Modelo	cm
117.651	8 piezas	50 x 51
117.652	12 piezas	73 x 51

TABLAS DE CORTAR DE POLIETILENO

› Disponibles por estandar en los siguientes colores: rojo marrón, rojo vivo, verde, amarillo, azul, blanco y negro. Grososres 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	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



CEPILLO PARA TABLAS

Ref.	Descripción
82.841	Cepillo para tablas



SOPORTE TABLAS

Ref.	Descripción	cm
52.492	Clasificador	365 x 320



TAJOS

› Acero Inox y polietileno. Altura 88 cm.

Ref.	cm	Plancha
213.007	40 x 40	50 mm
213.009	50 x 50	50 mm
213.011	70 x 50	50 mm
213.008	40 x 40	60 mm
213.010	50 x 50	60 mm
213.012	70 x 50	60 mm

GUANTES MALLA

› Acero Inoxidable. Normativa EN420 y EN1082/1.

Ref.	Color	Talla	cm
130.738	Negro	XXS	21
130.739	Verde	XS	23
130.740	Gris	S	24

Ref.	Color	Talla	cm
130.741	Rojo	M	25
130.742	Azul	L	27



CHAIRAS PROFESIONALES

› Mangos de polipropileno antideslizantes. Hojas de 3 tipos: (1) Cerámica combinada con Corindón (2) Acero al Carbono (3) Acero al Carbono recubierto de Diamante.

Ref.	Modelo	Hoja	Ø x Largo (cm)
220.904	a	Cerámico	(1) 27
12.262	b	Clásico	(2) 1 x 23
12.263	b	Clásico	(2) 1,3 x 25
12.265	b	Clásico	(2) 1 x 25
12.266	b	Clásico	(2) 1,3 x 30
12.270	c	Ovalada	(2) 30
139.848	d	Ovalada	(3) 28



AFILADORES CHEF'SCHOICE®

› Afiladores eléctricos. Afilado mediante discos recubiertos de diamante, sin que se destemple el acero de los cuchillos. Aptos para hojas lisas y dentadas. Modelos:

	Ref.	Modelo
(a) HYBRID 220. Económico. 2 fases, primera eléctrica y segunda manual.	235.207	Hybrid 220
	50.419	EdgeSelect 120
(b) EdgeSelect 120. Semi-intensivo de 3 fases. Fase 1 para hojas muy desafiladas.	214.470	Mod. 1520
	50.417	Afilador Mod. 2000
	50.418	Módulo afilado Mod. 2000
(c) AngleSelect® 1520. Capaz de afilar tanto cuchillos clásicos (20°) como japoneses (ángulos 15°).		
(d) Model 2000. Uso intensivo. 2 fases. Módulo de afilado desmontable.		



AFILADORES PROFESIONALES

› Arcos.

Ref.	Material
117.649	Plástico
117.650	Metálico



ARMARIO 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



AFILADOR DE BOLSILLO

› Arcos.

Ref.	Material
130.737	Plástico



Ralladores Microplane®

Desarrollados para la carpintería, perfeccionados para la cocina. Fabricados en acero inoxidable y altamente afilados, se caracterizan por ofrecer un corte extremadamente fino y sorprendentemente fino. Gracias al dibujo y diseño de las láminas, podemos rallar cualquier ingrediente de una forma más sencilla. Todos los ralladores Microplane son lavables en el lavavajillas. Mango de goma ergonómico.

SERIE GOURMET

› Base antideslizante. Mango ergonómico.

Ref.		Descripción
231.232	a	Rallador ultragrueso
148.111	b	Rallador extra grueso
148.109	c	Rallador tiras largas
148.107	d	Rallador doble rallado medio
148.106	e	Rallador grueso
148.108	f	Rallador fino
231.231	g	Rallador estrella
210.295	h	Carro deslizador (Válido para todos los ralladores Gourmet excepto mod. Ultragrueso)

SERIE PREMIUM

› Mejora la serie Classic con mangos ergonómicos de tacto suave y gomas antirrayas en la punta.

Amarillo	Rojo	Negro	Modelo
	210.288	210.287	a Especias
210.290	210.289	148.112	b Zester/Rallador
210.292	210.291	148.113	c Doble rallado medio
210.294	210.293	148.114	d Rallador extra grueso

SERIE CLASSIC

› Mango ergonómico.

Ref.		Descripción
101.283	a	Zester
101.284	b	Especias
101.285	c	Zester/Rallador
101.286	d	Cuchilla doble. Rallado medio



RALLADOR 6 CARAS

› Acero Inox 18/10. Altura 24 cm

Ref.	Descripción
144.384	Rallador Inox 6 caras



RALLADORES 4 CARAS

› Ralladores inox 4 caras

Ref.	Descripción
102.989	Altura 22,5 cm
102.990	Altura 25 cm



RALLADORES TAMBOR

Ref.	Descripción
102.917	Rallador con 1 tambor
102.918	Rallador con 3 tambores



RALLADORES LIMÓN / NUEZ

Ref.	Descripción
48.413	Rallador de Limón
103.103	Rallador nuez moscada



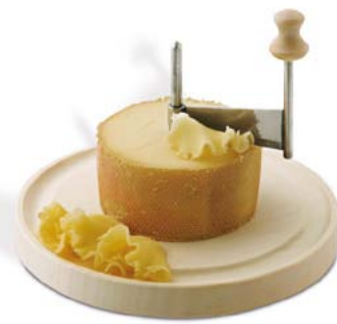
PICADOR PEREJIL

Ref.	Descripción
102.916	Picadora perejil Inox. 23 x 6 cm



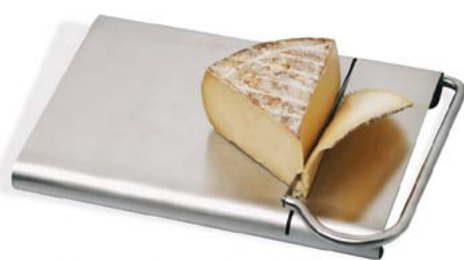
PICADORA MANUAL

Ref.	Descripción
› Hierro fundido	
62.353	Picadora Nº5. Brida
62.354	Picadora Nº8. Brida
62.355	Picadora Nº10. Brida
62.357	Picadora Nº32. Atornillar



RALLADOR "GIROLLE"

Ref.	Descripción
102.929	Para queso. Base de madera de 22 cm.



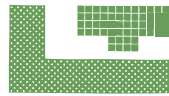
CORTADOR DE QUESO

Ref.	Descripción
138.627	Inox. con bandeja



LIRA CORTAQUESOS

Ref.	Descripción
102.958	17 cm
102.960	21 cm



CORTADOR DE TOMATES

› En secciones. Inox.

Ref.	Descripción
61.130	4 secciones
61.131	6 secciones
61.132	8 secciones
61.133	12 secciones
61.129	Cucharita para retirar el mango de los tomates.



CORTADOR DE TOMATES

› En rodajas. Inox.

Ref.	Descripción
61.125	Rodajas 5,5 mm
61.126	Rodajas 4 mm
61.129	Cucharita para retirar el mango de los tomates.



PELADOR GUISANTES

Ref.	Descripción
103.115	Eléctrico



CORTADOR GIRATORIO

Ref.	Descripción
103.207	Le Rouet
103.258	Kit motor



CORTADOR PLANO

Ref.	Descripción
103.223	Cortador de verduras inox. con palanca. Hoja 15 cm.



PELADOR C/PIE

Ref.	Descripción
102.775	+ cabezal zanahorias
102.777	+ cabezal pepinos
102.778	+ cabezal espárragos



PELADOR DE MANZANAS

› Fijación brida

Ref.	Descripción
103.119	a Pelador manzanas
61.113	b Pelador manzanas Kali
61.114	Cuchilla para pelador Kali
103.259	Kit motor pelador Kali



CORTA LECHUGAS

› Profesional Inox para tipo Iceberg. Cota la lechuga en dados de 23 x 23 mm.

Ref.	Descripción
102.707	Cortalechugas.
102.708	Cuchilla.
102.709	Empujador.



CORTADOR DE MELÓN

› Acero inox.

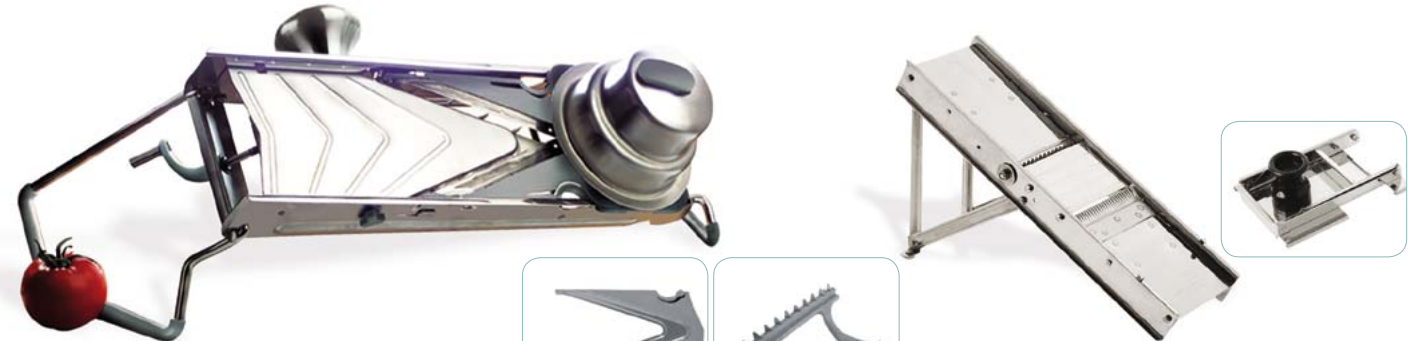
Ref.	Descripción
103.506	6 y 8 secciones.
103.507	6 secciones.
103.508	8 secciones.



CORTADOR PIÑA

› Cortador piña. Acero inox.

Ref.	Descripción
146.106	a Cortapiñas en rodajas. inox.
102.758	b Pelador piña. Ø 89 mm.



MANDOLINA PROFESIONAL "V"

› Acero inoxidable y policarbonato. Posición inclinada a 45° para una ergonomía y confort natural. Cuchillas en V para un corte más rápido y preciso. Pomo reversible para zurdos o diestros. Pulsador ergonómico para máxima seguridad. Manivela para regular el grosor de forma precisa y fácil. Modelos: Mandolina Profesional "V" 5 incluye (H) Lisa y Ondulada y (V) Juliana de 10, 7 y 4 mm. La versión "V" 7 incluye además la (H) Microdentada y la (V) Juliana 2 mm.

Ref.	Descripción
147.437	Mandolina "V" 5 cuchillas
207.221	Mandolina "V" 7 cuchillas
147.440	Accesorio Pulsador
147.441	Accesorio Carro
147.439	Accesorio Carro extra largo

› Cuchillas Horizontales (H) y Verticales (V)

Ref.	Descripción
147.510	(H) Ondulada
147.511	(H) Lisa
147.512	(H) Microdentada
147.442	(V) Juliana 2 mm
147.443	(V) Juliana 4 mm
147.444	(V) Juliana 7 mm
147.509	(V) Juliana 10 mm

MANDOLINA ESTANDAR INOX

› Para rodajas, julianas o cortes ondulados. Carro empujador opcional.

Ref.	Descripción
61.117	Mandolina + 38 hojas
61.118	Mandolina + 44 hojas
61.119	Mandolina + 60 hojas
61.120	Accesorio Carro



MANDOLINA GOURMET

› Para rodajas, julianas o cortes ondulados. Incluye carro empujador y cuchillas juliana de 2, 4, 7 y 10 mm.

Ref.	Descripción
------	-------------

103.121	Mandolina Gourmet
---------	-------------------



DYNACUBE

› Cortador en dados, palitos o rodajas.

Ref.	Descripción
100.951	Con rejilla 7 x 7 mm
67.019	Con rejilla 8,5 x 8,5 mm
100.950	Con rejilla 10 x 10 mm
221.054	Con rejilla 14 x 14 mm
221.055	Con rejilla 17 x 17 mm
86.239	Rejilla adicional 7 x 7 mm
86.240	Rejilla adicional 8,5 x 8,5 mm
86.241	Rejilla adicional 10 x 10 mm
161.427	Rejilla adicional 14 x 14 mm
161.428	Rejilla adicional 17 x 17 mm

DYNACOUPE

› Cortador a rodajas o rallas.

Ref.	Descripción
67.011	Sin discos
67.018	Con discos rallar/cortar 3 mm
67.014	Disco rodajas 1,5 mm
67.012	Disco rodajas 2 mm
67.013	Disco rodajas 3 mm
100.947	Disco rodajas 5 mm
67.015	Disco rallar 2 mm
67.016	Disco rallar 3 mm
67.017	Disco rallar 4 mm
86.251	Soporte para discos Ø 22 cm



CORTADOR DE PAN

Ref.	Descripción
61.142	Hoja recta 35 cm - madera



CORTA BAGUETTE

Ref.	Descripción
61.143	Fijación brida (abre en 2)



CORTA-ALIMENTOS

› Permite trocear queso, pan, pizza, tartas, legumbres, etc. Anchura de corte 32 cm. Altura de corte 19 cm.

Ref.	Descripción
67.020	Cortaalimentos



CORTA BACALAO

Ref.	Descripción
47.695	Inox.



PICADOR AUTOMÁTICO "ELITE"

› Sencillo y rápido. Depósito transparente. Cuerpo en Acero Inox.

Ref.	Ø x Alt. (cm)
------	---------------

216.234	9 x 21
---------	--------



MINI PICADOR AJOS

Ref.	Altura (cm)
------	-------------

148.116	18
---------	----



CORTADOR DE TARRINAS

› Acero Inoxidable 18/10. Tamaño máximo de tarrinas de 13 x 30 cm.

Ref.	Modelo
121.753	44 Rodajas de 7 mm
121.752	30 Rodajas de 10 mm



CORTA PATATAS

› Sobre base de mesa.

Ref.	Descripción	Empujador	Cuchilla	Modelo
61.100	Corta patatas sin cuchilla ni empujador	102.685	61.105	6 x 6 mm
61.101	Corta patatas 6 x 6 mm	102.686	61.106	8 x 8 mm
61.102	Corta patatas 8 x 8 mm	102.687	61.108	10 x 10 mm
61.103	Corta patatas 10 x 10 mm	102.688	61.110	13 x 13 mm
61.104	Corta patatas 13 x 13 mm	102.689	61.112	6 segmentos (Wedges)



CORTAHUEVOS

Ref.	Tipo
103.100	a Secciones (6)
103.095	b Rodajas
138.655	c Rodajas y secciones



DESCORAZONADOR

Ref.	Descripción
144.395	Descorazonador



PRENSA AJOS

Ref.	Descripción
61.178	Desmontable. Inox 18/10



PINZA SERVIR

Ref.	Descripción
138.665	Pinza Inox servir



DESCORAZONADOR UNIVERSAL

› Descorazonador, vaciador y quita tallos de frutas y vegetales en un solo utensilio. Fabricado en acero inoxidable con mango de polipropileno revestido de PTE antideslizante y antibacterias. Dispone de una regleta en cm en la hoja para saber la profundidad del vaciado.

Ref.	Color	Ø x L. tubo (mm)
221.011	Naranja	13 x 90
235.285	Verde	20 x 112
235.286	Rojo	30 x 112



PELAGAMBAS

Ref.	Descripción
138.654	Pelagambas Inox



PINZA ESPINAS

Ref.	Descripción
103.460	Inox. Para espinas finas
103.461	Inox. Para espinas gruesas



ESCAMADOR

Ref.	Descripción
103.089	a Escamador de pescado
148.117	b Escamador inox



DECORACIÓN ESPIRAL

Ref.	Descripción	Ø (mm)
146.171	Pequeño	7
146.172	Mediano	10
103.227	Estándar	13



DECORADOR GUIRNALDA

Ref.	Descripción
103.228	Decorador guirnalda



SACABOCADOS

Ref.	Ø (mm)
146.170	30
103.224	40
103.225	50



PEINE CORTA CARNE

Ref.	Descripción
117.766	Inox 18/10



CORTATORTILLAS

Ref.	Descripción
103.512	Inox 6 porciones
103.513	Inox 8 porciones



TENEDOR GUIA CORTE

Ref.	Descripción
138.633	Tenedor guía corte



CORTAPEPINILLOS

Ref.	Descripción
61.124	Cortapepinillos



SACAPUNTAS

› Para verduras. Formas flor

Ref.	Descripción
102.832	Modelo pequeño
108.450	Modelo grande



KIT 18

› Kit 18 herramientas de decoración + piedra de afilar.

Ref.	Descripción
102.850	Kit + piedra afilar

TRIANGLE

› Acero inoxidable 18/10. Mangos de polipropileno. La base de la buena reputación de Triangle® es, por un lado, la excelente calidad y funcionalidad. Por otro lado, utilizar nuestras herramientas de cocina es muy divertido: la imaginación se estimula, no hay límites a su creatividad.

Ref. Descripción

- 13.777 a Vaciador Doble 22/25 mm
- 13.778 a vaciador Doble 22/30 mm
- 14.235 b Descorazonador 16 mm
- 14.236 b Descorazonador 20 mm
- 14.238 c Decorador Fruta
- 14.239 d Vaciador 10 mm
- 14.240 d Vaciador 15 mm
- 14.241 d Vaciador 18 mm
- 14.242 d Vaciador 22 mm
- 14.243 d Vaciador 25 mm
- 14.244 d Vaciador 30 mm
- 14.249 e Cuchillo Pomelo
- 14.252 f Pelador
- 14.261 g Rueda Pizza 7 cm
- 14.262 h Pincho 3 Púas
- 14.264 i Acanalador
- 209.041 j Cortador Juliana
- 14.265 k Acanalador
- 209.043 l Acanalador
- 14.267 m Acanalador
- 241.034 n Corta Pepinillos
- 14.269 ñ Rizador Mantequilla
- 14.270 o Corta Queso



Ref. Descripción

- 208.882 p Picadora Una Mano
- 14.284 q Puntilla
- 14.285 r Puntilla Curva
- 61.074 s Cuchillo Queso
- 14.287 t Cuchillo Decorador
- 13.940 u Pelador Esparragos
- 209.065 v Espatula Pastelería 12 cm
- 209.063 v Espatula Pastelería 15 cm
- 209.059 v Espatula Pastelería 20 cm
- 209.060 v Espatula Pastelería 25 cm
- 209.066 w Espatula Past. Acodada 12 cm
- 209.064 w Espatula Past. Acodada 15 cm
- 209.061 w Espatula Past. Acodada 20 cm
- 209.062 w Espatula Past. Acodada 25 cm
- 208.943 x Cortador Ondas
- 14.231 y Paleta Sandwich 10 cm
- 14.232 z Paleta Sand. 10 cm Agujeros
- 14.233 A Paleta Sandwich 14 cm
- 14.234 B Paleta Sand. 14 cm Agujeros

Más espátulas

En la sección PASTELERÍA.
Pág. 345.

En la sección COCINA.
Págs. 301 y 302.