

Cuchillería y corte

Los mejores cuchillos y herramientas de corte para profesionales como usted.

Índice		276	Cuchillería profesional	
		276	Precision	280 Clásica
		277	Zwilling Pro	280 Tango
		277	Kyocera Ceramic	281 Universal
		278	Kyoto	281 Génova
		278	Natura	282 2900
		279	Riviera	283 Unibloc
		279	Riviera blanco	
		284	Machetas	
		285	Afiladores y guantes	
		286	Jamoneros	
		287	Complementos chuchillería	
		288	Tijeras	
		289	Útiles profesionales	
		290	Ralladores	
		291	Cortadores	
		293	Picadores y peladores	
		294	Accesorios y decoración	

Más información en nuestra página web (www.grupocrisol.com)





PRECISION

Durabilidad, fuerza y equilibrio superior.
Agarre confortable y eficiente.
Hojas: Acero inoxidable alemán DIN-1.4116.
Mangos: Santoprene®.
Marca: Atlantic Chef

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
144.001	e Santoku	18
140.540	f Cocinero	15
140.539	g Cocinero	20
140.538	h Cocinero	23
140.537	i Cocinero	25
140.543	j Deshuesador	15
190.519	k Trinchante	20
190.518	l Tenedor	12
230.844	m Panero	21
140.541	n Panero	25
140.797	n Jamonero	28
140.542	ñ Chaira	25



ZWILLING® PRO

Una geometría perfecta sin juntas.
Técnica innovadora y diseño tradicional.
Hojas: Acero inoxidable. Friodur®.
Mangos: Material sintético. Tres remaches.
Marca: Zwilling

Ref.	Descripción	→cm
257.348	a Guarnecer	10
257.349	a Guarnecer	13
257.364	b Chuletero	12
257.350	c Universal	13
257.357	d Deshuesar	14
257.356	e Filetear	18
257.360	f Santoku	14
257.361	f Santoku	18
257.362	g Santoku alveolado	14
257.363	g Santoku alveolado	18
257.351	h Filetear	16
257.352	h Filetear	20
257.353	h Filetear	26
257.354	i Cebollero	20
257.355	i Cebollero	26
257.358	i Cebollero	16
257.359	j Pan	20



KYOCERA CERAMIC

Ergonómicos, higiénicos y de fácil limpieza.
Afilado original más duradero que el acero.
Hojas: Cerámica circonio.
Mangos: Plástico (ABS).
Marca: Kyocera

Ref.	Descripción	→cm
148.118	a Pelador	7,5
148.119	b Cocina	11
148.124	c Tomate microdentado	12,5
148.120	d Cocina	13
148.121	e Santoku	14
148.125	f Nakiri	15
148.122	g Santoku	16
148.123	h Panero	18
231.525	i Filetear flexible microdentado	18
275.752	j Chef	20



KYOTO

Líneas minimalistas y gran robustez.
Doble afilado.
Hojas: Acero inoxidable forjado Nitrum®.
Mangos: Polioximetileno (POM).
Marca: Arcos

Ref.	Descripción	→cm
139.930	a Mondador	10
139.923	b Verduras	12,5
139.926	c Deshuesador	14,5
139.924	d Cocina	16
139.925	e Cocina dentado	16
139.928	f Japonesa	18,5
139.929	g Cocinero alveolado	21
139.919	g Cocinero alveolado	24
139.927	h Panero	22
139.918	i Jamonero alveolado flexible	25



NATURA

La calidez de la madera y la robustez del
acero unidos con un diseño atractivo.
Hojas: Acero inoxidable forjado Nitrum®.
Mangos: Madera noble de Palisandro.
Marca: Arcos

Ref.	Descripción	→cm
269.626	a Mondador	10
269.627	b Verduras	12,5
269.628	c Cocina	16
269.629	d Cocinero	16
269.630	e Cocinero	20
269.633	f Santoku alveolado	18
269.632	g Panero	20
269.631	h Jamonero alveolado	25



RIVIERA

Sutiles líneas redondeadas. Comodidad y
sencillez en el manejo. Virola estilo francés.
Hojas: Acero inoxidable forjado Nitrum®.
Mangos: Polioximetileno (POM).
Marca: Arcos

Ref.	Descripción	→cm
189.146	a Mondador	10
20.615	b Chuletero	13
189.152	c Deshuesador	13
189.153	d Tomatero	13
189.147	e Cocina	15
291.333	f Santoku alveolado	14
189.158	f Santoku alveolado	18
189.155	g Filetear flexible	17
189.156	g Filetear flexible	20
189.157	h Cocinero	15
189.159	h Cocinero	20
189.160	h Cocinero	25
189.161	h Cocinero	30
189.151	i Panero	20
189.149	j Jamonero alveolado flexible	25
189.150	k Jamonero flexible	30
198.040	l Tenedor trincar	18
189.154	m Corta queso	14,5



RIVIERA BLANCO

Versión de la célebre serie Riviera con una
personalísima línea de mangos blancos.
Hojas: Acero inoxidable forjado Nitrum®.
Mangos: Polioximetileno (POM).
Marca: Arcos

Ref.	Descripción	→cm
261.984	a Mondador	10
291.329	b Chuletero	13
269.599	c Deshuesador	13
291.331	d Tomatero	13
291.330	e Cocina	15
291.334	f Santoku alveolado	14
261.988	f Santoku alveolado	18
269.600	g Filetear flexible	17
269.601	g Filetear flexible	20
261.987	h Cocinero	15
261.989	h Cocinero	20
269.602	h Cocinero	25
291.336	h Cocinero	30
261.986	i Panero	20
261.985	j Jamonero alveolado flexible	25
269.598	k Jamonero flexible	30
291.335	l Tenedor trincar	18
291.332	m Corta queso	14,5



CLÁSICA
Diseño inspirado en líneas rectas y grandes contrastes. Duraderos y precisos.
Hojas: Acero inoxidable forjado Nitrum®.
Mangos: Polioximetileno (POM).
Marca: Arcos

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



TANGO
Innovación, distinción y elegancia.
Un baile para los sentidos.
Hojas: Acero inoxidable Nitrum®.
Mangos: Polipropileno (PP) injectado.
Marca: Arcos

Ref.	Descripción	→cm
269.639	a Mondador	10
269.642	b Verduras	12
269.640	c Cocina	16
269.641	d Cocinero	20
269.644	e Santoku	18
269.643	f Panero	20
269.645	g Jamonero	24



UNIVERSAL
Diseño de grandes contrastes formales.
De corte clásico pensado para el día a día.
Hojas: Acero inoxidable Nitrum®.
Mangos: Las cachas de Polioximetileno.
Marca: Arcos

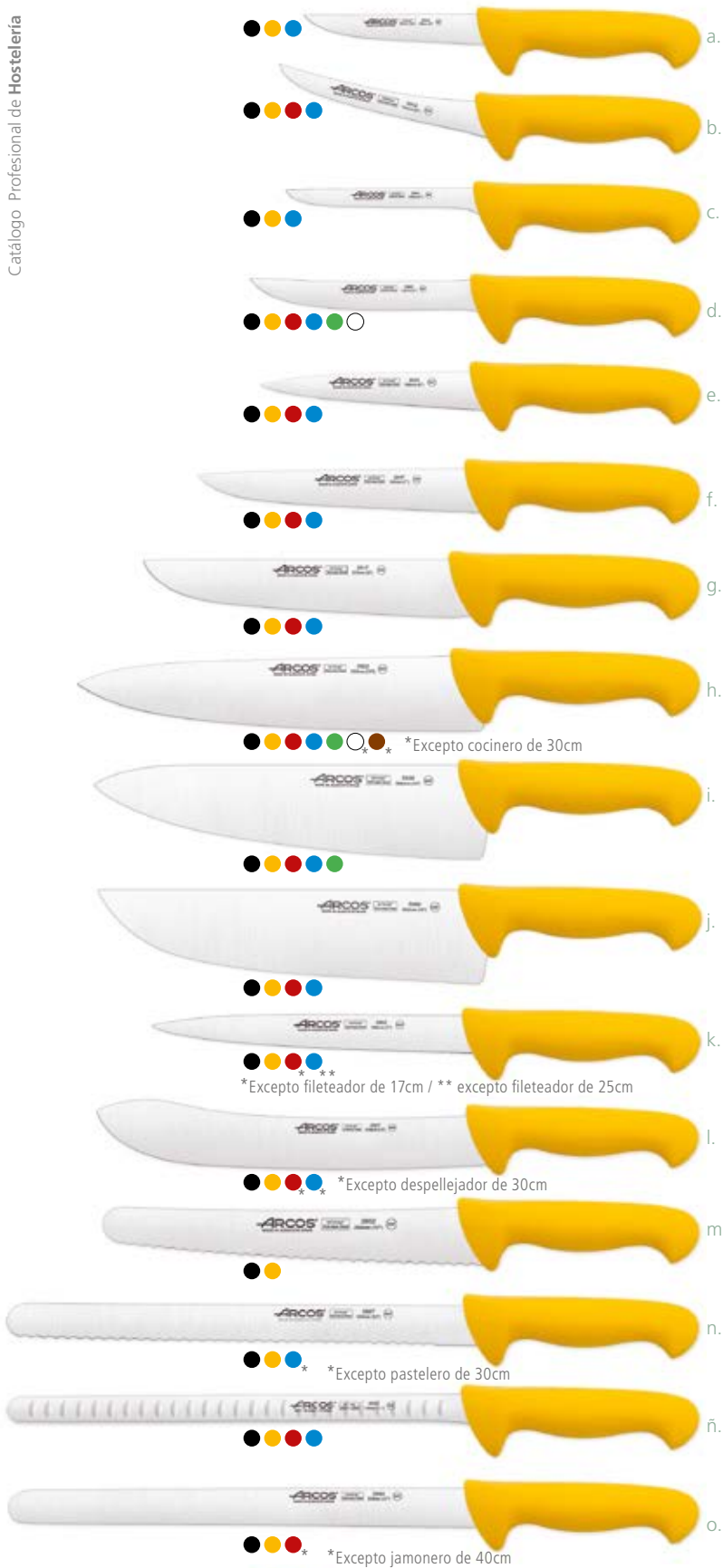
Ref.	Descripción	→cm
12.273	a Puntilla curva	6
12.275	b Mondador	7,5
12.293	c Mondador	7,5
12.295	d Verduras	10
12.297	e Cocina	13
12.299	e Cocina	15
12.301	e Cocina	17
12.303	f Trinchante	19
12.347	g Tenedor trincar	16
12.317	h Deshuesador	13
12.319	h Deshuesador	16
12.322	i Fileteador flexible	16
12.349	j Lenguado flexible	17
12.276	k Cocinero	10
12.278	k Cocinero	12
12.280	l Cocinero	15,5
12.282	l Cocinero	17,5
12.284	l Cocinero	20
12.286	l Cocinero	25
12.288	l Cocinero	30
269.603	m Cocinero alveolado	20
12.359	n Santoku alveolado	17
12.323	ñ Carnicero	15
12.325	ñ Carnicero	17,5
12.327	ñ Carnicero	20
12.329	ñ Carnicero	25
12.331	ñ Carnicero	30
12.311	o Panero	20
12.313	o Panero	25
12.344	p Pastelero	25
12.345	q Salmón flexible alveolado	29
12.340	q Salmón ancho flex. alv.	30
12.305	r Jamonero flexible	24
12.307	r Jamonero flexible	28



GÉNOVA
Especialmente diseñados para pelar todo tipo de frutas y tubérculos.
Hojas: Acero inoxidable Nitrum®.
Mangos: Polipropileno (PP).
Marca: Arcos

Negro	Verde	Rojo	Descripción	→cm
12.164	189.142	250.225	a Puntilla curva	6
12.165	250.226	250.227	b Puntilla recta	8
12.166	189.143	250.235	c Puntilla	8
12.167	189.144	250.243	d Puntilla	10
250.236	250.237	250.238	e Tomatero perlado	10

Azul	Blanco	Amarillo	Descripción	→cm
269.634	269.635	269.636	c Puntilla	8
250.244	250.245	250.246	d Puntilla	10
250.239	250.240	250.241	e Tomatero perlado	10



2900

Para profesionales que requieran de un uso prolongado.
El color diferencia los alimentos que se cortan.
Hojas: Acero inoxidable Nitrum®.
Mangos: Polipropileno (PP) inyectado.
Marca: Arcos

	Negro	Amarillo	Rojo	Azul	Descripción	→cm
a.	198.069	20.630	189.220		a Deshuesador recto	13
b.	220.910	220.907	220.908	220.909	b Deshuesador curvo	14
c.	198.067	12.388	189.216		c Deshuesador fino	14
d.	198.068	12.389	189.218		c Deshuesador fino	16
e.	198.070	12.390	189.222	189.223	d Deshuesador recto	16
f.	220.922	220.919	220.920	220.921	e Carnicero	13
g.	220.926	220.923	220.924	220.925	e Carnicero	15
h.	220.936	220.933	220.934	220.935	f Carnicero	16
i.	220.940	220.937	220.938	220.939	f Carnicero	18
j.	220.944	220.941	220.942	220.943	f Carnicero	20
k.	198.047	12.372	189.183	189.184	g Carnicero	16
l.	198.048	12.373	189.185	189.186	g Carnicero	18
m.	198.049	12.374	189.187	189.188	g Carnicero	21
n.	198.050	12.375	189.189	189.190	g Carnicero	25
o.	198.051	12.376	189.191	189.192	g Carnicero	30
p.	250.232	250.229	250.230	250.231	h Cocinero	15
q.	198.053	12.377	189.193	189.194	h Cocinero	20
r.	198.054	12.378	189.196	189.197	h Cocinero	25
s.	198.055	12.379	189.199	189.200	h Cocinero	30
t.	250.217	250.214	250.215	250.216	i Cocinero	20
u.	250.221	250.218	250.219	250.220	i Cocinero	25
v.	250.228	250.222	250.223	250.224	i Cocinero	30
w.	250.297	250.294	250.295	250.296	j Carnicero	17
x.	250.301	250.298	250.299	250.300	j Carnicero	20
y.	250.305	250.302	250.303	250.304	j Carnicero	25
z.	198.059	189.203		189.205	k Fileteador flexible	17
aa.	220.952	220.949	220.950	220.951	k Fileteador flexible	19
ab.	291.348	291.346	291.347		k Fileteador	25
ac.	198.071	12.391	189.224	189.225	l Despellejar	16
ad.	198.072	12.392	189.226	189.227	l Despellejar	19
ae.	198.056	12.380	220.916	220.917	l Despellejar	20
af.	198.057	12.381	189.201	189.202	l Despellejar	25
ag.	198.058	12.382			l Despellejar	30
ah.	198.060	189.206			m Pastelero	25
ai.	198.065	12.386		220.929	n Pastelero flexible	30
aj.	198.064	88.379			n Pastelero flexible	35
ak.	198.061	189.208	189.209	189.210	ñ Salmón flex. alveolado	30
al.	198.062	12.383	189.211	220.927	o Jamonero flexible	30
am.	198.063	12.384	189.212		o Jamonero flexible	35
an.	198.066	12.387			o Jamonero flexible	40

	Verde	Blanco	Marrón	Descripción	→cm
a.	269.605	269.606		d Deshuesador recto	16
b.	198.052	220.912	220.913	h Cocinero	20
c.	189.195	220.914	220.915	h Cocinero	25
d.	189.198			h Cocinero	30
e.	269.604			i Cocinero	20
f.	291.344			i Cocinero	25
g.	291.345			i Cocinero	30
h.	220.918			l Despellejar	25
i.		189.207		m Pastelero	25
j.		189.214	220.930	n Pastelero flexible	30
k.		189.213		n Pastelero flexible	35
l.			220.928	o Jamonero flexible	30



UNIBLOC

Diseño clásico para el profesional.
Disponible en varios colores.
Hojas: Acero inoxidable molibdeno vanadio.
Mangos: POM ensamblado con 3 remaches.
Marca: 3 Claveles

Ref.	Descripción	Mango	→cm
58.544	a Mondador	Negro	6
58.759	a Mondador	Verde	6
58.546	b Verduras	Negro	10
58.760	b Verduras	Verde	10
58.749	b Verduras	Rojo	10
58.767	b Verduras	Azul	10
58.756	c Deshuesar	Rojo	13
58.564	d Cocinero	Negro	10
58.566	d Cocinero	Negro	13
58.568	e Cocinero	Negro	15
58.570	e Cocinero	Negro	18
58.572	f Cocinero	Negro	20
58.763	f Cocinero	Verde	20
58.752	f Cocinero	Rojo	20
58.772	f Cocinero	Azul	20
58.574	f Cocinero	Negro	25
58.764	f Cocinero	Verde	25
58.753	f Cocinero	Rojo	25
58.773	f Cocinero	Azul	25
58.576	f Cocinero	Negro	30
206.607	g Santoku	Negro	18
206.609	h Santoku alveolado	Negro	18
58.757	i Carnicero	Rojo	30
58.562	j Filetear	Negro	17
58.761	j Filetear	Verde	17
58.750	j Filetear	Rojo	17
58.768	j Filetear	Azul	17
58.769	j Filetear	Azul	20
206.612	k Trinchar	Negro	25
58.548	l Tenedor	Negro	20
58.550	m Panero	Negro	20
58.558	n Salmón alveolado	Negro	30
58.552	ñ Jamonero	Negro	24
58.554	ñ Jamonero	Negro	30
227.083	o Jamonero alveolado	Negro	24
227.085	o Jamonero alveolado	Negro	30





MACHETAS SERIE UNIVERSAL

Hojas: Acero inoxidable Nitrum®.
Mangos: POM.
Marca: Arcos

Ref.	Pieza / Grosor	→cm	gr
12.316	a Macheta / 3mm	16	350
88.378	b Macheta / 4mm	18	520
12.370	c Hachuela / 4mm	22	800
12.371	c Hachuela / 4mm	25	1000
88.374	d Pescadero / 2mm	29	500
12.367	d Pescadero / 2mm	32	560
88.375	e Filetero / 2mm	26	540
12.368	e Filetero / 2mm	28	640

MACHETAS SERIE 2900

Hojas: Acero inoxidable Nitrum®.
Mangos: Polipropileno (PP) inyectado.
Marca: Arcos

Ref.	Pieza / Grosor	Color	→cm	gr
198.073	Macheta / 4mm	Negro	19	530
12.393	Macheta / 4mm	Amarillo	19	530
189.228	Macheta / 4mm	Rojo	19	530
189.229	Macheta / 4mm	Azul	19	530
250.335	Pescadero / 2mm	Negro	29	450
250.333	Pescadero / 2mm	Amarillo	29	450
250.334	Pescadero / 2mm	Azul	29	450
250.338	Pescadero / 2mm	Negro	32	500
250.336	Pescadero / 2mm	Amarillo	32	500
250.337	Pescadero / 2mm	Azul	32	500
250.345	Filetera / 2mm	Negro	26	485
250.343	Filetera / 2mm	Amarillo	26	485
250.344	Filetera / 2mm	Rojo	26	485
250.351	Filetera / 2mm	Negro	28	575
250.349	Filetera / 2mm	Amarillo	28	575
250.350	Filetera / 2mm	Rojo	28	575
250.348	Filetera / 3mm	Negro	26	680
250.346	Filetera / 3mm	Amarillo	26	380
250.347	Filetera / 3mm	Rojo	26	680
250.354	Filetera / 3mm	Negro	28	760
250.352	Filetera / 3mm	Amarillo	28	760
250.353	Filetera / 3mm	Rojo	28	760
250.308	Hachuela / 4mm	Negro	22	720
250.306	Hachuela / 4mm	Amarillo	22	720
250.307	Hachuela / 4mm	Rojo	22	720
250.311	Hachuela / 4mm	Negro	25	900
250.309	Hachuela / 4mm	Amarillo	25	900
250.310	Hachuela / 4mm	Rojo	25	900
250.314	Hachuela / 4mm	Negro	27	1200
250.312	Hachuela / 4mm	Amarillo	27	1200
250.313	Hachuela / 4mm	Rojo	27	1200



AFILADORES PROFESIONALES

Marca: Arcos

Ref.	Material
117.649	ABS
117.650	Acero Inoxidable



AFILADOR DE BOLSILLO

Marca: Arcos

Ref.	Material
130.737	Plástico



AFILADOR CERÁMICO

Rodillos cerámico y carburo.
Marca: Arcos

Ref.	Descripción
269.612	Afilador de mano.



AFILADOR ELÉCTRICO

Abertura derecha e izquierda para afilar los respectivos lados de la hoja.
Marca: Arcos

Ref.	Descripción
198.080	Afilador eléctrico.



CHAIRA PROFESIONAL

Hoja de acero al carbono.
Tallado profesional. Mango de polipropileno.
Marca: Arcos

Ref.	Ømm	→cm
189.178	13	30



GUANTES TEJIDO

Modelos BlueCut Pro.
Normativa EN388. Para todo tipo de corte ligero y medio.
Marca: Niroflex

Ref.	Talla	Color
275.745	XXS	Marrón
275.746	XS	Verde
275.747	S	Blanco
275.748	M	Rojo
275.749	L	Azul
275.750	XL	Naranja



GUANTES MALLA

Inox. Normativa EN420 y EN1082/1.
Marca: Arcos

Ref.	Color	Talla	cm
130.738	Negro	XXS	21
130.739	Verde	XS	23
130.740	Gris	S	24
130.741	Rojo	M	25
130.742	Azul	L	27



CHAIRAS CLÁSICA

Hoja de acero al carbono.
Mango: Polipropileno antideslizante.
Marca: Arcos

Ref.	Ømm	→cm
12.262	10	23
12.263	13	25
12.265	10	25
12.266	13	30



CHAIRA OVALADA

Hoja de acero al carbono.
Mango: polipropileno antideslizante.
Marca: Arcos

Ref.	Ømm	→cm
12.270	20	30



CHAIRAS DIAMANTE

Hoja de acero al carbono recubierto de diamante. Mango de polipropileno antideslizante.
Marca: Arcos

Ref.	Modelo	Ømm	→cm
139.848	Ovalada	17	28
198.044	Redonda	10	23



HUELVA PINO
Herrajes en hierro pintado de negro.
Pinchos acero cromado.
40×17×36cm.
Marca: Buarfe

Ref.	Descripción
221.032	Sin cuchillo
221.033	Con cuchillo



RIOJA PINO
Herrajes y pinchos en acero cromado.
46×19×26cm.
Marca: Buarfe

Ref.	Lacado
114.602	Nogal
114.601	Natural



BODEGA
Herrajes y pinchos en acero cromado.
Madera de pino lacado wengué.
Sujeción mediante palometas.
46×19×22cm.
Marca: Buarfe

Ref.	Descripción
221.031	Jamonero Bodega



RIOJA HAYA
Herrajes en hierro cromado y pinchos en acero inox. 53×19×28cm.
Marca: Buarfe

Ref.	Lacado
114.615	Roble
114.614	Natural



PATANEGRA PINO
Herrajes y pinchos en acero cromado.
33×33×42cm.
Marca: Buarfe

Ref.	Lacado
114.610	Natural



114.611 Roble

114.609 Tabaco



MESÓN PINO
Acero cromado. 46×46×44cm.
Marca: Buarfe

Ref.	Lacado
114.607	Natural

114.608 Tabaco



JABUGO HAYA
Herrajes acero cromado.
Pinchos acero inox. Cabezal giratorio.
47(corto) o 53(largo)×19×30cm.
Marca: Buarfe

Corto	Largo	Lacado
114.619	114.616	Natural
114.618	114.642	Tabaco



MESA JAMONERA
Pino macizo. Color wengué.
Ruedas para facilitar el transporte.
Marca: Buarfe

Ref.	Descripción
234.024	60×60cm
234.026	60×80cm
234.028	60×120cm
234.030	60×60 + Rioja Haya
234.032	60×60 + Jabugo Haya
234.034	60×60 + Jabugo Haya plegable



ARMARIO ESTERILIZADOR
Rayos UV. Soporte cesta hilo.
Marca: Bourgeat

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
PVC / Acero / ABS. Blister.
Marca: Arcos

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



SOPORTE MADERA
Bambú. Blister.
Marca: Arcos

Ref.	cm
250.323	30×4,5
250.324	45×4,5



TABLAS DE CORTAR DE POLIETILENO
Colores: marrón, rojo, verde, amarillo, azul, blanco y negro. Grosos de tabla de 10 a 50mm. Consulte otras medidas.
Marca: Mecaplast

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



BOLSAS PARA CUCHILLOS
Marca: Arcos

Ref.	Pzas.	cm	Descripción
12.632	4	46×28	Ideal estudiantes*

* Incluye ventana identificativa y bolsillo con cremallera.

117.651	8	50×51	100% poliéster
117.652	12	73×51	100% poliéster

262.014	17	52×92	100% poliéster
---------	----	-------	----------------



CEPILLO PARA TABLAS
Marca: Bourgeat

Ref.	Descripción
82.841	Cepillo para tablas



SOPORTE TABLAS
Espacio entre varillas de 2,5cm.
Para seis tablas.
Marca: Pujadas

Ref.	Descripción	cm
146.047	Clasificador	31×27×↑27



TIJERAS COCINA
Acero Inox. Forjado en caliente.
Dentada. Profesional.
Marca: Filarmónica

Ref.	→cm
59.151	18
59.152	20



TIJERAS PROFESIONAL CLASS
Acero Inox. Forjado en caliente.
Filo microdentado. Uso en carnicerías,
pescaderías, etc.
Marca: 3 Claveles

Ref.	Descripción	→cm
128.890	Pulida. Ergonómica	20
128.891	Pulida. Ergonómica	23



TIJERAS JET ABS
Acero Inox. Forjado en caliente.
Multiusos. Mango ABS.
Uso doméstico.
Marca: 3 Claveles

Ref.	→cm
58.289	20



TIJERAS PROFESIONAL
Acero Inox. Forjado en caliente.
Dentada. Profesional.
Marca: 3 Claveles

Ref.	Descripción	→cm
58.290	Pulida	20
58.291	Pulida	23



TIJERAS MULTIUSOS
Acero Inox. Forjado en caliente.
Dentada multiusos. Uso doméstico
y profesional.
Marca: 3 Claveles

Ref.	Acabado	Lcm
58.281	Pulida	20
58.282	Epoxy azul	20



TIJERAS STAR
Acero Inox. Forjado en caliente.
Filo microdentado. Profesional.
Marca: 3 Claveles

Ref.	Descripción	→cm
206.626	Ergonómica	20



TIJERAS MASTER
Acero Inox. Forjado en caliente.
Dentada profesional. Indicada
para carnes.
Marca: 3 Claveles

Ref.	Descripción	→cm
58.285	Pulida	20



MASTER CLASS
Acero Inox. Forjado en caliente.
Filo microdentado. Profesional.
Marca: 3 Claveles

Ref.	Descripción	→cm
128.889	Ideal estudiantes	20



TIJERAS SUPREMA
Acero Inox. Forjado en caliente.
Indicada para carnes. Dentada
profesional. Dedales anchos.
Marca: 3 Claveles

Ref.	Descripción	→cm
58.287	Pulida. Ergonómica	20
58.288	Pulida. Ergonómica	23



TIJERAS TRINCHA AVES
Acero Inox. Forjado en caliente.
Dentada profesional.
Marca: 3 Claveles

Ref.	Descripción	→cm
58.296	Trincha aves	24



MASTICADOR RECTO
Desmontable. Guarderías,
residencias, hospitales, etc.
Marca: 3 Claveles

Ref.	Acabado	→cm
58.294	Cromo	17,5
206.622	Acero Inox	17,5



PINZA ESPINAS
Inox. Longitud: 11,5cm.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
103.460	Para espinas finas
103.461	Para espinas gruesas



MASTICADOR CURVO
Desmontable. Guarderías,
residencias, hospitales, etc.
Marca: 3 Claveles

Ref.	Descripción	→cm
58.295	Cromo	17,5
206.621	Acero Inox	17,5



ABREOSTRAS
Acero inox. Mango de polipropileno.
Marca: Arcos

Ref.	→cm
12.257	6



TIJERAS UNIVERSAL
Acero Inox. Mango plástico.
Marca: Arcos

Ref.	→cm
12.177	20



ESCAMADOR 7905
Acero Inox.
Marca: Arcos

Ref.	→cm
12.728	26



TIJERAS ERGONÓMICAS
Acero Inox. Mango plástico.
Marca: Arcos

Ref.	Descripción	→cm
130.730	Ergonómica	21,5
130.731	Ergonómica	24



ESCAMADOR PROFESIONAL
Acero inox. Mango polipropileno.
Marca: 3 Claveles

Ref.	→cm
250.705	27



PELAGAMBAS
Inox.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
138.654	Pelagambas



RALLADORES PREMIUM
Mangos ergonómicos de tacto suave y gomas antirrayaduras en la punta.
Marca: Microplane

Ref.	Modelo
148.112	Zester

210.287	Espicias
---------	----------

RALLADORES GOURMET
Base antideslizante.
Mango ergonómico.
Marca: Microplane

Ref.	Descripción
231.232	Ultragrueso
148.111	Extragrueso
148.109	Tiras largas
148.107	Doble rallado medio
148.106	Gruoso
148.108	Fino
231.231	Estrella

CARRO DESLIZADOR GOURMET
Válido para ralladores Gourmet excepto modelo ultragruoso.
Marca: Microplane

Ref.	Descripción
210.295	Carro deslizador

RALLADOR ZESTER CLASSIC
Mango ergonómico.
Marca: Microplane

Ref.	Descripción
101.283	Zester



RALLADOR DE QUESOS "GIROLLE"
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
102.929	Base de madera de 22cm.



RALLADOR MANUAL PROFESIONAL
Con soporte brida. Incluye 3 cilindros: gruyere, parmesano y verduras.
Marca: Tellier

Ref.	→cm
204.351	16×22×145



RALLADOR QUESO "ELITE"
Acero Inox. 18%.
Marca: Inoxibar

Ref.	→cm
216.247	20×6×19



RALLADORES LIMÓN
Marca: Lacor

Ref.	→cm
48.413	23×6



RALLADOR 6 CARAS
Acero Inox 18/10.
Marca: Lacor

Ref.	Descripción
144.384	24cm de altura.



RALLADORES 4 CARAS
Acero Inox 18/10.
Marca: Tellier

Ref.	→cm
102.989	11×8×124
102.990	12×11×126



LIRA CORTAQUESOS
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
102.958	17cm
102.960	21cm



CORTADOR DE MELÓN
Inox. Medidas: 20×27×142cm.
Marca: Tellier

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



CORTADOR PLANO
Para frutas y hortalizas.
Con palanca. Medidas: 25×23×142cm.
Marca: Tellier

Ref.	Medida de corte máximo
103.223	11 (largo) × Ø17cm.



CORTADOR GIRATORIO
Filamentos cuchillas de 2, 3 y 6mm.
37×14 × 125cm. Corte en espiral.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
103.207	Le Rouet
103.258	Kit motor



CORTADOR DE PAN
Inox y madera.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
61.142	Hoja recta 35cm.



CORTA BACALAO
Marca: Lacor

Ref.	Descripción
47.695	Inox.



CORTAQUESOS
Anchura de corte: 14cm.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
138.627	Con hoja y bandeja



CORTA PATATAS
Medidas: 44×25×134cm.
Sobre base de mesa. 4-5Kg/minuto.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
61.100	Sin cuchilla ni empujador
61.101	Corte: 6×6mm
61.102	Corte: 8×8mm
61.103	Corte: 10×10mm
61.104	Corte: 13×13mm

Cuchillas y empujadores adicionales

Empujador	Cuchilla	Corte
102.685	61.105	6×6mm
102.686	61.106	8×8mm
102.687	61.108	10×10mm
102.688	61.110	13×13mm
102.689	61.112	6 segmentos



CORTATOMATES RODAJAS
Uso horizontal. 20×48×128cm.
Eficaz también cortando cítricos.
Marca: Tellier

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



CORTATOMATES SECCIONES
Uso vertical. 26×38×158cm.
Permite el uso de una cubeta GN 1/2.
Marca: Tellier

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.



CORTA ALIMENTOS
Para queso, pan, pizza, legumbres, etc.
Marca: Dynamic

Ref.	Descripción
67.020	Anchura de corte: 32cm. Altura de corte: 19cm.



DYNACUBE
Cortador en dados, palitos o rodajas.
Marca: Dynamic

Ref.	Descripción
100.951	Con rejilla 7x7mm
67.019	Con rejilla 8,5x8,5mm
100.950	Con rejilla 10x10mm
221.054	Con rejilla 14x14mm
221.055	Con rejilla 17x17mm
86.239	Rejilla adicional 7x7mm
86.240	Rejilla adicional 8,5x8,5mm
86.241	Rejilla adicional 10x10mm
161.427	Rejilla adicional 14x14mm
161.428	Rejilla adicional 17x17mm



CORTAHUEVOS
Aluminio y epoxy.
Marca: Tellier

Ref.	Tipo
203.990	Rodajas y secciones

103.100 Secciones (6)

103.095 Rodajas



MANDOLINA ESTÁNDAR INOX
Para rodajas, julianas o cortes ondulados.
Marca: Tellier

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



MANDOLINA GOURMET
Para rodajas, julianas o cortes ondulados. Incluye carro empujador y cuchillas juliana de 2, 4, 7 y 10mm.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
103.121	Mandolina Gourmet



MANDOLINA ULTRA
Multicorte. Incluye 2 cuchillas horizontales (lisa y ondulada) y 3 verticales (de 2, 4 y 10mm).
Marca: De Buyer

Ref.	Descripción
207.223	Mandolina completa



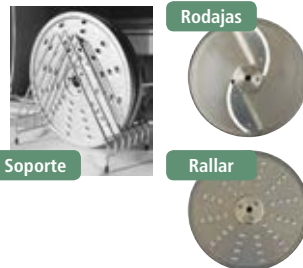
MANDOLINA VIPER
Ultracompacta. Grosor de rodajas regulable de 1 a 8mm. Incluye cuchilla juliana 4 y 10mm. Carro empujador con control de rotación.
Marca: De Buyer

Ref.	Descripción
247.447	Mandolina completa



DYNACOUPE
Cortador a rodajas o rallador.
Marca: Dynamic

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



CORTALECHUGAS
Inox 18/10. Fijación 4 ventosas.
Marca: Tellier

Profesional Inox para Iceberg, coles, pimientos, etc. Dados de 23x23mm.

Ref.	Descripción (39x30x120cm)
102.707	Cortalechugas.
102.708	Cuchilla.
102.709	Empujador.

Compacto. Dados 25x25mm.

Ref.	Descripción (30x31x97cm)
291.404	Cortalechugas compacto



CORTATORTILLAS
Inox. Medidas: Ø25 x 119cm.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
103.512	6 porciones
103.513	8 porciones



PICADORA MANUAL
Hierro fundido.
Marca: Tellier

Ref.	Picadora/Soporte	Producción
62.353	Nº5/Brida	0,5kg/minuto
62.354	Nº8/Brida	0,7kg/minuto
103.000	Nº10/Brida	0,9kg/minuto

62.357	Nº32/Atornillar	1,15kg/minuto
203.947	Nº22/Atornillar	1,7kg/minuto



PELADOR PIÑA
Pelador y descorazonador. Acero inox.
Medidas: 45x39x172cm.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción	Cuchilla Ømm
102.758	Estándar	89
221.158	Mini	74
221.159	Maxi	95
221.160	Extra	102



PICADOR CEBOLLA ELITE
Sencillo y rápido. Depósito transparente. Cuerpo en Acero Inox.
Marca: Inoxibar

Ref.	→cm
216.234	Ø9x121



CORTADOR PIÑA
En rodajas. Medidas: 24xØ15cm.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
------	-------------

146.106 Cortapiñas en rodajas. inox.



PELADOR DE MANZANAS KALI
Fijación brida. 39x12,5x21cm.
Rodajas de 4mm.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
61.113	Pelador profesional Kali
61.114	Cuchilla para pelador Kali
103.259	Kit motor pelador Kali



PICADOR PEREJIL
Acero inox.
Marca: Tellier

Ref.	→cm
102.916	23x6



PELADOR DE MANZANAS
Fijación brida. Económico.
32x8,5x19cm.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
------	-------------

103.119 Pela, corta a rodajas y descorazona.



MINI PICADOR AJOS
Marca: Boj

Ref.	Descripción
148.116	Altura: 18cm.



DESCORAZONADOR SECCIONADOR
Descorazona y corta en secciones.
Marca: Lacor

Ref.	Descripción
------	-------------

144.395 Descorazonador



PRENSA AJOS
Marca: Chef Service

Ref.	Descripción
61.178	Desmontable. Inox 18/10



PELADOR HORTALIZAS
Marca: Tellier

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



• PELADOR ECO
Acero Inox. Mango polipropileno.
Marca: Arcos

Ref.	Descripción
12.168	Pelador 60mm



• PELADOR
Acero Inox. Mango polipropileno NSF
Marca: Arcos

Ref.	Descripción
250.282	Pelador NSF 60mm



• DESCORAZONADOR
Acero Inox. Mango polipropileno. NSF
Marca: Arcos

Ref.	Descripción
250.284	Descorazonador 75mm



• VACIADORES
Acero Inox. Mango polipropileno NSF
Marca: Arcos

Ref.	Descripción
250.287	Vaciador simple. Ø25mm
250.288	Vaciador doble. Ø22/Ø25mm.



• MONDADOR NARANJAS
Acero Inox. Mango polipropileno NSF
Marca: Arcos

Ref.	Descripción
250.285	Mondador 40mm



• RALLADOR LIMONES
Acero Inox. Mango polipropileno NSF
Marca: Arcos

Ref.	Descripción
250.286	Rallador limones 40mm



• DECORADOR ESPIRAL
Longitud: 23,5cm.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción	Ømm
146.171	Pequeño	7
204.112	Mediano	10
103.227	Estándar	13



• DECORADOR GUIRNALDA
Medidas: 15x11cm.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
103.228	Decorador guirnalda



• SACABOCADOS
Especial para sushi.
Marca: Tellier

Ref.	Ømm
146.170	30
103.224	40
103.225	50



• CORTAPEPINILLOS
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
61.124	Cortapepinillos



• SACAPUNTAS
Para verduras. Formas flor.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
102.832	Pequeño. Hoja: 4cm
108.450	Grande. Hoja: 7cm



• CUCHILLO TAILANDÉS
Imprescindible para profesionales.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
102.827	Cuchillo tailandés



• KIT 18
Kit 18 herramientas de decoración.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
102.850	Kit + piedra afilar



• TRIANGLE
Preparación, corte, pelado, decoración.
Utensilios y accesorios profesionales para la cocina.
Hojas: Acero inoxidable 18/10.
Mangos: Polipropileno.
Marca: Triangle

Ref.	Descripción
258.813	Puntilla recta 8cm

258.814 Puntilla curva 6cm

258.755 Pelador

14.163 Descorazonador 16mm
258.744 Descorazonador 20mm

258.754 Cuchillo pomelo

258.745 Decorador fruta

258.746 Vaciador 10mm
258.747 Vaciador 15mm
258.748 Vaciador 18mm
258.749 Vaciador 22mm
258.750 Vaciador 25mm
258.751 Vaciador 30mm

13.777 Vaciador doble 22/25mm
13.778 Vaciador doble 22/30mm

258.762 Acanalador multiusos

258.766 Acanalador lateral

208.875 Acanalador triangular

13.798 Pincho 3 Púas

241.034 Corta pepinillos

258.768 Rizador mantequilla



Ref.	Descripción
258.760	Rueda pizza 7cm



258.763 Cortador juliana



13.836 Pelador espárragos



258.769 Corta queso lira



258.778 Cuchillo queso



208.882 Picadora una mano



208.943 Cortador ondas



208.923 Pelador tomates rojo

258.783 Espátula pastelería 12cm
258.781 Espátula pastelería 15cm
258.787 Espátula pastelería 20cm
258.788 Espátula pastelería 25cm
258.789 Espátula pastelería 30cm

258.784 Espátula past. acodada 9cm
258.782 Espátula past. acodada 12cm
258.790 Espátula past. acodada 15cm
258.791 Espátula past. acodada 20cm
258.792 Espátula past. acodada 25cm
258.793 Espátula past. acodada 30cm

258.796 Paleta sándwich 10cm lisa
258.798 Paleta sándwich 14cm lisa

258.797 Paleta sand. 10cm agujeros
258.799 Paleta sand.14cm agujeros