

# GÉNOVA

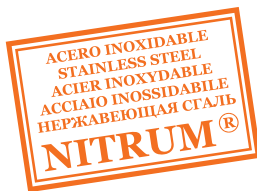
cuchillos de COCINA

KITCHEN knives

couteaux DE CUISINE

coltelleria DA CUCINA

КУХОННЫЕ НОЖИ



ACERO INOXIDABLE NITRUM®  
NITRUM® STAINLESS STEEL  
ACIER INOXYDABLE NITRUM®  
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®  
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®



MANGO LIGERO  
LIGHTWEIGHT HANDLE  
MANCHE LÉGER  
MANICO LEGGERO  
ЛЕТКАЯ РУЧКА

PARA PELAR TODO TIPO DE FRUTAS Y TUBÉRCULOS  
PEEL ALL TYPES OF FRUITS & VEGETABLES  
POUR ÉPLUCHER LES FRUITS ET LES POMMES DE TERRE  
PER TAGLIARE FRUTTA E TUBERI  
ДЛЯ ОЧИСТКИ ОТ КОЖУРЫ ЛЮБЫХ ТИПОВ ФРУКТОВ  
И КЛУБНЕЙ

## SERIE DE CUCHILLOS MONDADORES Y DE MESA, especialmente diseñados para pelar todo tipo de frutas y tubérculos.

Exclusivo acero inoxidable de alto rendimiento y durabilidad NITRUM®.

Mango ligero de polipropileno (PP), material plástico higiénico de alta resistencia, tanto mecánica como a los agentes abrasivos, por lo que aguanta perfectamente los golpes y la acción de los lavavajillas. Tiene poco peso y buen acabado superficial.

## The GÉNOVA SERIES OF PEELERS AND TABLE KNIVES are specifically designed to peel all types of fruits & vegetables.

Exclusive, high usable and lasting NITRUM® stainless steel. The lightweight polypropylene (PP) handle is durable, hygienic, resistant to impact, abrasion, and solvents and is dishwasher safe.

## SERIE DE COUTEAUX D'OFFICE ET DE TABLE, spécialement conçus pour éplucher les fruits et les pommes de terre.

Exclusivement en acier inoxydable NITRUM® de très haute tenue.

Manche léger en polypropylène (PP), matière plastique hygiénique, avec une bonne résistance mécanique aussi bien aux agents abrasifs qu'aux coups et au lave vaisselle. Faible poids et excellente finition de surface.

## SERIE DI SPELUCCHINI E DI TAVOLA, disegnati in modo particolare per tagliare frutta, tuberi come patate, cipolle, etc. Esclusivo acciaio inossidabile di alto rendimento e durata NITRUM®.

Manico leggero in polipropilene (PP) materiale plastico a norme igieniche e di notevole resistenza sia meccanica che agli agenti abrasivi, pertanto perfettamente immune da colpi e dalla azione delle lavastoviglie. Prodotto molto leggero e di una buona presa superficiale.

## СЕРИЯ НОЖЕЙ ДЛЯ ЧИСТКИ, специально разработанных для очистки от кожуры любых типов фруктов и клубней.

Эксклюзивная нержавеющая сталь, высокоэффективная и долговечная, NITRUM®.

Легкая ручка изготовлена из полиоксиметилена (POM), данный гигиеничный пластик имеет превосходные свойства прочности и устойчивости к чистящим средствам, а также прекрасно выдерживает использование в посудомоечных машинах. Имеет небольшой вес и прекрасную внешнюю отделку.

# GÉNOVA

NEW

★ Nuevo / New / Nouveau  
Nuovo / Новый

☸ Perlado / Serrated / Cranté  
Seghettato / Жемчужный



180300 180322  
180321

**180300**

60 mm

Mondador  
Peeling Knife  
Office  
Spelucchino  
Нож для Чистки  
Овощей и Фруктов



180400 180422  
180421

**180400**

80 mm

Mondador  
Peeling Knife  
Office  
Spelucchino  
Нож для Чистки  
Овощей и Фруктов



180500 180524 ★  
180521 180525 ★  
180522 180528 ★  
180523 ★

**180500**

85 mm

Mondador  
Peeling Knife  
Office  
Spelucchino  
Нож для Чистки  
Овощей и Фруктов



180600 180624  
180621 180625  
180622 180628  
180623

**180600**

100 mm

Mondador  
Peeling Knife  
Office  
Spelucchino  
Нож для Чистки  
Овощей и Фруктов



180610 180614  
180611 180615  
180612 180618  
180613

**180610**

100 mm

Mondador Perlado  
Paring Serrated Knife  
Office Cranté  
Spelucchino Seghettato  
Нож для Чистки  
Овощей и Фруктов



Caja Expositora

Display Box

Boite Présentoir

S. Expo

Нож для чистки овощей и Фруктов

Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno

NITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene

Acier Inoxydable NITRUM®  
Polypropylène

Acciaio Inossidabile NITRUM®  
Polipropilene

Нержавеющая Сталь NITRUM®  
Полипропилен

GÉNOVA cuchillos de CUCINA · KITCHEN knives · couteaux DE CUISINE · coltelleria DA CUCINA · КУХОННЫЕ НОЖИ

# GÉNOVA

NEW



■ 370300 ■ 370323  
■ 370321 ■ 370324  
■ 370322 ■ 370325

**370300**

**110 mm**

Mesa  
Table Knife  
Table  
Coltello Tavola  
Cron



■ 370400

**370400**

**110 mm**

Mesa  
Table Knife  
Table  
Coltello Tavola  
Cron



■ 180700

**180700**

**100 mm**

Queso  
Cheese Knife  
Fromage  
Coltello Formaggio  
Сыр



■ 180900

**180900** ★

**70 mm**

Mondador  
Paring Knife  
Office  
Spelucchino  
Нож для чистки  
овощей и Фруктов



Caja Expositora

Display Box

Boite Présentoir

S. Expo

Нож для чистки овощей и Фруктов

Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno

NITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene

Acier Inoxydable NITRUM®  
Polypropylène

Acciaio Inossidabile NITRUM®  
Polipropilene

Нержавеющая Сгаль NITRUM®  
Полипропилен

GÉNOVA

cuchillos de COCINA · KITCHEN knives · couteaux DE CUISINE · coltelleria DA CUCINA · КУХОННЫЕ ножи

# MONDADOR

PEELING KNIFE

OFFICE

SPELUCCHINO

НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ



El cuchillo mondador se usa para pelar patatas, frutas y vegetales con facilidad. La punta afilada se usa para eliminar tallos de frutas, huecos y pequeñas zonas. Para pelar con cuchillo mondador sostener la fruta o verdura con una mano y en la otra coger el cuchillo con los dedos dejando el pulgar libre. Apoyar el filo en la pieza y cortar un poco, a partir de ahí ir deslizando en redondo usando el pulgar para hacer fuerza y dirigir. También puede utilizarlo para crear decoraciones como rosetas de rábano o pepino, y otros adornos elaborados.

The peeling knife is used to peel potatoes, fruits and vegetables easily. The sharp tip is used to take out stems of fruits, hollows and small areas. You can peel with a peeling knife taking the fruit or vegetable with a hand and taking the knife with the other one, holding it with the fingers and leaving free your thumb. Then lean the edge against the piece and cut a bit; from there go slipping in roundly using the thumb to push hard and keep on directing.

You also can use it to make decorations as small roses of radish or cucumber, and other elaborated adornments.

L'économe "Mondador" s'utilise afin d'éplucher pommes de terre, fruits, légumes en toute simplicité. La pointe aiguisée s'utilise afin de retirer quelque parties indésirables comme la queue, pépin, altération.

Pour éplucher un légume ou un fruit avec l'économe "Mondador", le maintenir avec une main et prendre dans l'autre main l'économe le soutenant avec les doigts et laissant le pouce libre. Appuyer le fil de l'économe sur le fruit ou le légume et appuyer légèrement, puis le faire glisser autour ou le long du fruit ou du légume en utilisant le pouce pour forcer et diriger. Il peut également être utilisé pour créer divers décorations ou quelque enjolivre.

Il cosiddetto spelucchino si utilizza per pelare patate, frutta e vegetali con estrema facilità. La punta affilata serve per eliminare gli steli della frutta, così come le piccole imperfezioni della stessa. Per utilizzare al meglio lo spelucchino, tenere ben ferma la frutta o verdura con una mano e con l'altra mano tenere il coltellino avanzando con due dita lasciando libero l'alluce. Appoggiare il filo al pezzo e tagliare a poco a poco in modo rotondo usando l'alluce sforzare dirigere il taglio. Lo spelucchino si può utilizzare anche per creare decorazioni di frutta, come rosette di rapano o cetrioli, e altre decorazioni elaborate.

Данный нож используется для идеально легкой чистки картофеля, овощей и фруктов. Заточенное острое лезвие позволяет вырезать плодоножки фруктов, картофельные «глазки» и испорченные места. Для чистки ножом в одну руку возьмите овощ или фрукт, а во вторую нож таким образом, чтобы большой палец оставался свободным. Надавите лезвие на кожуру и слегка надрежьте ее. Начиная с этого момента, плавно ведите нож вдоль поверхности овоща или фрукта, срезая кожуру и регулируя глубину и направление среза большим пальцем. Вы также можете использовать данный нож для приготовления украшений в виде вырезанных розочек из редиса или огурца или любой другой оригинальной сервировки Ваших блюд.