CATÁLOGO 2024

CATALOGUE
2024

ARCOS®

ARCOS®

Made in Spain Since 1734

Autor del documento:
Arcos Hermanos S.A.

Datos de contacto:
E-Mail: comercial@arcos.com
Página Web: www.arcos.com
Teléfono: +34 967 210 261

Fecha: 01-01-2024
Diseño: Arcos Hermanos S.A.
Fotografía: Arcos, Neón Fotografía, Casanova
Impresión: Gráficas Cano

Licencia del documento:
Copyright © 2024, Arcos Hermanos S.A.

Los logos y marcas anunciados o referidos en este documento son propiedad de sus respectivos dueños.

Papel procedente de fuentes responsables.
Para más información www.fsc.org

10 ARCOS, 290 AÑOS
ARCOS, 290 YEARS // ARCOS, 290 ANS // ARCOS, 290 ANNI // ARCOS, 290 ANOS

22 NOVEDADES
NOVELTIES // NOUVEAUTÉS // NOVITÀ // NOVIDADES

32 CUCHILLOS
KNIVES // COUTEAUX // COLTELLERIA // FACAS

144 NAVAJAS
PROFESSIONAL POCKET KNIVES // COUTEAUX DE POCHE PROFESSIONNELS // LAME PROFESSIONALI // FACAS POFISSIONAIS

146 CHULETEROS
STEAK KNIVES // COUTEAUX À STEAK // COLTELLERIA // FACA DE CHURRASCO

176 CUCHILLOS MESA
TABLE KNIVES // COUTEAUX DE TABLE // COLTELLERIA DA TAVOLA // FACA DE MESA

186 CUBERTERÍAS
FLATWARE // COUVERTS // POSATERIA // TALHERES

218 TIJERAS
SCISSORS // CISEAUX // FORBICI // TESOURAS

236 SARTENES Y CACEROLAS
COOKWARE // POÊLES ET CASSEROLES // PADELLE E CASSERUOLE // FRIGIDEIRAS E PANELAS

260 ÚTILES
PROFESSIONAL TOOLS // OUTILS PROFESSIONNELS // UTENSILI PROFESSIONALI // UTENSÍLIOS

264 GADGETS

274 UTENSILIOS
UTENSILS // USTENSILES // UTENSILI // UTENSÍLIOS

278 COMPLEMENTOS
ACCESSORIES FOR KNIVES // COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX // COMPLEMENTI PER COLTELLI // COMPLEMENTOS

317 SOBRE ARCOS
ABOUT ARCOS // À PROPOS DE ARCOS // SU ARCOS // SOBRE ARCOS

290
AÑOS
DESDE 1734

Francisco de Arcos
Ana Lujana

Miguel de Arcos
María Gallardo

Primer cuchillero

1708 **JUAN DE ARCOS GALLARDO**
María de la Cuesta

ARCOS

1734 Tijeras de escritorio realizadas por Juan de Arcos Gallardo. Marcan el inicio de la trayectoria de ARCOS

There are desk scissors, made by Juan de Arcos Gallardo dating the begining of ARCOS.

1742 **JUAN DE ARCOS DE LA CUESTA**
Ana Pastor

1778 **JUSTO ARCOS PASTOR**
Francisca Aparicio

1814 **ISIDRO ARCOS APARICIO**
Ana Aroca

1851 **LEONARDO GREGORIO ARCOS AROCA**
Maria Jesús Abia

G. ARCOS
ALBACETE

1878 **ROBERTO ARCOS ABIA**
Inocencia Villanueva

R.ARCOS
ALBACETE

1925 **GREGORIO ARCOS VILLANUEVA**
Luisa Galiano Blasco

1970 **ROBERTO ARCOS GALIANO**
Pedro Arcos Galiano
Ana Arcos Galiano

ARCOS

ARCOS

ARCOS
Albacete (Spain) Since 1734

2022 **ROBERTO ARCOS PÉREZ**
Sara Arcos Pérez
Luis Arcos Ríos
Marta Arcos Ríos

ARCOS
Albacete (Spain) Since 1734

UN TALLER, 290 AÑOS DE PASIÓN CULINARIA

En el rincón más acogedor de Albacete, hace 290 años, un pequeño taller cobró vida, nacía la esencia de Arcos. Juan de Arcos, con su maestría, daba vida a las primeras tijeras bajo el sello distintivo de nuestra marca en 1734. Estas tijeras, más que simples herramientas, encierran la pasión, artesanía y evolución que nos ha caracterizado desde entonces. Desde aquel primer corte, Arcos ha sido más que un lugar de trabajo: un hogar donde cada cuchillo es creado con el mismo cariño y la dedicación que se encuentra en el alma de cada cocina.

Agradecemos sinceramente a todos aquellos que han compartido este viaje con nosotros, confiando en la excelencia de nuestros productos. Con la mirada puesta en el futuro, nos llena de emoción seguir siendo su elección de confianza, llevando consigo la rica tradición y la constante innovación que nos identifica. Que cada corte con un cuchillo Arcos represente un capítulo único en su viaje culinario, y esperamos seguir siendo cómplices de estas experiencias en los próximos años.

One Workshop, 290 Years of Culinary Passion.

In the cosiest corner of Albacete, 290 years ago, a small workshop came alive; the essence of Arcos was born. Juan de Arcos, with his expertise, brought the first pair of scissors alive under the distinctive sign of our brand in 1734. These scissors, more than simple tools, embodied the passion, craftsmanship and the evolution that has defined us ever since. From that first cut, Arcos has become more than just a workplace: a home where each knife is created with the tender loving care and the dedication that is found in the soul of each kitchen.

We sincerely appreciate everyone who has shared this journey with us, trusting in the excellence of our products. Looking ahead to the future, we are thrilled to still be your trusted choice, which comes with the rich tradition and the constant innovation that identifies us. Each cut with an

Fabrica de Arcos en los años 80' // Arcos Factory in the 80's

Arcos knife stands for a unique chapter in its culinary journey, and we hope to continue sharing these experiences with you all in the next few years.

Un atelier, 290 ans de passion culinaire.

Dans le quartier le plus joli d'Albacete, il y a 290 ans, un petit atelier a vu le jour : l'essence d'Arcos était née ! Juan de Arcos, avec sa maîtrise, donna vie aux premiers ciseaux sous notre marque distinctive en 1734. Ces ciseaux, qui étaient bien plus que de simples outils, résument la passion, l'artisanat et l'évolution qui nous ont toujours caractérisés. Depuis cette première découpe, Arcos est bien plus qu'un simple espace de travail : c'est un foyer où chaque couteau est créé avec autant d'amour et de dévouement qu'il y a dans l'âme de chaque cuisine.

Nous tenons à remercier chaleureusement tous ceux qui ont partagé ce voyage avec nous, confiants dans l'excellence de nos produits. Alors que nous nous tournons vers l'avenir, nous sommes ravis de continuer à être votre premier choix, portant ainsi la riche tradition et l'innovation constante qui nous identifient. Que chaque découpe avec un couteau Arcos représente un chapitre unique de votre voyage culinaire, et nous souhaitons continuer à être complices de ces expériences pour les années à venir.

Un laboratorio, 290 anni di passione culinaria.

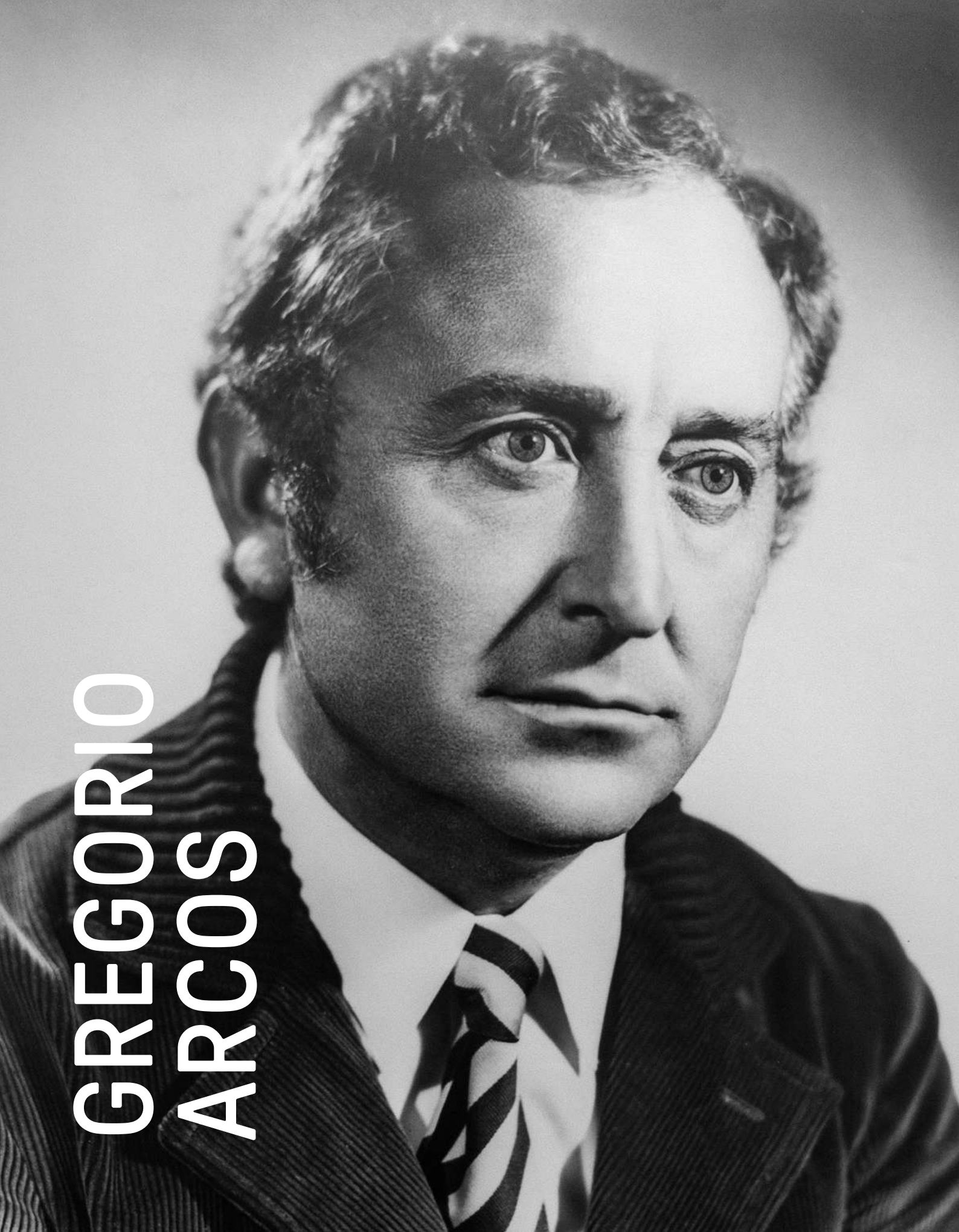
290 anni fa, nell'angolo più accogliente di Albacete, prese vita un laboratorio nel quale nacque l'essenza di Arcos. Nel 1734, Juan de Arcos, con la sua abilità, diede vita alle prime forbici che portavano il sigillo distintivo del nostro marchio. Queste forbici sono più che semplici strumenti: racchiudono la passione, l'artigianalità e l'evoluzione che ci hanno caratterizzato sin da allora. Da quel primo taglio, Arcos è diventato molto più che un semplice luogo di lavoro: si è trasformato in una casa, nella quale ogni coltello viene creato impiegando lo stesso affetto e la stessa dedizione che risiedono nell'anima di ogni cucina.

Ringraziamo sinceramente tutti coloro che hanno condiviso questo viaggio con noi, riponendo la loro fiducia nell'eccellenza dei nostri prodotti. Guardando al futuro, ci emoziona profondamente continuare ad essere la vostra scelta di fiducia, la quale racchiude la ricca tradizione e la costante innovazione che ci caratterizza. Ci auguriamo che ogni taglio di un coltello Arcos rappresenti un capitolo unico del vostro viaggio culinario e speriamo di poter rimanere i complici perfetti di queste esperienze negli anni a venire.

Uma Oficina, 290 Anos de Paixão Culinária

No recanto mais acolhedor de Albacete, há 290 anos, uma pequena oficina ganhou vida, nascia a essência de Arcos. Juan de Arcos, com a sua mestria, deu vida às primeiras tesouras com o selo distintivo da nossa marca em 1734. Estas tesouras, mais do que simples ferramentas, encerram em si a paixão, a mestria e a evolução que nos caracteriza desde então. Desde esse primeiro corte, a Arcos tem sido mais do que um local de trabalho: uma casa onde cada faca é criada com o mesmo amor e dedicação que está na alma de cada cozinha.

Agradecemos sinceramente a todos aqueles que partilharam connosco este percurso, confiando na excelência dos nossos produtos. Ao olharmos para o futuro, estamos entusiasmados por continuar a ser a sua escolha de confiança, levando connosco a rica tradição e a constante inovação que nos identifica. Que cada corte com uma faca Arcos represente um capítulo único na sua viagem culinária, e nós esperamos continuar a ser cúmplices dessas experiências nos próximos anos.


GREGORIO
ARCOS

Este año, ARCOS celebra 290 años de excelencia en arte de la cuchillería, un legado forjado con pasión, dedicación y un equipo humano único. Se trata de un aniversario especial, porque rendimos homenaje a Gregorio Arcos Villanueva. Una persona cuya influencia ha sido fundamental para dar forma a la identidad y a la esencia de ARCOS.

Desde muy temprana edad, Gregorio se entregó de lleno y con entusiasmo a la industria de la cuchillería, infundiendo en ARCOS una mentalidad innovadora y un compromiso inquebrantable con la calidad. Su liderazgo nos llevó más allá de las fronteras de la tradición, explorando nuevos horizontes y oportunidades.

Bajo su sabia dirección, ARCOS también se aventuró en una valiente travesía hacia la internacionalización, llevando nuestra marca y valores a través de fronteras y cocinas de todo el mundo. Cada cuchillo, cada pieza es única y cuenta una historia global, fabricada por manos y culturas diversas, siempre guiada por la visión emprendedora de Gregorio.

Hoy, celebramos los logros, las relaciones y las tradiciones que hemos cultivado juntos. Rindiendo tributo al legado de Gregorio, ARCOS perpetúa su pasión y visión, avanzando con firmeza en el camino de la mejora e innovación global. Unidos, seguimos forjando esta historia de evolución y éxito.

This year, **ARCOS celebrates 290 years** of excellence in knife making craftmanship, a legacy forged with passion, dedication and a strong community. On this special anniversary, we pay tribute to Gregorio Arcos Villanueva, whose influence has been fundamental in shaping the identity and the spirit of ARCOS.

From an early age, Gregorio dedicated himself to the revered art of knife making, instilling an innovative mentality and an unwavering commitment to quality in ARCOS. His leadership has led us beyond the frontiers of tradition, by exploring new horizons and opportunities.

Under his wise management, ARCOS also set off on a brave voyage towards internationalization, taking our brand and values over borders and through hearts across the world. Each knife, each masterpiece, has a global story, touched by different hands and cultures, guided by the inclusive and enterprising vision of Gregorio.

Today, we are celebrating the achievements, the relationships and the traditions that we have worked on together. By paying tribute to the legacy of Gregorio, ARCOS perpetuates his passion and vision, steadily making progress on the way towards global improvement and innovation. United, we continue to build on this story of evolution and success.

Cette année, **ARCOS célèbre 290 ans d'excellence** dans l'art de la coutellerie, un héritage forgé avec passion, dévouement et une équipe humaine exceptionnelle. C'est un anniversaire particulier car nous rendons hommage à Gregorio Arcos Villanueva. Une personne dont l'influence a été fondamentale pour façonner l'identité et l'essence d'ARCOS.

Depuis son plus jeune âge, Gregorio s'est pleinement investi dans l'industrie de la coutellerie, insufflant à ARCOS une mentalité innovante et un engagement indéfectible envers la qualité.

Sous sa direction éclairée, ARCOS a également entrepris une audacieuse aventure vers l'internationalisation, portant notre marque et nos valeurs à travers les frontières et les cuisines du monde entier. Chaque couteau, chaque pièce est unique et raconte une histoire mondiale, façonnée par des mains et des cultures diverses, toujours guidées par la vision entreprenante de Gregorio.

Aujourd'hui, nous célébrons les réalisations, les relations et les traditions que nous avons cultivées ensemble. En rendant hommage à l'héritage de Gregorio, ARCOS perpétue sa passion et sa vision, progressant résolument sur le chemin de l'amélioration et de l'innovation à l'échelle mondiale. Unis, nous continuons à façonner cette histoire d'évolution et de succès.

Quest'anno **ARCOS festeggia 290 anni** di eccellenza nell'artigianato della coltelleria, un retaggio forgiato con passione, dedizione e una forte comunità. In questo speciale anniversario rendiamo omaggio a Gregorio Arcos Villanueva, la cui influenza è stata fondamentale per plasmare l'identità e lo spirito di ARCOS.

Fin dalla sua giovane età, Gregorio si è dedicato completamente alla venerabile arte della coltelleria, instillando in ARCOS una mentalità innovatrice e un impegno indefettibile per la qualità. La sua leadership ci ha portati a superare le barriere della tradizione, per esplorare nuovi orizzonti e nuove opportunità.

Sotto la sua guida, ARCOS ha potuto avventurarsi anche in un coraggioso viaggio verso l'internazionalizzazione, che ha portato il nostro marchio e i nostri valori ad attraversare frontiere e cuori in tutto il mondo. Ogni coltello, ogni opera d'arte, racconta una storia globale, toccata da mani e culture diverse, guidata dalla visione inclusiva e imprenditrice di Gregorio.

Oggi festeggiamo i successi, i rapporti e le tradizioni che abbiamo coltivato assieme. Nel rendere omaggio al retaggio di Gregorio, ARCOS tramanda la sua passione e la sua visione, addentrandosi fermamente nel cammino del miglioramento e dell'innovazione globale. Assieme continuiamo a forgiare questa storia intrisa di sviluppo e successo.

Este ano, a **ARCOS celebra 290 anos** de excelência no fabrico de cutelaria, um legado forjado com paixão, dedicação e uma comunidade forte. Neste aniversário especial, prestamos homenagem a Gregorio Arcos Villanueva, cuja influência foi fundamental para moldar a identidade e o espírito da ARCOS.

Desde muito cedo, Gregorio dedicou-se à venerada arte da cutelaria, infundindo na ARCOS uma mentalidade inovadora e um compromisso inabalável com a qualidade. A sua liderança levou-nos para além das fronteiras da tradição, explorando novos horizontes e oportunidades.

Sob a sua sábia orientação, a ARCOS também se aventurou numa corajosa viagem rumo à internacionalização, levando a nossa marca e os nossos valores para além das fronteiras e dos corações de todo o mundo. Cada faca, cada obra-prima, conta uma história global, tocada por diversas mãos e culturas, guiada pela visão inclusiva e empreendedora de Gregorio.

Hoje, celebramos as conquistas, relações e tradições que cultivámos juntos. Prestando homenagem ao legado de Gregorio, a ARCOS perpetua a sua paixão e visão, avançando com firmeza no caminho da melhoria e inovação globais. Juntos, continuamos a forjar esta história de evolução e sucesso.

Fotografía antigua cuchillo chuletero 3715. Diseñado por Gregorio Arcos en los años setenta. Más información en la página 160. // Vintage photograph of the steak knife 3715. Designed by Gregorio Arcos in the seventies. More information on page 160.

ICONOGRAFÍA

NEW **Nuevo** // New // Nouveau // Nouvo // Novo

Perlado // Serrated // Cranté // Seghettato // Perolado

Microperlado // Micro-Serrated // Microcranté
Micro-Seghettato // Micro-Perolado

Madera Comprimida // Pack Wood // Bois Compressé
Legno Compresso // Madeira comprimida

Antideslizante // Non-slipn // Antidérapant // Antiscivolo
Antiderrapante

Resistente a altas temperaturas // High-Temperature
Resistan // Résistant Aux Hautes températures
Resistente Alle Alte Temperature // Resistente a Altas
Temperaturas.

Remaches // Stainless Steel Rivets // Rivets en
Acier Inoxydable // Rivetti in Acciaio Inossidabile
Rebites de Aço Inoxidável.

Remaches Anticorrosión // Anti-corrosion rivets
Rivets anticorrosion // Rivetti in Rivetti anticorrosione
Rebites anticorrosão.

Hoja // Blade // Lame // Lama // Lâmina
Mango // Handle // Manche // Manico // Cabo

Presentación // Presentation // Présentation
Presentazione // Apresentação

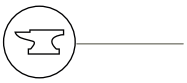
Materiales // Materials// Matériaux // Materiali
Materiais

Cuchillos Estilo Japonés // Japanese Style Knives
Couteaux Style Japonais // Coltelli Stile Giappones
Facas Japonesas

Canal para líquidos // Liquid channel // Avec Rigole
Scanalatura per Liquidi // Canal para Líquidos

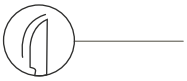
Hueco salsera // Gravy Boat Hole // Emplacement Sauce
Foro salsiera // Cavidade para Molho

Antideslizante // Non-Slip // Antidérapant // Antiscivolo
Antiderrapante



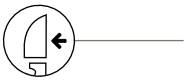
FORJADO · FORGED · FORGÉ · FORGIATO · FORJADO

Sometido al proceso de forja al rojo vivo que tiene como resultado un cuchillo macizo de una sola pieza a través de un moldeado perfecto.
Submitted to red-hot forging process which results in a solid single-piece knife through a flawless moulding.
Soumis au processus de forgeage à chaud ayant pour résultat un couteau massif d'une seule pièce grâce à un moulage parfait.
Sottoposto al processo di forgiatura al rosso vivo, il cui risultato è un coltello massiccio, in un solo pezzo, mediante uno stampaggio perfetto.
O processo de forjamento a quente resulta numa faca sólida e de uma só peça através de uma moldagem perfeita.



FILO SEDA · SILK EDGE · SILK EDGE · FILO SETA · FIO SEDA

El filo especial seda ha sido creado uniendo nuestra tradición y la tecnología más innovadora, obteniendo así un corte único caracterizado por su suavidad y precisión.
The special silk edge has been created by combining our tradition and cutting-edge technology, thereby obtaining an unique cut characterised by its smoothness and precision.
Le tranchant "silkedge" a été créé en conjuguant savoir faire traditionnel et technologie novatrice pour obtenir une coupe unique précise et facile.
Lo speciale filo seta è stato creato unendo alla nostra tradizione la tecnologia più innovatrice, per ottenere un taglio unico, caratterizzato dalla sua morbidezza e precisione.
O fio especial seda foi criado combinando a nossa tradição e a tecnologia mais inovadora, obtendo assim um corte único caracterizado pela sua suavidade e precisão.

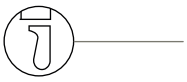


RECAZO REDONDEADO · ROUNDED BACK · DOS DE LAME ADOUCI · COSTOLA ARROTONDATA · DORSO ARREDONDADO

Borde superior de la hoja que proporciona una suavidad en el uso, evitando roces en la mano.
Upper edge of the blade which provides a smoothness when used avoiding hand chafing and abrasions.
Dos des lames arrondis pour plus de confort et de douceur lors de douceur lors de la manipulation.
Il bordo superiore della lama fornisce morbidezza d'uso ed evita attriti sulla mano.
O dorso da lâmina proporciona uma suavidade na utilização, evitando o atrito na mão.

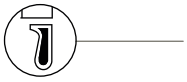
NITRUM®

Fórmula exclusiva de acero al nitrógeno que proporciona más dureza, mayor poder de corte y mejora la durabilidad del filo.
Its exclusive nitrogen treated steel composition provides additional hardness, greater cutting power and improved cutting edge durability.
Formule exclusive en acier à l'azote pour davantage de dureté, un plus haut pouvoir de coupe et un tranchant plus résistant.
Formula esclusiva di acciaio al nitrogeno che conferisce maggiore durezza, più potere di taglio, e aumenta la durata del filo.
Fórmula exclusiva de aço com nitrogénio que porporciona maior dureza, maior poder de corte e melhora a durabilidad do fio.



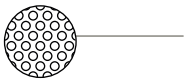
INYECCIÓN · INJECTION · INJECTION · INIEZIONE · INVECÇÃO

El mango se solidica alrededor de la espiga del cuchillo consiguiendo un conjunto de hoja-cuchillo sólido, robusto e inseparable.
The handle is solidified around the tang of the knife obtaining an integrated, solid and sturdy knife-blade set.
Le manche est solidement intégré à la soie du couteau, créant ainsi un ensemble lame-couteau solide, robuste et indissociable.
Il manico si solidifica attorno al codolo del coltello, ottenendo un'unione tra lama e coltello solida, robusta e inseparabile.
O cabo é solidificado em torno do ricasso da faca para um conjunto lâmina faca sólido, robusto e inseparável.



DOBLE INYECCIÓN · DOUBLE INJECTION · DOUBLE INJECTION · DOPPIA INIEZIONE · INJECÇÃO DUPLA

Mango compuesto por dos materiales diferentes que otorga al cuchillo resistencia y comodidad para el uso prolongado.
A handle composed of two different materials which endows the knife with resistance and comfort for prolonged use.
Manche composé de deux matériaux différents pour obtenir un couteau résistant et confortable pour un usage prolongé.
Manico composto da due materiali diversi che conferiscono resistenza al coltello e garantiscono il comfort in caso di uso prolungato.
O cabo é feito de dois materiais diferentes que dão à faca resistência e conforto para uma utilização prolongada.



PLÁSTICOS TÉCNICOS · TECHNICAL PLASTICS · PLASTIQUES TECHNIQUES · PLASTICHE TECNICHE · PLÁSTICOS TÉCNICOS

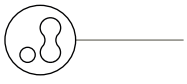
Plásticos técnicos de uso alimentario que otorgan al mango del cuchillo alta resistencia química, mecánica y alta durabilidad.
Technical plastics for food use, which provide the knife handle high chemical and mechanical resistance and great durability.
Plastiques techniques à usage alimentaire dotant le manche du couteau d'une haute résistance chimique, mécanique et d'une grande durabilité.
Plastiche tecniche ad uso alimentare, che dotano il manico del coltello di un'alta resistenza chimica, meccanica e un'alta durevolezza..
Plásticos técnicos de uso alimentar que conferem ao cabo da faca uma elevada resistência química, mecânica e uma grande durabilidade.

NSF (National Sanitary Foundation)

Avalado por la prestigiosa certificación norteamericana NSF (National Sanitary Foundation) Sobre la salud alimentaria.
Endorsed by the prestigious North American NSF (National Sanitary Foundation) certification on food safety.
Ayant reçu la prestigieuse certification américaine NSF (National Sanitary Foundation) relative à la santé alimentaire.
Garantito dalla prestigiosa certificazione americana NSF (National Sanitary Foundation) sulla salute almentare.
Avalizada pela prestigiada certificação norte-americana NSF (National Sanitary Foundation) para a segurança alimentar.

ICE PLUS®

Tratamiento térmico a -80°C aplicado al acero inoxidable que le proporciona especial resistencia al desgaste.
à -80°C Heat treatment applied to the stainless steel offering special resistance against wear and tear.
Traitement thermique à -80oC appliqué sur l'acier inoxydable pour une résistance supérieure à l'usure.
Trattamento termico a -80oC applicato all'acciaio inox che conferisce una particolare resistenza all'usura.
Tratamento térmico a -80°C aplicado ao aço inoxidável, o que lhe confere uma resistência especial ao desgaste.

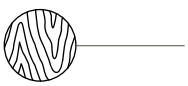


BACTIPROOF SILVER®

Sistema anti-bacteriano aplicado al mango que reduce en un 99,9% la presencia de bacterias, hongos o moho.
An anti-bacterial system combination applied to the handle which reduces by 99.9% the presence of bacteria, fungi or mould.
Système anti-bactéries appliqué au manche, assurant une réduction de la présence de bactéries, de champignons et de moisissure de 99,9 %.
Sistema anti-batterico applicato al manico che riduce del 99,9% la presenza di batteri, funghi o ruggine.
Um sistema antibacteriano aplicado no cabo que reduz a presença de bactérias, fungos ou bolores em 99,9%.

MANGO DE MICARTA · MICARTA HANDLE · MANCHE EN MICARTA · MANICO DI MICARTA · PUNHO MICARTA

Tela prensada con resina. Material duro y resistente a temperaturas elevadas y humedad ambiental.
Resin pressed composition. Rigid material and resistant to high temperatures and ambient humidity.
Tissus compressés avec de la résine. Matériau dur et résistant aux hautes températures et à l'humidité ambiante.
Tela pressata con resina. Materiale duro e resistente alle temperature elevate e all'umidità ambientale.
Tecido prensado com resinas, material duro e resistente a altas temperaturas e humidade.



MANGO DE MADERA · WOOD HANDLE · MANCHE EN BOIS · MANICO DI LEGNO · PUNHO DE MADEIRA

Madera 100% natural / Moldeada
100% natural wood / Carved
Bois 100 % naturel / Modélisé
Legno 100% naturale / Modellato
Madeira 100% natural / Moldada

PROCESOS Y MATERIALES

MATERIALS AND PROCESSE • PROCESSUS ET MATÉRIAUX
PROCEDIMENTI E MATERIALI • PROCESSOS E MATERIAIS

10 YEAR GUARANTEE

BROOKLYN

MANHATTAN

ÓPERA

NÓRDIKA

RIVIERA

RIVIERA BLANC

CLARA

UNIVERSAL HOME

MAITRE

NIZA

LÍNEA

LATINA

NOVA

KIDS

ATLÁNTICO

UNIVERSAL PRO

COLOUR PROF

2900

			NITRUM®		Natural Natural Naturel Naturale Natural	Moldeada Carved Modélisé Modellato Moldada	Inyección Injection Injection Iniezione Injeção	Doble Inyección Double Injection Double Injection Doppia Iniezione Injeção Dupla	Polioximetileno (POM) Polyoxymethylene (POM) Polyoxyméthylène (POM) Polioxymetilene (POM)	Polipropileno Polypropylene Polypropylène Polipropilene	REMACHES RIVETS RIVETS RIVETTI REBITES	NSF		
●	●	●	●	●							●			
●	●	●	●						●		●	●		●
●	●	●	●						●		●	●		
	●	●	●		●						●			
●			●						●		●	●		●
●			●						●		●	●		●
●			●				●			●				
			●						●		●	●		●
			●							●	●			
			●				●			●				
			●					●		●				
			●			●					●			
			●				●			●				
			●						●		●			
			●		●						●			
			●						●		●	●		●
			●					●		●		●	●	●
			●				●			●		●		●

PROCESOS DE FABRICACIÓN

EL TEMPLE

THE TEMPER · TREMPE · LA TEMPRA · A TÊMPERA

El temple es la fase más importante en el proceso de fabricación de una herramienta de corte. Consiste en un tratamiento térmico del acero a una temperatura alta (aprox. 1070°C), manteniéndola durante un tiempo determinado (tiempo de austenización) y, a continuación, realizando un rápido enfriamiento a temperatura ambiente, obteniendo de este modo la transformación de la estructura molecular del acero (reacción martensítica), que se manifiesta con un aumento de la dureza del acero. La dureza es la cualidad física necesaria para obtener un buen poder y durabilidad del corte del cuchillo. Además, la correcta estructura interna del acero otorga una mayor resistencia a la corrosión. ARCOS realiza el tratamiento térmico de temple en hornos continuos de atmósfera controlada y, posteriormente, realiza un segundo tratamiento térmico –llamado revenido- que consiste en un calentamiento a 250°C, para eliminar cualquier tensión creada por el rápido enfriamiento del temple que pudiese producir fragilidad en el acero, garantizando las mismas propiedades mecánicas a lo largo de todo el filo de la herramienta.

The temper is the most important phase in the manufacturing process of a cutting tool. It consists of a thermal treatment of steel to a high temperature (around 1070°C), keeping it during a certain time (time of austenization) and then, carrying out a quick cooling up to room temperature, obtaining this way the transformation of the molecular structure of the steel (martensitic reaction), which becomes evident with an increase of the hardness of the steel. Hardness is the physical necessary quality to obtain a good power and cut durability from a knife. In addition, the right internal structure of the steel grants a major resistance to corrosion. ARCOS carries out the thermal treatment of temper in constant furnaces with controlled atmosphere and, later, carries out a second thermal treatment – so- called tempering - that consists of a warming to 250°C, in order to eliminate any tension made by the rapid cooling of the temper that could produce fragility in the steel, granting the same mechanical properties along the whole edge of the tool.

La trempe est la phase la plus importante du processus de fabrication d'un outil de coupe. La trempe ou trempage consiste à traiter thermiquement un matériau : l'acier est chauffé à une température élevée jusqu'à obtenir la température d'austénisation (environ 1070 °C), puis maintenu en température durant un temps déterminé (temps d'austénisation), un refroidissement rapide est ensuite réalisé, afin d'obtenir la transformation de la structure moléculaire de l'acier (réaction martensitique), qui se manifeste par une augmentation de la dureté de l'acier. La dureté est la qualité physique nécessaire à l'obtention d'un bon pouvoir et d'une bonne durabilité de coupe du couteau. De plus, une bonne structure interne de l'acier confère une meilleure résistance à la corrosion. ARCOS réalise le traitement thermique de trempe dans des fours continus à atmosphère contrôlée et, postérieurement, réalise un second traitement thermique, appelé revenu, qui consiste à chauffer la pièce à 250 °C, afin de réduire les contraintes internes créées durant la trempe susceptibles de fragiliser l'acier, garantissant les mêmes propriétés mécaniques tout le long du fil de l'outil.

La tempra è la fase piu' importante nel processo di fabbricazione di un utensile da taglio. Consiste nel trattamento termico dell'acciaio a una alta temperatura (circa 1070°C) e che viene mantenuta durante un tempo determinato (tempo di austenizzazione) e, in seguito producendo un rapido raffreddamento a temperatura ambiente, ottenendo in questo modo la trasformazione della struttura molecolare dell'acciaio (reazione martensitica) che si manifesta ottenendo un aumento della durezza dell'acciaio. La durezza è la qualità fisica necessaria per ottenere un buon potere e una durabilità nel tempo del taglio del coltello. Inoltre, la corretta struttura interna dell'acciaio ottiene una maggiore resistenza alla corrosione. ARCOS realizza il trattamento termico della tempra in forni continui ad atmosfera controllate, realizza una seconda fase di trattamento termico – chiamato rinvenimento – consistente in un riscaldamento fino a 250°C per eliminare qualsiasi tensione che potrebbe determinarsi con il raffreddamento rapido durante il processo di tempra, che puo' produrre fragilità nell'acciaio, garantendo le stesse proprietà meccaniche per tutta la lunghezza del filo dell'utensile.

A têmpera é a fase mais importante no processo de fabrico de uma ferramenta de corte. Consiste num tratamento térmico do aço a uma temperatura elevada (aproximadamente 1070°C), mantendo-a durante um certo tempo (tempo de austenitização) e depois arrefecendo-o rapidamente à temperatura ambiente, obtendo-se assim a transformação da estrutura molecular do aço (reação martensítica), que se manifesta por um aumento da dureza do aço. A dureza é a qualidade física necessária para um bom poder de corte e durabilidade da faca. Além disso, a estrutura interna correta do aço proporciona uma maior resistência à corrosão. ARCOS realiza o tratamento térmico de endurecimento em fornos contínuos com atmosfera controlada e depois realiza um segundo tratamento térmico - chamado revenimento - que consiste no aquecimento até 250°C, a fim de eliminar qualquer tensão criada pelo rápido arrefecimento da têmpera, que poderia causar fragilidade no aço, garantindo as mesmas propriedades mecânicas ao longo de toda a lâmina da ferramenta.

FORJADO

FORGING PROCESS · LA FORGE · LA FORGIATURA FORJADO

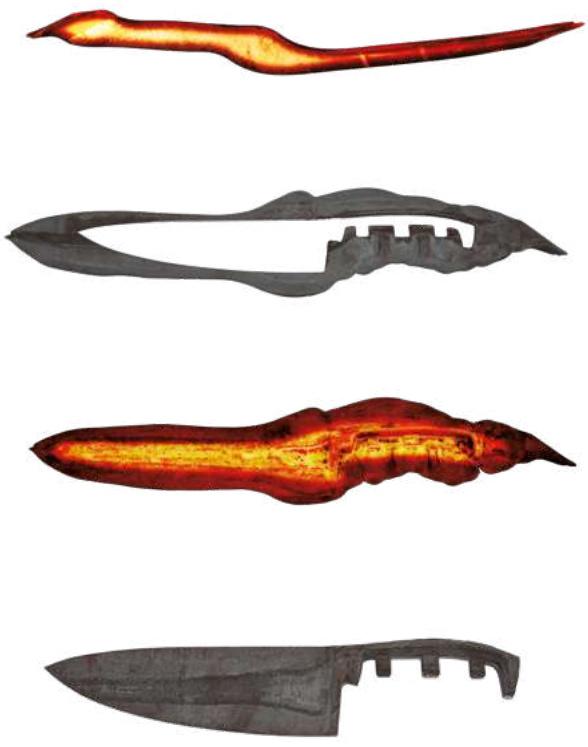
El proceso de forja consiste en la deformación del acero, que previamente ha sido calentado al rojo vivo, entre dos utillajes denominados "estampas de forja", las cuales llevan grabadas la forma del cuchillo a conseguir. Para obtener dicha deformación, se utilizan prensas de gran tonelaje, ya que es necesario un fuerte golpe para conseguir que se inicie el flujo plástico del acero para deformarse y obtenerse la forma grabada en las estampas. De este proceso hay que destacar que el cuchillo resultante es macizo de una sola pieza, evitando las indeseadas zonas soldadas, pegadas o huecas que son sinónimos de cuchillos de baja calidad, porque son zonas de baja resistencia mecánica, roturas y puntos posibles de oxidación.

The process of forge consists of the deformation of the steel, which previously has been warmed to red-hot, between two tools called "prints of forge ", which have engraved the shape of the knife to be achieved. To obtain the above mentioned deformation, presses of great tonnage are used, since a strong blow is necessary to achieve that the plastic flow of the steel begins to be deformed and then becoming the form engraved in the prints. It is necessary in this process to distinguish that the resultant knife is a solid single piece, avoiding the unwanted welded, stuck and empty areas, which are synonymous of knives of low quality, because they are areas of low mechanical resistance, were breaks could be produced as well as potential points of oxidation.

Le procédé de forge consiste à déformer l'acier qui a été préalablement chauffé au rouge, entre deux outils appelés « étampes de forge », lesquelles donneront sa forme au couteau. Pour obtenir cette déformation, on utilise des presses de fort tonnage, dans la mesure où une forte pression est nécessaire pour obtenir l'écoulement plastique de l'acier qui, devenu malléable, prendra la forme donnée par les étampes. Le couteau obtenu est massif, coulé d'une seule pièce : on évite ainsi les points de soudure, de collage ou les creux indésirables qui caractérisent les couteaux de mauvaises qualité, lesquels offrent une faible résistance mécanique, ont une propension à la rupture et sont sujets à l'oxydation.

Il processo di forgiatura consiste nella deformazione dell'acciaio, che è stato preventivamente riscaldato a fuoco vivo, all'interno degli stampi denominati "stampi di forgiatura" che realizzano la forma determinata del coltello. Per ottenere questa deformazione, vengono utilizzate presse di grande tonnellaggio, in quanto è necessario un colpo forte al fine di realizzare la fusione plastica per la deformazione dell'acciaio e ottenere in questo modo la forma prefissata dallo stampo. Con questo processo ottiene cosi' un coltello in acciaio massiccio unipezzo, evitando le zone saldate indesiderate, incollate o vuote, che sono indicative di bassa qualità, in quanto sono zone di bassa resistenza meccanica, con possibilità pure di rotture o punti possibili di ossidazione.

previamente aquecido em brasa entre duas ferramentas chamadas "matrizes de forjamento", que são gravadas com a forma da faca a ser obtida. Para obter esta deformação, são utilizadas prensas de alta tonelagem, pois é necessário um forte golpe para iniciar o fluxo plástico do aço a fim de o deformar e obter a forma gravada nas matrizes. Deve-se salientar que a faca resultante é sólida numa só peça, evitando as áreas indesejáveis soldadas, coladas ou ocas que são sinónimo de facas de baixa qualidade, porque são áreas de baixa resistência mecânica, quebra e possíveis pontos de oxidação.



INYECCIÓN DIRECTA

DIRECT INJECTION · L'INJECTION DIRECTE
L'INIEZIONE DIRETTA · INJEÇÃO DIRETA

La inyección directa consiste en la unión de la espiga del cuchillo con el plástico del mango consiguiendo un conjunto sólido, robusto e inseparable. No existen huecos por donde pueda entrar agua o restos de alimentos, por lo que es un proceso totalmente higiénico, cumpliendo normativas de sanidad y seguridad. Se inyecta el plástico en estado líquido (180°C aprox.), en el molde. Así el plástico se solidifica alrededor de la espiga del cuchillo formando un bloque único (hoja-mango).

Direct injection consists of the union of the knife's tang with the plastic of the handle obtaining a durable, sturdy and unbreakable set. There are no gaps through which water or food remains can enter, reason why it is a completely hygienic process, complying with health and safety regulations. The plastic is injected in a liquid state (approx 180 °C) into the mold. In this fashion the plastic solidifies around the knife's tang forming a single block (blade-handle).

L'injection directe consiste à assembler la soie du couteau au plastique du manche, de sorte à obtenir un ensemble solide, robuste et inséparable. Il n'y a pas de creux susceptibles de laisser pénétrer l'eau ou les restes d'aliments ; c'est donc un processus complètement hygiénique, conforme aux exigences de santé et sécurité. Le plastique à l'état liquide (180 °C environ) est introduit dans un moule. Le plastique est solidifié autour de la soie du couteau, de sorte à former un seul bloc (lame-manche).

L'iniezione diretta consiste nell'unione del codolo del coltello con la plastica del manico, ottenendo un insieme solido, robusto e indivisibile. Non ci sono vuoti in cui possano entrare acqua o resti di alimenti, perciò è un processo completamente igienico, che rispetta le normative di sanità e sicurezza. Si inietta la plastica allo stato liquido (180°C circa) nello stampo. In questo modo la plastica si solidifica attorno al codolo del coltello, formando un blocco unico (lama-manico).

A injeção direta consiste em unir a espiga da faca com o plástico do cabo, criando assim um cabo sólido, robusto e inseparável. Não há buracos através dos quais possam entrar restos de água ou alimentos, pelo que é um processo totalmente higiénico, cumprindo os regulamentos de saúde e segurança. O plástico é injetado no molde em estado líquido (aprox. 180oC). O plástico solidifica em torno da espiga da faca, formando um único bloco (cabo-lâmina).

DOBLE INYECCIÓN

DOUBLE INJECTION · DOUBLE INJECTION · DOPPIA INIEZIONE · INJEÇÃO DUPLA

La doble inyección es un proceso especial para formar el mango de un cuchillo, donde utilizamos una máquina de inyección directa con dos husillos. Este sistema de doble inyectado nos permite usar dos plásticos diferentes en el mango. En Arcos hemos desarrollado dos series con esta técnica: Colour Prof y Dúo. En ambas series inyectamos en la parte interior POLIPROPILENO, material duro que otorga fuerza y seguridad en la unión de mango-hoja; y CAUCHO en la parte exterior, material blando y no higroscópico (no absorbe líquidos), que otorga al cuchillo un tacto suave y una forma ergonómica, para que se adapte a la mano y sea cómodo para un uso prolongado.

Double injection is a special process that shapes the knife handle, where we use a direct injection moulding machine with two spindles. This double injection system enables us to use two different plastic materials for the handle. Arcos has developed two series with this technique: Colour Prof and Duo. In both series POLYPROPYLENE, a hard material that strengthens the joint between the blade and the handle, as well as making it safer, is injected into the interior of the handle and RUBBER, a material which is soft and non-hygroscopic (it does not absorb liquid), is moulded onto the exterior. This provides the knife with a soft feel and an ergonomic shape, so it can adapt to the hand and feel comfortable for prolonged use.

La double injection est un processus spécial employé dans la formation du manche du couteau, dans lequel on utilise une machine à injection directe avec deux broches. Ce système de double injection permet d'utiliser deux plastiques différents pour le manche. Au sein d'Arcos, nous avons mis au point deux gammes fondées sur cette technique : Colour Prof et Dúo. Dans les deux gammes, pour la partie intérieure, on injecte du POLYPROPYLÈNE, un matériau dur qui donne de la force et de la sécurité au niveau [11:09 AM] Teresa Sanchez au niveau de la jointure entre le manche et la lame ; et pour la partie extérieure, du CAOUTCHOUC, un matériau flexible et hygroscopique (qui n'absorbe pas les liquides), rendant le couteau doux au toucher et lui dotant d'une forme ergonomique, qui s'adapte à la main et garantit le confort en cas d'utilisation prolongée.

La doppia iniezione è un processo speciale che serve per dare la forma al manico del coltello, in cui viene utilizzata una macchina per l'iniezione diretta con due mandrini. Questo sistema a doppia iniezione ci permette di utilizzare due diversi tipi di plastica. Ad Arcos abbiamo creato due serie utilizzando questa tecnica: Colour Prof e Duo. In entrambe le serie iniettiamo POLIPROPILENE nella parte interna, un materiale duro che garantisce l'unione solida e sicura tra il manico e la lama. Inoltre nella parte esterna si inietta GOMMA, un materiale morbido e igroscopico (non assorbe liquidi), che conferisce al coltello una forma ergonomica e una sensazione piacevole al tatto, per permettere una buona adattabilità alla mano e assicurare maggiore comodità anche in caso di uso prolungato.

A moldagem por injeção dupla é um processo especial para formar o cabo de uma faca, onde utilizamos uma máquina de injeção direta com dois fusos. Este sistema de dupla injeção permite-nos utilizar dois plásticos diferentes no cabo. Na Arcos desenvolvemos duas séries com esta técnica: Colour Prof e Duo. Em ambas as séries injetamos POLIPROPILENO no interior, um material duro que proporciona resistência e segurança na articulação cabo-lâmina; e BORRACHA no exterior, um material macio, não higroscópico (não absorve líquidos), que dá à faca um toque macio e uma forma ergonómica, para que se adapte à mão e seja confortável para uso prolongado.

NITRUM®

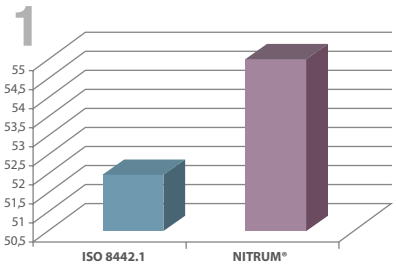
NITRUM® es la fórmula de acero al nitrógeno, ecológica y disponible solamente en los cuchillos ARCOS. NITRUM® proporciona más dureza[1], mayor poder de corte[2] y mejora la durabilidad del filo[3]. Su nueva microestructura marca la diferencia en el rendimiento de los cuchillos, tanto para un uso profesional como doméstico. El proceso de producción de NITRUM® respeta el medioambiente. El nitrógeno se encuentra en la atmósfera, y su proceso de enriquecimiento no tiene efectos negativos en el aire, agua o tierra.

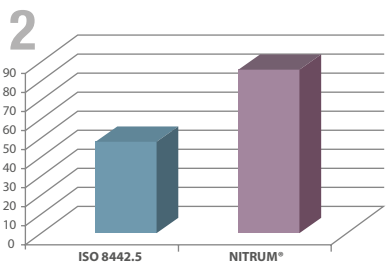
NITRUM® is a Nitrogen enriched, eco-friendly stainless steel formula, available exclusively on ARCOS knives. With its improved hardness[1], enhanced cutting power[2], improved edge durability[3], and improved Microstructure, NITRUM® can make the difference in the performance of knives for both professional and non-professional users. The NITRUM® production process is friendly with the environment. Nitrogen is readily available in the atmosphere, and its stainless steel enrichment process has no negative effect on the air, water or soil.

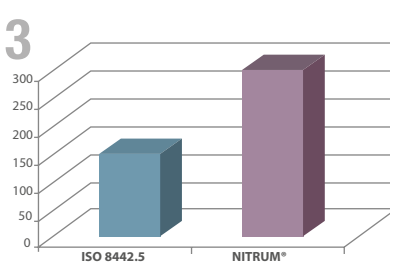
NITRUM® est la formule d'acier enrichi au nitrogène, écologique et disponible seulement dans les couteaux ARCOS NITRUM® confère plus de dureté[1], un plus grand pouvoir de coupe[2] et une meilleure durabilité du fil[3]. Sa nouvelle microstructure marque la différence en terme de rendement des couteaux destinés à être utilisés tant dans le cadre professionnel que domestique. Le procédé de production du NITRUM® respecte l'environnement. L'azote est présent dans l'atmosphère, et son procédé d'enrichissement n'a aucun impact sur l'air, l'eau ou la terre.

NITRUM® è la formula di acciaio al nitrogeno, ecologica ed disponibile soltanto nei coltelli ARCOS. NITRUM® Produce piu' durezza[1] maggior potere di taglio[2] e migliora la durabilità nel tempo del filo[3]. La sua nuova microstruttura marca la differenza nel rendimento dei coltelli, sia nell' utilizzo professionale che casalingo. Il processo di produzione del NITRUM® è ecocompatibile. Il nitrogeno è presente nella atmosfera ed il suo processo di arricchimento non produce effetti negativi nell'aria, nell'acqua e nella terra.

NITRUM® é a fórmula de aço de nitrogénio amigo do ambiente disponível apenas em facas ARCOS. NITRUM® proporciona maior dureza[1], maior poder de corte[2] e maior durabilidade da lâmina[3]. A sua nova microestrutura faz a diferença no desempenho das facas tanto para uso profissional como doméstico. O processo de produção do NITRUM® é amigo do ambiente. O nitrogénio encontra-se na atmosfera, e o seu processo de enriquecimento não tem efeitos negativos no ar, água ou solo.







TEST DE DUREZA	ISO 8442.1
HARDNESS TEST	ISO 8442.1
TEST DE DURETÉ	ISO 8442.1
TEST DI DUREZZA	ISO 8442.1
ИСПЫТАНИЕ НА ТВЕРДОСТЬ	ISO 8442.1

[1] Mejora la Dureza:
NITRUM® sobrepasa la norma ISO 8442-1 en más de 3 HRc.
[1] Improved Hardness:
NITRUM® exceeds the ISO 8442-1 norm by more than 3 HRc.
[1] Améliore la dureté:
NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-1 de plus de 3 HRC (dureté Rockwell).
[1] Migliora la Durezza:
NITRUM® supera la norma 8442.1 di oltre 3 HRC.

PODER DE CORTE INICIAL	ISO 8442.5
INITIAL CUTTING POWER I	ISO 8442.5
POUVOIR DE COUPE INITIAL CONFORME	ISO 8442.5
TEST DI DUREZZA	ISO 8442.5
НАЧАЛЬНАЯ РЕЖУЩАЯ СПОСОБНОСТЬ	ISO 8442.5

[2] Mayor Poder de Corte Inicial:
NITRUM® supera la norma ISO 8442-5 en más de un 70%.
[2] Enhanced Initial Cutting Power:
NITRUM® tested 70% higher than the ISO 8442-5 norm.
[2] Pouvoir de coupe initial supérieur:
NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-5 de plus de 70 %.
[2] Maggior Potere di Taglio Inziale:
NITRUM® supera la norma ISO 8442.5 di oltre il 70%.

DURABILIDAD DEL FILO	ISO 8442.5
CUTTING EDGE RETENTION (EDGE DURABILITY)	ISO 8442.5
TEST DE DURETÉ ISO	ISO 8442.5
TEST DI DUREZZA ISO	ISO 8442.5
ИСПЫТАНИЕ НА ТВЕРДОСТЬ ISO	ISO 8442.5

[3] Durabilidad:
NITRUM® supera en más de un 200% la norma ISO 8442-5.
[3] Edge Durability:
NITRUM® tested 200% higher than the ISO 8442-5 norm.
[3] Durabilité :
NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-5 de plus de 200 %.
[3] Durabilità:
NITRUM® supera di oltre il 200% la norma ISO 8442.5.

BACTIPROOF SILVER®

Alta tecnología para una completa protección bacteriostática en nuestros cuchillos.
Se trata de la integración en su mango de una sofisticada tecnología con base de plata, Bactiproof Silver, para detener la proliferación de bacterias y proporcionar un extra de higiene y seguridad.
Este sistema actúa como un potente inhibidor de bacterias, gérmenes, mohos y hongos. De este modo, el mango del cuchillo cuenta con los agentes necesarios para proteger el plástico de la aparición de manchas, olores y de microorganismos perjudiciales para la salud. En definitiva, actúa como el complemento perfecto para la cocina, un ambiente donde la higiene es fundamental. Bactiproof Silver reduce en un 99,9% la presencia de bacterias, hongos y moho en la superficie del mango. Además, su rendimiento antimicrobial permanece constante durante toda la vida útil del cuchillo.

High technology for the complete bacteriostatic protection of our knives. The integration of silver based sophisticated technology Bactiproof Silver into the handles of these knives prevents the spread of bacteria and provides additional hygiene and safety.
This system acts as a powerful inhibitor against bacteria, germs, mould and fungi. The knife handle now has the necessary agents to protect the plastic against the appearance of stains, smells and microorganisms which are harmful to the health. In short, it is the perfect complement for the kitchen, an environment where hygiene is essential. Bactiproof Silver reduces the presence of bacteria, fungi and mould by 99.9% on the surface of the handle. Moreover, its antimicrobial performance remains constant throughout the useful lifetime of the knife.

Haute technologie pour une protection bactériostatique totale de nos couteaux.
Il s'agit de l'intégration, au niveau du manche, d'une technologie sophistiquée à base d'argent, Bactiproof Silver, capable de freiner la prolifération de bactéries et offrant davantage d'hygiène et de sécurité.

Ce système est un puissant inhibiteur de bactéries, de germes, de moisissures et de champignons. Ainsi, le manche du couteau est doté des agents nécessaires à la protection du plastique contre l'apparition de taches, d'odeurs et de microorganismes nocifs pour la santé. En somme, c'est le complément idéal pour la cuisine, un milieu où l'hygiène est essentielle. Bactiproof Silver réduit de 99,9 % la présence de bactéries, de champignons et de moisissures sur la surface du manche. De plus, ses propriétés anti-microbes restent constantes pendant toute la durée de vie du couteau.

Alta tecnologia per una protezione batteriostatica totale dei nostri coltelli. l'inserimento nella composizione del manico di una sofisticata tecnologia a base d'argento, la Bactiproof Silver, per impedire la proliferazione di batteri e garantire prestazioni eccellenti in quanto a igiene e sicurezza. Questo sistema funziona come un potente inibitore di batteri, germi, muffe e funghi. Di conseguenza, il manico del coltello dispone degli strumenti necessari per proteggere la plastica dall'apparizione di macchie, cattivi odori e microrganismi dannosi per la salute. In poche parole, è l'alleato perfetto per la tua cucina, un ambiente in cui l'igiene è fondamentale. Bactiproof Silver riduce del 99,9% la presenza di batteri, funghi e muffe sulla superficie del manico. Inoltre la sua capacità di impedire la proliferazione dei microbi si mantiene inalterata per tutta la vita del coltello.

Alta tecnologia para uma proteção bacteriostática completa nas nossas facas.
Refere-se à integração em seu cabo de uma sofisticada tecnologia à base de prata, Bactiproof Silver, para impedir a proliferação de bactérias e proporcionar uma higiene e segurança extra.
Este sistema atua como um poderoso inibidor de bactérias, germes, mofo e fungos. Dessa forma, o cabo da faca conta com os agentes necessários para proteger o plástico do aparecimento de manchas, odores e de micro-organismos prejudiciais à saúde.
Em suma, atua como o complemento perfeito para a cozinha, um ambiente onde a higiene é fundamental. Bactiproof Silver reduz em 99,9% a presença de bactérias, fungos e mofo na superfície do cabo. Além disso, seu desempenho antimicrobiano permanece constante durante toda a vida útil da faca.

ICE PLUS

TRATAMIENTO TÉRMICO SUB-CERO "ICE-PLUS"
El tratamiento térmico sub-cero "Ice-Plus", aplicado en la serie Colour-Prof, consiste en un enfriamiento a -80°C, tras realizar el tradicional temple, con el objetivo de mejorar la estructura del acero inoxidable, eliminando el pequeño porcentaje de austenita residual. La estructura de acero que se obtiene otorga propiedades especiales al cuchillo, tanto de resistencia al impacto como al desgaste.

"ICE-PLUS" SUB-ZERO HEAT TREATMENT
The "Ice-Plus" sub-zero heat treatment applied to the Colour-Prof series consists in cooling material to -80°C, after the traditional tempering has been carried out, with the aim of improving the structure of the stainless steel, eliminating the small percentage of residual austenite. The structure of the steel that is obtained provides the knives with special properties which makes them resistant to both impact and wear.

TRAITEMENT THERMIQUE SUB-ZÉRO "ICE-PLUS"
Le traitement thermique sub-zéro "Ice-Plus" appliqué à la gamme Colour-Prof consiste dans un refroidissement à -80°C après la réalisation de la trempe traditionnelle, afin d'améliorer la structure de l'acier inoxydable, moyennant l'élimination du bas pourcentage d'austénite résiduelle. La structure en acier obtenue dote le couteau de certaines propriétés spéciales, aussi bien en termes de résistance aux chocs que d'usure.

TRATTAMENTO TERMICO SOTTOZERO "ICE-PLUS"
Il trattamento termico sottozero "Ice-Plus", che viene applicato alla serie Colour-Prof, consiste nel raffreddamento dell'acciaio inox a -80°C al fine di migliorarne la struttura, eliminando la scarsa percentuale di austenite residua al termine del processo di tempra.
La risultante struttura in acciaio conferisce al coltello speciali proprietà di resistenza, sia all'impatto che all'usura.

O tratamento térmico sub-zero "Ice-Plus", aplicado na série Colour-Prof, consiste num arrefecimento a -80°C, após realizar o tradicional endurecimento, com o objetivo de melhorar a estrutura do aço inoxidável, eliminando a pequena percentagem de austenite residual. A estrutura de aço obtida confere propriedades especiais à faca, tanto de resistência ao impacto como ao desgaste.

REMACHES

STAINLESS STEEL RIVETS · RIVETS INOX · RIVETTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE · REBITES

El compromiso de mejora continua, que caracteriza a ARCOS desde su fundación, ha permitido la innovación constante de sus productos. Una de las mejoras ha consistido en la utilización de remaches de Acero Inoxidable, en lugar de los remaches de aluminio, utilizados hasta ahora. Estos nuevos remaches, además de mejorar el montaje de los mangos, gracias a una mayor fuerza de sujeción, aumentan extraordinariamente la resistencia a la corrosión, garantizando que nunca se suelten los mangos de los cuchillos por este fenómeno.

A commitment for continuous improvement ,one of the main features of ARCOS from its foundation, has allowed the constant innovation of our products; being our achievement the use of Stainless Steel rivets, instead of aluminium rivets, as usual till now. These new rivets, apart from improving the assembly of handles thanks to a major subjection strength, increase extraordinarily their resistance to corrosion, guaranteeing that handles never come loosen from the knives due to this reason.

La politique en matière d'innovation qui caractérise ARCOS a contribué de manière continue à l'amélioration de ses produits. La amélioration a consisté à préférer les rivets en acier inoxydable aux rivets en aluminium utilisés jusqu'alors. Ces nouveaux rivets, non seulement améliorent le montage des manches grâce à une meilleure force de serrage, mais augmentent également sensiblement la résistance à la corrosion ; les manches des couteaux ne risquent donc pas de présenter du jeu ou de se désolidariser de leur support sous l'effet de ce phénomène.

La ricerca per migliorare continuamente, che caratterizza ARCOS sin dal momento della sua fondazione, ha ottenuto il risultato di una innovazione continua dei suoi prodotti. La miglioramento ottenuto, è stato l'inserimento di rivetti in acciaio inossidabile, sostituendo quelli in alluminio precedentemente utilizzati. Questi nuovi rivetti, oltre a miglirare e facilitare il montaggio dei manici, grazie ad una maggiore forza di assoggettamento, aumentano enormemente la resistenza alla corrosione, non permettendo mai il distacco del manico dalla lama, effetto questo dovuto principalmente alla corrosione stessa.

O compromisso com a melhoria contínua, que caracteriza a ARCOS desde a sua fundação, permitiu a inovação constante dos seus produtos. Uma das melhorias foi a utilização de rebites de Aço Inoxidável, em vez dos rebites de alumínio. Esses novos rebites, além de melhorar a montagem dos cabos, graças a uma maior força de sujeição, aumentam extraordinariamente a resistência à corrosão, garantindo que os cabos das facas nunca se soltam por este fenómeno.

FILO SEDA

SILK EDGE · SILK EDGE · FILO SETA · FIO SEDA

El Filo Seda ha sido creado aunando los conocimientos de nuestros maestros cuchilleros con la tecnología más innovadora, obteniendo así un corte único, con un acabado pulido y característico a lo largo del filo.
El proceso de realización se divide en tres fases de afilado y pulido, realizadas manualmente y que dan como resultado un corte suave y preciso, que no deja indiferente a quien lo usa.
Tradición y tecnología unidas para crear nuestro filo especial Seda, que se implementó por primera vez en nuestra serie Manhattan, incorporándose actualmente a las series Brooklyn y Ópera.

The Silken Edge has been created by pooling the expertise of our cutlers and technology at the forefront of innovation, thereby obtaining a unique cut, with a polished and characteristic finish along the edge.
The manufacturing process is divided into three sharpening and polishing stages, performed manually and resulting in a smooth and precise cut, which amazes everybody who uses the knife.
Tradition and technology combined to create our special Silken edge, which was first implemented in our Manhattan series, currently added to the Brooklyn and Opera series.

Le Tranchant silk edge a été créé grâce à la combinaison des connaissances de nos maîtres couteliers et la technologie la plus innovante, ce qui a permis d'obtenir une découpe unique, avec une finition polie et caractéristique tout au long du tranchant.
Le processus de réalisation se compose de trois étapes d'affûtage et de polissage, réalisées à la main et dont le résultat est une découpe douce et précise, qui ne laisse indifférent aucun utilisateur.
Tradition et technologie se donnent la main pour créer notre tranchant spécial silk edge, qui a été mis en œuvre pour la première fois dans notre série Manhattan, et qui est actuellement appliqué dans les séries Brooklyn et Ópera.

Il Filo Seta è stato creato integrando le conoscenze dei nostri maestri coltellinai e le tecnologie più innovatrici, per ottenere in questo modo un taglio unico, con una finitura netta e caratteristica lungo tutto il filo.
Il processo di produzione si divide in tre fasi di affilatura e lucidatura, effettuate a mano, e il cui risultato è un taglio morbido e preciso, che non lascia indifferente chi lo usa.
Tradizione e tecnologia si compenetrano per creare il nostro speciale filo Seta, implementato per la prima volta nella nostra serie Manhattan e che ora si incorpora alle serie Brooklyn e Opera.

O Fio Seda foi criado combinando os conhecimentos dos nossos mestres cuteleiros com a tecnologia mais inovadora, obtendo assim um corte único, com um acabamento polido e característico ao longo da lâmina. O processo de fabrico é dividido em três fases de afiação e polimento, realizadas manualmente e que resultam em um corte suave e preciso, que não deixa indiferente quem o utiliza.
Tradição e tecnologia unidas para criar nosso especial fio Seda, que foi implementado pela primeira vez na nossa série Manhattan, incorporando-se atualmente às séries Brooklyn, Nórdika e Ópera.

NOVELTIES
NOUVEAUTÉS
NOVITÀ
NOVIDADES

NOVEDADES

SERIE
LÍNEA

99

REF: 379300	LÍNEA	100mm/3,9" 228mm/8,9"

Mondador // Paring Knife // C. Office // Spelucchino
Descascador

99

REF: 379400	LÍNEA	140mm/5,5" 299mm/11,7"

Cocina // Kitchen Knife // Couteau Cuisine // Coltello Cucina
Cozinha

99

REF: 379500	LÍNEA	180mm/7" 343mm/13,5"

Cocina // Kitchen Knife // Couteau Cuisine // Coltello Cucina
Cozinha

100

REF: 373424	LÍNEA	150mm/5,9" 265mm/10,4"

Cuchillo Mesa (Microperlado) // Table Knife (Micro-Pearl)
Couteau Table (Microperlé) // Coltello Tavola (Microperlato)
Faca Mesa (Microperolado)

373624

100

REF: 849300	LÍNEA

Set 2 piezas // 2 pc. Set // Set 2 Ctx. // Set 2 Pezzi
Conjunto 2 Peças

SERIE NÓRDIKA

54

REF: 165300	NÓRDIKA	170mm/6,6" 340mm/13,3"

Tenedor Trinchante // Carving Fork // Fourchette Diapason
Forchettone // Garfo Trinchante

54

REF: 165500	NÓRDIKA	200mm/8" 340mm/13,3"

Cuchillo Trinchante // Carving knife // Couteau à Découper
Coltello Trinciante // Faca de Trinchar

4 X 1649

57

REF: 167400	NÓRDIKA

Set 4 piezas // 4 pc. Set // Set 4 Ctx. // Set 4 Pezzi
Conjunto 4 Peças

SERIE FOREST

162

REF: 374200	FOREST	126mm/4,9" 257mm/10,1"

Cuchillo para Churrasco (Perlado) // Steak Knife (Serrated)
C. Steak Churrasco (Cranté) // Coltello Bistecca (Seghettato)
Faca para Churrasco (Perolado)

SERIE FOREST

161

REF: 371600	FOREST	100mm/3,9" 208mm/8,1"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca // Garfo Mesa

159

REF: 371900	FOREST	100mm/3,9" 208mm/8,1"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca // Garfo Mesa

161

REF: 371700	FOREST	100mm/3,9" 206mm/8,1"

Cuchara Mesa // Table Spoon // Cuillère Table // Cucchiaione Tavola // Colher Mesa

159

REF: 372100	FOREST	100mm/3,9" 206mm/8,1"

Cuchara Mesa // Table Spoon // Cuillère Table // Cucchiaione Tavola // Colher Mesa

161

REF: 371400	FOREST	75mm/2,9" 155mm/6,1"

Cuchara Lunch // Lunch Spoon // Cuillère Lunch // Cucchiaio Frutta Colher Lunch

159

REF: 373000	FOREST	75mm/2,9" 155mm/6,1"

Cuchara Lunch // Lunch Spoon // Cuillère Lunch // Cucchiaio Colher Lunch

SERIE RIVIERA

230200
233400
233100

63

REF: 834200	RIVIERA

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Ctx. // Set 3 Pezzi
Conjunto 3 Peças

SERIE STEEL FORCE

4 X 376900

155

REF: 377900	STEEL-FORCE

Set Chuleteros 4 piezas // 4 pc. Steak Set // Set 4 Steak
Bois Set Steak 4 // Pezzi Conjunto 4 Peças

SERIE MANHATTAN

1616
1620
1601

44

REF: 163200	MANHATTAN

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Ctx. // Set 3 Pezzi
Conjunto 3 Peças

SERIE NOVA

2 X 188600

110

REF: 187000	NOVA

Set 2 piezas // 2 pc. Set // Set 2 Ctx. // Set 2 Pezzi
Conjunto 2 Peças

2 X 188500

110

REF: 189800	NOVA

Set 2 piezas // 2 pc. Set // Set 2 Ctx. // Set 2 Pezzi
Conjunto 2 Peças

2 X 188800

110

REF: 189900	NOVA

Set 2 piezas // 2 pc. Set // Set 2 Ctx. // Set 2 Pezzi
Conjunto 2 Peças

SERIE MANCHEGA

189

REF: 479400	MANCHEGA	225mm/8,8" 120mm/4,7"

Cuchillo Mesa (Perlado) // Table Knife (Serrated) // Couteau Table (Cranté) // Coltello Tavola (Seghettato) // Faca Mesa (Perolado)

189

REF: 479200	MANCHEGA	78mm/3" 171mm/6,7"

Cuchara Postre // Dessert Spoon // Cuillère Dessert Cucchiaio Frutta // Colher Sobremesa

189

REF: 479500	MANCHEGA	100mm/3,9" 205mm/8,7"

Cuchara Mesa // Table Spoon // Cuillère Table // Cucchiaio Tavola Colher Mesa

189

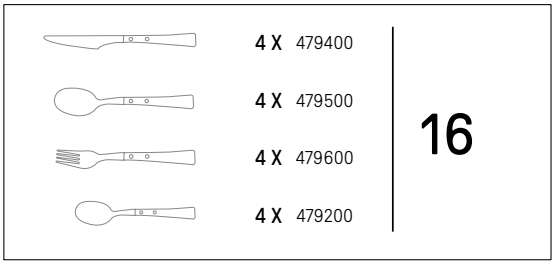
REF: 479600	MANCHEGA	100mm/3,9" 205mm/8,7"

Tenedor Mesa // Table Fork // Fourchette Table // Forchetta Tavola // Garfo Mesa

190

REF: 480100	MANCHEGA

Estuche 16 Piezas // 16 Pc. Set // Ménagère 16 Pièces Confezione 16 Pezzi // Conjunto 16 Peças



SARTENES Y CACEROLAS

252 | REF: 697900 | THERA | X4

Batería de Cocina // Cookware set // Batterie de Cuisine
Batteria da Cucina // Conjunto de Panelas

244 | REF: 697500 | SAMOA | X5

Batería de Cocina // Cookware set // Batterie de Cuisine
Batteria da Cucina // Conjunto de Panelas

259 | REF: 697400 | KAULA | X5

Batería de Cocina // Cookware set // Batterie de Cuisine
Batteria da Cucina // Conjunto de Panelas

CHAIRAS

279623

285 | REF: 279600 | CHAIRAS | 300mm/11,8" 440mm/17,3"

Chaira de Grano Extra Fino Ovalada // Extra Fine Grain Oval Honing Steel // Fusil Mèche Ovale Taillage Extra Fin Affilatoio ovale a Grana Super Fine // Afiador de Grão Extra Fino Oval

279923

285 | REF: 279900 | CHAIRAS | 350mm/13,7" 490mm/19,3"

Chaira de Grano Extra Fino Ovalada // Extra Fine Grain Oval Honing Steel // Fusil Grain Extra Fin Ovale // Affilatoio ovale a Grana Super Fine // Afiador de Grão Extra Fino Oval

ÚTILES Y GADGETS

272 | REF: 607420 | ÚTILES | 43,7mm/1,7" 130mm/5"

Pelador Tomate // Tomato Peeler // Éplucheur Tomate Pelapomodoro // Descascador Tomate

SERIE PROCHEF

226 | REF: 185610 | PROCHEF | 215mm/8,4"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors Ciseaux // Cuisine tForbici Cucina // Tesouras Cozinha

272 | REF: 607300 | ÚTILES | 43,7mm/1,7" 130mm/5"

Pelador // Peeler // Éplucheur // Pelapatate // Descascador

UTENSILIOS DE COCINA

277 | REF: 685600 | UTENSILIOS | 260mm/10,2"

Pinzas de Cocina // Kitchen tongs // Pinze da Cucina
Pince de Cuisine // Pinças de Cozinha

275 | REF: 685000 | UTENSILIOS | 331mm/13"

Espátula // Spatula // Spatule // Spatola // Espátula

275 | REF: 685100 | UTENSILIOS | 330mm/12,9"

Cuchara // Spoon // Cuillère // Cucchiaio // Colher

275 | REF: 685200 | UTENSILIOS | 337mm/13,2"

Cuchara Pasta // Pasta Server // Cuillère à Spaghetti
Cucchiaio di Pasta // Colher Para Massa

275 | REF: 685400 | UTENSILIOS | 323mm/12,7"

Cazo // Ladle // Louche // Mestolo // Concha

275 | REF: 685300 | UTENSILIOS | 339mm/13,3"

Espátula Ranurada // Slotted Turner // Spatule Ajourée
Spatola Scanalata // Espátula con Fessure

275 | REF: 685500 | UTENSILIOS | 350mm/13,7"

Espumadera // Skimmer // Écumoire // Schiumarola
Espumadeira

KNIVES
COUTEAUX
COLTELLI
FACAS

CUCHILLOS

BROOKLYN
PÁG 34-39

CLARA
PÁG 70-74

NOVA
PÁG 104-110

MANHATTAN
PÁG 40-45

UNIVERSAL HOME
PÁG 75-88

KIDS
PÁG 111

ÓPERA
PÁG 46-51

MAITRE
PÁG 89-93

ATLÁNTICO
PÁG 112-114

NÓRDIKA
PÁG 52-57

NIZA
PÁG 94-97

UNIVERSAL PRO
PÁG 115-119

RIVIERA
PÁG 58-63

LÍNEA
PÁG 98-100

COLOUR PROF
PÁG 120-127

RIVIERA BLANC
PÁG 64-69

LATINA
PÁG 101-103

2900
PÁG 128-143

SERIE BROOKLYN

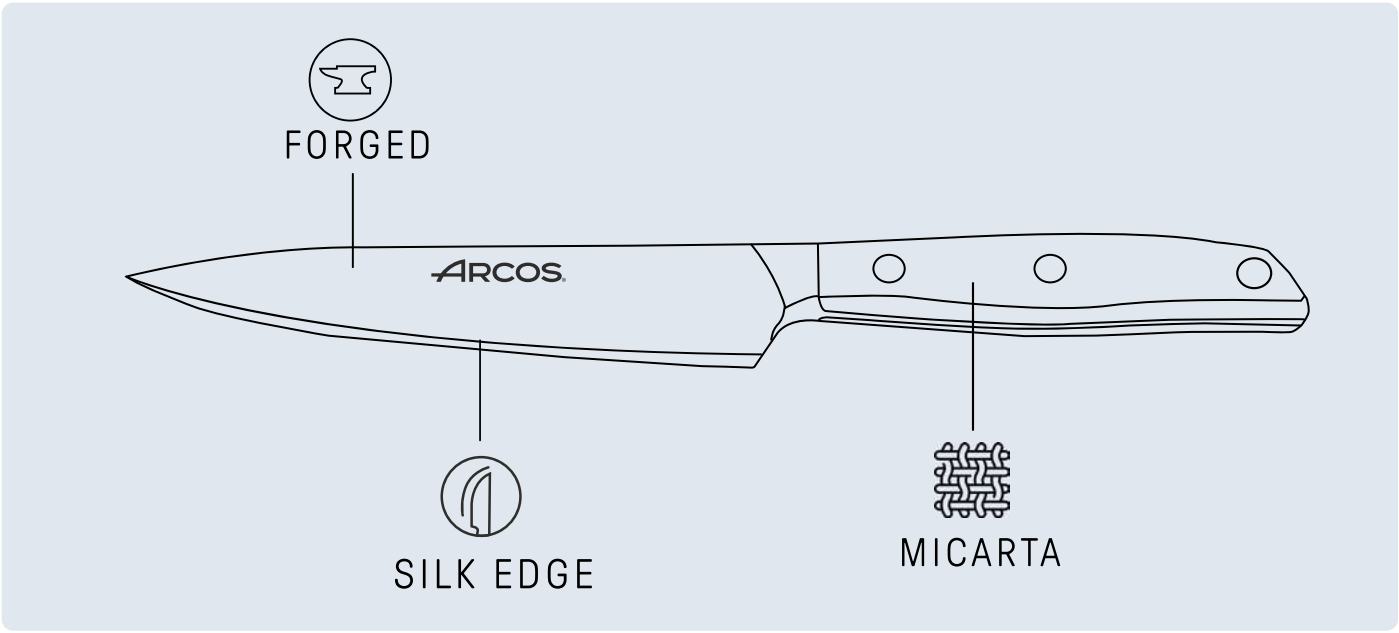
Brooklyn es toda una invitación a cocinar, descubrir y, por supuesto, compartir. La textura de su mango de Micarta llevará el azul del Mediterráneo a tu cocina.

Brooklyn is a real invitation to cook, discover and, of course, share. The texture of its Micarta handle will bring the blue of the Mediterranean to your kitchen.

Brooklyn est une véritable invitation à cuisiner, à découvrir et, bien sûr, à partager. La texture de son manche en Micarta apportera le bleu de la Méditerranée à votre cuisine.

Brooklyn costituisce un vero invito a cucinare, scoprire e, ovviamente, condividere. La consistenza del suo manico di Micarta porterà l'azzurro del Mediterraneo nella vostra cucina.

Brooklyn é um convite para cozinhar, descobrir e, claro, partilhar. A textura do seu cabo em Micarta trará o azul do Mediterrâneo para a sua cozinha.



Forjado

Forged · Forgé · Forgiato · Forjado.

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel · Acier Inoxydable Forgé NITRUM® · Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® · Aço Inoxidável Forjado NITRUM®.

Media Virola

Curved Bolster · Mitre Biseautée · Mezzo Nodo Forgiato Meia Virola.

Filo Seda

Silk Edge · Silk Edge · Filo Seta · Fio Seda.

Recazo redondeado

Rounded Back · Dos de Lame Adouci · Costola Arrotondata Dorso Arredondado.

Micarta

Micarta Handle · Manche en MICARTA · Manico di MICARTA Punho MICARTA.

Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets · Rivets en Acier Inoxydables · Rivetti in Acciaio Inossidabile · Rebites de Aço Inoxidável.

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® MICARTA	NITRUM® Forged Stainless Steel MICARTA	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® MICARTA	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® MICARTA	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® MICARTA

190123

100mm/4”
209mm/8,2”

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

191123

130mm/5”
240mm/9,4”

Verduras // Vegetable Knife
C. Office // Coltello Verdura
Legumes

190423

150mm/6”
273mm/10,7”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

190623

210mm/8”
353mm/13,8”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

190823

250mm/10”
393mm/15,4”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® MICARTA	NITRUM® Forged Stainless Steel MICARTA	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® MICARTA	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® MICARTA	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® MICARTA

192023

130mm/5"

240mm/9,4"

Tomatero (Perlado) // Tomato Knife (Serrated) // C. Citron Tomate (Cranté) // Coltello Pomodoro (Seghettato) // Para Tomate (Perolado)

192623

160mm/6"

282mm/11,1"

Deshuesador // Boning Knife C. À Désosser // Coltello Disosso Para Desossar

191623

190mm/7"

333mm/13,11"

Rocking Santoku // Rocking Santoku Knife // C. Rocking Santoku // Coltello Rocking Santoku // Rocking Santoku

191323

200mm/8"

323mm/12,7"

Panero // Bread Knife (Serrated) C. Pain (Cranté) // Coltello Pane (Seghettato) // Para Pão (Perolado)

191923

250mm/10"

372mm/14,6"

Jamonero // Slicing Knife (Flexible) C. Jambon (Flexible) // Coltello Prosciutto (Flessibile) // Para Presunto (Flexível)

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
Acero Inoxidable forjado NITRUM® MICARTA	NITRUM® Forged Stainless Steel MICARTA	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® MICARTA	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® MICARTA	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® MICARTA

190123 190423 191623

858110

Set 3 piezas // 3 Pc. Set // Set 3 Ctx. Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças

Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
Acero Inoxidable forjado Nitrum® MICARTA	NITRUM® Stainless Steel MICARTA	Acier Inoxydable NITRUM® MICARTA	Acciaio Inossidabile NITRUM® MICARTA	Aço Inoxidável NITRUM® MICARTA
Madera de Caucho Lacada	Lacquered Rubber Wood	Bois de Caoutchouc Laqué	Legno di Caucciù Laccato	Madeira de Borracha Laqueada

784911 190123 190423 191623

194000

Juego 4 piezas // 4 pc. Set // Bloc 4 Pièces // Ceppo 4 Pezzi // Conjunto 4 Peças

ARCOS
ARCOS

SERIE MANHATTAN

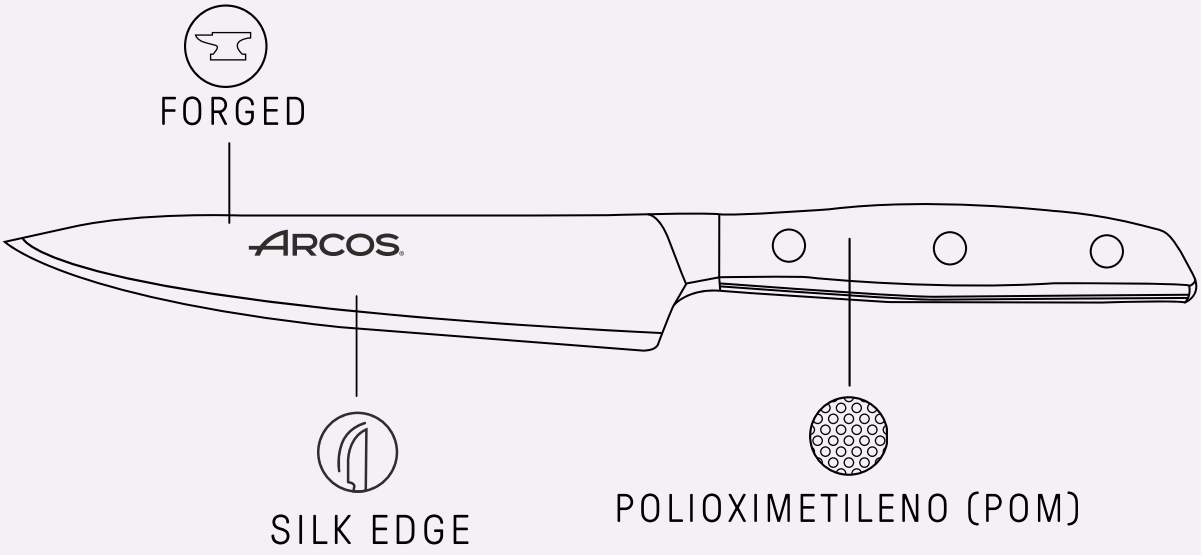
Con la audacia y la imponente arquitectura neoyorquina como musa, la serie Manhattan destila estos elementos en cuchillos ideales para chefs que buscan perfección y precisión en cada plato. Un tributo a la cocina innovadora.

With the bold and impressive New York architecture as a muse, the Manhattan series displays these features in ideal knives for chefs who want perfection and precision in each dish. A tribute to innovative cooking.

Avec l'audace et l'imposante architecture new-yorkaise comme inspiration, la série Manhattan distille ces éléments dans des couteaux idéaux pour les chefs à la recherche de perfection et de précision dans chaque plat. Un hommage à la cuisine innovante.

Ispirata dalla musa dell'audacia e dell'imponente architettura newyorchese, la serie Manhattan distilla questi elementi in coltelli ideali per gli chef che aspirano alla perfezione e precisione in ogni piatto. Un tributo alla cucina innovatrice.

Com a audácia e a arquitetura imponente de Nova Iorque como musa, a série Manhattan destila estes elementos em facas ideais para chefs que procuram a perfeição e a precisão em cada prato. Uma homenagem à cozinha inovadora.



Forjado

Forged · Forgé · Forgiato · Forjado.

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel · Acier Inoxydable Forgé NITRUM® · Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® · Aço Inoxidável Forjado NITRUM®.

Recazo Redondeado

Rounded Back · Dos de Lame Adouci · Costola Arrotondata Dorso Arredondado.

Filo Seda

Silk Edge · Silk Edge · Filo Seta · Fio Seda.

Plásticos Técnicos (POM)

Technical Plastics (POM) · Plastiques Techniques (POM) · Plastiche Tecniche (POM) · Plásticos Técnicos (POM).

Media Virola

Curved Bolster · Mitre Biseautée · Mezzo Nodo Forgiato Meia Virola.

National Sanitary Foundation

Bactiproof Silver®

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)

160100

100mm/4”

210mm/8,2”

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

161100

130mm/5,1”

240mm/9,4”

Verduras // Vegetable Knife
C. Office // Coltello Verdura
Legumes

162000

130mm/5”

240mm/9,4”

Tomatero (Perlado) // Tomato Knife (Serrated) // C. Citron-Tomate (Cranté) // Coltello Pomodoro (Seghettato) // Para Tomate (Perolado)

160400

150mm/6”

273mm/10,7”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

160600

210mm/8”

353mm/13,8”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

160800

250mm/10”

393mm/15,4”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)

162600

160mm/6"

282mm/11,1"

Deshuesador // Boning Knife
C. À Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

161300

200mm/8"

323mm/12,7"

Panero // Bread Knife (Serrated)
C. Pain (Cranté) // Coltello Pane
(Seghettato) // Para Pão (Perolado)

161400

170mm/7"

292mm/11,4"

Lenguado (Flexible) // Sole
Knife (Flexible) // C. Filet de Sole
(Flexible) // Coltello Sogliola
(Flessibile) // Linguado (Flexível)

161600

190mm/7"

333mm/13,11"

Rocking Santoku // Rocking
Santoku Knife // C. Rocking
Santoku // Coltello Rocking
Santoku // Rocking Santoku

161900

250mm/10"

372mm/14,6

Jamonero // Slicing Knife (Flexible)
C. Jambon (Flexible) // Coltello
Prosciutto (Flessibile) // Para
Presunto (Flexível)

162300

300mm/12"

422mm/16,6"

Jamonero // Slicing Knife (Flexible)
C. Jambon (Flexible) // Coltello
Prosciutto (Flessibile) // Para
Presunto (Flexível)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM®	NITRUM® Forged Stainless Steel	Acier Inoxydable Forgé NITRUM®	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®	Aço Inoxidável Forjado NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthyléne (POM)	Polioxymetilene (POM)	Polioximetileno (POM)

858100

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Ctx.
Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças

1601 1604 1616

163200

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Ctx.
Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças

NEW

1601 1620 1616

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM®	NITRUM® Forged Stainless Steel	Acier Inoxydable Forgé NITRUM®	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®	Aço Inoxidável Forjado NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthyléne (POM)	Polioxymetilene (POM)	Polioximetileno (POM)
	Madera de Caucho	Rubber Wood	Bois de Caoutchouc	Legno di Caucciù	Madeira de Borracha

7849 1601 1604 1616

163300

Juego 4 piezas // 4 pc. Set // Bloc 4 Pièces // Ceppo 4 Pezzi // Conjunto 4 Peças

ARCOS
MADE IN ALBACETE SPAIN
NITRUM Stainless Steel
1614 170mm (7")
NSF

SERIE ÓPERA

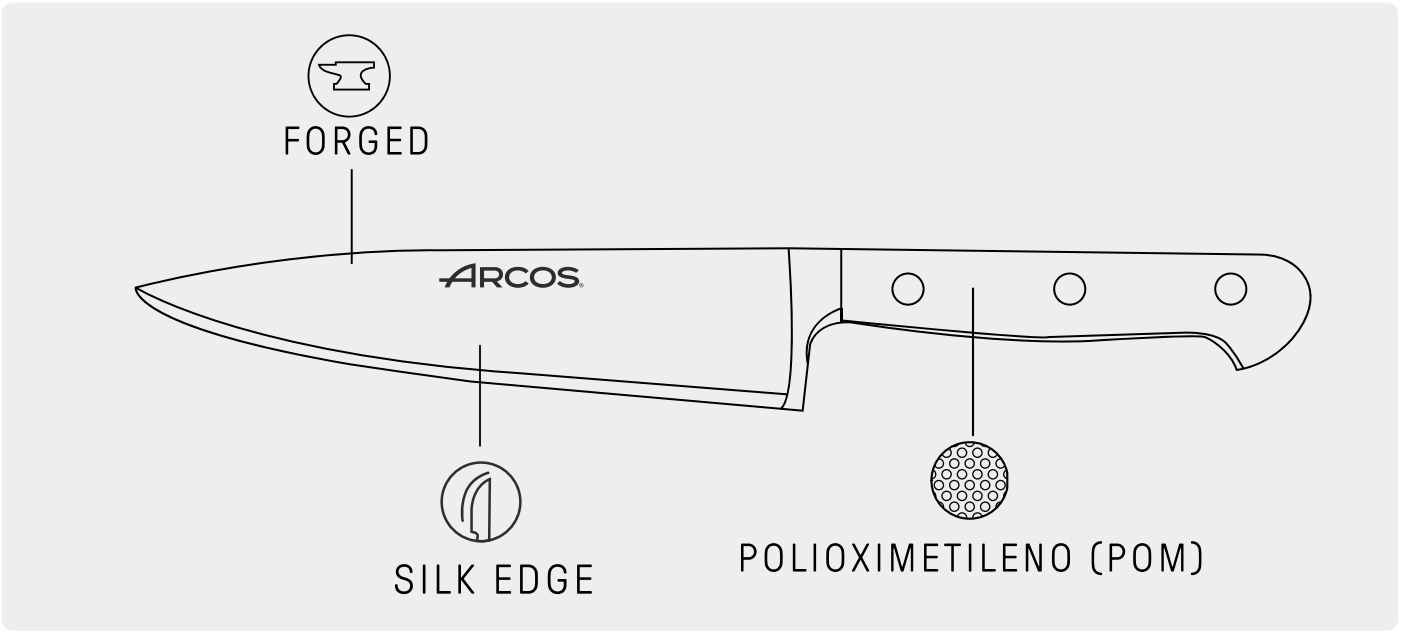
La definición de precisión. Ópera ofrece un filo seda revolucionario para cortes excepcionalmente suaves y precisos. Un indispensable en la cocina del chef moderno que aprecia la fusión de artesanía y tecnología avanzada.

The definition of precision. Ópera has a revolutionary silk edge for exceptionally smooth and precise cuts. An absolute must in the kitchen of a modern chef who appreciates the blend of craftsmanship and advanced technology.

La quintessence de la précision. Ópera propose un fil de lame révolutionnaire Silk Edge, pour des coupes exceptionnellement faciles et précises. Un incontournable dans la cuisine du chef moderne qui apprécie la symbiose entre savoir-faire artisanal et technologie de pointe.

La definizione della precisione. Ópera offre un filo di seta rivoluzionario per tagli eccezionalmente morbidi e precisi. Un imprescindibile nella cucina dello chef moderno che apprezza la fusione di artigianato e tecnologia avanzata.

A definição de precisão. Opera oferece um revolucionário fio de seda para cortes excecionalmente suaves e precisos. Uma peça indispensável na cozinha do cozinheiro moderno que aprecia a fusão de artesanato e tecnologia avançada.



Forjado

Forged · Forgé · Forgiato · Forjado.

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel · Acier Inoxydable Forgé NITRUM® · Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® · Aço Inoxidável Forjado NITRUM®.

Filo Seda

Silk Edge · Silk Edge · Filo Seta · Fio Seda.

Recazo redondeado

Rounded Back · Dos de Lame Adouci · Costola Arrotondata Dorso Arredondado.

Plásticos Técnicos (POM)

Technical Plastics (POM) · PlastiquesTechniques (POM) · Plastiche Tecniche (POM) · Plásticos Técnicos (POM).

Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets · Rivets en Acier Inoxydable · Rivetti in Acciaio Inossidabile · Rebites de Aço Inoxidável.

National Sanitary Foundation

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)

225700

100mm/4"
214mm/8,4"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

225600

130mm/5"
234mm/9,2"

Tomatero (Perlado) // Tomato Knife (Serrated) // C. Citron-Tomate (Cranté) // Coltello Pomodoro (Seghettato) // Para Tomate (Perolado)

224900

140mm/5"
266mm/10,4"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

226900

140mm/5"
267mm/10,5"

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello Santoku (Con Alveole) // Santoku (com Álveolos)

226600

180mm/7"
307mm/12"

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello Santoku (Con Alveole) // Santoku (com Álveolos)

229900

180mm/7"
319mm/12,5"

Rocking Santoku (Con Alveolos)
Rocking Santoku Knife (Granton Edge) // C. Rocking Santoku (Alvéolé) // Coltello Rocking Santoku (Con Alveole) // Rocking Santoku (com Álveolos)

226400

200mm/8"
322mm/12,6"

Panero // Bread Knife (Serrated)
C. Pain (Cranté) // Coltello Pane (Seghettato) // Para Pão (Perolado)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)

226200

140mm/5”

264mm/10,3”

Deshuesador // Boning Knife
C. À Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

226500

160mm/6”

270mm/10,6”

Deshuesador // Boning Knife
C. À Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

225900

160mm/6”

272mm/10,7”

Fileteador // Fillet Knife // C. À
Découper // Coltello Filettare
Filetar

226000

210mm/8”

333mm/13,1”

Fileteador // Fillet Knife // C. À
Découper // Coltello Filettare
Filetar

223300

180mm/7”

323mm/12,7”

Tenedor Trinchante // Carving Fork
Fourchette // Forchettone// Garfo
Trinchante

225800

120mm/5”

230mm/9”

Chuletero // Steak Knife
C. Steak // Coltello Bistecca // Para
Costoletas

225000

160mm/6”

282mm/11,1”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)

225100

210mm/8"

346mm/13,6"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

225200

230mm/9"

365mm/14,3"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

225300

260mm/10"

395mm/15,5"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

226700

250mm/10"

372mm/14,6"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) Para Presunto (Flexível)

226800

300mm/12"

422mm/16,6"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) Para Presunto (Flexível)

2257 2249 2299

805900

Set 3 piezas // 3 Pc. Set // Set 3 Ctx. Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Haya Lacada Color Nogal	Walnut Lacquered Beech Wood	Bois de Hêtre laqué couleur Noyer	Legno di Faggio laccato in Color Noce	Madeira de Faia Lacada à Cor de Nogueira

2257 2259 2264 2260 2251

227000

Juego 5 piezas // 5 Pc. Set // Bloc 5 Pièces // Ceppo 5 Pezzi // Conjunto 5 Peças

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Caucho	Rubber Wood	Bois de Caoutchouc	Legno di Caucciù	Madeira de Borracha

7849 2257 2259 2250

228700

Juego 4 piezas // 4 Pc. Set // Bloc 4 Pièces // Ceppo 4 Pezzi // Conjunto 4 Peças

SERIE NÓRDIKA

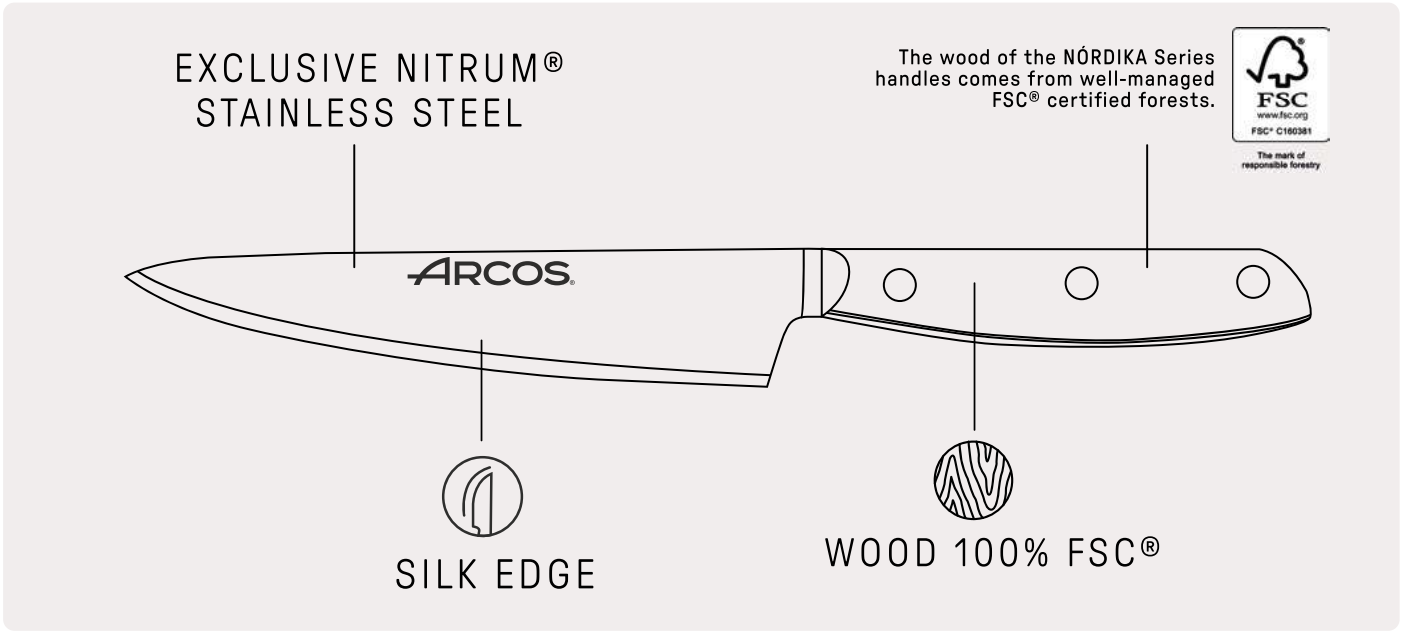
Una serie que abraza la armonía de la naturaleza. Sus mangos de madera provienen de bosques sostenibles, perfectos para quienes buscan calidad, funcionalidad y respeto por el medio ambiente en su cocina.

A series that embraces the harmony of nature. The wood used to make their handles comes from sustainable forests, perfect for anyone who wants quality, practicality and respect for the environment in their kitchen.

Une série qui embrasse l'harmonie de la nature. Ses manches en bois sont issus de forêts durables, parfaits pour ceux qui recherchent la qualité, la fonctionnalité et le respect de l'environnement dans leur cuisine.

Una serie che accoglie l'armonia e la natura. I suoi manici in legno provengono da boschi sostenibili, perfetti per chi vuole qualità, funzionalità e rispetto per l'ambiente nella sua cucina.

Uma série que abraça a harmonia da natureza. Os seus cabos de madeira provêm de florestas sustentáveis, perfeitos para quem procura qualidade, funcionalidade e respeito pelo ambiente na sua cozinha.



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel · Acier Inoxydable NITRUM® · Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.

Filo Seda

Silk Edge · Silk Edge · Filo Seta · Fio Seda.

Recazo Redondeado

Rounded Back · Dos de Lame Adouci · Costola Arrotondata · Dorso Arredondado.

Madera NATURAL

Natural Wood · Bois Naturel · Legno Naturale · Madeira Natural.

Remaches de Latón

Brass Rivets · Rivets en Laiton · Rivetti in Ottone · Rebites de Latão.

Packaging Reciclado

Recycled Packaging · Emballage Recyclé · Imballaggio Riciclato · Embalagem Reciclada.

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera de Ovengkol	NITRUM® Stainless Steel Ovengkolwood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois d'Ovangkol	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Legno di Ovengkol	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Madeira de Ovengkol

164900

100mm/4”
230mm/9”

Chuletero // Steak Knife // C. Steak Coltello Bistecca // Para Costoletas

165000

100mm/4”
203mm/8”

Mondador // Paring Knife C. Office // Spelucchino Descascador

166100

125mm/5”
240mm/9,4”

Queso // Cheese Knife C. Fromage // Coltello Formaggio Queijo

165100

130mm/5”
240mm/9,4”

Tomatero (Perlado) // Tomato Knife (Serrated) // C. Citron-Tomate (Cranté) // Coltello Pomodoro (Seghettato) // Para Tomate (Perolado)

NEW

165300

170mm/6,6”
340mm/13,3”

Tenedor Trinchante // Carving Fork Fourchette Diapason Forchettone // Garfo Trinchante

NEW

165500

200mm/8”
340mm/13,3”

Trinchante // Carving knife Couteau à Découper // Coltello Trinciante // Faca de trinchar

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®	Aço Inoxidável Forjado NITRUM®
	Madera de Ovengkol	Ovengkolwood	Bois d'Ovangkol	Legno di Ovengkol	Madeira de Ovengkol

165400

140mm/5”

251mm/9,8”

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

165900

160mm/6”

270mm/10,6”

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

166800

210mm/8”

335mm/13,1”

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

166400

200mm/8”

317mm/12,4”

Panero (Perlado) // Bread Knife (Serrated) // C. Pain (Cranté)
Coltello Pane (Seghettato) // Para Pão (Perolado)

166700

250mm/10”

315mm/12,4”

Jamonero Flexible // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Para Presunto (Flexível)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera de Ovengkol	NITRUM® Stainless Steel Ovengkolwood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois d'Ovangkol	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Legno di Ovengkol	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Madeira de Ovengkol

168100

170mm/7"
317mm/12,4"

Deba // Deba Knife
C. Deba // Coltello Deba // Deba

168000

175mm/7"
320mm/12,6"

Usuba // Usuba Knife // C. Usuba
Coltello Usuba // Usuba

166600

190mm/7"
315mm/12,4"

Santoku // Santoku Knife
C. Santoku // Coltello Santoku
Santoku

168200

240mm/9"
383mm/15"

Yanagiba // Yanagiba Knife
C. Yanagiba // Coltello Yanagiba
Yanagiba

1660

60mm/2"
170mm/7"

1662

135mm/5"
248mm/10"

1663

130mm/5"
248mm/10"

167200

Set C. Queso 3 Pzas. // 3 Pc. Cheese K. Set // Set C. Fromage 3 Pièces // Set Coltello Formaggio 3 Pezzi // Conjunto Queijo 3 Peças

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®	Aço Inoxidável Forjado NITRUM®
	Madera de Ovengkol	Ovengkolwood	Bois d'Ovangkol	Legno di Ovengkol	Madeira de Ovengkol

1653 1655

167000

Set 2 piezas // 2 pc. Set // Set 2 pièces // Set 2 Pezzi // Conjunto 2 Peças

1650 1659 1668

167100

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Ctx. // Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças

4 X 1649

NEW

167400

Set 4 piezas // 4 pc. Set // Set 4 Ctx. // Set 4 Pezzi // Conjunto 4 Peças

SERIE RIVIERA

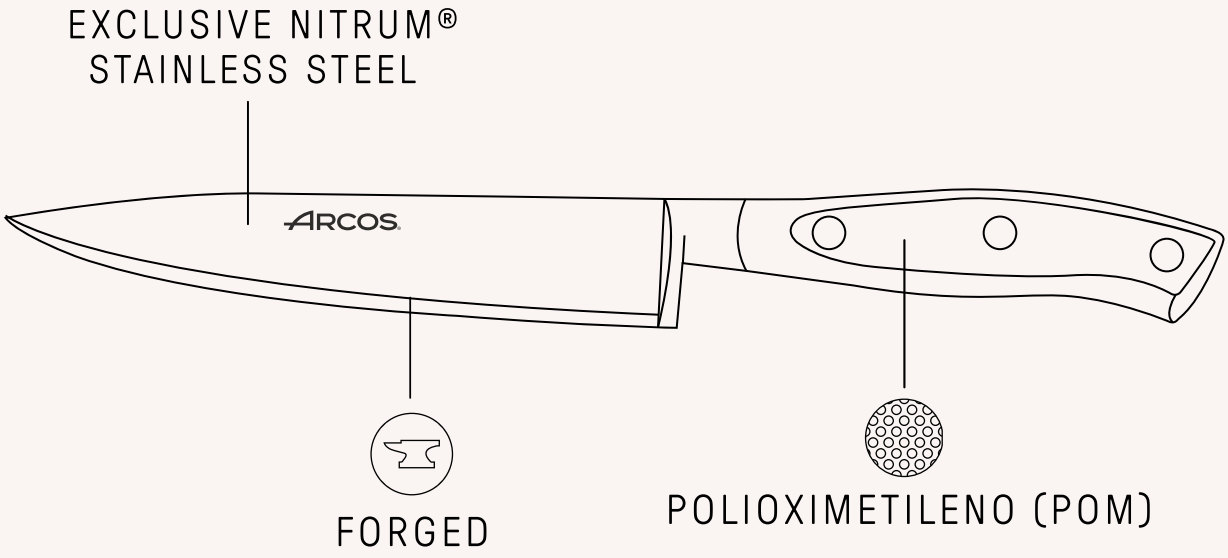
En un tributo a la clásica elegancia francesa, la serie Riviera presenta su distinguida virola, fusionando arte y ergonomía en cada cuchillo forjado sin soldaduras, prometiendo no solo un corte, sino una experiencia culinaria.

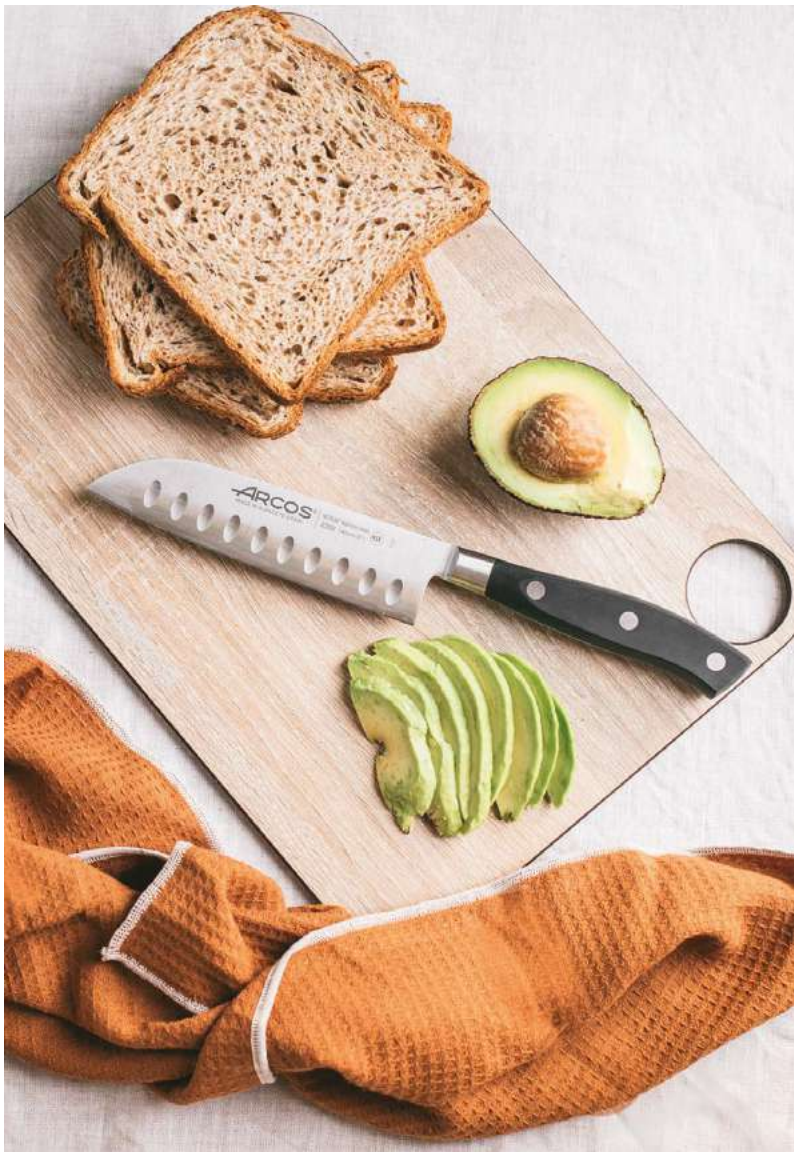
In a tribute to the classic French elegance, the Riviera series presents its distinguished ferrule, uniting art and ergonomics in each knife forged without welding, promising not only a cut, but a culinary experience as well.

Hommage à la classique élégance française, la série Riviera dévoile sa mitre distinguée, fusionnant art et ergonomie dans chaque couteau forgé d'une seule pièce, promettant non seulement une coupe, mais une véritable expérience culinaire.

Come tributo alla classica eleganza francese, la serie Riviera presenta il suo particolare supporto che fonde arte ed ergonomia in ogni coltello forgiato senza saldature e che promette, non solamente un taglio, ma una vera esperienza culinaria.

Num tributo à elegância clássica francesa, a série Riviera apresenta uma virola distinta, fundindo arte e ergonomia em cada faca forjada sem soldagens, prometendo não apenas um corte, mas uma experiência culinária.





Forjado

Forged · Forgé · Forgiato · Forjado.

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel · Acier Inoxydable Forgé NITRUM® · Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® · Aço Inoxidável Forjado NITRUM®.

Plásticos Técnicos (POM)

Technical Plastics (POM) · Plastiques Techniques (POM) Plastiche Tecniche (POM) · Plásticos Técnicos (POM)

Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets · Rivets en Acier Inoxydable · Rivetti In Acciaio Inossidabile · Rebites de Aço Inoxidável.

Virola con Diseño Francés

French Design Bolster · Mitre Design Français · Mitra Design Francese · Miter Design Francês.

National Sanitary Foundation

Bactiproof Silver®

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)

230200

100mm/4”
202mm/7,9”

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

230500

130mm/5”
230mm/9”

Chuletero // Steak Knife
C. Steak // Coltello Bistecca
Para Costoletas

230600

150mm/6”
271mm/10,6”

Cocina // Kitchen Knife
C. À Découper // Coltello Cucina
Cozinha

232000

130mm/5”
232mm/9,1”

Tomatero (Perlado) // Tomato Knife (Serrated) // C. Citron-Tomates (Cranté) // Coltello Pomodoro (Seghettato) // Para Tomate (Perolado)

232800

145mm/6”
292mm/11,4”

Queso // Cheese Knife
C. Fromage // Coltello Formaggio
Queijo

233300

180mm/7”
320mm/12,5”

Tenedor Trinchante // Carving Fork
Fourchette Diapason
Forchettone // Garfo Trinchante

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)

233200

140mm/5”

268mm/10,5”

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello Santoku (Con Alveole) // Santoku (com Álveolos)

233500

180mm/7”

309mm/12,1”

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello Santoku (Con Alveole) // Santoku (com Álveolos)

233100

180mm/7”

321mm/12,5”

Rocking Santoku (Con Alveolos)
Rocking Santoku Knife (Granton Edge) // C. Rocking Santoku (Alvéolé) // Coltello Rocking Santoku (Con Alveole) // Rocking Santoku (com Álveolos)

233400

150mm/6”

272mm/10,7”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina Cozinheiro

233600

200mm/8”

327mm/12,8”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina Cozinheiro

233700

250mm/10”

378mm/14,8”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina Cozinheiro

233800

300mm/12”

434mm/17”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina Cozinheiro

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)

231500

130mm/5,"
251mm/9,8"

Deshuesador // Boning Knife
C. À Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

232900

170mm/7"
291mm/11,4"

Lenguado (Flexible) // Sole Knife (Flexible) // C. Filet de Sole (Flexible) // Coltello Sogliola (Flessibile) // Linguado (Flexível)

233000

200mm/8"
319mm/12,5"

Fileteador // Fillet Knife // C. À Découper // Coltello Filettare
Filetar

231300

200mm/8"
323mm/12,7"

Panero // Bread Knife (Serrated)
C. Pain (Cranté) // Coltello Pane (Seghettato) // Para Pão (Perolado)

231000

250mm/10"
374mm/14,7"

Jamonero (Flexible-Con Alveolos)
Slicing Knife (Flexible-Granton Edge) // C. Jambon (Flexible-Alvéolé) // Coltello Prosciutto (Flessibile-Con Alveole)
Para Presunto (Flexível com Álveolos)

231100

300mm/11"
418mm/16,4"

Jamonero (Flexible)// Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) // Para Presunto (Flexível)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM®	NITRUM® Forged Stainless Steel	Acier Inoxydable Forgé NITRUM®	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®	Aço Inoxidável Forjado NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthyléne (POM)	Polioxymetilene (POM)	Polioximetileno (POM)

838310

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Ctx.
Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças

2302 2334 2336

834200

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Ctx.
Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças

NEW

2302 2334 2331

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable forjado NITRUM®	NITRUM® Forged Stainless Steel	Acier Inoxydable Forgé NITRUM®	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®	Aço Inoxidável Forjado NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthyléne (POM)	Polioxymetilene (POM)	Polioximetileno (POM)
	Madera de Haya	BeechWood	Bois de Hêtre	Legno di Faggio	Madeira de Faia

234200

Juego 6 piezas // 6 pc. Set // Bloc 6 Pièces // Ceppo 6 Pezzi // Conjunto 6 Peças

2302 2334 2336 2313 2310 2784

234300

Juego 5 piezas // 5 pc. Set // Bloc 5 Pièces // Ceppo 5 Pezzi // Conjunto 5 Peças

1853 2302 2336 2313 2310

SERIE RIVIERA BLANC

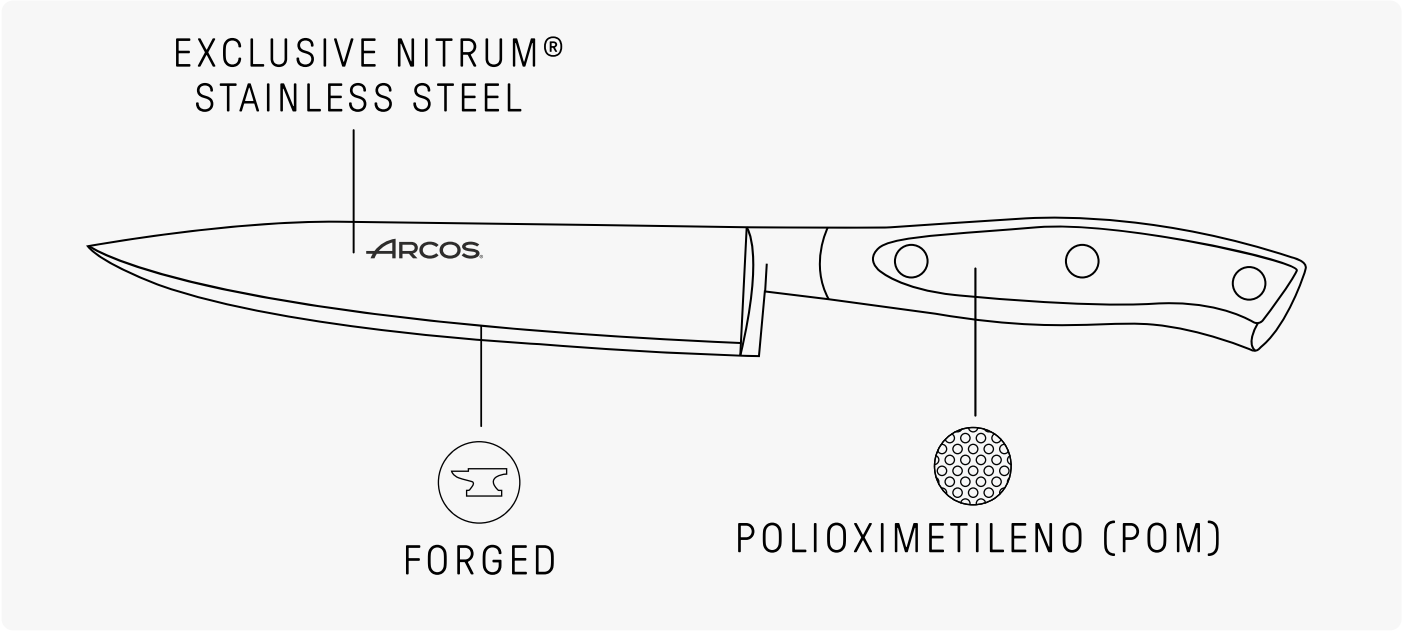
Con esta serie la pureza del blanco se funde con la precisión del acero. Cada cuchillo es una obra de arte, ofreciendo cortes exquisitos y una estética impecable que ilumina cualquier cocina.

With this series the white pureness blends in with the steel precision. Each knife is a work of art, making exquisite cuts, with an impeccable look that enlightens any kitchen.

Avec cette série, la pureté du blanc se mêle à la précision de l'acier. Chaque couteau devient une pièce d'art, offrant des coupes exquises et une esthétique impeccable qui illumine toute cuisine.

In questa serie la purezza del bianco si fonde con la precisione dell'acciaio. Ogni coltello è un'opera d'arte che offre tagli squisiti e un'estetica impeccabile, per illuminare qualsiasi cucina.

Com esta série, a pureza do branco encontra-se com a precisão do aço. Cada faca é uma obra de arte, oferecendo cortes requintados e uma estética impecável que ilumina qualquer cozinha.



Forjado

Forged · Forgé · Forgiato · Forjado.

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel · Acier Inoxydable Forgé NITRUM® · Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® · Aço Inoxidável Forjado NITRUM®.

Plásticos Técnicos (POM)

Technical Plastics (POM) · Plastiques Techniques (POM) Plastiche Tecniche (POM) · Plásticos Técnicos (POM)

Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets · Rivets en Acier Inoxydable · Rivetti In Acciaio Inossidabile · Rebites de Aço Inoxidável.

Virola con Diseño Francés

French Design Bolster · Mitre Design Français · Mitra Design Francese · Miter Design Francês.

National Sanitary Foundation

Bactiproof Silver®

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)

230224

100mm/4"
202mm/7,9"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

230524

130mm/5"
230mm/9"

Chuletero // Steak Knife
C. Steak // Coltello Bistecca
Para Costoletas

230624

150mm/6"
271mm/10,6"

Cocina // Kitchen Knife
C. À Découper // Coltello Cucina
Cozinha

232024

130mm/5"
232mm/9,1"

Tomatero (Perlado) // Tomato Knife (Serrated) // C. Citron-Tomates (Cranté) // Coltello Pomodoro (Seghettato) // Para Tomate (Perolado)

232824

145mm/6"
292mm/11,4"

Queso // Cheese Knife
C. Fromage // Coltello Formaggio
Queijo

233324

180mm/7"
320mm/12,5"

Tenedor Trinchante // Carving Fork
Fourchette Diapason
Forchettone // Garfo Trinchante

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)

233224

140mm/5”

268mm/10,5”

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello Santoku (Con Alveole) // Santoku (com Álveolos)

233524

180mm/7”

309mm/12,1”

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello Santoku (Con Alveole) // Santoku (com Álveolos)

233124

180mm/7”

321mm/12,6”

Rocking Santoku (Con Alveolos)
Rocking Santoku Knife (Granton Edge) // C. Rocking Santoku (Alvéolé) // Coltello Rocking Santoku (Con Alveole) // Rocking Santoku (com Álveolos)

233424

150mm/6”

272mm/10,7”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

233624

200mm/8”

327mm/12,8”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

233724

250mm/10”

378mm/14,8”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

233824

300mm/12”

434mm/17”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)

231524

130mm/5"
251mm/9,8"

Deshuesador // Boning Knife
C. À Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

232924

170mm/7"
291mm/11,45"

Lenguado (Flexible) // Sole Knife (Flexible) // C. Filet de Sole (Flexible) // Coltello Sogliola (Flessibile) // Linguado (Flexível)

233024

200mm/8"
319mm/12,5"

Fileteador // Fillet Knife // C. À Découper // Coltello Filettare
Filetar

231324

200mm/8"
323mm/12,7"

Panero // Bread Knife (Serrated)
C. Pain (Cranté) // Coltello Pane (Seghettato) // Para Pão (Perolado)

231024

250mm/10"
374mm/14,7"

Jamonero (Flexible-Con Alveolos)
Slicing Knife (Flexible-Granton Edge) // C. Jambon (Flexible-Alvéolé) // Coltello Prosciutto (Flessibile-Con Alveole)
Para Presunto (Flexível com Alveolos)

231124

300mm/11"
418mm/16,4"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Para Presunto (Flexível)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)

2302 2334 2336

838410

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Pièces
Ceppo 3 Pezzi // Set 3 Peças

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Caucho **(235024)** Madera de Haya **(234524)**	Rubber Wood **(235024)** BeechWood **(234524)**	Bois de Caoutchouc **(235024)** Bois de Hêtre **(234524)**	Legno di Caucciù **(235024)** Legno di Faggio **(234524)**	Madeira de Borracha **(235024)** Madeira de Faia **(234524)**

235024

Juego 5 piezas // 5 pc. Set // Bloc 5 Pièces
Ceppo 5 Pezzi // Conjunto 5 Peças

7849 2302 2334 2336 2313

234524

Juego 5 piezas // 5 pc. Set // Bloc 5 Pièces
Ceppo 5 Pezzi // Conjunto 5 Peças

1853 2302 2334 2336 2313

SERIE CLARA

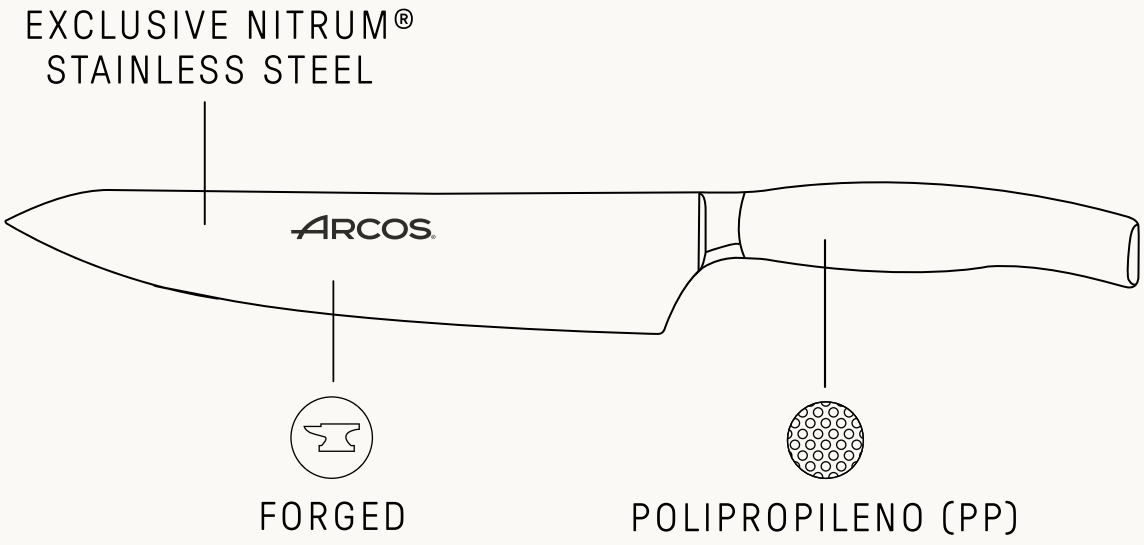
Cada cuchillo Clara es un homenaje a los cocineros apasionados, uniendo hojas de precisión con mangos más sencillos y ergonómicos para una cocina intuitiva y accesible a todos.

Each Clara knife pays tribute to avid cooks, uniting precision blades with the simplest and most ergonomic handles for intuitive cooking, which are accessible to all.

Chaque couteau Clara est un hommage aux cuisiniers passionnés, mariant des lames de précision à des manches plus simples et plus ergonomiques pour une cuisine intuitive et accessible à tous.

Ogni coltello Clara è un tributo ai cuochi appassionati, giacché unisce delle lame di precisione a manici più semplici ed ergonomici, per una cucina intuitiva e accessibile a tutti.

Cada faca Clara é um tributo aos cozinheiros apaixonados, combinando lâminas de precisão com cabos mais simples e ergonómicos para uma cozinha intuitiva e acessível a todos.



Forjado

Forged · Forgé · Forgiato · Forjado.

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel · Acier Inoxydable Forgé NITRUM® · Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Aço Inoxidável Forjado NITRUM®.

Inyección

Inyección · Injection · Injection · Iniezione · Invecção .

Plásticos Técnicos (PP)

Technical Plastics (PP) · Plastiques Techniques (PP) · Plastiche Tecniche (PP) · Plásticos Técnicos (PP) .

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polipropileno (PP)

210100

100mm/4”
212mm/8,3”

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

211100

130mm/5”
240mm/9,4”

Verduras // Vegetable Knife
C. Office // Coltello Verdura
Legumes

210400

150mm/6”
278mm/10,9”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

210600

200mm/8”
341mm/13,4”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

210700

200mm/8”
326mm/12,8”

Panero (Perlado) // Bread Knife
(Serrated) C. Pain (Cranté)
Coltello Pane (Seghettato) // Para
Pão (Perolado)

211900

250mm/10”
377mm/14,8”

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife
(Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Para Presunto (Flexível)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polipropilene	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polipropileno

2101 2104 2106

212000

Set 3 piezas // 3 pc. Set // Set 3 Ctx.
Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polipropilene	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polipropileno
	Plástico Interior de Fibras de Caucho	Plastic Rubber Fibre Interior	Plastique Intérieur - Fibres de Caoutchouc	Plastica Interno in Fibre di Gomma	Plástico Interior de Fibras de Borracha

2101 2104 2106 2107

212100

Juego 4 piezas // 4 Pc. Set // Bloc 4 Ctx // Ceppo 4 Pezzi // Conjunto 4 Peças

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Madeira de Pinho
	Madera de Pino	Pine wood	Bois de pin	Legno di pino	

2101 2111 2106 2107 2784

212200

Juego 5 piezas // 5 Pc. Set // Bloc 5 Pièces // Ceppo 5 Pezzi // Conjunto 5 Peças

1856 2101 2106 2107 2119

212300

Juego 5 piezas // 5 Pc. Set // Bloc 5 Pièces // Ceppo 5 Pezzi // Conjunto 5 Peças

SERIE UNIVERSAL HOME

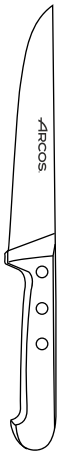
Perfecta sinergia entre práctica culinaria y confort. Cuchillos esenciales en la cocina del hogar, diseñados para entusiastas y chefs, garantizando cortes precisos y un manejo excepcional.

The perfect synergy between the culinary practice and comfort. Essential knives in the kitchen at home, designed for enthusiasts and chefs, which guarantee precise cuts and an exceptional performance.

Une synergie parfaite entre la pratique culinaire et le confort. Des couteaux indispensables dans la cuisine domestique, conçus pour les passionnés et les chefs, assurant des coupes précises et une manipulation exceptionnelle.

Perfetta sinergia tra pratica culinaria e comfort. Coltelli essenziali nella cucina di casa, progettati per appassionati e chef, che garantiscono tagli precisi e un maneggio eccezionale.

Sinergia perfeita entre prática culinária e conforto. Facas essenciais na cozinha doméstica, concebidas para entusiastas garantindo cortes precisos e um manuseamento excecional.



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel · Acier Inoxydable NITRUM® · Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.

Bactiproof Silver®

Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets · Rivets en Acier Inoxydable · Rivetti in Acciaio Inossidabile · Rebites de Aço Inoxidável.

Plásticos Técnicos (POM)

Technical Plastics (Polyoxymethylene) · Plastiques Techniques (Polyoxyméthyléne) · Plastiche Tecniche (Polioxymetilene) · Plásticos Técnicos (Polioximetileno) .

Resistente Altas Temperaturas

High-Temperature Resistant · Résistant Aux Hautes Températures · Resistente Alle Alte Temperature Resistente a Altas Temperaturas.

National Sanitary Foundation

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

280004

60mm/2”

160mm/6,2”

Mondador (Curvo) // Paring Knife (Curved) // C. Office (Courbé) // Spelucchino (Curvato) Descascador (Curva)

280104

75mm/3”

178mm/7”

Mondador // Paring Knife C. Office // Spelucchino Descascador

281004

75mm/3”

178mm/7”

Mondador // Paring Knife C. Office // Spelucchino Descascador

289004

60mm/2”

183mm/7,2”

Abre Ostras // Oyster Knife C. Ouvre Huitres // Apri-Ostriche Abre Ostras

281104

100mm/4”

202mm/7,9”

Verduras // Vegetable Knife C. Office // Coltello Verdura Legumes

282504

130mm/5”

260mm/10,2”

Deshuesador // Boning Knife C. À Désosser // Coltello Disosso Para Desossar

282604

160mm/6”

288mm/11,3”

Deshuesador // Boning Knife C. À Désosser // Coltello Disosso Para Desossar

282704

160mm/6”

275mm/10,8”

Fileteador (Flexible) // Fillet Knife (Flexible) // C. fillet de Sole (Flexible) // Coltello Filettare Pesce (Flessibile) // Filetar (Flexível)

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

289104

130mm/5”

230mm/9”

Tomatero (Perlado) // Tomato Knife (Serrated) // C. Citron-Tomate (Cranté) // Coltello Pomodoro (Seghettato) // Para Tomate (Perolado)

281204

130mm/5”

243mm/9,5”

Cocina // Kitchen Knife C. À Découper // Coltello Cucina Cozinha

281304

150mm/6”

265mm/10,4”

Cocina // Kitchen Knife C. À Découper // Coltello Cucina Cozinha

281404

170mm/7”

283mm/11,1”

Cocina // Kitchen Knife C. À Découper // Coltello Cucina Cozinha

284204

170mm/7”

290mm/11,4”

Lenguado (Flexible) // Sole Knife (Flexible) // C. Filet de Sole (Flexible) // Coltello Sogliola (Flessibile) // Linguado (Flexível)

281504

190mm/7”

304mm/11,9”

Trinchante // Carving knife Couteau À Découper // Coltello Trinciante // Faca de trinchar

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

281704

140mm/5”
260mm/10,2”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

284604

150mm/6”
270mm/10,6”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

284704

170mm/7”
290mm/11,4”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

284804

200mm/8”
323mm/12,7”

Cocinero // Chef’s Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

284100

160mm/6”
268mm/10,5”

Tenedor Trinchante // Carving Fork
Fourchette Diapason
Forchettone // Garfo Trinchante

281604

145mm/6”
277mm/10,9”

Queso // Cheese Knife
C. Fromage // Coltello Formaggio
Queijo

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

280204

100mm/4"

205mm/8"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

280304

120mm/5"

226mm/8,8"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

280404

155mm/6"

270mm/10,6"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

280504

175mm/7"

288mm/11,3"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

280604

200mm/8"

323mm/12,7"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

280601

200mm/8"

323mm/12,7"

Cocinero (con Alveolos) // Chef's Knife (Granton Edge) // C. Cuisine (Alvéolé) // Coltello Cucina (Con Alveole) // Cozinheiro (Com Álveolos)

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

280704

250mm/10"
390mm/15,3"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

280804

300mm/12"
440mm/17,3"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

282104

200mm/8"
320mm/12,5"

Panero (Perlado) // Bread Knife (Serrated) // C. Pain (Cranté) Coltello Pane (Seghettato) // Para Pão (Perolado)

282204

250mm/10"
374mm/14,7"

Panero (Perlado) // Bread Knife (Serrated) // C. Pain (Cranté) Coltello Pane (Seghettato) // Para Pão (Perolado)

283904

250mm/10"
383mm/15"

Pastelero (Perlado) // Pastry Knife (Serrated) // C. Genoise (Cranté) Coltello Pasticceria-Pane (Seghettato) // Pasteleiro (Perolado)

284304

300mm/12"
424mm/16,6"

Pastelero (Perlado) // Pastry Knife (Serrated) // C. Genoise (Cranté) Coltello Pasticceria-Pane (Seghettato) // Pasteleiro (Perolado)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

281801

240mm/9”

360mm/14,1”

Jamonero (Flexible-Con Alveolos) Slicing Knife (Flexible-Granton Edge) // C. Jambon (Flexible-Alvéolé) // Coltello Prosciutto (Flessibile-Con Alveole) Para Presunto (Flexível com Álveolos)

281804

240mm/9”

360mm/14,1”

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) Para Presunto (Flexível)

281901

280mm/11”

402mm/15,8”

Jamonero (Flexible-Con Alveolos) Slicing Knife (Flexible-Granton Edge) // C. Jambon (Flexible-Alvéolé) // Coltello Prosciutto (Flessibile-Con Alveole) Para Presunto (Flexível com Álveolos)

281904

280mm/11”

402mm/15,8”

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) Para Presunto (Flexível)

282004

290mm/11”

410mm/16,1”

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) Para Presunto (Flexível)

283804

300mm/12”

424mm/16,6”

Fiambre (Ancho) // Slicing Knife (Wide) // C. Jambon (Large) Coltello Prosciutto (Largo) Fiambre Salmão (Largo)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

289904

240mm/9"
372mm/14,6"
3mm
≈ 296gr

Yanagiba // Yanagiba Knife
C. Yanagiba // Coltello Yanagiba
Yanagiba

286004

170mm/7"
293mm/11,5"
2mm
≈ 143 gr

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello Santoku (Con Alveole) // Santoku (Com Álveolos)

288804

170mm/7"
301mm/11,8"
2mm
≈ 136 gr

Santoku // Santoku Knife
C. Santoku // Coltello Santoku
Santoku

289804

170mm/7"
301mm/11,8"
4mm
≈ 257gr

Deba // Deba Knife
C. Deba // Coltello Deba // Deba

289704

175mm/7"
307mm/12"
3mm
≈ 218gr

Usuba // Usuba Knife
C. Usuba // Coltello Usuba // Usuba

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

283704

300mm/12"

424mm/16,6"

Salmón // (Ancho-Con Alveolos) Salmon Knife (Wide-Granton Edge) C. Saumon (Large-Alvéolé) Coltello Salmone (Largo-Con Alveole) // Salmão (Largo com Alvéolos)

284004

290mm/11"

410mm/16,1"

Salmón // (Flexible-Con Alveolos) Salmon Knife (Flexible-Granton Edge) // C. Saumon (Flexible-Alvéolé) // Coltello Salmone (Flessibile-Con Alveole) // Salmão (Flexível com Álveolos)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

288400

200mm/8"

326mm/12,8"

2,5mm

≈ 390gr

Macheta China // Chinese Cleaver Couperet Chinois // Mannaietta Cinesa // Cutelo Chinês

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

282404

160mm/6"
282mm/11,1"
3mm
≈ 310gr

Hachuela // Cleaver // Feuille Mannaietta // Machados

288200

160mm/6"
298mm/11,7"
4mm
≈ 446gr

Macheta // Cleaver // Couperet Mannaietta // Machete

288300

180mm/7"
316mm/12,4"
4mm
≈ 480gr

Macheta China // Chinese Cleaver Couperet Chinois // Mannaietta Cinesa // Cutelo Chinês

286600

160mm/6"
320mm/12,5"

Espátula // Spatula // Spatule à Lasagne // Spatola // Espátula

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

286400

125x90mm/4,9x3,5"
260mm/10,2"

Espátula // Spatula // Spatule à Lasagne // Spatola // Espátula

286500

125x120mm/4,9x4,7"
260mm/10,2"

Espátula // Spatula // Spatule à Lasagne // Spatola // Espátula

	Estuche	Case	Ètui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

286104

205mm/8"
340mm/13,3"

Espátula // Spatula // Spatule // Spatola // Espátula

286204

250mm/10"
390mm/15,3"

Espátula // Spatula // Spatule // Spatola // Espátula

286304

300mm/12"
440mm/17,3"

Espátula // Spatula // Spatule // Spatola // Espátula

	Estuche	Case	Ètui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

285800

Juego 2 pzas. // 2 pc. Set
Ensemble 2 Ctx. // Set 2 Pezzi
Conjunto 2 Peças

2811 2806

285500

Juego 2 pzas. // 2 pc. Set
Ensemble 2 pièces // Set 2 Pezzi
Conjunto 2 Peças

7821 2818

	Estuche	Case	Ètui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable Nitrum® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

2802 2806 2846

807410

Set **3 piezas //** 3 pc. Set // Set 3 Ctx.
Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças

Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
Madera de Haya	Beech Wood	Bois de Hêtre	Legno di Faggio	Madeira de Faia

1853 2811 2814 2806 2821 2818

285600

Juego 6 piezas // 6 pc. Set
Bloc 6 Pièces // Ceppo 6 Pezzi
Conjunto 6 Peças

Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
Madera de Caucho	Rubber Wood	Bois de Caoutchouc	Legno di Caucciù	Madeira de Borracha

7849 2802 2846 2805

285000

Juego 4 piezas // 4 pc. Set // Bloc 4 Pièces // Ceppo 4 Pezzi // Conjunto 4 Peças

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Pino	Pine wood	Bois de pin	Legno di pino	Madeira de Pinho

1853 2824 2811 2814 2821 2818

285100

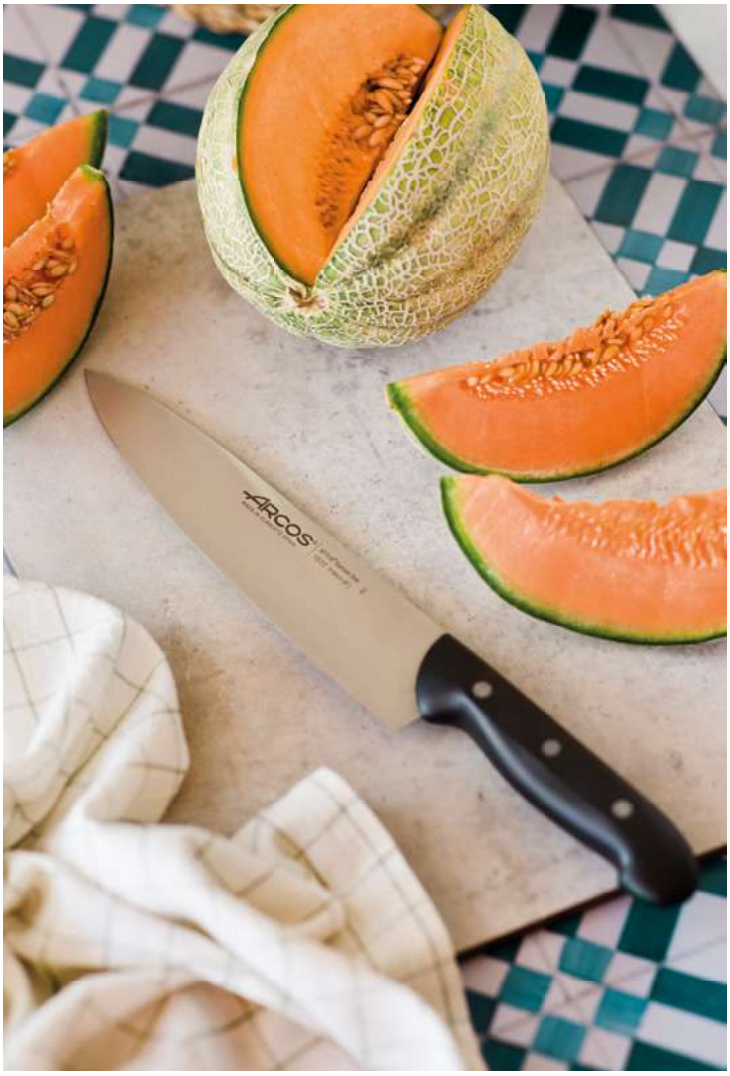
Juego 6 piezas // 6 pc. Set
Bloc 6 Pièces // Ceppo 6 Pezzi
Conjunto 6 Peças

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Haya Lacada Color Nogal	Walnut Lacquered Beech Wood	Bois de Hêtre Couleur Noyer Couleur Noyer	Legno di Faggio Laccato in Color Noce	Madeira de Faia Lacada À Cor de Nogueira

2811 2842 2813 2806 2821

285700

Juego 5 piezas // Juego 5 pzas.
5 pc. set // Bloc 5 Ctx. // Ceppo 5
Pezzi // Conjunto 5 Peças



SERIE MAITRE

Diseñados para armonizar con cada movimiento, nuestros cuchillos ofrecen un agarre intuitivo y curvas amables que se complementan con tu ritmo en la cocina, asegurando precisión y durabilidad en cada corte.

Designed to harmonise each movement, our knives provide an intuitive grip and pleasant curves that complement your pace in the kitchen, ensuring precision and stability in each cut.

Conçus pour s'harmoniser avec chaque mouvement, nos couteaux offrent une prise en main intuitive et des courbes douces qui complètent votre rythme dans la cuisine, assurant précision et durabilité dans chaque coupe.

Progettati per armonizzarsi ad ogni movimento, i nostri coltelli offrono una presa intuitiva e curve dolci, che si integrano al vostro ritmo in cucina, garantendo precisione e durevolezza ad ogni taglio.

Concebidas para se harmonizarem com todos os seus movimentos, as nossas facas oferecem uma pega intuitiva e curvas suaves que complementam o seu ritmo na cozinha, garantindo precisão e durabilidade em cada corte.

Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless steel · Acier Inoxydable NITRUM® · Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.

Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets · Rivets en Acier Inoxydable · Rivetti in Acciaio Inossidabile · Rebites de Aço Inoxidável.

Plásticos Técnicos (PP)

Technical Plastics (Polipropileno) · Plastiques Techniques (Polypropylene) · Plastiche Tecniche (Polypropylène) · Plásticos Técnicos (Polipropilene) .

	Blister	Blister	Blister	Blister	Blister
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

150200

80mm/3”
188mm/7,4”

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

150300

100mm/4”
204mm/8”

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

150500

105mm/4”
209mm/8,2”

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

150700

150mm/6”
253mm/9,9”

Cocina // Kitchen Knife
C. À Découper // Coltello Cucina
Cozinha

150800

180mm/7”
301mm/11,8”

Cocina // Kitchen Knife
C. À Découper // Coltello Cucina
Cozinha

150900

220mm/8”
343mm/13,5”

Trinchante // Carving knife
C. Tranchelard // Coltello Trinciante
Trinchante

	Blister Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Blister NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Blister Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Blister Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Blister Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

151500

160mm/6"

277mm/10,9"

Deshuesador // Boning Knife
C. À Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

151600

170mm/7"

288mm/11,3"

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello
Santoku (Con Alveole) // Santoku
(com Álveolos)

151000

215mm/8"

335mm/13,1"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

151400

210mm/8"

336mm/13,2"

Panero (Perlado) // Bread Knife
(Serrated) // C. Pain (Cranté)
Coltello Pane (Seghettato) // Para
Pão (Perolado)

151200

275mm/11"

408mm/16"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife
(Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Para Presunto (Flexível)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

7821 1512

151900

Juego 2 pzas. // 2 pc. Set
Ensemble 2 Pièces // Set 2 Pezzi
Conjunto 2 Peças

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

1505 1507 1510 1856

152600

Set 4 piezas // 4 pc. Set
Set 4 Pièces // Set 4 Pezzi
Conjunto 4 Peças

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
	Madera de Pino	Pine Wood	Bois de Pin	Legno di Pino	Madeira de Pinho

1502 1507 1510 1514 2784

152000

Juego 5 piezas // 5 pc. Set
Bloc 5 Pièces // Ceppo 5 Pezzi
Conjunto 5 Peças

1856 1505 1510 1514 1512

152100

Juego 5 piezas // 5 pc. Set
Bloc 5 Pièces // Ceppo 5 Pezzi
Conjunto 5 Peças

SERIE NIZA

Sencillez y eficacia se unen en la serie Niza, ideal para el uso diario. Sus materiales de fabricación garantizan un rendimiento duradero y fiable en la rutina de cualquier cocina.

Simplicity and efficiency come together in the Niza series, ideal for daily use. The materials used to make them guarantee a reliable and long-lasting performance in the routine of any kitchen.

Simplicité et efficacité se conjuguent dans la série Niza, idéale à utiliser au quotidien. Ses matériaux de fabrication garantissent des performances durables et fiables jour après jour dans toutes les cuisines.

Semplicità ed efficienza si uniscono nella serie Niza, ideale per l'uso quotidiano. I materiali con cui è fabbricata garantiscono una resa durevole e affidabile nella routine di ogni cucina.

A simplicidade e a eficácia estão reunidas na série Niza, ideal para o uso quotidiano. Os seus materiais de fabrico garantem um desempenho duradouro e fiável em qualquer rotina de cozinha.

Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel · Acier Inoxydable NITRUM® · Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.

Inyección

Inyección · Injection · Injection · Iniezione · Invecção.

Plásticos Técnicos (PP)

Technical Plastics (Polipropileno) · Plastiques Techniques (Polypropylene) · Plastiche Tecniche (Polypropylène) · Plásticos Técnicos (Polipropileno).

Resistente Altas Temperaturas

High-Temperature Resistant · Résistant Aux Hautes Températures · Resistente Alle Alte Temperature Resistente a Altas Temperaturas.

	Blister Cartón	Blister Cardboard	Blister en Carton	Blister di Cartone	Blister de Cartão
	Acero Inoxidable Nitrum® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável Nitrum® Polipropileno (PP)

135000

85mm/3"
198mm/7,7"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

135200

110mm/4"
224mm/8,8"

Verduras // Vegetable Knife
C. Office // Coltello Verdura
Legumes

135300

150mm/6"
284mm/11,1"

Cocina // Kitchen Knife
C. À Découper // Coltello Cucina
Cozinha

135400

200mm/8"
330mm/12,9"

Cocina // Kitchen Knife
C. À Découper // Coltello Cucina
Cozinha

135800

200mm/8"
332mm/13"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

	Blister Cartón	Blister Cardboard	Blister en Carton	Blister di Cartone	Blister de Cartão
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

135500

180mm/7"
314mm/12,3"

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge) C. Santoku (Alvéolé) // Coltello Santoku (Con Alveole) // Santoku (com Álveolos)

135700

200mm/8"
330mm/12,9"

Panero (Perlado) // Bread Knife (Serrated) // C. Pain (Cranté) Coltello Pane (Seghettato) // Para Pão (Perolado)

135600

240mm/9"
380mm/14,9"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) Para Presunto (Flexível)

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

8218

1356

136700

Juego 2 pzas. // 2 pc. Set Ensemble 2 Pièces // Set 2 Pezzi Conjunto 2 Peças

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

134900

130mm/5"
263mm/10,3"

Multiusos (Perlado)
Multi-Purpose Knife (Serrated)
C. Multi-Usages (Cranté)
Coltello Multiuso (Seghettato)
Faca Multiuso Curva (Perolado)

136500

Set 6 Piezas // 6 pc. Set
Set 6 Ctx. // Set 6 Pezzi
Conjunto 6 Peças

6 X 1352

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)
	Madera de Caucho	Rubber Wood	Bois de Caoutchouc	Legno di Caucciù	Madeira de Borracha

1856 1352 1354 1357 1358 1356

136100

Juego 6 piezas // 6 pc. Set
Bloc 6 Pièces // Ceppo 6 Pezzi
Conjunto 6 Peças

SERIE
LÍNEA

¡Potencia la precisión en cada corte! Con su diseño innovador y filo micro dentado lograrás cortes precisos y perfectos en todo tipo de alimentos desde carnes, pescados y pan hasta frutas y verduras.

Enhance the precision in each cut! With its innovative design and micro-serrated edge you will get perfectly precise cuts in all types of food from meat, fish, bread to fruit and vegetables.

Renforcez votre précision à chaque découpe ! Avec son design innovant et son tranchant microdenté, vous obtiendrez des coupes précises et parfaites avec tous types d'aliments, que ce soit de la viande, du poisson, du pain, des fruits ou des légumes.

Potenzia la precisione ad ogni taglio! Grazie al suo design innovatore e al filo micro-dentato otterrete tagli precisi e perfetti per ogni tipo di alimento, dalle carni, al pesce, al pane e persino a frutta e verdura.

Potencie a precisão em cada corte! Com o seu design inovador e o seu fio micro serrilhado, conseguirá cortes precisos e perfeitos em todos os tipos de alimentos, desde carne, peixe e pão a frutas e legumes.

Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless steel · Acier Inoxydable NITRUM® · Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.

Siempre Afilado

Forever Sharp · Toujours Tranchant · Sempre Affilato Sempre Afiado.

Microperlado

Micro-Serrated · Micro-Cranté · Micro-Seghettato Micro-Perolado.

Brillo Espejo

Mirror Finish · Finition Miroir · Lucentezza Specchio · Brilho Espelho.

Doble Inyección

Double Injection · Double Injection · Doppia Iniezione Injecção Dupla

Plásticos Técnicos (PP)

Technical Plastics (Polipropileno) · Plastiques Techniques (Polypropylene) · Plastiche Tecniche (Polypropylène) · Plásticos Técnicos (Polipropilene).

Blister Cartón	Blister Cardboard	Blister en Carton	Blister di Cartone	Blister de Cartão
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Aço Inoxidável NITRUM®
Polipropileno (PP)	Polypropylene (PP)	Polypropylène (PP)	Polipropilene (PP)	Polipropileno (PP)

NEW

379300

100mm/3,9"
228mm/8,9"

Mondador (Perlado)
Paring Knife (Micro-Pearl)
C. Office (Microperlé)
Spelucchino (Microperlato)
Descascador (Microperlato)

NEW

379400

140mm/5,5"
299mm/11,7"

Cocina (Microperlado)
Kitchen Knife (Micro-Pearl)
C. Multiusage (Microperlé)
Coltello Cucina (Microperlato)
Cozinha (Microperolado)

NEW

379500

180mm/7"
343mm/13,5"

Cocina (Microperlado)
Kitchen Knife (Micro-Pearl)
C. Multiusage (Microperlé)
Coltello Cucina (Microperlato)
Cozinha (Microperolado)

Caja Expositora	Display Box	Boîte Présentoir	Scatola Expo	Caixa expositora
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Aço Inoxidável NITRUM®
Polipropileno (PP)	Polypropylene (PP)	Polypropylène (PP)	Polipropilene (PP)	Polipropileno (PP)

373624

100mm/3,9"
215mm/8,4"

Cuchillo Mesa (Microperlado)
Table Knife (Micro-Pearl)
Couteau Table (Microperlé)
Coltello Tavola (Microperlato)
Faca Mesa (Microperolado)

373631

100mm/3,9"
215mm/8,4"

Cuchillo Mesa (Microperlado)
Table Knife (Micro-Pearl)
Couteau Table (Microperlé)
Coltello Tavola (Microperlato)
Faca Mesa (Microperolado)

Caja Expositora	Display Box	Boîte Présentoir	Scatola S.Expo	Caixa Expositora
Acero Inoxidable Nitrum® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

373632

100mm/3,9"
215mm/8,4"

Cuchillo Mesa (Microperlado)
Table Knife (Micro-Pearl)
Couteau Table (Microperlé)
Coltello Tavola (Microperlato)
Faca Mesa (Microperolado)

Caja Expositora	Display Box	Boîte Présentoir	Scatola S.Expo	Caixa expositora
Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

NEW

373424

150mm/5,9"
265mm/10,4"

Cuchillo Mesa (Microperlado)
Table Knife (Micro-Pearl)
Couteau Table (Microperlé)
Coltello Tavola (Microperlato)
Faca Mesa (Microperolado)

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

849300

Set 2 Piezas //2 pc. Set
Set 2 Ctx. // Set 2 Pezzi
Conjunto 2 Peças

NEW

2X 373624

SERIE LATINA

Realza la cotidianidad con mangos de madera que evocan tradición, ofreciendo sencillez y una elegancia atemporal, ideal para el día a día del cocinero apasionado por lo auténtico.

Everyday life is enhanced with the wooden handles that evoke tradition, providing simplicity and a classic elegance, ideal for daily use for cooks who are passionate about authenticity.

Sublimez le quotidien avec des manches en bois qui évoquent la tradition, offrant simplicité et élégance intemporelle, idéale pour le quotidien des cuisiniers passionnés d'authenticité.

Risalta la consuetudine grazie a manici di legno che richiamano la tradizione ed offrono semplicità e un'eleganza atemporale, ideale per la vita quotidiana del cuoco appassionato dell'autenticità.

Valoriza o quotidiano com cabos de madeira que evocam a tradição, oferecendo simplicidade e elegância intemporal, ideal para o cozinheiro quotidiano com uma paixão pela autenticidade.

Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel · Acier Inoxydable NITRUM® · Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.

Madera Comprimida

Pack Wood · Bois Compressé · Legno Compresso · Madeira Comprimida.

Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets · Rivets en Acier Inoxydable · Rivetti in Acciaio Inossidabile · Rebites de Aço Inoxidável.

Diseño Clásico

Classic Design · Design Classique · Design Classico Design Clássico.

	100100, 102700, 102500, 100400, 100500 Caja 100101, 102701, 102501, 100401, 100501 Blister	100100, 102700, 102500, 100400, 100500 Box 100101, 102701, 102501, 100401, 100501 Blister	100100, 102700, 102500, 100400, 100500 Boîte 100101, 102701, 102501, 100401, 100501 Blister	100100, 102700, 102500, 100400, 100500 Scatola 100101, 102701, 102501, 100401, 100501 Blister	100100, 102700, 102500, 100400, 100500 Caixa 100101, 102701, 102501, 100401, 100501 Blister
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira Comprimida

100100/100101

65mm/2"
160mm/6,2"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

102700/102701

90mm/3"
182mm/7,1"

Mantequilla (Perlado) // Butter Knife (Serrated) // C. Beurre (Cranté) // Coltello burro (Seghettato) // Manteiga (Perolado)

102500/102501

105mm/4"
200mm/7,8"

Cuchillo Queso (Perlado) // Cheese Knife (Serrated) // C. Fromage (Cranté) // Coltello Formaggio (Seghettato) // Queijo (Perolado)

100400/100401

105mm/4"
198mm/7,7"

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Para Costoletas (Perolado)

100500/100501

105mm/4"
198mm/7,7"

Verduras // Vegetable Knife
C. Office // Coltello Verdura
Legumes

	100800, 100600, 100700, 101500, 101300 Caja 100801, 100601, 100701, 101501, 101301 Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300 Box 100801, 100601, 100701, 101501, 101301 Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300 Boîte 100801, 100601, 100701, 101501, 101301 Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300 Scatola 100801, 100601, 100701, 101501, 101301 Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300 Caixa 100801, 100601, 100701, 101501, 101301 Blíster
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira Comprimida

100800/100801

130mm/5"

240mm/9,4"

Cocina (Perlado) // Kitchen Knife (Serrated) // C. À Découper (Cranté) Coltello Cucina (Seghettato) Cozinha (Perolado)

100600/100601

130mm/5"

240mm/9,4"

Cocina // Kitchen Knife C. À Découper // Coltello Cucina Cozinha

100700/100701

155mm/6"

263mm/10,3"

Cocina // Kitchen Knife C. À Découper // Coltello Cucina Cozinha

101500/101501

170mm/6"

278mm/10,9"

Panero (Perlado) // Bread Knife (Serrated) // C. Pain (Cranté) Coltello Pane (Seghettato) // Para Pão (Perolado)

101300/101301

250mm/10"

360mm/14,1"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) Para Presunto (Flexível)

SERIE NOVA

Un soplo de frescura y color en tu cocina. Cuchillos ligeros y funcionales. Su corte fino y preciso los hace ideales para pequeñas frutas y verduras, disponibles en una paleta de hasta diez colores distintos.

A breath of fresh air and colour in your kitchen. Light and practical knives. Their fine and precise cuts make them ideal for small fruit and vegetables, available in a palette of up to ten different colours.

Un souffle de fraîcheur et de couleur dans votre cuisine. Des couteaux légers et fonctionnels. Leur coupe fine et précise les rend parfaits pour les petits fruits et légumes, disponibles dans une palette qui regroupe jusqu'à dix couleurs différentes.

Una sferzata di freschezza e colore nella vostra cucina. Coltelli leggeri e funzionali. Il loro taglio fine e preciso li rende ideali per piccoli frutti e verdure, disponibili in una gamma di ben dieci colori diversi.

Um sopro de frescura e cor na sua cozinha. Facas leves e funcionais. O seu corte fino e preciso torna-as ideais para pequenas frutas e legumes, disponíveis numa paleta de até dez cores diferentes.

Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless steel · Acier Inoxydable NITRUM® · Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.

Inyección

Inyección · Injection · Injection · Iniezione · Invecção

Mangos de Colores

Handles of Colors · Manches de Couleurs · Manici Colorati Cabos de Cores.

Plásticos Técnicos (PP)

Technical Plastics (Polipropileno) · Plastiques Techniques (Polypropylene) · Plastiche Tecniche (Polypropylène) Plásticos Técnicos (Polipropilene).

Resistente Altas Temperaturas

High-Temperature Resistant · Résistant aux Hautes Températures · Resistente alle Alte Temperature Resistência a Altas Temperaturas.

	Caja Expositora	Display Box	Boîte Présentoir	Scatola Expo	Caixa Expositora
	188301, 18840, 188501, 188601	188301, 18840, 188501, 188601	188301, 18840, 188501, 188601	188301, 18840, 188501, 188601	188301, 18840, 188501, 188601
	Blister	Blister	Blister	Blister	Blíster
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Aço Inoxidável NITRUM®
	Polipropileno (PP)	Polypropylene (PP)	Polypropylène (PP)	Polipropilene (PP)	Polipropileno (PP)

188321 188322 188323 188325

188300/188301

60mm/2"
172mm/6,7"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

188421 188422

188400/188401

80mm/3"
190mm/7,4"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

188521 188522 188523 188524 188525 188528 188576 188577 188578

188500/ 188501

85mm/3"
200mm/7,8"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

188510

85mm/3"
200mm/7,8"

Mondador (Perlado) // Paring Knife
Serrated // C. Office (Cranté)
Spelucchino (Seghettato)
Descascador (Perolado)

188621 188622 188623 188624 188625 188628 188631 188632 188633 188634
188676 188677 188678

188600/188601

100mm/4"
211mm/8,3"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

188611 188612 188613 188614 188615 188618

188610

100mm/4"
211mm/8,3"

Mondador (Perlado) // Paring Knife
Serrated // C. Office (Cranté)
Spelucchino (Seghettato)
Descascador (Perolado)

	Caja Expositora 1887900 Caja Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Display Box 1887900 Box NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Boîte Présentoir 1887900 Boîte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Scatola Expo 1887900 Scatola Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Caixa Expositora 1887900 Caixa Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

188200

70mm/3"
182mm/7,1"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

188700

100mm/4"
215mm/8,4"

Queso (Perlado) // Cheese Knife
(Serrated) // C. Fromage (Cranté)
Coltello Formaggio (Seghettato)
Queijo (Perolado)

188000

90mm/3"
200mm/7,8"

Mantequilla (Perlado) // Butter
Knife (Serrated) // C. Beurre
(Cranté) // Coltello burro
(Seghettato) // Manteiga
(Perolado)

188100

115mm/4,5"
230mm/9"

Chuletero (Perlado) // Steak Knife
(Serrated) // C. Steak (Cranté)
Coltello Bistecca (Seghettato)
Para Costoletas (Perolado)

188821 188822 188823 188824 188825

188800

110mm/4"
220mm/8,6"

Cuchillo Mesa (Perlado) // Table
Knife (Serrated) // Couteau
Table (Cranté) // Coltello Tavola
(Seghettato) // Faca Mesa
(Perolado)

187900

95mm/3,7"
205mm/8"

Tenedor Mesa // Table Fork
Fourchette Table // Forchetta
Tavola // Garfo Mesa

	Blister Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Blister NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Blister Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Blister Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Blister Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

188900

Set 6 piezas // 6 pc. Set
Set 6 pièces // Set 6 Pezzi
Conjunto 6 Peças

6 X 188800

6 X 188100

806100

Set 6 piezas // 6 pc. Set
Set 6 pièces // Set 6 Pezzi
Conjunto 6 Peças

188576 188577 188578

859800

Set 3 piezas // 3 pc. Set
Set 3 pièces // Set 3 Pezzi
Conjunto 3 Peças

	Caja Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Box NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Boîte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Scatola Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Caixa Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

6 X 188576 6 X 188577 6 X 188578

806200

Set 36 piezas // 36 pc. Set
Set 36 pièces // Set 36 Pezzi
Conjunto 36 Peças

	Blister	Blister	Blister	Blister	Blister
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

189000

Set 2 Pzas. // 2 Pc Set // Set 2 Ctx.
Set 2 Pezzi // Conjunto 2 Peças

188300 188400

189100

Set 6 Pzas. // 6 Pc Set // Set 6 Ctx.
Set 6 Pezzi // Conjunto 6 Peças

6 X 188600

189421/189422

Set 2 Pzas. // 2 Pc Set // Set 2 Ctx.
Set 2 Pezzi // Conjunto 2 Peças

188321 188621 188322 188622

189421 189422

	Blister Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Blister NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Blister Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Blister Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Blister Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

188300 188600 188610

189500

Set 3 piezas // 3 Pc Set // Set 3 Ctx. Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças

188321 188621 188611 188322 188622 188612

189621 189622

189621/189622

Set 3 piezas // 3 Pc Set // Set 3 Ctx. Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças

181300 188500 188610

189700

Set 3 piezas // 3 Pc Set // Set 3 Pièces // Set 3 Pezzi // Conjunto 3 Peças

	Blister Cartón Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Blister NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Blister Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Blister Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Blister Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

2 X 188500

NEW

189800

Set 2 piezas // 2 Pc Set // Set 2 Ctx.
Set 2 Pezzi // Conjunto 2 Peças

2 X 188800

NEW

189900

Set 2 piezas // 2 Pc Set // Set 2 Ctx.
Set 2 Pezzi // Conjunto 2 Peças

2 X 188600

NEW

187000

Set 2 piezas // 2 Pc Set // Set 2 Ctx.
Set 2 Pezzi // Conjunto 2 Peças

SERIE KIDS

Cocinar puede ser una manera de jugar, aprender y motivar a desarrollar hábitos alimenticios saludables a los más pequeños de la casa.

Cooking can be great way of playing, learning and encouraging healthy eating habits of the youngest members of the family.

Cuisiner peut être une manière de jouer, d'apprendre et de favoriser le développement d'un ensemble d'habitudes alimentaires saines chez les plus petits de la maison.

Per i più piccoli di casa, cucinare può essere un modo di giocare, imparare e spronarli allo sviluppo di sane abitudini alimentari.

A cozinha pode ser uma forma de brincar, aprender e motivar os membros mais jovens da casa para desenvolver hábitos alimentares saudáveis.

Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless steel · Acier Inoxydable NITRUM® · Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.

Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets · Rivets en Acier Inoxydable · Rivetti In Acciaio Inossidabile · Rebites de Aço Inoxidável.

Plásticos Técnicos (POM)

Technical Plastics (POM) · Plastiques Techniques (POM) Plastiche Tecniche (POM) · Plásticos Técnicos (POM)

Protege de lesiones

Protects from Injuries · Protège des Blessures · Rinforzi Protegge Dalle Lesioni · Protege de Lesões

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

792921

207mm/8”

100mm/4”

Cuchillo Niños verde // Children K. Green // Couteau Enfant Vert Coltello per Bambini Verde // Faca Crianças Verde

SERIE ATLÁNTICO

Un homenaje a la cocina con alma, fusionando la elegancia atemporal de la madera de palisandro con la fuerza del acero NITRUM®, para despertar la calidez en cada creación culinaria.

A tribute to cooking with a soul, merging the timeless elegance of the rosewood with the strength of the NITRUM® steel, to wake up the warmth in each culinary creation.

Un hommage à la cuisine authentique, fusionnant l'élégance intemporelle du bois de rose avec la force de l'acier NITRUM®, pour éveiller la chaleur dans chaque création culinaire.

Un omaggio alla cucina con anima, che unisce l'eleganza senza tempo del legno di palissandro alla forza dell'acciaio NITRUM® per rendere calorosa ogni creazione culinaria.

Uma homenagem à cozinha com alma, fundindo a elegância intemporal do pau-rosa com a força do aço NITRUM®, para despertar o calor em cada criação culinária.

Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel · Acier Inoxydable NITRUM® · Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.

Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets · Rivets en Acier Inoxydable · Rivetti in Acciaio Inossidabile · Rebites de Aço Inoxidável.

Bactiproof Silver®

Diseño Clásico

Classic Design · Design Classique · Design Classico Design Clássico.

Madera de Palisandro

Rosewood Palisandre · Bois Palissandre · Legno Palissandro Madeira Jacarandá.

National Sanitary Foundation

	Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Capa de Lâmina
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera de Palisandro	NITRUM® Stainless Steel Rosewood	Acier Inoxydable NITRUM® Palissandre	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Palissandro	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira de Palissandro

270800

75mm/3"

174mm/6,8"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

263000

100mm/4"

206mm/8,1"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

263100

120mm/5"

225mm/8,8"

Verduras // Vegetable Knife
C. Office // Coltello Verdura
Legumes

263200

155mm/6"

270mm/10,6"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

263400

200mm/8"

323mm/12,7"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

263600

250mm/10"

388mm/15,2"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Capa de Lâmina
Acero Inoxidable NITRUM® Madera de Palisandro	NITRUM® Stainless Steel Rosewood	Acier Inoxydable NITRUM® Palissandre	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Palissandro	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira de Palissandro

271300

155mm/6"
288mm/11,3"

Deshuesador // Boning Knife
C. À Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

262400

155mm/6"
264mm/10,3"

Cocina // Kitchen Knife
C. À Découper // Coltello Cucina
Cozinha

260200

170mm/7"
300mm/11,8"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Macellaio
Carniceiro

260300

200mm/8"
330mm/12,9"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Macellaio
Carniceiro

260400

250mm/10"
402mm/15,8"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Macellaio
Carniceiro

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable NITRUM® Madera de Jatoba	NITRUM® Stainless Steel Jatoba Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Jatoba Bois	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Jatoba	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira de Jacarandá

277000

180 mm/7"
306mm/12"
3 mm
≈ 370 gr

Macheta // Cleaver
Couperet // Mannaietta
Machados

SERIE UNIVERSAL PRO

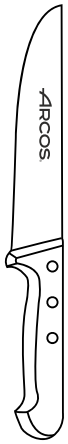
Esencial en la cocina profesional, su diseño ergonómico y la resistencia del acero inoxidable NITRUM® se unen para enfrentar el ritmo intenso y las exigencias del entorno más profesional.

Essential in the professional kitchen, its ergonomic design and the strength of the NITRUM® stainless steel are united to face the intense pace and the demands of the more professional environment.

Indispensable dans la cuisine professionnelle, son design ergonomique et la résistance de l'acier inoxydable NITRUM® se marient pour répondre au rythme intense et aux exigences de l'environnement le plus professionnel.

Indispensabile nella cucina professionale, il suo design ergonomico e la resistenza dell'acciaio inossidabile NITRUM® si uniscono per affrontare il ritmo intenso e le esigenze dell'ambiente più professionale.

Essencial na cozinha profissional, o seu design ergonómico e a resistência do aço inoxidável NITRUM® conjugam-se para enfrentar o ritmo intenso e as exigências do ambiente mais profissional.



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel · Acier Inoxydable NITRUM® Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.

Bactiproof Silver®

Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets · Rivets en Acier Inoxydable Rivetti in Acciaio Inossidabile · Rebites de Aço Inoxidável

Plásticos Técnicos (POM)

Technical Plastics (POM) · Plastiques Techniques (POM) · Plastiche Tecniche (POM) Plásticos Técnicos (POM).

Resistente Altas Temperaturas

High-Temperature Resistant · Résistant aux Hautes Températures · Resistente alle Alte Temperature Resistência a altas temperaturas.

National Sanitary Foundation

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

282904

150mm/6”
276mm/10,8”

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

283004

175mm/7”
300mm/11,8”

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

283104

200mm/8”
336mm/13,2”

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

283204

250mm/10”
382mm/15”

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

283304

300mm/12”
434mm/17”

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

286700

275mm/11”
399mm/15,7”
4mm
≈ 645gr

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

286800

300mm/12”
426mm/16,7”
4mm
≈ 717gr

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

287100

290mm/11"
418mm/16,4"
2mm
≈ 475gr

Pescadero // Fishmonger Knife
C. Poisson // Coltello da Pesce
Para Peixe

287000

300mm/12"
422mm/16,6"
2mm
≈ 551gr

Pescadero // Fishmonger Knife
C. Poisson // Coltello da Pesce
Para Peixe

287200

320mm/12"
440mm/17,3"
2mm
≈ 539gr

Pescadero // Fishmonger Knife
C. Poisson // Coltello da Pesce
Para Peixe

287800

220mm/8"
352mm/13,8"
4mm
≈ 837gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
Mannaietta // Machados

287900

250mm/10"
383mm/15"
4mm
≈ 1050gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
Mannaietta // Machados

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

2879000

270mm/10,6"
398mm/15,6"
4mm
≈ 1750gr

Hachuela // Cleaver // Feuille Mannaietta // Machados

287300

260mm/10"
386mm/15,1"
2mm
≈ 570gr

Filetera // Steak Cleaver Couperet à Filet // Sfilettare Filetagem

2873000

260mm/10"
386mm/15,1"
3mm
≈ 620gr

Filetera // Steak Cleaver Couperet à Filet // Sfilettare Filetagem

287400

280mm/11"
407mm/16"
2mm
≈ 700gr

Filetera // Steak Cleaver Couperet à Filet // Sfilettare Filetagem

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

2875000

180mm/7"
312mm/12,1"
3mm
≈ 508gr

Chuletera // Chop Cleaver
Couperet à Côtelette // Bistecca
Para Costoletas

2878000

220mm/8"
348mm/13,7"
3mm
≈ 620gr

Chuletera // Chop Cleaver
Couperet à Côtelette // Bistecca
Para Costoletas

2874000

280mm/11"
406mm/16"
3mm
≈ 835gr

Chuletera // Chop Cleaver
Couperet à Côtelette // Bistecca
Para Costoletas

790900

400mm/16"
656,5mm/25,8"

Corta-Quesos // Cheese Knife
Coupe Fromage // Taglia-
Formaggio // Corta-Queijos

792400

290mm/11"
598mm/23,5"

Corta-Quesos // Cheese Knife
Coupe Fromage // Taglia-
Formaggio // Corta-Queijos

792300

260mm/10"
526mm/20,7"

Corta-Quesos // Cheese Knife
Coupe Fromage // Taglia-
Formaggio // Corta-Queijos

SERIE COLOUR PROF

Ergonomía y durabilidad, fusionadas para el día a día del mundo industrial. Su acero resiste el paso del tiempo, mientras que su revolucionario mango ergonómico, de polipropileno cubierto en caucho, promete comodidad y adaptabilidad.

Ergonomics and durability, combined for daily use in the industrial world. Its steel withstands the test of time, while its revolutionary ergonomic handle, made of polypropylene covered in rubber, promises comfort and adaptability.

L'alliance parfaite entre ergonomie et durabilité pour une utilisation quotidienne en milieu professionnel. Son acier résiste à l'épreuve du temps, tandis que son manche exceptionnellement ergonomique, en polypropylène, promet confort et adaptabilité.

Ergonomia e durevolezza si fondono per la quotidianità del mondo industriale. Il suo acciaio resiste al trascorrere del tempo, mentre il suo rivoluzionario manico ergonomico in polipropilene rivestito di caucciù garantisce comodità e adattabilità.

Ergonomia e durabilidade, fundidas para o dia a dia do mundo industrial. O seu aço resiste o passar do tempo, enquanto o seu revolucionário cabo ergonómico, em polipropileno revestido a borracha, promete conforto e adaptabilidade.

Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel · Acier Inoxydable NITRUM® Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.

Bactiproof Silver®

Doble Inyección

Double Injection · Double Injection · Doppia Iniezione Injecção Dupla.

Resistente Altas Temperaturas

High-Temperature Resistant · Résistant aux Hautes Températures · Resistente alle Alte Temperature Resistência a Altas Temperaturas.

Plásticos Técnicos (PP+TPE)

Technical Plastics (Polipropileno + Elastomer) · Plastiques Techniques (Polypropylene +Élastomère) · Plastiche Tecniche (Polypropylène + Elastomero) · Plásticos Técnicos (Polipropilene + Elastômero).

National Sanitary Foundation

ICE PLUS®

Antideslizante

Non-Slipn · Antidérapant · Antiscivolo · Antiderrapante.

MANGOS

MANGOS IDENTIFICATIVOS
IDENTIFICATION HANDLES
IDENTIFICATION DES MANCHES
IDENTIFICAZIONE DEI MANICI
CABOS IDENTIFICADORES

IDENTIFICADORES DE COLORES:
El mango de cada cuchillo identifica el tipo de alimentos en el que se va a emplear, mediante el uso de unos tapones de polipropileno de distintos colores se consigue un perfecto control higiénico-sanitario tal como especifican las normas europeas sanitarias de control alimentario.

COLOUR IDENTIFICATION SYSTEM:
Thanks to the colour of the knife handle one can know what type of food to use. This differentiation is made thanks to the polypropylene plugs of different colours which enable a comprehensive hygienic-sanitary control, complying with European hygiene of foodstuffs health regulations.

IDENTIFICATION DES COULEURS:
La couleur du manche du couteau permet de savoir le type d'aliments auxquels il est destiné. Ce type de distinction est possible grâce à des bouchons en Polypropylène de différentes couleurs permettant un contrôle hygiénique-sanitaire exhaustif, conformément aux normes de santé européennes dans le cadre du contrôle alimentaire.

IDENTIFICAZIONE DEI COLORI:
Grazie al colore del manico del coltello, possiamo sapere per quali tipi di alimenti sia indicato. Questa differenziazione è data da dei tappi di Polipropilene di vari colori, che consentono un controllo igienico-sanitario completo, rispettando le norme europee sanitarie di controllo dell'alimentazione.

IDENTIFICADORES DE COR:
A alça de cada faca identifica o tipo de alimento para o qual é destinada, por meio do uso de tampas de polipropileno de cores diferentes, garantindo um controle higiênico-sanitário perfeito, conforme especificado pelas normas europeias de controle de alimentos.

ALIMENTOS COCINADOS
COOKED MEATS
VIANDE CUITE ET CHACUTERIE
ALIMENTI CUCINATI
ALIMENTOS COZIDOS

CARNE
RAW MEAT
VIANDE CRUE
CRUES CARNE
CARNE

PESCADO
RAW FISH
POISSON CRU
PESCE
PEIXE

FRUTAS Y ENSALADAS
ENSALADAS Y FRUTAS
SALADS AND FRUITS
FRUITS ET SALADES
FRUTTA O MACEDONIE
SALADAS E FRUTAS

VERDURAS
RAW VEGETABLES
LÉGUMES CRUS
VERDURE
VEGETAIS

PASTELERÍA Y LÁCTEOS
BAKERY AND DAIRY PRODUCTS
LAITAGES PAINS ET VIENNOISERIESS
PANE E PASTICCERIAS
PADARIA E LATICÍNIOS

ALÉRGENOS
ALÉRGENOS
ALLERGENS
ALLERGÈNES
ALLERGENI
ALÉRGENOS

	Funda Display Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno Recubierto con Elastómero	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel Polypropylene Covered by Elastomer	Carte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène Recouvert d' Élastomère	Display Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno Revestido a Elastómero

240000

80mm/3”

191mm/7,5”

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

241300

100mm/4”

208mm/8,1”

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

243100

170mm/7”

310mm/12,2”

Lenguado (Flexible) // Sole Knife (Flexible) // C. Filet de Sole (Flexible) // Coltello Sogliola (Flessibile) // Linguado (Flexível)

243200

190mm/7”

332mm/13”

Fileteador (Semiflexible)
Fillet Knife (Semi-flexible) // C. À Dénerver (Semi-flexible) // Coltello Filettare Pesce (Semiflessibile) Filetar (Semiflexível)

241000

200mm/8”

330mm/12,9”

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

241100

250mm/10”

386mm/15,1”

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

241200

300mm/12”

439mm/17,2”

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

	Funda Display Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno Recubierto con Elastómero	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel Polypropylene Covered by Elastomer	Carte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène Recouvert d' Élastomère	Display Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno Revestido a Elastômero

244100

130mm/5"

264mm/10,3"

Carnicero // Sticking Knife
C. Saigner // Coltello Scannare
Carniceiro

243000

150mm/6"

284mm/11,1"

Carnicero // Sticking Knife
C. Saigner // Coltello Scannare
Carniceiro

241400

130mm/5"

265mm/10,4"

Carnicero // Sticking Knife
C. à Découper// Coltello Scannare
Carniceiro

241500

160mm/6"

300mm/11,8"

Carnicero // Sticking Knife
C. à Découper // Coltello Scannare
Carniceiro

241600

180mm/7"

317mm/12,4"

Carnicero // Sticking Knife
C. à Découper // Coltello Scannare
Carniceiro

241700

200mm/8"

329mm/12,9"

Carnicero // Sticking Knife
C. à Découper // Coltello Scannare
Carniceiro

	Funda Display Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno Recubierto con Elastómero	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel Polypropylene Covered by Elastomer	Carte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène Recouvert d' Élastomère	Display Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno Revestido com Elastômero

240100

150mm/5"
284mm/11,1"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

240200

180mm/7"
310mm/12,2"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

240300

200mm/8"
334mm/13,1"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

240500

250mm/10"
393mm/15,4"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

240600

300mm/12"
442mm/17,4"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

240700

350mm/14"
490mm/19,2"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Scannare
Carniceiro

240800

350mm/14"
490mm/19,2"

Pescadero (Perlado) // Fish Knife (Serrated) // C. Poisson (Cranté)
Coltello Pesce (Seghettato)
Para Peixe (Perolado)

Funda Display Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno Recubierto con Elastómero	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel Polypropylene Covered by Elastomer	Carte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène Recouvert d' Élastomère	Display Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno Revestido a Elastômero

242000

130mm/6"

275mm/10,8"

Deshuesador // Boning Knife
C. À Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

242200

140mm/5"

281mm/11"

Deshuesador Curvo // Boning Knife Curved // C. À Désosser Courbe // Coltello Disosso Curvo // Para Desossar Curvo

242100

150mm/6"

292mm/11,4"

Deshuesador // Boning Knife
C. À Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

242300

150mm/6"

292mm/11,4"

Deshuesador // Boning Knife
C. À Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

242500

200mm/8"

333mm/13,1"

Fileteador (Flexible) // Fillet Knife (Flexible) // C. fillets (Flexible) Coltello Filettare Pesce (Flessible) Filetar (Flexível)

245400

180mm/7"

307mm/12"

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello Santoku (Con Alveole) // Rocking Santoku (Com Álveolos)

	Funda Display Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno Recubierto con Elastómero	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel Polypropylene Covered by Elastomer	Carte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène Recouvert d' Élastomère	Display Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno Revestido A Elastômero

242800

250mm/10"
380mm/14,9"

Pastelero (Perlado) // Pastry Knife (Serrated) // C. Genoise (Cranté) Coltello Pasticceria-Pane (Seghettato) // Pasteleiro (Perolado)

243500

300mm/12"
440mm/17,3"

Pastelero (Perlado) // Pastry Knife (Serrated) // C. Genoise (Cranté) Coltello Pasticceria-Panne (Seghettato) // Pasteleiro (Perolado)

242900

360mm/10"
510mm/20"

Fiambre // Slicing Knife C. Jambon // Coltello Prosciutto Fiambre

242600

300mm/12"
441mm/17,3"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) Para Presunto (Flexível)

242700

300mm/12"
441mm/17,3"

Salmón // (Flexible-Con Alveolos) Salmon Knife (Flexible-Granton Edge) // C. Saumon (Flexible-Alvéolé) // Coltello Salmone (Flessibile-Con Alveole) // Salmão (Flexível com Alveolos)

ARCOS

SERIE 2900

Ergonomía que facilita y resistencia que desafía el uso continuo. Esta serie es la elección para quienes valoran la eficiencia y el confort en trabajos exigentes, con la confianza de un control higiénico superior gracias a la diferenciación de cuchillos según el color del mango.

Ergonomics that favours and strength that withstands continual use. This series is the perfect choice for anyone who values efficiency and comfort in demanding jobs, with the reliability of an advanced hygienic control thanks to the colour of the handle that differentiates the knives.

Une ergonomie qui facilite la tâche et une robustesse qui permet une utilisation prolongée. Cette série est le choix de tous ceux qui apprécient l'efficacité et le confort dans les travaux exigeants, avec la confiance d'un contrôle hygiénique supérieur grâce à la différenciation des couteaux en fonction de la couleur de leur manche.

Ergonomia che agevola e resistenza che sfida l'uso continuo. Questa serie è la scelta perfetta per chi apprezza l'efficienza e il comfort nei lavori esigenti, sempre con la sicurezza di un controllo igienico superiore, grazie alla distinzione dei coltelli in base al colore del manico.

Ergonomia que facilita e resistência que desafia o uso contínuo. Esta série é a escolha para quem valoriza a eficácia e o conforto em trabalhos exigentes, com a confiança de um controlo higiénico superior graças à diferenciação das facas pela cor do cabo.

Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel · Acier Inoxydable NITRUM®
Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.

Bactiproof Silver®

Inyección

Inyección · Injection · Injection · Iniezione · Invecção

Antideslizante

Non-Slipn · Antidérapant · Antiscivolo · Antiderrapante.

Plásticos Técnicos (PP)

Technical Plastics (Polipropileno) · Plastiques Techniques (Polypropylene) · Plastiche Tecniche (Polypropylène) Plásticos Técnicos (Polipropileno)

Resistente Altas Temperaturas

High-Temperature Resistant · Résistant aux Hautes Températures · Resistente alle Alte Temperature Resistência a Altas Temperaturas.

National Sanitary Foundation

MANGOS

MANGOS IDENTIFICATIVOS
IDENTIFICATION HANDLES
IDENTIFICATION DES MANCHES
IDENTIFICAZIONE DEI MANICI
CABOS IDENTIFICADORES

IDENTIFICADORES DE COLORES:
El mango de cada cuchillo identifica el tipo de alimentos en el que se debe emplear. Mediante el uso de distintos colores, se consigue un perfecto control higiénico-sanitario tal como especifican las normas europeas sanitarias de control alimentario.

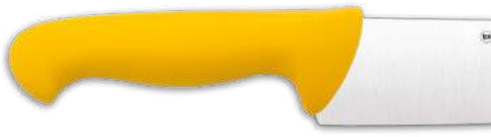
COLOUR IDENTIFICATION:
The handle of each knife identifies the type of food for which the knife must be used. Through the use of various colours, a total hygienic-sanitary control is obtained as specified by the European food safety legislation.

IDENTIFIANTS DE COULEUR:
Le manche de chaque couteau permet l'identification du type d'aliments pour lequel il peut être utilisé. L'utilisation de différentes couleurs permet un contrôle hygiénique et sanitaire parfait, et sanitaire parfait, tel que spécifié par les normes européennes d'hygiène alimentaire.

IDENTIFICATORI DEI COLORI:
Il manico di ogni coltello identifica il tipo di alimenti con i quali si deve utilizzare. Grazie all'utilizzo di diversi colori, si ottiene un perfetto controllo igienico-sanitario, come specificato nelle norme sanitarie europee per il controllo alimentare.

IDENTIFICADORES DE CORES:
A alça de cada faca identifica o tipo de alimentos para os quais deve ser usada. Através do uso de diferentes cores, obtém-se um controle higiênico-sanitário perfeito, conforme especificado pelas normas europeias de controle sanitário de alimentos.

ALIMENTOS COCINADOS
COOKED MEATS
VIANDES CUITES ET CHARCUTERIES
ALIMENTI CUCINATI
ALIMENTOS COZIDOS



FRUTAS Y ENSALADAS
ENSALADAS Y FRUTAS
SALADS AND FRUITS
FRUITS ET SALADES
FRUTTA O MACEDONIE
SALADAS E FRUTAS

CARNE
RAW MEAT
VIANDES CRUE
CRUES CARNE
CARNE

PESCADO
RAW FISH
POISSONS CRU
PESCE
PEIXE

PASTELERÍA Y LÁCTEOS
BAKERY AND DAIRY PRODUCTS
LAITAGES PAINS ET VIENNOISERIESS
PANE E PASTICCERIAS
PADARIA E LATICÍNIOS

MULTIUSOS
UTILITY KNIFE
COUTEAUX MULTIFONCTIONS
MULTIUSOS
MULTIUSO

VERDURAS
RAW VEGETABLES
LÉGUMES CRUS
VERDURE
VEGETAIS

ALÉRGENOS
ALÉRGENOS
ALLERGENS
ALLERGÈNES
ALLERGENI
ALÉRGENOS

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

290021 290022 290023 290025 290031

290000

80mm/3"
190mm/7,4"

Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador

290121 290122 290123 290125

290100

100mm/4"
210mm/8,2"

Verduras // Vegetable Knife
C. Office // Coltello Verdura
Legumes

294422 294425

294400

130mm/5"
263mm/10,3"

Deshuesador // Boning Knife
C. À Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

290421 290422 290423 290425 290431

290400

130mm/5"
260mm/10,2"

Cocina // Kitchen Knife
C. À Découper // Coltello Cucina
Cozinha

290521 290522 290523 290525

290500

150mm/6"
271mm/10,6"

Cocina // Kitchen Knife
C. À Découper // Coltello Cucina
Cozinha

292121 292122 292123 292124 292125 292128 292131

292100

200mm/8"
332mm/13"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

292115

292110

200mm/8"
332mm/13"

Cocinero (Perlado) // Chef's Knife (Serrated) // C. Cuisine (Cranté) Coltello Cucina (Seghettato) Cozinheiro (Perolado)

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

292021 292022 292023 292025

292000

150mm/6"
282mm/11,1"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

290721 290722 290723 290724 290725 290728

290700

200mm/8"
336mm/13,2"

Cocinero (Ancho) // Chef´s Knife (Wide) // C. Cuisine (Large)
Coltello Cucina (Largo)
Cozinheiro (Largo)

290821 290822 290823 290824 290825 290828

290800

250mm/10"
387mm/15,2"

Cocinero (Ancho) // Chef´s Knife (Wide) // C. Cuisine (Large)
Coltello Cucina (Largo)
Cozinheiro (Largo)

290921 290922 290923 290925

290900

300mm/12"
435mm/17,1"

Cocinero (Ancho) // Chef´s Knife (Wide) // C. Cuisine (Large)
Coltello Cucina (Largo)
Cozinheiro (Largo)

292221 292222 292223 292224 292225 292228

292200

250mm/10"
383mm/15"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

292215

292210

250mm/10"
383mm/15"

Cocinero (Perlado) // Chef's Knife (Serrated) // C. Cuisine (Cranté)
Coltello Cucina (Seghettato)
Cozinheiro (Perolado)

292321 292322 292325

292300

300mm/12"
432mm/17"

Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

292922 292923 292925

292900

130mm/5"
274mm/10",7

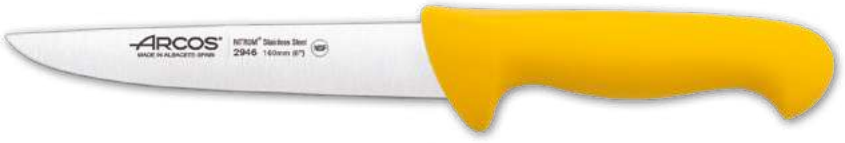
Carnicero // Butcher Knife
C. Saigner // Coltello Macellaio
Carniceiro

293022 293023 293025

293000

150mm/6"
290mm/11,4"

Carnicero // Butcher Knife
C. Saigner // Coltello Macellaio
Carniceiro



294622 294623 294625

294600

160mm/6"
306mm/12"

Carnicero // Butcher Knife
C. À Découper // Coltello Macellaio
Carniceiro

294722 294723 294725

294700

180mm/7"
323mm/12,7"

Carnicero // Butcher Knife
C. À Découper // Coltello Macellaio
Carniceiro

294822 294823 294825

294800

200mm/8"
336mm/13,2"

Carnicero // Butcher Knife
C. À Découper // Coltello Macellaio
Carniceiro

256515

296510

250mm/10"
400mm/15,7"

Carnicero Curvo // Curved Butcher Knife // C. À Parer Courbe
Coltello Macellaio Curvo
Carniceiro Curvo

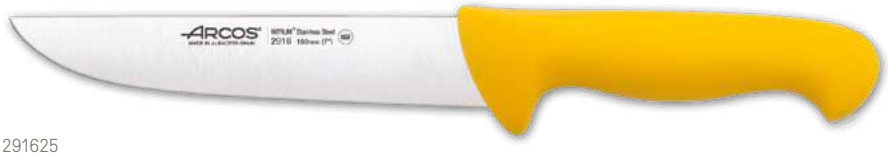
	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Aço Inoxidável NITRUM®
	Polipropileno (PP)	Polypropylene (PP)	Polypropylène (PP)	Polipropilene (PP)	Polipropileno (PP)

291522 291523 291525

291500

160mm/5"
292mm/11,4"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Macellaio
Carniceiro



291622 291623 291625

291600

180mm/7"
318mm/12,5"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Macellaio
Carniceiro

291722 291723 291725

291700

210mm/8"
338mm/13,3"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Macellaio
Carniceiro

291822 291823 291825

291800

250mm/10"
403mm/15,8"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Macellaio
Carniceiro

291922 291923 291925

291900

300mm/12"
438mm/17,2"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Macellaio
Carniceiro

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

295822 295823 295825

295800

170mm/7"
305mm/12"

Carnicero (Ancho) // Butcher Knife (Wide) // C. Boucher (Large) Coltello Affetare (Largo) Talhante (Largo)

295922 295923 295925

295900

200mm/8"
337mm/13,2"

Carnicero (Ancho) // Butcher Knife (Wide) // C. Boucher (Large) Coltello Affetare (Largo) Talhante (Largo)

296022 296023 296025

296000

250mm/10"
384mm/15,11"

Carnicero (Ancho) // Butcher Knife (Wide) // C. Boucher (Large) Coltello Affetare (Largo) Talhante (Largo)

292422 292423 292425

292400

350mm/14"
492mm/19,3"

Carnicero // Butcher Knife C. Boucher // Coltello Macellaio Carniceiro

292522 292523 292525

292500

350mm/14"
492mm/19,3"

Pescadero (Perlado) // Fish Knife (Serrated) // C. Poisson (Cranté) Coltello Pesce (Seghettato) Para Peixe (Perolado)

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Aço Inoxidável NITRUM®
	Polipropileno (PP)	Polypropylene (PP)	Polypropylène (PP)	Polipropilene (PP)	Polipropileno (PP)

290621 290622 290623 290625

290600

180mm/7"
312mm/12,2"

Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello Santoku (Con Alveole) // Santoku (com Álveolos)

293123 293125

293100

170mm/7"
298mm/11,7"

Lenguado (Flexible) // Sole Knife (Flexible) // C. Filet de Sole (Flexible) // Coltello Sogliola (Flessibile) // Linguado (Flexível)

295222 295223 295225

295200

190mm/7"
320mm/12,5"

Fileteador (Semiflexible)
Slicing Knife (Semiflexible)
C. À Dénerver (Semiflexible)
Coltello Filettare Pesce (Semiflessibile) // Filetar (Semiflexível)

295122 295123 295125

295100

200mm/8"
330mm/12,9"

Fileteador (Flexible) // Fillet Knife (Flexible) // C. Filets (Flexible) (Flexible) // Coltello Filettare Pesce (Flessible) // Filetar (Flexível)

295522 295525

295500

250mm/10"
392mm/15,4"

Trinchante // Carving knife
C. Tranchelard // Coltello Trinciante Trinchante

290325

290300

180mm/7"
314mm/12,3"

Tenedor Trinchante // Carving Fork
Fourchette Diapason
Forchettone // Garfo Trinchante

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

294225

294200

100mm/4"
243mm/9,5"

Deshuesador // Boning Knife
C. À Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

291222 291223 291225

291200

140mm/5"
278mm/10,9"

Deshuesador Curvo (Semiflexible)
Boning Knife Curved (Semi-flexible)
C. À Désosser Courbe (Semi-flexible) // Coltello Disosso Curvo (Semiflessibile) // Para Desossar Curvo (Semiflexível)

291322 291323 291325

291300

140mm/5"
278mm/10,9"

Deshuesador Curvo // Boning Knife Curved // C. À Désosser Courbe
Para Desossar Curvo

294022 294025

294000

140mm/5"
273mm/10,7"

Deshuesador // Boning Knife
C. À Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

294122 294125

294100

160mm/6"
292mm/11,4"

Deshuesador // Boning Knife
C. À Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

294521 294522 294523 294524 294525

294500

160mm/6"
295mm/11,6"

Deshuesador // Boning Knife
C. À Désosser // Coltello Disosso
Para Desossar

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

295322 295323 295325

295300

160mm/6"

294mm/11,5"

Despellejador // Skinning Knife
C. Dépouiller // Coltello Danese
Esfolar

295422 295423 295425

295400

190mm/7"

322mm/12,6"

Despellejador // Skinning Knife
C. Dépouiller // Coltello Danese
Esfolar

292622 292623 292625

292600

200mm/8"

345mm/13,5"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Macellaio
Carniceiro

292721 292722 292723 292725

292700

250mm/10"

395mm/15,5"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Macellaio
Carniceiro

292822 292823 292825

292800

300mm/12"

445mm/17,5"

Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Macellaio
Carniceiro

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

○ 293224 ● 293225

293200

250mm/10"
385mm/15,1"

Pastelero (Perlado) // Pastry Knife (Serrated) // C. Genoise (Cranté) Coltello Pasticceria-Panne (Seghettato) // Pasteleiro (Perolado)

○ 295024 ● 295025 ● 295028

295000

250mm/10"
395mm/15,5"

Pastelero (Perlado) // Pastry Knife (Serrated) // C. Genoise (Cranté) Coltello Pasticceria-Panne (Seghettato) // Pasteleiro (Perolado)

○ 293724 ● 293725

293700

300mm/12"
445mm/17,5"

Pastelero (Perlado Flexible)
Pastry Knife (Serrated- Flexible)
C. Genoise (Cranté-Flexible)
Coltello Pasticceria-Panne (Seghettato-Flessibile)
Pasteleiro (Flexível Perolado)

○ 293624 ● 293625

293600

350mm/14"
495mm/19,4"

Pastelero (Perlado Flexible)
Pastry Knife (Serrated- Flexible)
C. Genoise (Cranté-Flexible)
Coltello Pasticceria-Panne (Seghettato-Flessibile)
Pasteleiro (Flexível Perolado)

○ 291424 ● 291425 ● 291431

291400

200mm/8"
320mm/12,5"

Panero (Perlado) // Bread Knife (Serrated) // C. Pain (Cranté) Coltello Pane (Seghettato) // Para Pão (Perolado)

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

294922 294924 294925

294900

250mm/10"
395mm/15,5"

Fiambre // Slicing Knife
C. Jambon // Coltello Prosciutto
Fiambre

293422 293425

293400

300mm/12"
445mm/17,5"

Fiambre (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) Fiambre (Flexível)

293525

293500

350mm/14"
495mm/19,4"

Fiambre (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) Fiambre (Flexível)

293825

293800

400mm/16"
530mm/20,8"

Fiambre (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) Fiambre (Flexível)

291125

291100

240mm/9"
360mm/14,1"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) Para Presunto (Flexível)

293925

293900

280mm/11"
397mm/15,6"

Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) Coltello Prosciutto (Flessibile) Para Presunto (Flexível)

293322 293323 293325

293300

300mm/12"
447mm/17,5"

Salmón // (Flexible-Con Alveolos) Salmon Knife (Flexible-Granton Edge) // C. Saumon (Flexible-Alvéolé) // Coltello Salmone (Flessibile-Con Alveole) // Salmão (Flexível com Álveolos)

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

295725

295700

300mm/12"

435mm/17,1"

Salami // Salami Knife
C. Salami // Coltello Salami
Faca Salame

298825

298800

410mm/16"

545mm/21,4"

Salami // Salami Knife
C. Salami // Coltello Salami
Faca Salame

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

298500

200mm/8"

330mm/12,9"

2,5mm

≈ 371gr

Macheta // Cleaver // Couperet
Mannaietta // Machete

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

296100

190mm/7"
325mm/12,7"
4mm
≈ 554gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
Mannaietta // Machados

296122 296123 296125

296700

200mm/8"
330mm/12,9"
4mm
≈ 534gr

Macheta // Cleaver
Couperet // Mannaietta // Machete

296722 296723 296725

297200

200mm/8"
338mm/13,3"
4mm
≈ 569gr

Macheta // Cleaver
Couperet // Mannaietta // Machete

297222 297225

297500

240mm/9"
375mm/14,7"
4mm
≈ 711gr

Macheta // Cleaver
Couperet // Mannaietta // Machete

297522 297525

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Capa Expositora
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

299600

125x90mm/5x3"

263mm/10,3"

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Espátula

● 299625

299700

125x120mm/5x5"

255mm/10"

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Espátula

● 299725

299500

155x90mm/6x3"

270mm/10,6"

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Espátula

● 299525

ALÉRGENOS

COLOR DE MANGO PARA ALÉRGENOS
COLOURED HANDLE FOR ALLERGENS
UNE COULEUR DE MANCHE POUR SIGNALER LES ALLERGÈNES
COLORE DEL MANICO PER ALLERGENI
COR DO CABO PARA ALÉRGENOS

290031	290431	292131	291431
100mm/3,9"	130mm/5,1"	200mm/7,8"	200mm/7,8"

ARCOS presenta su propuesta de color de mango identificativo apto para el sistema de HACCP, con el fin de hacer la vida más fácil a aquellas personas que tienen algún tipo de alergia alimentaria. Una iniciativa pensada por ARCOS para evitar la contaminación cruzada, algo muy común en nuestras cocinas. Su mango de color fucsia nos indica que al hacer uso del mismo debemos evitar el contacto con otros alimentos alérgenos o superficies en las que anteriormente tocó un alimento que pueda afectar a la salud de la persona alérgica. Con esta propuesta, ARCOS busca concienciar de este problema que afecta a tanta gente y que debemos tener tan presente a la hora tratar los alimentos.

ARCOS presents its identifying coloured handle design suitable for the HACCP system, so as to make life easier for those persons who suffer from food allergies. An initiative designed by ARCOS in order to avoid cross contamination, something which is very common in our kitchens. Its fuchsia handle shows that when one is using the knife is that contact with other food allergens or surfaces on which food has previously rested on that may affect the health of the allergy sufferer must be avoided. With this concept, ARCOS seeks to raise awareness of this problem which affects so many people and that must borne in mind when it comes to food.

ARCOS présente un nouveau manche dont la couleur sert d'élément d'identification, dans le but de simplifier la vie des personnes souffrant d'une quelconque intolérance alimentaire (gluten, lactose, etc.). Une initiative prise par ARCOS pour éviter la contamination croisée, un phénomène qui se produit très fréquemment dans nos cuisines. Son manche couleur fuchsia nous indique qu'au moment de nous en servir, nous devons éviter tout contact avec d'autres aliments allergènes ou des surfaces ayant été en contact auparavant avec un aliment pouvant nuire à la santé de la personne allergique. Au moyen de cette innovation, ARCOS cherche à mettre en évidence un problème qui concerne de nombreuses personnes et dont nous devons tenir compte au moment de manipuler les aliments. De plus, ce produit satisfait les exigences d'identification HACCP.

ARCOS presenta la sua proposta per il colore che indica il manico adatto per il sistema di HACCP, al fine semplificare la vita alle persone che hanno qualche tipo di allergia alimentare. Un'iniziativa di ARCOS per evitare il contagio incrociato, che è molto comune nelle nostre cucine. Il suo manico color fucsia indica che, utilizzandolo, dobbiamo evitare il contatto con altri alimenti allergeni o con superfici che abbiano precedentemente toccato un alimento che possa danneggiare la salute della persona allergica. Con questa proposta ARCOS cerca di sensibilizzare rispetto a questo problema, che riguarda molte persone e che dobbiamo tenere presente al momento di trattare gli alimenti.

ARCOS apresenta sua proposta de identificação de cor de cabo adequada ao sistema HACCP, com o objetivo de facilitar a vida daqueles que têm alguma alergia alimentar. Uma iniciativa pensada pela ARCOS para evitar a contaminação cruzada, algo muito comum em nossas cozinhas. Seu cabo de cor fúcsia indica que, ao usá-lo, devemos evitar o contato com outros alimentos alergênicos ou superfícies que anteriormente entraram em contato com alimentos que possam afetar a saúde da pessoa alérgica. Com essa proposta, a ARCOS busca conscientizar sobre esse problema que afeta tantas pessoas e que devemos ter em mente ao lidar com alimentos.

PROFESSIONAL POCKET KNIVES
COUTEAUX DE POCHE PROFESIONNELS
LAME PROFESSIONALI
FAÇA PROFISSIONAIS

NAVAJAS PROFESIONALES

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable forjado Nitrum® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

485300

88mm/3,4"
198mm/7,7"

Navaja // Pocket Knife // Couteau Poche // Coltello Tascabile Navalha

485329

88mm/3,4"
198mm/7,7"

Navaja // Pocket Knife // Couteau Poche // Coltello Tascabile Navalha

485700

88mm/3,4"
198mm/7,7"

Navaja // Pocket Knife // Couteau Poche // Coltello Tascabile Navalha

485729

88mm/3,4"
198mm/7,7"

Navaja // Pocket Knife // Couteau Poche // Coltello Tascabile Navalha

485900

88mm/3,4"
198mm/7,7"

Navaja // Pocket Knife // Couteau Poche // Coltello Tascabile Navalha

485929

88mm/3,4"
198mm/7,7"

Navaja // Pocket Knife // Couteau Poche // Coltello Tascabile Navalha

STEAK KNIVES
COUTEAU STEAK
COLTELLI BISTECCA
FACA DE CHURRASCO

CHULETEROS

THE ORIGIN
PÁG 148-151

STEEL-FORCE
PÁG 152-157

FOREST
PÁG 158-167

STEAK BASIC
PÁG 168-175

SERIE THE ORIGIN

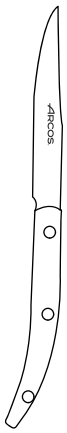
El sello de nuestros orígenes en un diseño exclusivo estilo navaja. Elegancia, diseño y funcionalidad en cada pieza. Serie ideal para aportar distinción a cualquier mesa con estilo con un filo liso para cortes precisos.

The hallmark of our origins is an exclusive pocketknife style. Elegance, design and practicality in each piece. Ideal series to add distinction to any table with style, which has a smooth edge for precise cuts.

L'authenticité de nos origines capturée dans un design exclusif, rappelant la forme des couteaux typiquement espagnols. Élégance, conception et fonctionnalité se retrouvent dans chaque pièce. Une collection idéale pour apporter une touche distinctive à toute table, avec un tranchant lisse pour des coupes précises.

La caratteristica delle nostre origini è un design esclusivo, che ricorda il coltello a serramanico. Eleganza, design e funzionalità in ogni pezzo. Serie ideale per donare raffinatezza e stile a ogni tavola, grazie a un filo dritto per tagli precisi.

O selo das nossas origens num design exclusivo ao estilo de navalha. Elegância, design e funcionalidade em cada peça. A série ideal para dar distinção a qualquer mesa elegante, com um fio liso para cortes precisos.



Acero Inoxidable

Stainless Steel · Acier Inoxydable · Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável.

Filo Liso

Smooth Edge · Lame Lisse · Bordo Liscio · Borda Lisa.

Diseño Estilo NAVAJA

Pocketknife-Style Design · Design Style Couteau de Poche · Design Stile Coltello Tascabile · Design Estilo Navalha

Resistente a la Corrosión

Corrosion-Resistant · Résistant à la Corrosion Resistente alla Corrosione · Resistente à Corrosão.

Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets · Rivets en acier inoxydable Rivetti in Acciaio Inossidabile · Rebites de Aço Inoxidável.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty · Garantie 10 Ans · Garanzia 10 Anni Garantia de 10 Anos.

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable NITRUM® Madera Palisandro	NITRUM® Stainless Steel Rosewood	Acier Inoxydable NITRUM® Palissandre	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Palissandro	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira de Palisandro

373700

110mm/4,3"
230mm/9"

Chuletero (Filo) // Steak Knife (Cutting edge) // C. Steak (Lisse) Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable NITRUM® MICARTA	NITRUM® Stainless Steel MICARTA	Acier Inoxydable NITRUM® MICARTA	Acciaio Inossidabile NITRUM® MICARTA	Aço Inoxidável NITRUM® MICARTA

373723

110mm/4,3"
230mm/9"

Chuletero (Filo) // Steak Knife (Cutting edge) // C. Steak (Lisse) Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)

373728

110mm/4,3"
230mm/9"

Chuletero (Filo) // Steak Knife (Cutting edge) // C. Steak (Lisse) Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10 Madera Palisandro	Stainless Steel 18/10 Rosewood	Acier Inoxydable 18/10 Palissandre	Acier Inoxydable 18/10 Palissandro	Aço Inoxidável 18/10 Madeira de Palisandro

373900

90mm/3,5"
220mm/8,6"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo Mesa

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10 MICARTA	Stainless Steel 18/10 MICARTA	Acier Inoxydable 18/10 MICARTA	Acier Inoxydable 18/10 MICARTA	Aço Inoxidável 18/10 MICARTA

373923

90mm/3,5"
220mm/8,6"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo Mesa

373928

90mm/3,5"
220mm/8,6"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo Mesa

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Palisandro	NITRUM® Stainless Steel Rosewood	Acier Inoxydable NITRUM® Palissandre	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Palissandro	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira de Palisandro

4 X 373700

807000

Set Chuleteros 4 piezas // 4pc. Steak Set
Set Steak 4 pc. // Set Steak 4 Pezzi
Conjunto 4 Peças

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® MICARTA	NITRUM® Stainless Steel MICARTA	Acier Inoxydable NITRUM® MICARTA	Acciaio Inossidabile NITRUM® MICARTA	Aço Inoxidável NITRUM® MICARTA

4 X 373723

807100

Set Chuleteros 4 piezas // 4pc. Steak Set
Set Steak 4 pc. // Set Steak 4 Pezzi
Conjunto 4 Peças

4 X 373728

807200

Set Chuleteros 4 piezas // 4pc. Steak Set
Set Steak 4 pc. // Set Steak 4 Pezzi
Conjunto 4 Peças

SERIE STEEL FORCE

Fabricados en una sola pieza de acero inoxidable que ofrecen durabilidad y resistencia a la corrosión. Perfectos para uso diario, robustos, esenciales y duraderos para cualquier mesa.

Made in one single piece of stainless steel that is durable and corrosion-resistant. Perfect for daily use, robust, essential and long-lasting for any table.

Fabriqués d'une seule pièce en acier inoxydable, durables et résistants à la corrosion. Parfaits à utiliser au quotidien, robustes, essentiels et durables pour n'importe quelle table.

Fabbricati in un unico pezzo di acciaio inossidabile, che fornisce durevolezza e resistenza alla corrosione. Perfetti per l'uso quotidiano, robusti, essenziali e durevoli per ogni tavola.

Fabricadas a partir de uma única peça de aço inoxidável para maior durabilidade e resistência à corrosão. Perfeitas para o uso quotidiano, robustas, essenciais e duradouras para qualquer mesa.

Acero Inoxidable

Stainless steel · Acier Inoxydable · Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável.

Fabricados de una Sola Pieza

Made in one Piece · Fabriqués en une Seule Pièce Fabbricati in un Unico Pezzo · Fabricados em uma Única Peça.

Resistente a la Corrosión

Corrosion-Resistant · Résistant à la Corrosion · Resistente alla Corrosione · Resistente à Corrosão.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty · Garantie 10 Ans · Garanzia 10 Anni Garantia de 10 Anos.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

375500

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) // Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de churrasco (Perolado)

375800

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de churrasco (Perolado)

702000

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de churrasco (Perolado)

376500

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero (Filo) // Steak Knife (Cutting edge) // C. Steak (Lisse) Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)

701000

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero (Filo) // Steak Knife (Cutting edge) // C. Steak (Lisse) Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

376900

110mm/4,3”
230mm/9”

Chuletero (Filo) // Steak Knife (Cutting edge) // C. Steak (Lisse) Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)

375900

110mm/4,3”
230mm/9”

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de churrasco (Perolado)

565600

115mm/4,5”
235mm/9,2”

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de churrasco (Perolado)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

702100

95mm/4”
200mm/7,8”

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

701900

105mm/4,1"
210mm/8,2"

Cuchara // Spoon // Cuillère Cucchiaione // Colher

701800

70mm/2,7"
150mm/5,9"

Cuchara Lunch // Lunch Spoon Cuillère Lunch // Cucchiaio Frutta Colher Lunch

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

4 X 376900

NEW

377900

Set Chuleteros 4 piezas // 4pc. Steak Set // Set 4 Pièces // Set Steak 4 // Pezzi Conjunto 4 Peças

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

378000

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak Set // Set 6 Ctx steak// Set Steak 6 Pezzi Conjunto 6 Peças

6 X 375500

378100

Set Chuleteros 12 piezas // 12 pc. Steak Set // Set 12 Steak // Set Steak 12 Pezzi Conjunto 12 Peças

6 X 3755

6 X 7021

378200

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak Set // Set 6 Steak // Set Steak 6 // Pezzi Conjunto 6 Peças

6 X 376500

378400

Set Chuleteros 4 piezas // 4 pc. Steak Set // Set 4 Ctx Steak // Set Steak 4 Pezzi Conjunto 4 Peças

4 X 375800

702300

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak Set // Set 6 Steak // Set Steak 6 // Pezzi Conjunto 6 Peças

6 X 702000

377400

Set Chuleteros 4 piezas // 4 pc. Steak Set Set 4 ctx Steak // Set Steak 4 // Pezzi Conjunto 4 Peças

4 X 375900

ARCOS

SERIE FOREST

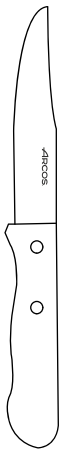
Un toque rústico y de calidez. ideales para quienes buscan durabilidad y estilo tradicional en el uso diario. Su mango de madera natural agrega un encanto atemporal y funcionalidad a la mesa.

A rustic and warm touch. Ideal for anyone who wants durability and a traditional style in daily use. Its natural wood handle adds a classic charm and practicality to the table.

Une touche rustique et chaleureuse, parfaite pour ceux qui privilégient la durabilité et le style traditionnel au quotidien. Son manche en bois naturel apporte un charme intemporel à la table, combinant élégance et praticité

Un tocco rustico e caloroso. Ideali per chi ricerca la durevolezza e lo stile tradizionale nell'uso quotidiano. Il manico di legno naturale dona alla tavola un fascino senza tempo e funzionalità.

Um toque de rusticidade e calor, ideais para quem procura durabilidade e estilo tradicional no dia a dia. O cabo em madeira natural confere um charme intemporal e funcionalidade à mesa.



Acero Inoxidable

Stainless Steel · Acier Inoxydable · Acciaio Inossidabile · Aço Inoxidável.

Diseño Rústico

Diseño Rústico · Rustic Design · Design Rustique · Design Rustico · Design Rústico.

MANGO de Madera NATURAL

Natural Wood Handles · Manches en Bois Naturel · Manici in Legno Naturale · Cabos de Madeira Natural.

Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets · Rivets en Acier Inoxydable · Rivetti in Acciaio Inossidabile · Rebites de Aço Inoxidável.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty · Garantie 10 Ans · Garanzia 10 Anni · Garantia de 10 Anos.

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable Nitrum® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira comprimida

371800

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero Natural (Perlado)
Natural Steak Knife (Serrated)
C. Steak Naturel (Cranté) // Coltello Bistecca Naturale (Seghettato)
Faca de Churrasco Natural (Perolado)

371822

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero Natural (Perlado)
Natural Steak Knife (Serrated)
C. Steak Acajou (Cranté) // Coltello Bistecca Naturale (Seghettato)
Faca de Churrasco Natural (Perolado)

371823

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero Natural (Perlado)
Natural Steak Knife (Serrated)
C. Steak Bleu-vert (Cranté) Coltello Bistecca Naturale (Seghettato) // Faca de Churrasco Natural (Perolado)

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Aço Inoxidável 18/10 Madeira comprimida

371900

100mm/3,9"
208mm/8,1"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca
Garfo Mesa

372100

100mm/3,9"
206mm/8,1"

Cuchara Mesa // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaione Tavola
Colher Mesa

373000

75mm/2,9"
155mm/6,1"

Cuchara Lunch // Lunch Spoon
Cuillère Lunch // Cucchiaio Frutta
Colher Lunch

EL VALOR DE NUESTRAS RAÍCES

El cuchillo chuletero modelo 3715 de Arcos simboliza la unión de tradición y calidad. Creado por Gregorio Arcos Villanueva, refleja tanto la herencia artesanal como la innovación en el diseño de cuchillería. Con mangos de madera que proporcionan un tacto natural y una sierra robusta para cortes precisos, el 3715 se distingue por su funcionalidad y elegancia atemporal.

Gregorio, un visionario en la historia de Arcos, aportó técnicas refinadas y un enfoque progresista a la artesanía de cuchillos, asegurando que este modelo no solo cumpliera con las expectativas actuales, sino que también se mantuviera como un ícono de la gastronomía. Su visión se manifiesta en cada línea y curva del 3715, conservando su lugar en la mesa como un verdadero emblema de la excelencia culinaria.

THE VALUE OF OUR ROOTS

The Arcos steak knife model 3715 stands for the union of tradition and quality. Created by Gregorio Arcos Villanueva, it conveys the artisan heritage and the innovation in designing cutlery. With wooden handles that have a natural texture and a strong serrated blade for precise cuts, the 3715 is distinguished for its practicality and timeless elegance.

Gregorio, a visionary in the history of Arcos, came up with sophisticated techniques and a progressive approach to knife making, which guarantees that this model meets modern-day expectations, and is also maintained as a culinary icon. His vision is conveyed in each line and curve of the 3715, preserving its place on the table as a true emblem of culinary excellence.

L'IMPORTANCE DE NOS RACINES

Le couteau à steak Arcos modèle 3715 représente la symbiose de la tradition et de la qualité. Créé par Gregorio Arcos Villanueva, il reflète à la fois l'héritage artisanal et l'innovation dans la conception de la coutellerie. Avec des manches en bois pour un toucher naturel et une denture robuste pour des coupes précises, le modèle 3715 se distingue par sa fonctionnalité et son élégance intemporelle.
Gregorio, visionnaire dans l'histoire d'Arcos, a mis en œuvre des techniques raffinées et une approche progressive de l'artisanat des couteaux, garantissant que ce modèle non seulement réponde aux attentes d'aujourd'hui, mais qu'il reste également tout un symbole de la gastronomie. Sa vision s'exprime dans chaque ligne et dans chaque courbe du modèle 3715, conservant sa place à table comme un véritable signe d'identité de l'excellence culinaire.

IL VALORE DELLE NOSTRE RADICI

Il coltello da bistecca modello 3715 di Arcos simboleggia l'unione di tradizione e qualità. Creato da Gregorio Arcos Villanueva, rispecchia sia l'eredità artigianale che l'innovazione nel design dei coltelli. Grazie a manici in legno dal tatto naturale e a una seghettatura robusta, per tagli precisi, il 3715 si contraddistingue per la sua funzionalità ed eleganza senza tempo.

Gregorio, un visionario nella storia di Arcos, apportò tecniche raffinate e un approccio progressista all'artigianato dei coltelli, garantendo così che questo modello non solamente soddisfacesse le aspettative attuali, ma che diventasse anche un'icona della gastronomia. La sua visione si trova in ogni linea e ogni curva del 3715, che conserva il suo posto a tavola come vero emblema dell'eccellenza culinaria.

O VALOR DAS NOSSAS RAÍZES

A faca para bifes modelo 3715 da Arcos simboliza a união da tradição e da qualidade. Criada por Gregorio Arcos Villanueva, reflete uma herança de artesanato e inovação no design de cutelaria. Com cabos de madeira que proporcionam um toque natural e uma serra robusta para cortes precisos, a 3715 distingue-se pela sua funcionalidade e elegância intemporal.

Gregorio, um visionário na história da Arcos, trouxe técnicas refinadas e uma abordagem progressiva ao fabrico de facas, assegurando que este modelo não só satisfazia as expetativas atuais, como também permanecia um ícone da gastronomia. A sua visão manifesta-se em cada linha e curva da 3715, mantendo o seu lugar à mesa como um verdadeiro emblema da excelência culinária.

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
371501 Display	371501 Display	371501 Carte	371501 Display	371501 Display
Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira Comprimida

371500/ 371501

110mm/4,3"

220mm/8,6"

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perolado)

373200

110mm/4,3"

220mm/8,6"

Chuletero (Filo) // Steak Knife (Cutting edge) // C. Steak (Lisse) Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
371601 Display	371601 Display	371601 Carte	371601 Display	371601 Display
Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Aço Inoxidável 18/10 Madeira Comprimida

NEW

371600/371601

100mm/3,9"

208mm/8,1"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo Mesa

NEW

371700

100mm/3,9"

206mm/8,1"

Cuchara Mesa // Table Spoon Cuillère Table // Cucchiaione Tavola Colher Mesa

NEW

371400

75mm/2,9"

155mm/6,1"

Cuchara Lunch // Lunch Spoon Cuillère Lunch // Cucchiaio Frutta Colher Lunch

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable NITRUM® Madera de Haya	NITRUM® Stainless Steel Beech Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois de Hêtre	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno di Faggio	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira de Faia

NEW

374200

126mm/4,9"
257mm/10,1"

Cuchillo para Churrasco (Perlado) Steak Knife (Serrated) // C. Steak Churrasco (Cranté) // Coltello Bistecca (Seghettato) // Faca para Churrasco (Perolado)

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira CTomprimida

372500

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perolado)

372700

120mm/4,7"
235mm/9,2"

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perolado)

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Aço Inoxidável 18/10 Madeira Comprimida

372600

90mm/3,5"
250mm/9,8"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Steak // Forchetta Bistecca Garfo Mesa

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira Comprimida

803800

105mm/4,1"
215mm/8,4"

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perolado)

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	Acier Inoxydable 18/10 Legno Compresso	Aço Inoxidável 18/10 Madeira Comprimida

803900

90mm/3,5"
200mm/7,8"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo Mesa

803700

90mm/3,5"
200mm/7,8"

Cuchara Mesa // Table Spoon Cuillère Table // Cucchiaione Tavola Colher Mesa

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira comprimida

374610

90mm/3,5"
195mm/7,6"

Chuletero-Macheta (filo)
Steak Knife Cleaver (Cutting Edge)
C. à steak-couperet (Lisse)
Coltello Bistecca-Mannaietta (Filo) // Faca de Churrasco (Fio)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Aço Inoxidável 18/10 Madeira comprimida

374710

90mm/3,4"
195mm/7,6"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca
Garfo Mesa

	Blister	Blister	Carte	Blister	Blíster
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira comprimida

6 X 3715

372000

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak Set
Set 6 Steak Bois // Set Steak 6 Pezzi
Conjunto 6 Peças

Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
Acero Inoxidable NITRUM® Acero Inoxidable 18/10 Madera de Chopo Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Acero Inoxidable 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Acier Inoxydable 18/10 Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Aço Inoxidável 18/10 Madeira de Choupo Comprimida

377700

Juego Chuleteros 12 piezas // 12 pc. Steak Set // Set 12 pc. Steak // Set Steak 12 Pezzi // Conjunto 12 Peças

6 X 3715 **6 X** 3716

Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
Acero Inoxidable NITRUM® Acero Inoxidable 18/10 Madera de Chopo Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Acero Inoxidable 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Acier Inoxydable18/10 Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Acier Inoxydable 18/10 Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Aço Inoxidável 18/10 Madeira de Choupo Comprimida

372200

Set Chuleteros 12 piezas // 12 pc. Steak Set // Set 12 pc. Steak // Set Steak 12 Pezzi // Conjunto 12 Peças

6 X 3718 **6 X** 3719

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira comprimida

6 X 3718

372300

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak Set// Set 6 C. Steak // Set Steak 6 Pezzi Conjunto 6 Peças

6 X 371823

830400

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak Set Set 6 C. Steak // Set Steak 6 Pezzi Conjunto 6 Peças

6 X 371822

377100

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak Set Set 6 C. Steak // Set Steak 6 Pezzi Conjunto 6 Peças

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Aço Inoxidável NITRUM®
	Madera Comprimida	Pack-Wood	Bois Compressé	Legno Compresso	Madeira comprimida

6 X 373200

377000

Set Chuleteros (Filo) 6 piezas // 6 pc. Steak Set (Cutting edge) // Set 6 C. Steak Set Steak 6 Pezzi Conjunto 6 Peças (Fio)

6 X 371500

377600

Set Chuleteros (Filo) 6 piezas // 6 pc. Steak Set (Cutting edge) // Set 6 C. Steak Set Steak 6 Pezzi Conjunto 6 Peças (Fio)

SERIE STEAK BASIC

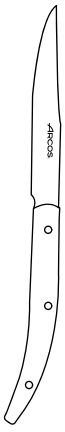
Variedad para cada ocasión con diseños que se adaptan a cualquier preferencia, ideales para diferentes estilos de mesa. Con mangos duraderos y resistentes al agua, garantiza un agarre cómodo.

Variety for each occasion with designs that adapt to any preference, ideal for different table styles. With durable and water-resistant handles that guarantee a comfortable grip.

De la variété pour toutes les occasions avec des designs adaptés à toutes les préférences, parfait pour différents styles de tables. Avec des manches durables et résistants à l'eau, il assure une prise en main confortable.

Varietà per ogni occasione, grazie a design che si adattano a qualsiasi preferenza, ideali per diversi stili di tavola. Manici durevoli e resistenti all'acqua, che garantiscono una presa comoda.

Variedade para todas as ocasiões com designs que se adaptam a todas as preferências, ideais para diferentes estilos de mesa. Com cabos duráveis e resistentes à água, garante uma pega confortável.



Acero Inoxidable

Stainless Steel · Acier Inoxydable · Acciaio Inossidabile · Aço Inoxidável.

Materiales Resistentes

Resistant Materials · Matériaux résistants · Materiali Resistenti · Materiais Resistentes.

Agarre Cómodo

Comfortable Grip · Prise Confortable · Impugnatura Comoda Pegada Confortável.

Resistente a la Corrosión

Corrosion Resistant · Résistants à la Corrosion · Resistenti alla Corrosione · Resistentes à Corrosão.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty · Garantie 10 Ans · Garanzia 10 Anni Garantia de 10 Anos.

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable NITRUM® Poliamidas	NITRUM® Stainless Steel Polyamides	Acier Inoxydable NITRUM® Polyamides	Acciaio Inossidabile NITRUM® Poliammidi	Aço Inoxidável NITRUM® Poliamidas

372400

110mm/4,3"
230mm/9"

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perolado)

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable Nitrum® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno

373300

110mm/4,3"
230mm/9"

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de churrasco (Perolado)

372900

110mm/4,3"
230mm/9"

Chuletero (Filo) // Steak Knife (Cutting edge) // C. Steak (Lisse) Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable Nitrum® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

375200

120mm/4,7"
217mm/8,5"

Chuletero (Filo) // Steak Knife (Cutting edge) // C. Steak (Lisse) Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable Nitrum® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

374800

115mm/4,5”
220mm/8,6”

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perolado)

374822

115mm/4,5”
220mm/8,6”

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perolado)

374824

115mm/4,5”
220mm/8,6”

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perolado)

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable 18/10 Polioximetileno (POM)	Stainless Steel 18/10 Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable 18/10 Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile 18/10 Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável 18/10 Polioximetileno (POM)

374700

90mm/3,5”
195mm/7,6”

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo

374722

90mm/3,5”
195mm/7,6”

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo

374724

90mm/3,5”
195mm/7,6”

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM) + Latón	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM) + Brass	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM) + Laiton	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM) + Ottone	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM) + Latão

375000

115mm/4,5"

225mm/8,8"

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perolado)

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable 18/10 Polioximetileno (POM) + Latón	Stainless Steel 18/10 Polyoxymethylene (POM) + Brass	Acier Inoxydable 18/10 Polyoxyméthylène (POM) + Laiton	Acciaio Inossidabile 18/10 Polioxymetilene e (POM) + Ottone	Aço Inoxidável 18/10 Polioximetileno (POM) + Latão

375100

90mm/3,5"

195mm/7,6"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo Mesa

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno

803000

110mm/4,3"

215mm/8,4"

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perolado)

740009

115mm/4,5"

230mm/9"

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perolado)

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno

805109

110mm/4,3”
220mm/8,6”

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perolado)

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable NITRUM® Poliamidas	NITRUM® Stainless Steel Polyamides	Acier Inoxydable NITRUM® Polyamides	Acciaio Inossidabile NITRUM® Poliammidi	Aço Inoxidável NITRUM® Poliamidas

804000

110mm/4,3”
220mm/8,6”

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perolado)

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable 18/10 Poliamidas	Stainless Steel 18/10 Polyamides	Acier Inoxydable 18/10 Polyamides	Acciaio Inossidabile 18/10 Poliammidi	Aço Inoxidável 18/10 Poliamidas

804100

90mm/13,5”
200mm/7,8”

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno

6 X 373300

377200

Juego Chuleteros (Filo) 4 piezas // Set 4 Pc. // C. Steak (Lisse) // Set 4 Steak (Lisse) Set Steak 4 Pezzi // Conjunto 4 Peças (Fio)

6 X 373371

830600

Juego Chuleteros (Filo) 4 piezas // Set 4 Pc. // C. Steak (Lisse) // Set 4 Steak (Lisse) Set Steak 4 Pezzi // Conjunto 4 Peças (Fio)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® ® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno

6 X 373372

830700

Juego Chuleteros (Filo) 4 piezas // Set 4 pc. // C. Steak (Lisse) // Set 4 Steak (Lisse) Set Steak 4 Pezzi // Conjunto 4 Peças (Fio)

6 X 373373

830800

Juego Chuleteros (Filo) 4 piezas // Set 4 pc. // C. Steak (Lisse) // Set 4 Steak (Lisse) Set Steak 4 Pezzi // Conjunto 4 Peças (Fio)

ARCOS
ALBACETE-SPAIN

TABLE KNIVES
COUTEAUX DE TABLE
COLTELLI DA TABOLA
FACAS DE MESA

CUCHILLOS MESA

FLYSCH
PÁG 178-179

STEEL-TABLE
PÁG 180-181

TABLE BASIC
PÁG 182-183

PIANO CLASSIC
PÁG 184-185

SERIE FLYSCH

Un cuchillo distintivo con mango que captura la esencia de las formaciones geológicas atlánticas, ideal para mesas que valoran la precisión y la estética natural.

A distinctive knife with a handle that captures the essence of the Atlantic geological formations, ideal for tables that value precision and natural aesthetics.

Un couteau distinctif avec un manche qui capture l'essence des formations géologiques de l'Atlantique, idéal pour les tables qui apprécient la précision et l'esthétique naturelle.

Un coltello caratteristico, con un manico che cattura l'essenza delle formazioni geologiche atlantiche, ideale per tavole che apprezzano la precisione e l'estetica naturale.

Uma faca distintiva com um cabo que capta a essência das formações geológicas atlânticas, ideal para mesas que valorizam a precisão e a estética natural.

Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel · Acier Inoxydable NITRUM® Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.

Microdentado

Micro-serrated · Microdenté · Microdentato · Micro-perlage Microdentado.

Brillo Espejo

Mirror Finish · Polissage Miroir · Lucentezza Specchio · Brilho Espelho.

Gran Poder de Corte

Great Cutting power · Grand Pouvoir de Coupe · Grande Potere di Taglio · Grande Poder de Corte.

Remaches de Latón

Brass Rivets · Rivets en Laiton · Rivetti in Ottone · Rebites de Latão.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty · Garantie 10 Ans · Garanzia 10 Anni Garantia de 10 Anos.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Estojot
	Acero Inoxidable NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)	NITRUM® Stainless Steel Polymethyl Methacrylate (PMMA)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyméthacrylate de Méthyle	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)	Aço Inoxidável NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)

373800

110mm/4,3"

230mm/9"

Cuchillo Mesa (Microdentado)
Table Knife (Micro-Serrated)
Couteau Table (Microdenté)
Coltello Tavola (Microdentato)
Faca Mesa (Micro-Perlage)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)	NITRUM® Stainless Steel Polymethyl Methacrylate (PMMA)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyméthacrylate de Méthyle	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)	Aço Inoxidável NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)

374000

Juego 4 pzas. // 4 pc. Steak Set // Set 4 Steak // Set 4 Pezzi // Conjunto 4 Peças

4 X 373800

STEEL-TABLE

Variedad para cada ocasión con diseños que se adaptan a cualquier preferencia, ideales para diferentes estilos de mesa. Con mangos duraderos y resistentes al agua, garantiza un agarre cómodo.

Variety for each occasion with designs that adapt to any preference, ideal for different table styles. With durable and water-resistant handles that guarantee a comfortable grip.

De la variété pour toutes les occasions avec des designs adaptés à toutes les préférences, parfTait pour différents styles de tables. Avec des manches durables et résistants à l'eau, il assure une prise en main confortable.

Varietà per ogni occasione, grazie a design che si adattano a qualsiasi preferenza, ideali per diversi stili di tavola.

Manici durevoli e resistenti all'acqua, che garantiscono una presa comoda.Variedade para todas as ocasiões com designs que se adaptam a todas as preferências, ideais para diferentes estilos de mesa. Com cabos duráveis e resistentes à água, garante uma pega confortável.

Acero Inoxidable

Stainless Steel · Acier Inoxydable · Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável.

Fabricados de una Sola Pieza

Made in One Piece · Fabriqués en une Seule Pièce Fabbricati in un Unico Pezzo · Fabricados em uma Única Peça.

No Necesita Afilado

No Need for Sharpening · Ne nécessite pas D'Affûtage · Non Necessita di affilatura · Não Precisa de Afiação.

Diseño Clásico

Classic design · Design Classique · Design classico · Design Clássico.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty · Garantie 10 Ans · Garanzia 10 Anni Garantia de 10 Anos.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

460100

110mm/4,3"

200mm/7,8"

Cuchillo Postre (Perlado)
Dessert Knife (Serrated)
C. Dessert (Cranté) // Coltello Frutta (Seghettato) // Faca Sobremesa (Perolado)

460400

125mm/4,9"

225mm/8,8"

Cuchillo Mesa (Perlado) // Table Knife (Serrated) // Couteau Table (Cranté) // Coltello Tavola (Seghettato) // Faca Mesa (Perolado)

SERIE TABLE BASIC

La unión perfecta de ligereza y durabilidad, esenciales de uso diario que aportan tradición artesanal y practicidad a tu cubertería.

The perfect blend of lightness and durability, essential for daily use that provides your cutlery with artisan tradition and practicality.

La combinaison parfaite de légèreté et de durabilité, essentielles dans une utilisation quotidienne, apportant de la tradition artisanale et du pratique à vos couverts.

La perfetta unione di leggerezza e durevolezza, imprescindibili di uso quotidiano che apportano tradizione artigianale e praticità alla vostra posateria.

A união perfeita entre leveza e durabilidade, essenciais para o quotidiano, que trazem o artesanato tradicional e a praticidade à sua cutelaria.

Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel · Acier Inoxydable NITRUM® · Acciaio Inossidabile NITRUM® · Aço Inoxidável NITRUM®.

Materiales Resistentes

Resistant Materials · Matériaux Résistants · Materiali Resistenti · Materiais Resistentes.

Agarre Cómodo

Comfortable Grip · Prise Confortable · Impugnatura Comoda Pegada Confortável.

Plásticos Técnicos (PP)

Technical Plastics (Polipropileno) · Plastiques Techniques (Polypropylene) · Plastiche Tecniche (Polypropylène) · Plásticos Técnicos (Polipropilene)

10 Años de Garantía

10-Year Warranty · Garantie 10 Ans · Garanzia 10 Anni Garantia de 10 Anos.

Diseño Ligero

Light Weigth Design · Conception Légère · Design Leggero Design Leve.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

370100

105mm/4,1"

205mm/8"

Cuchillo Postre (Perlado)
Dessert Knife (Serrated)
C. Dessert (Cranté) // Coltello Frutta (Seghettato) // Faca Sobremesa (Perolado)

370200

125mm/4,9"

230mm/9"

Cuchillo Mesa (Perlado) // Table Knife (Serrated) // Couteau Table (Cranté) // Coltello Tavola (Seghettato) // Faca Mesa (Perolado)

802900

110mm/4,3"

210mm/8,2"

Cuchillo Mesa (Perlado) // Table Knife (Serrated) // Couteau Table (Cranté) // Coltello Tavola (Seghettato) // Faca Mesa (Perolado)

802910

110mm/4,3"

210mm/8,2"

Cuchillo Mesa (Perlado) // Table Knife (Serrated) // Couteau Table (Cranté) // Coltello Tavola (Seghettato) // Faca Mesa (Perolado)

SERIE PIANO CLASSIC

Funcionalidad cotidiana: resistente, con un diseño de vanguardia. Sus cuchillos no requieren afilado frecuente, asegurando un corte perfecto con cada uso gracias a su duradero filo perlado.

Everyday practicality: strong, with a state-of-the-art design. Frequent sharpening is not required for these knives, a perfect cut is guaranteed whenever they are used thanks to the long-lasting pearled edge of the blade.

Fonctionnalité au quotidien : robuste, avec un design avant-gardiste. Ses couteaux ne nécessitent pas d'affûtage fréquent, assurant une découpe parfaite à chaque utilisation grâce à leur tranchant cranté durable.

Funzionalità quotidiana: resistente e dal design d'avanguardia. Questi coltelli non richiedono affilature frequenti e garantiscono un taglio perfetto ad ogni utilizzo, grazie al loro durevole filo perlato.

Funcionalidade quotidiana: resistente, com um design de vanguarda. As suas facas não necessitam de ser afiadas com frequência, garantindo um corte perfeito em cada utilização graças ao seu fio perolado de longa duração.

Acero Inoxidable

Stainless Steel · Acier Inoxydable · Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável.

Diseño Clásico

Classic Design · Design Classique · Design Classico · Design Clássico.

Materiales Resistentes

Resistant Materials · Matériaux Résistants · Materiali Resistenti · Materiais Resistentes.

No Necesita Afilado

No Need for Sharpening · Ne nécessite Pas D'Affûtage · Non Necessita di Affilatura · Não Precisa de Afiação.

Remaches de Acero Inox

Stainless Steel Rivets · Rivets en Acier Inoxydable · Rivetti in Acciaio Inossidabile · Rebites de Aço Inoxidável.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty · Garantie 10 Ans · Garanzia 10 Anni Garantia de 10 Anos.

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable NITRUM® Poliamidas	NITRUM® Stainless Steel Polyamides	Acier Inoxydable NITRUM® Polyamides	Acciaio Inossidabile NITRUM® Poliammidi	Aço Inoxidável NITRUM® Poliamidas

370600

110mm/4,3"
195mm/7,6"

Cuchillo Postre (Perlado)
Dessert Knife (Serrated)
C. Dessert (Cranté) // Coltello Frutta (Seghettato) // Faca Sobremesa (Perolado)

370000

115mm/4,5"
216mm/8,5"

Cuchillo Mesa (Perlado) // Table Knife (Serrated) // Couteau Table (Cranté) // Coltello Tavola (Seghettato) // Faca Mesa (Perolado)

370625

110mm/4,3"
195mm/7,6"

Cuchillo Postre (Perlado)
Dessert Knife (Serrated)
C. Dessert (Cranté) // Coltello Frutta (Seghettato) // Faca Sobremesa (Perolado)

370025

115mm/4,5"
216mm/8,5"

Cuchillo Mesa (Perlado) // Table Knife (Serrated) // Couteau Table (Cranté) // Coltello Tavola (Seghettato) // Faca Mesa (Perolado)

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable 18/10 Poliamidas	Stainless Steel 18/10 Polyamides	Acier Inoxydable 18/10 Polyamides	Acciaio Inossidabile 18/10 Poliammidi	Aço Inoxidável 18/10 Poliamidas

370500

100mm/3,9"
195mm/7,6"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca
Garfo Mesa

370525

100mm/3,9"
195mm/7,6"

Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca
Garfo Mesa

FLATWARE
LES COUVERTS
POSATERIA
TALHERES

CUBERTERÍAS

MANCHEGA
PÁG 188-190

CAPRI
PÁG 200-205

MILANO
PÁG 191-193

BERLIN
PÁG 206-211

LISBOA
PÁG 194-199

TOSCANA
PÁG 212-217

SERIE MANCHEGA

Cautive en cada bocado con la cubertería Manchega. Un tributo a la mesa moderna con mangos que evocan herencia, diseño que perdura y una calidad que realza su cocina diaria.

Captivate with every bite with the Manchega cutlery. A tribute to the modern table with handles that evoke heritage, a design that endures, and a quality that enhances your everyday cooking.

Régalez-vous à chaque bouchée avec les couverts Manchega. Des manches qui rendent hommage à nos traditions, un design qui dure et une qualité qui réhausse votre cuisine de tous les jours.

Cattura ad ogni morso con la posateria Manchega. Un tributo alla tavola moderna con manici che evocano l'eredità, un design che persiste e una qualità che esalta la tua cucina quotidiana.

Cativa a cada garfada com a talheres Manchega. Uma homenagem à mesa moderna com cabos que evocam herança, design que perdura e uma qualidade que realça a sua cozinha diária.

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira Comprimida

NEW

479400

120mm/4,7"
225mm/8,8"
1,2mm

Cuchillo Mesa (Perlado) // Table Knife (Serrated) // Couteau Table (Cranté) // Coltello Tavola (Seghettato) // Faca Mesa (Perolado)

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Aço Inoxidável 18/10 Madeira Comprimida

NEW

479200

78mm/3"
171mm/6,7"
2,5mm

Cuchara Postre // Dessert Spoon Cuillère Dessert // Cucchiaio Frutta // Colher Sobremesa

NEW

479500

100mm/3,9"
205mm/8,7"
2,5mm

Cuchara Mesa // Table Spoon Cuillère Table // Cucchiaio Tavola Colher Mesa

NEW

479600

100mm/3,9"
205mm/8,7"
2,5mm

Tenedor Mesa // Table Fork Fourchette Table // Forchetta Tavola // Garfo Mesa

Estuche	Gift Case	Ménagère	Confezione Regalo	Caixa de Presente
479400. Acero Inoxidable NITRUM® 479200, 479500, 479600 Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	479400. NITRUM® Stainless Steel 479200, 479500, 479600 Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	479400. Acier Inoxydable NITRUM® 479200, 479500, 479600. Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	479400. Acciaio Inossidabile NITRUM® 479200, 479500, 479600 Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	479400. Acero Inoxidable NITRUM® 479200, 479500, 479600 Aço Inoxidável 18/10 Madeira comprimida

NEW

480100

Estuche 16 Piezas // 16 Pc. Set
Ménagère 16 Pièces // Confezione 16 Pezzi
Conjunto 16 Peças

4 X 479400

4 X 479500

4 X 479600

4 X 479200

16

SERIE MILANO

Con líneas minimalistas y elegantes, ofrece cubiertos sencillos fabricados en una sola pieza de acero inoxidable, perfectos para una estética moderna y sofisticada.

With minimalistic and elegant lines, simple cutlery made in one single piece of stainless steel, perfect to create a sophisticated and modern look.

Avec des lignes minimalistes et élégantes, cette série intègre des couverts simples faits d'une seule pièce d'acier inoxydable, parfaits pour une esthétique moderne et sophistiquée.

Linee minimaliste ed eleganti che si concretizzano in posate semplici, fabbricate in un unico pezzo di acciaio inossidabile, perfette per un'estetica moderna e sofisticata.

Com linhas minimalistas e elegantes, oferece talheres simples feitos numa única peça de aço inoxidável, perfeitos para uma estética moderna e sofisticada.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

541500

100mm/3,9"

240mm/9,4"

3mm

Cuchillo Mesa (Perlado) // Table Knife (Serrated) // Couteau Table (Cranté) // Coltello Tavola (Seghettato) //Faca Mesa (Perolado)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

541300

140mm/5,5"

3mm

Cuchara Café // Coffee Spoon Cuillère Café // Cucchiaino Caffè Colher Café

541600

215mm/8,4"

3mm

Cuchara Mesa // Table Spoon Cuillère Table // Cucchiaio Tavola Colher mesa

541700

215mm/8,4"

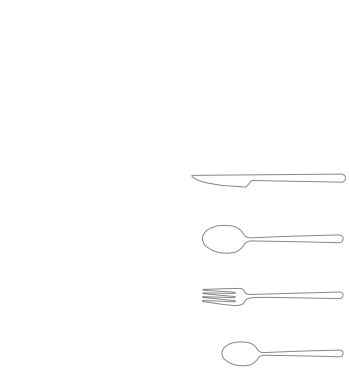
3mm

Tenedor Mesa // Table Fork Fourchette Table // Forchetta Tavola // Garfo Mesa

Estuche	Gift Case	Ménagère	Confezione Regalo	Caixa de Presente
5415. Acero Inoxidable **5416, 5417, 5413.** Acero Inoxidable 18/10	**5415.** Stainless Steel **5416, 5417, 5413.** Stainless Steel 18/10T	**5415.** Acier Inoxydable **5416, 5417, 5413.** Acier Inoxydable 18/10	**5415.** Acciaio Inossidabile **5416, 5417, 5413.** Acciaio Inossidabile 18/10	**5415.** Acero Inoxidable **5416, 5417, 5413.** Aço Inoxidável 18/10

542000

Estuche 24 Piezas // 24 Pc. Set
Ménagère 24 Pièces // Confezione 24 Pezzi
Conjunto 24 Peças



6 X 5415
6 X 5416
6 X 5417
6 X 5413

24

SERIE LISBOA

Cubertería Lisboa, con su encanto clásico y tradicional, realza cualquier ocasión, ofreciendo un toque de elegancia a la mesa con su diseño atemporal.

Lisboa cutlery, with its classic and traditional charm, enhances any occasion, by providing a touch of elegance to the table with its timeless design.

Les couverts Lisboa, avec leur charme classique et traditionnel, rehaussent toutes les occasions, offrant une touche d'élégance à la table avec leur design intemporel.

La posateria Lisboa, grazie al suo fascino classico e tradizionale, valorizza qualsiasi occasione, giacché il suo design atemporale dona un tocco di eleganza alla tavola.

A cutelaria Lisboa, com o seu charme clássico e tradicional, realça qualquer ocasião, oferecendo um toque de elegância à mesa com o seu design intemporal.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

595200

90mm/3,5"
180mm/7"
3mm

Cuchillo Lunch (Perlado) // Cake Knife (Serrated) // Couteau Lunch (Cranté) // Coltello Frutta (Seghettato) // Faca Lunch (Perolado)

597600

105mm/4,1"
205mm/8"
3mm

Cuchillo Postre (Perlado)
Dessert Knife (Serrated)
Couteau Dessert (Cranté)
Coltello Frutta (Seghettato)
Faca Sobremesa (Perolado)

596200

85mm/3,3"
215mm/8,4"
3mm

Cuchillo Pescado // Fish Knife
Couteau Poisson // Coltello Pesce
Faca Peixe

595600

110mm/4,3"
220mm/8,6"
3mm

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // Couteau Steak (Cranté) // Coltello Bistecca (Seghettato) // Faca Churrasco (Perolado)

595900

130mm/5"
240mm/9,4"
3mm

Cuchillo Mesa (Perlado) // Table Knife (Serrated) // Couteau Table (Cranté) // Coltello Tavola (Seghettato) //Faca Mesa (Perolado)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

595000

105mm/4,1"

3mm

Cuchara Moka // Mocca Spoon
Cuillère Moka //Cucchiaino Moka
Colher Moka

595100

130mm/5,1"

3mm

Cuchara Café // Coffee Spoon
Cuillère Café // Cucchiaino Caffè
Colher Café

595500

145mm/5,7"

3mm

Cuchara Helado // Ice Cream Spoon // Cuillère Glace // Paletta Gelato // Colher Gelado

595300

150mm/5,9"

3mm

Cuchara Lunch // Cake Spoon
Cuillère Lunch // Cucchiaio Frutta
Colher Lunch

595700

175mm/6,8"

3mm

Cuchara Postre // Dessert Spoon
Cuillère Dessert // Cucchiaio Frutta // Colher Sobremesa

596000

205mm/8"

3mm

Cuchara Mesa // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaio Tavola
Colher mesa

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

597100

200mm/7,8"

3mm

Cuchara Refresco // Ice Tea Spoon
Cuillère à Glace // Cucchiaino Tè
Colher Refresco

597200

240mm/9,4"

3mm

Cuchara Ensalada // Salad Spoon
Cuillère Salade // Cucchiaone
Insalata // Colher Ensalada

596800

260mm/10,2"

3mm

Cuchara Servir // Serving Spoon
Cuillère Service //Cucchiaione
Servire // Colher Servir

596600

175mm/6,8"

3mm

Cacillo Salsa // Gravy Ladle
Louche à Crème // Mestolo Salsa
Concha Molho

597000

280mm/11"

3mm

Cazo Sopa // Soup Ladle
Louche // Mestolo // Concha Sopa

596900

250mm/9,8"

3mm

Pala Pastel // Cake Server
Pelle à Tarte // Pala Torta
Pá Torta

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

595400

150mm/5,9"

3mm

Tenedor Lunch // Cake Fork
Fourchette Lunch // Forchetta Frutta // Garfo Lunch

595800

175mm/6,8"

3mm

Tenedor Postre // Dessert Fork
Fourchette Dessert // Forchettina Dolce // Garfo Sobremesa

596300

195mm/7,6"

3mm

Tenedor Pescado // Fish Fork
Fourchette Poisson // Forchettina Pesce // Garfo Peixe

596100

205mm/8"

3mm

Tenedor Mesa // Table Fork
Fourchette Table // Forchetta Tavola // Garfo Mesa

597300

240mm/9,4"

3mm

Tenedor Ensalada // Salad Fork
Fourchette Salade // Forchettone Insalata // Garfo Ensalada

596700

250mm/9,8"

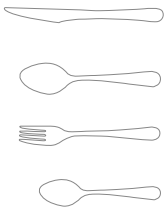
3mm

Tenedor Servir // Serving Fork
Fourchette Service // Forchettone Servire // Garfo Servir

Estuche	Gift Case	Ménagère	Confezione Regalo	Caixa de Presente
5956. Acero Inoxidable **5951, 5960,5961.** Acero Inoxidable 18/10	**5956.** Stainless Steel **5951, 5960,5961.** Stainless Steel 18/10	**5956.** Acier Inoxydable **5951, 5960,5961.** Acier Inoxydable 18/10	**5956.** Acciaio Inossidabile **5951, 5960,5961.** Acciaio Inossidabile 18/10	**5956.** Aço Inoxidável **5951, 5960,5961.** Aço Inoxidável 18/10

597400

Estuche 24 Piezas // 24 Pc. Set
Ménagère 24 Pièces // Confezione 24 Pezzi
Conjunto 24 Peças



6 X 5956
6 X 5960
6 X 5961
6 X 5951

24

Maletín	Gift Case	Ménagère	Astuccio	Maleta
5956, 5952, 5962. Acero Inoxidable NITRUM® **5960, 5961, 5951, 5954, 5950, 5963, 5970, 5968, 5973, 5972, 5962.** Acero Inoxidable 18/10	**5956, 5952, 5962.** NITRUM® Stainless Steel **5960, 5961, 5951, 5954, 5950, 5963, 5970, 5968, 5973, 5972, 5962** Stainless Steel 18/10	**5956, 5952, 5962.** Acier Inoxydable NITRUM® **5960, 5961, 5951, 5954, 5950, 5963, 5970, 5968, 5973, 5972, 5962.** Acier Inoxydable 18/10	**5956, 5952, 5962.** Acciaio Inossidabile NITRUM® **5960, 5961, 5951, 5954, 5950, 5963, 5970, 5968, 5973, 5972, 5962.** Acciaio Inossidabile 18/10	**5956, 5952, 5962.** Aço Inoxidável NITRUM® **5960, 5961, 5951, 5954, 5950, 5963, 5970, 5968, 5973, 5972, 5962.** Aço Inoxidável 18/10

597500

Maletín 113 Piezas // 113 pc. Gift Case
Ménagère 113 pièces // Astuccio 113 Pezzi
Conjunto 113 Peças

12 X 5956
12 X 5960
12 X 5961
12 X 5952
12 X 5951
12 X 5954
12 X 5950
12 X 5962
12 X 5963
1 X 5970
1 X 5968
1 X 5973
1 X 5972
1 X 5969

113

SERIE CAPRI

La serie Capri aporta un diseño innovador a su mesa, combinando modernidad y elegancia, una elección perfecta para espacios que buscan un ambiente contemporáneo.

The Capri series adds an innovative design to your table, by combining modernity and elegance, a perfect choice for places where a contemporary atmosphere is required.

La série Capri apporte un design innovant à votre table, alliant modernité et élégance, un choix parfait pour les espaces à la recherche d'une atmosphère contemporaine.

La serie Capri apporta un design innovatore alla vostra tavola, giacché unisce modernità ed eleganza, una scelta perfetta per spazi che aspirano a creare un ambiente contemporaneo.

A série Capri traz um design inovador para a sua mesa, combinando modernidade e elegância, uma escolha perfeita para espaços que procuram um ambiente contemporâneo.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

585200

80mm/3,1"
173mm/6,8"
3mm

Cuchillo Lunch (Perlado) // Cake Knife (Serrated) // Couteau Lunch (Cranté) // Coltello Frutta (Seghettato) // Faca Lunch (Perolado)

585600

90mm/3,5"
193mm/7,5"
3mm

Cuchillo Postre (Perlado)
Dessert Knife (Serrated)
Couteau Dessert (Cranté)
Coltello Frutta (Seghettato)
Faca Sobremesa (Perolado)

586400

110mm/4,3"
225mm/8,8"
3mm

Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté)
Coltello Bistecca (Seghettato)
Faca de churrasco (Perolado)

585900

110mm/4,3"
230mm/9"
3mm

Cuchillo Mesa (Perlado) // Table Knife (Serrated) // Couteau Table (Cranté) // Coltello Tavola (Seghettato) //Faca Mesa (Perolado)

586200

85mm/3,3"
220mm/8,6"
3mm

Cuchillo Pescado // Fish Knife
Couteau Poisson // Coltello Pesce
Faca Peixe

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

585000

125mm/4,9"

3mm

Cuchara Moka // Mocca Spoon Cuillère Moka //Cucchiaino Moka Colher Moka

585100

158mm/6,2"

3mm

Cuchara Café-Lunch // Coffee-Cake Spoon // Cuillère Café-Lunch Cucchiaino Caffè-Frutta // Colher Café-lunch

585700

190mm/7,4"

3mm

Cuchara Postre // Dessert Spoon Cuillère Dessert // Cucchiaio Frutta // Colher Sobremesa

586800

197mm/7,7"

3mm

Cuchara Ensalada // Salad Spoon Cuillère Salade //Cucchiaione Insalata // Colher Ensalada

586000

210mm/8,2"

3mm

Cuchara Mesa // Table Spoon Cuillère Table // Cucchiaio Tavola Colher mesa

586600

257mm/10,1"

3mm

Cuchara Servir // Serving Spoon Cuillère Service //Cucchiaione Servire // Colher Servir

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

585400

160mm/6,2"

3mm

Tenedor Lunch // Cake Fork
Fourchette Lunch // Forchetta Frutta // Garfo Lunch

585800

185mm/7,2"

3mm

Tenedor Postre // Dessert Fork
Fourchette Dessert // Forchettina Dolce // Garfo Sobremesa

586100

210mm/8,2"

3mm

Tenedor Mesa // Table Fork
Fourchette Table // Forchetta Tavola // Garfo Mesa

586300

195mm/7,6"

3mm

Tenedor Pescado // Fish Fork
Fourchette Poisson // Forchettina Pesce // Garfo Peixe

586700

197mm/7,7"

3mm

Tenedor Ensalada // Salad Fork
Fourchette Salade // Forchettone Insalata // Garfo Ensalada

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

587000

275mm/10,8"

3mm

Cazo Sopa // Soup Ladle // Louche Mestolo // Concha Sopa

586900

249mm/9,8"

3mm

Pala Pastel // Cake Server // Pelle à Tarte // Pala Torta // Pá Torta

Estuche	Gift Case	Ménagère	Confezione Regalo	Caixa de Presente
5859 Acero Inoxidable **5860, 5861, 5851.** Acero Inoxidable 18/10	**5859** Stainless Steel **5860, 5861, 5851.** Stainless Steel 18/10	**5859** Acier Inoxydable **5860, 5861, 5851.** Acier Inoxydable 18/10	**5859** Acciaio Inossidabile **5860, 5861, 5851.** Acciaio Inossidabile 18/10	**5659** Aço Inoxidável **5860, 5861, 5851.** Aço Inoxidável 18/10

6 X 5859

6 X 5860

6 X 5861

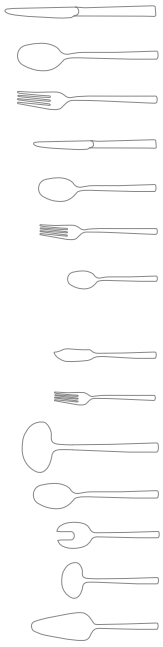
6 X 5851

24

587400

Estuche 24 Piezas // 24 Pc. Set
Ménagère 24 Pièces // Confezione 24 Pezzi
Conjunto 24 Peças

Maletín	Gift Case	Ménagère	Confezione Regalo	Maleta
5859, 5852, 5862 Acero Inoxidable	**5859, 5852, 5862** Stainless Steel	**5859, 5852, 5862** Acier Inoxydable	**5859, 5852, 5862** Acciaio Inossidabile	**5859, 5852, 5862** Aço Inoxidável
5860, 5861, 5851, 5854, 5850 **5863, 5870, 5866, 5867, 5868, 5869** Acero Inoxidable 18/10	**5860, 5861, 5851, 5854, 5850** **5863, 5870, 5866, 5867, 5868, 5869** Stainless Steel 18/10	**5860, 5861, 5851, 5854, 5850** **5863, 5870, 5866, 5867, 5868, 5869** Acier Inoxydable 18/10	**5860, 5861, 5851, 5854, 5850** **5863, 5870, 5866, 5867, 5868, 5869** Acciaio Inossidabile 18/10	**5860, 5861, 5851, 5854, 5850** **5863, 5870, 5866, 5867, 5868, 5869** Aço Inoxidável 18/10



12 X 5859
12 X 5860
12 X 5861
12 X 5852
12 X 5851
12 X 5854
12 X 5850
12 X 5862
12 X 5863
1 X 5870
1 X 5866
1 X 5867
1 X 5868
1 X 5869

113

587200

Maletín 113 Piezas // 113 pc. Gift Case
Ménagère 113 pièces // Confezione 113 Pezzi // Conjunto 113 Peças

SERIE BERLÍN

La serie Berlín aporta durabilidad y estilo con sus formas ovaladas y diseño atemporal, ideal para realzar mesas que buscan sofisticación, calidad y un aire de tradición renovada.

The Berlín series stands for durability and style with its oval shapes and classic design, ideal to enhance tables where sophistication, quality and a touch of revamped tradition is required.

La série Berlin apporte durabilité et style avec ses formes ovales et son design intemporel, idéale pour mettre en valeur les tables à la recherche de sophistication, de qualité et d'un air de tradition renouvelée.

La serie Berlín apporta durevolezza e stile grazie alle sue forme ovali e al design atemporale, ideale per dare protagonismo alle tavole che ricercano sofisticazione, qualità e un'aria di tradizione rinnovata.

A série Berlin traz durabilidade e estilo com as suas formas ovais e design intemporal, ideal para valorizar mesas que procuram sofisticação, qualidade e um ar de tradição renovada.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

560200

85mm/3,3"
180mm/7"
3mm

Cuchillo Lunch (Perlado) // Cake Knife (Serrated) // Couteau Lunch (Cranté) // Coltello Frutta (Seghettato) // Faca Lunch (Perolado)

560600

90mm/3,5"
200mm/7,8"
3mm

Cuchillo Postre (Perlado)
Dessert Knife (Serrated)
Couteau Dessert (Cranté)
Coltello Frutta (Seghettato)
Faca Sobremesa (Perolado)

561200

85mm/3,3"
210mm/8,2"
3mm

Cuchillo Pescado // Fish Knife
Couteau Poisson // Coltello Pesce
Faca Peixe

560900

100mm/3,9"
220mm/8,6"
3mm

Cuchillo Mesa (Perlado) // Table Knife (Serrated) // Couteau Table (Cranté) // Coltello Tavola (Seghettato) //Faca Mesa (Perolado)

560902

100mm/3,9"
220mm/8,6"
3mm

Cuchillo Mesa (Micro-Perlado)
Table Knife (Micro-Serrated)
Couteau Table (Micro-Cranté) //
Coltello Tavola (Micro-Seghettato)
Faca Mesa (Micro-Perolado)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

560100

115mm/4,5"

3mm

Cuchara Moka // Mocca Spoon
Cuillère Moka //Cucchiaino Moka
Colher Moka

560500

135mm/5,3"

3mm

Cuchara Helado // Ice Cream Spoon // Cuillère à Glace // Paletta Gelato // Colher Gelado

560300

140mm/5,5"

3mm

Cuchara Café // Coffee Spoon
Cuillère Café // Cucchiaino Caffè
Colher Café

560700

180mm/7"

3mm

Cuchara Postre // Dessert Spoon
Cuillère Dessert // Cucchiaio Frutta // Colher Sobremesa

561000

200mm/7,8"

3mm

Cuchara Mesa // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaio Tavola
Colher mesa

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

561600

180mm/7"

3mm

Cacillo Salsa // Gravy Ladle
Louche à Crème // Mestolo Salsa
Concha Molho

562100

220mm/8,6"

3mm

Cuchara Refresco // Iced
Tea Spoon // Cuillère à Glace
Cucchiaino Tè // Colher Refresco

561800

265mm/10,3"

3mm

Cuchara Servir // Serving Spoon
Cuillère Service //Cucchiaione
Servire // Colher Servir

562000

280mm/11"

3mm

Cazo Sopa // Soup Ladle
Louche // Mestolo // Concha Sopa

561900

240mm/9,4"

3mm

Pala Pastel // Cake Server // Pelle
à Tarte // Pala Torta // Pá Torta

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

560400

150mm/5,9”

3mm

Tenedor Lunch // Cake Fork
Fourchette Lunch // Forchetta Frutta // Garfo Lunch

560800

180mm/7”

3mm

Tenedor Postre // Dessert Fork
Fourchette Dessert // Forchettina Dolce // Garfo Sobremesa

561300

185mm/7,2”

3mm

Tenedor Pescado // Fish Fork
Fourchette Poisson // Forchettina Pesce // Garfo Peixe

561100

200mm/7,8”

3mm

Tenedor Mesa // Table Fork
Fourchette Table // Forchetta Tavola // Garfo Mesa

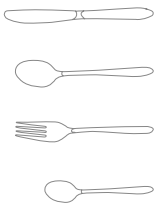
561700

250mm/9,8”

3mm

Tenedor Servir // Serving Fork
Fourchette Service // Forchettone Servire // Garfo Servir

Estuche	Gift Case	Ménagère	Confezione Regalo	Caixa de Presente
5609. Acero Inoxidable **5603, 5610, 5611,** Acero Inoxidable 18/10	**5609.** Stainless Steel **5603, 5610, 5611,** Stainless Steel 18/10	**5609.** Acier Inoxydable **5603, 5610, 5611,** Acier Inoxydable 18/10	**5609.** Acciaio Inossidabile **5603, 5610, 5611,** Acciaio Inossidabile 18/10	**5609.** Aço Inoxidável **5603, 5610, 5611,** Aço Inoxidável 18/10



6 X 5609
6 X 5610
6 X 5611
6 X 5603

24

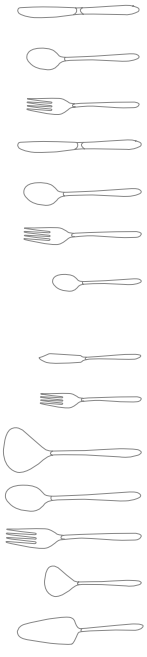
562400

Estuche 24 Piezas // 24 Pc. Set
Ménagère 24 Pièces // Confezione 24 Pezzi
Conjunto 24 Peças

Maletín	Gift Case	Ménagère	Astuccio	Maleta
5609, 5602, 5612. Acero Inoxidable **5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612, 5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619.** Acero Inoxidable 18/10	**5609, 5602, 5612.** Stainless Steel **5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612, 5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619.** Stainless Steel 18/10	**5609, 5602, 5612.** Acier Inoxydable **5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612, 5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619.** Acier Inoxydable 18/10	**5609, 5602, 5612.** Acciaio Inossidabile **5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612, 5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619.** Acciaio Inossidabile 18/10	**5609, 5602, 5612.** Aço Inoxidável **5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612, 5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619.** Aço Inoxidável 18/10

562500

Maletín 113 Piezas // 113 pc. Gift Case
Ménagère 113 pièces // Astuccio 113 Pezzi
Conjunto 113 Peças



12 X 5609
12 X 5610
12 X 5611
12 X 5602
12 X 5603
12 X 5604
12 X 5601
12 X 5612
12 X 5613
1 X 5620
1 X 5618
1 X 5617
1 X 5616
1 X 5619

113

SERIE TOSCANA

Una serie que define la sencillez y elegancia, aportando distinción natural a cualquier mesa, ideal para quienes valoran la belleza sin complicaciones.

A series that defines simplicity and elegance, adding natural distinction to any table, ideal for anyone who values uncomplicated beauty.

Une série qui définit la simplicité et l'élégance, apportant une distinction naturelle à n'importe quelle table, idéale pour ceux qui apprécient la beauté sans complication.

Una serie che definisce la semplicità e l'eleganza, fornendo una raffinatezza naturale a ogni tavola, ideale per chi apprezza la bellezza senza complicazioni.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

570200

85mm/3,3"
185mm/7,2"
2,5mm

Cuchillo Lunch (Perlado) // Cake Knife (Serrated) // Couteau Lunch (Cranté) // Coltello Frutta (Seghettato) // Faca Lunch (Perolado)

570600

90mm/3,5"
205mm/8"
2,5mm

Cuchillo Postre (Perlado)
Dessert Knife (Serrated)
Couteau Dessert (Cranté)
Coltello Frutta (Seghettato)
Faca Sobremesa (Perolado)

570900

110mm/4,3"
220mm/8,6"
2,5mm

Cuchillo Mesa (Perlado) // Table Knife (Serrated) // Couteau Table (Cranté) // Coltello Tavola (Seghettato) //Faca Mesa (Perolado)

570902

110mm/4,3"
220mm/8,6"
2,5mm

Cuchillo Mesa (Micro-Perlado)
Table Knife (Micro-Serrated)
Couteau Table (Micro-Cranté)
Coltello Tavola (Micro-Seghettato)
Faca Mesa (Micro-Perolado)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

570100

115mm/4,5"

2,5mm

Cuchara Moka // Mocca Spoon
Cuillère Moka //Cucchiaino Moka
Colher Moka

570300

140mm/5,5"

2,5mm

Cuchara Café // Coffee Spoon
Cuillère Café // Cucchiaino Caffè
Colher Café

570700

180mm/7"

2,5mm

Cuchara Postre // Dessert Spoon
Cuillère Dessert // Cucchiaio Frutta // Colher Sobremesa

571000

200mm/7,8"

2,5mm

Cuchara Mesa // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaio Tavola
Colher mesa

572100

220mm/8,6"

2,5mm

Cuchara Refresco // Iced Tea Spoon // Cuillère à Glace
Cucchiaino Tè // Colher Refresco

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

570400

140mm/5,5”

2,5mm

Tenedor Lunch // Cake Fork
Fourchette Lunch // Forchetta Frutta // Garfo Lunch

570800

180mm/7”

2,5mm

Tenedor Postre // Dessert Fork
Fourchette Dessert // Forchettina Dolce // Garfo Sobremesa

571100

200mm/7,8”

2,5mm

Tenedor Mesa // Table Fork
Fourchette Table // Forchetta Tavola // Garfo Mesa

Estuche	Gift Case	Ménagère	Confezione Regalo	Caixa de Presente
5709 Acero Inoxidable NITRUM® **5703, 5710, 5711,** Acero Inoxidable 18/10	**5709** NITRUM® Stainless Steel **5703, 5710, 5711,** Stainless Steel 18/10	**5709** Acier Inoxydable NITRUM® **5703, 5710, 5711,** Acier Inoxydable 18/10	**5709** Acciaio Inossidabile NITRUM® **5703, 5710, 5711,** Acciaio Inossidabile 18/10	**5709** Aço Inoxidáve NITRUM® **5703, 5710, 5711,** Aço Inoxidável 18/10

6 X 5709

6 X 5710

6 X 5711

6 X 5703

24

572400

Estuche 24 Piezas // 24 Pc. Set Ménagère 24 Pièces // Confezione 24 Pezzi Conjunto 24 Peças

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

575000

110mm/4,3"
220mm/8,6"

Cuchillo Mesa (Perlado) // Table Knife (Serrated) // Couteau Table (Cranté) // Coltello Tavola (Seghettato) //Faca Mesa (Perolado)

3 X 570900

574900

90mm/3,5"
205mm/8"

Cuchillo Postre (Perlado)
Dessert Knife (Serrated)
Couteau Dessert (Cranté)
Coltello Frutta (Seghettato)
Faca Sobremesa (Perolado)

3 X 570600

578480

85mm/3,3"
185mm/7,2"

Cuchillo Lunch (Perlado) // Cake Knife (Serrated) // Couteau Lunch (Cranté) // Coltello Frutta (Seghettato) // Faca Lunch (Perolado)

3 X 570200

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

574700

200mm/7,8"

Tenedor Mesa // Table Fork Fourchette Table // Forchetta Tavola // Garfo Mesa

3 X 571100

574500

180mm/7"

Tenedor Postre // Dessert Fork Fourchette Dessert // Forchettina Dolce // Garfo Sobremesa

3 X 570800

574300

140mm/5,5"

Tenedor Lunch // Cake Fork Fourchette Lunch // Forchetta Frutta // Garfo Lunch

6 X 570400

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

574100

115mm/4,5"

Cuchara Moka // Mocca Spoon
Cuillère Moka //Cucchiaino Moka
Colher Moka

6 X 570100

574200

140mm/5,5"

Cuchara Café // Coffee Spoon
Cuillère Café // Cucchiaino Caffè
Colher Café

6 X 570300

574400

180mm/7"

Cuchara Postre // Dessert Spoon
Cuillère Dessert // Cucchiaio Frutta // Colher Sobremesa

6 X 570700

574600

200mm/7,8"

Cuchara Mesa // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaio Tavola
Colher mesa

3 X 571000

SCISSORS
CISEAUX
FORBICI
TESOURAS

TIJERAS

FORGED
PÁG 220-221

ECOPRO
PÁG 222-223

PROCHEF
PÁG 224-228

DELUXE
PÁG 229-231

STYLE
PÁG 232-234

SERIE FORGED

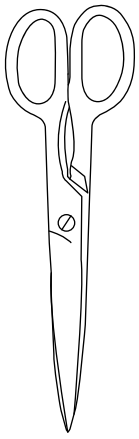
Tijeras de cocina forjadas, perfectas para cortes de precisión. Herramientas fuertes para chefs y carniceros exigentes que valoran la durabilidad y el rendimiento.

Forged kitchen scissors, perfect for precise cuts. Strong tools for demanding chefs and butchers who value durability and performance.

Ciseaux de cuisine forgés, parfaits pour les coupes de précision. Des outils solides pour les chefs et les bouchers exigeants qui apprécient la durabilité et la performance.

Forbici da cucina forgiate, perfette per tagli di precisione. Strumenti forti per chef e macellai esigenti, che apprezzano la durevolezza e le prestazioni.

Tesouras de cozinha forjadas, perfeitas para cortes de precisão. Ferramentas fortes para chefs e carniceiros exigentes que valorizam a durabilidade e o desempenho.



Acero Inoxidable Forjado

Forged Stainless Steel · Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato · Aço Inoxidável Forjado.

Corte de Alimentos Cárnicos.

Cutting of Meat · Coupe des Aliments carnés · Taglio di Alimenti Carnosi · Corte de Alimentos Cárneos

Gran Potencia de Corte.

Great Cutting Power · Grande Puissance de Coupe Grande Potenza di Taglio · Grande Poder de Corte.

Resistente a la Corrosión

Corrosion Resistant · Résistants à la Corrosion · Resistenti alla Corrosione · Resistentes à Corrosão.

Funda Display - Display Sleeve - Carte - Display - Capa expositora
Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado

507010

200mm/7,8"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

Funda Display - Display Sleeve - Carte - Display - Capa expositora
Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado

507100

225mm/8,8"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

SERIE ECOPRO

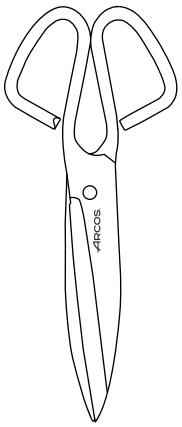
Máxima precisión en tareas especializadas. Ergonómicamente diseñadas para un rendimiento superior, adaptadas a cada tarea específica con el mínimo esfuerzo requerido.

Maximum precision in specialised jobs. Ergonomically designed for supreme performance, adapted to each specific task that requires the minimum effort.

Précision maximale dans les tâches spécialisées. Une conception ergonomique pour des performances supérieures, adaptés à chaque tâche spécifique avec un minimum d'effort requis.

Massima precisione per lavori specializzati. Progettate ergonomicamente per una resa superiore, adattate a ogni specifico lavoro al fine di applicare sempre il minimo sforzo.

Máxima precisão em tarefas especializadas. Ergonomicamente concebida para um desempenho superior, adaptada a cada tarefa específica com o mínimo esforço necessário.



Materiales Resistentes

Resistant Materials · Matériaux résistants · Materiali Resistenti · Materiais Resistentes.

Máxima Precisión

Maximum Precision · Précision Maximale · Massima Precisione · Máxima Precisão.

Uso en Tareas Especializadas

Use in Specialized Tasks · Utilisation Dans des Tâches Spécialisées · Uso in Compiti Specializzati · Uso em Tarefas Especializadas.

Asas Ergonómicas

Ergonomic Handles · Poignées Ergonomiques · Manici Ergonomici · Cabos Ergonômicos.

Display

Acero Inoxidable con Recubrimiento de Tungsteno
Stainless Steel with Tungsten Coating
Acier Inoxydable Recouvert de Tungstène
Acciaio Inossidabile Ricoperto in Tungsteno
Aço Inoxidável com Revestimento de Tungstênio

Polipropileno // Polypropylene
Polypropylèn // Polipropilene
Polipropileno

506100

145mm/5,7"

Tijeras Electricista // Electrician Shears // Ciseaux Électricien Forbici Elettricista // Tesouras Electricista

Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

809700

200mm/7,8"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina Tesouras Cozinha

Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

809800

240mm/9,4"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina Tesouras Cozinha

Estuche - Case - Ètui - Astuccio
Estojo

Acero Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Aço Inoxidável Forjado

539000

250mm/9,8"

Tijeras Pollo // Poultry Shears Cisaille à Volailles Inox Trinciapollo // Tesouras Frango

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

Polipropileno // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Polipropileno

539100

240mm/9,4"

Tijeras Pollo // Poultry Shears Cisaille à Volailles Inox Trinciapollo // Tesouras Frango

SERIE PROCHEF

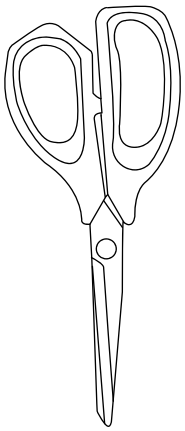
Las tijeras PROCHEF son herramientas esenciales de cocina, con un diseño robusto y un eje de giro avanzado para máxima fuerza. Perfectas para cortar carnes y huesos, facilitando cualquier tarea culinaria.

The PROCHEF scissors are essential kitchen utensils, with a robust design and an advanced axis of rotation for maximum strength. Perfect to cut meat and bones, making any culinary task easy.

Les ciseaux PROCHEF sont des outils de cuisine essentiels, avec une conception robuste et un axe pivotant avancé pour une force maximale. Parfaits pour couper la viande et les os, facilitant ainsi toutes les tâches culinaires.

Le forbici PROCHEF sono strumenti indispensabili in cucina, grazie al design robusto e un fulcro di rotazione avanzato che consente di esercitare la massima forza. Perfette per tagliare carni e ossa, agevolano qualsiasi lavoro culinario.

As tesouras PROCHEF são um utensílio de cozinha indispensável, com um design robusto e um eixo pivotante avançado para máxima resistência. Perfeitas para cortar carne e ossos, facilitando qualquer tarefa culinária.



Acero Inoxidable

Stainless steel · Acier Inoxydable · Tacciaio Inossidabile Aço Inoxidável.

Uso en Tareas Especializadas

Use in Specialized Tasks · Utilisation Dans des Tâches Spécialisées · Uso in Compiti Specializzati · Uso em Tarefas Especializadas.

Variedad de Tamaños y Colores

Variety of sizes and Colors · Variété de Tailles et de Couleurs · Varie Dimensioni e Colori Variedade de Tamanhos e Cores.

Corte de Alimentos Cárnicos

Cutting of meat · Coupe des aliments carnés · Taglio di alimenti carnosi · Corte de alimentos cárneos

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

Polipropileno // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Polipropileno

784901

195mm/7,6"

Tijeras Cocina Desmontable
Kitchen Scissors Dismountable
Ciseaux Cuisine Démontable
Forbici Cucina Smontabile
Tesoura Cozinha Desmontável

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

Polipropileno // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Polipropileno

784911

195mm/7,6"

Tijeras Cocina Desmontable
Kitchen Scissors Dismountable
Ciseaux Cuisine Démontables
Forbici Cucina Smontabile
Tesoura Cozinha Desmontável

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

Polipropileno // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Polipropileno

185601

215mm/8,4"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

Polipropileno // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Polipropileno

185621

215mm/8,4"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

Polipropileno // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Polipropileno

185622

215mm/8,4"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

Polipropileno // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Polipropileno

185623

215mm/8,4"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

Polipropileno // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Polipropileno

185625

215mm/8,4"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

Polipropileno // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Polipropileno

NEW

185610

215mm/8,4"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

Polipropileno // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Polipropileno

185701

235mm/9,2"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

Polipropileno // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Polipropileno

185721

235mm/9,2"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

Polipropileno // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Polipropileno

185722

235mm/9,2"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

Polipropileno // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Polipropileno

185723

235mm/9,2"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

Polipropileno // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Polipropileno

185725

235mm/9,2"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

ABS

185400

215mm/8,4"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina Tesouras Cozinha

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

ABS

185500

210mm/8,2"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina Tesouras Cozinha

Blister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Aço Inoxidável

ABS

186000

210mm/8,2"

Tijeras Cocina Zurdos // Kitchen Scissors Left-Handed // Ciseaux Cuisine Gauchers // Forbici Cucina Mancini // Tesouras Cozinha Canhotos

SERIE DELUXE

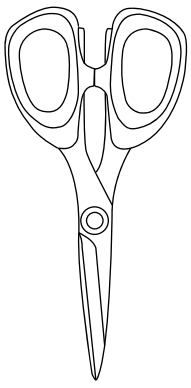
La serie DELUXE destaca por su polivalencia. Tijeras diseñadas para adaptarse a una variedad de usos, desde cortar tejidos delicados hasta tareas de artesanía y manualidades.

The DELUXE series is distinguished for its versatility. Scissors designed to adapt to a variety of uses, from cutting delicate fabrics to arts and crafts.

La série DELUXE se distingue par sa polyvalence. Des ciseaux conçus pour s'adapter à une variété d'utilisations, de la coupe de tissus délicats à l'artisanat et aux travaux manuels.

La serie DELUXE si distingue per la sua versatilità. Forbici progettate per adattarsi a una gran varietà di usi, dal taglio di tessuti delicati fino a lavori di artigianato e attività manuali.

A série DELUXE destaca-se pela sua versatilidade. Tesouras concebidas para se adaptar a uma variedade de utilizações, desde o corte de tecidos delicados até às tarefas de artesanato e trabalhos manuais.



Acero Inoxidable

Stainless Steel · Acier Inoxydable · Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável .

Precisión de Corte

Cutting Precision · Précision de Coupe · Precisione di Taglio · Precisão de Corte.

Diseño Característico.

Characteristic Design · Design Caractéristique Design Caratteristico · Design Característico.

Uso en Tareas Especializadas

Use in Specialized Tasks · Utilisation Dans des Tâches Spécialisées · Uso in Compiti Specializzati · Uso em Tarefas Especializadas.

Resistente a la Corrosión

Corrosion Resistant · Résistants à la Corrosion · Resistenti alla Corrosione · Resistentes à Corrosão.

	185300 Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa **185301** Blister
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno Polipropileno

185300/185301

200mm/7,8"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Blister
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno

185324

200mm/7,8"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	185900 Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa **185901** Blister
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno

185900/185901

220mm/8,6"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Blister
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno

185924

220mm/8,6"

Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável ABS

513500

135mm/5,3"

Tijeras Costura // Sewing Scissors
Ciseaux Couture // Forbici Sartoria
Tesouras Costura

Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável ABS

516500

165mm/6,4"

Tijeras Costura // Sewing Scissors
Ciseaux Couture // Forbici Sartoria
Tesouras Costura

Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável ABS

521000

210mm/8,2"

Tijeras Costura // Sewing Scissors
Ciseaux Couture // Forbici Sartoria
Tesouras Costura

SERIE STYLE

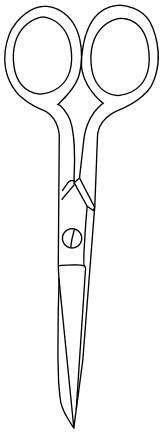
Tijeras especializadas en costura y manicura, indispensables en el mundo de la moda y el cuidado personal. Su corte preciso y diseño ergonómico las convierten en un añadido esencial para cualquier casa.

Specialised sewing and manicure scissors, indispensable in the world of fashion and personal care. Their precise cut and ergonomic design make them an essential for any home.

Des ciseaux spécialisés pour la couture et la manucure, indispensables dans le monde de la mode et des soins personnels. Leur coupe précise et leur conception ergonomique en font un complément essentiel dans tous les foyers.

Forbici specifiche per il cucito e la manicure, indispensabili nel mondo della moda e dell'igiene personale. Il loro taglio preciso e il design ergonomico le rendono un accessorio indispensabile in ogni casa.

Tesouras especializadas em costura e manicura, indispensáveis no mundo da moda e dos cuidados pessoais. O seu corte preciso e o seu design ergonómico fazem delas um complemento indispensável em qualquer casa.



Acero Inoxidable Forjado

Forged Stainless Steel · Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato · Aço Inoxidável Forjado.

Peso Ligero

Lightweight · Poids léger · Peso leggero · Peso leve.

Uso en Tareas Especializadas

Use in Specialized Tasks · Utilisation Dans des Tâches Spécialisées · Uso in Compiti Specializzati · Uso em Tarefas Especializadas.

Máxima Precisión

Maximum Precision · Précision Maximale · Massima Precisione · Máxima Precisão.

Blister

Acero Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Aço Inoxidável Forjado

Niqueladas // Nickel Plated
Nickel Nichelati // Niqueladas

502200

127mm/5"

Tijeras Costura Castellana
Sewing Scissors Castellana Style
Ciseaux de Couture Le Castillan
Forbici sartoria Castigliana
Tesouras Costura Castelhana

Blister

Acero Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Aço Inoxidável Forjado

Niqueladas // Nickel Plated
Nickel Nichelati // Niqueladas

502300

140mm/5,5"

Tijeras Costura Castellana
Sewing Scissors Castellana Style
Ciseaux de Couture Le Castillan
Forbici sartoria Castigliana
Tesouras Costura Castelhana

Blister

Acero Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Aço Inoxidável Forjado

Niqueladas // Nickel Plated //
Nickel Nichelati // Niqueladas

502400

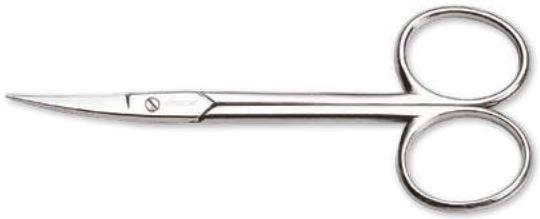
152mm/5,9"

Tijeras Costura Castellana
Sewing Scissors Castellana Style
Ciseaux de Couture Le Castillan
Forbici sartoria Castigliana
Tesouras Costura Castelhana

Blister

Acero Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Aço Inoxidável Forjado

Niqueladas // Nickel Plated // Nickel Nichelati // Niqueladas



500600

102mm/4"

Tijeras de Manicura Curva
Manicure Scissors Curved
Ciseaux á Ongles Lame Coyrbée
Forbici Unghie Lama Curva
Tesouras Manicure Curva

Blister

Acero Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Aço Inoxidável Forjado

Niqueladas // Nickel Plated // Nickel Nichelati // Niqueladas

501100

102mm/4"

Tijeras de Uñas Recta // Nail Scissors Straight // Ciseaux á Ongles Lame Droite // Forbici Unghie Lama Diritta // Tesouras Manicure Reta

Blister

Acero Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Aço Inoxidável Forjado

Niqueladas // Nickel Plated // Nickel Nichelati // Niqueladas

504200

178mm/7"

Tijeras de Modista // Dressmaker Shears // Ciseaux de Couturier Forbici Sarto Abiti // Tesouras Costureira

Blister

Acero Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Aço Inoxidável Forjado

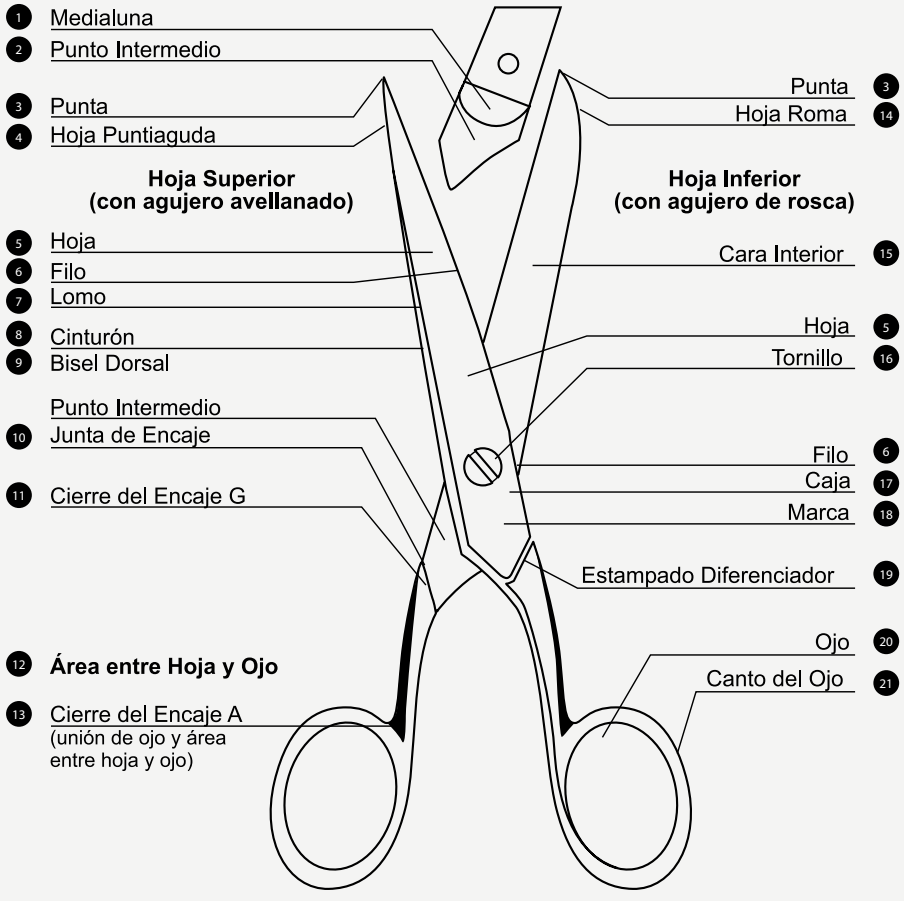
Niqueladas // Nickel Plated // Nickel Nichelati // Niqueladas

504300

190mm/7,4"

Tijeras de Modista // Dressmaker Shears // Ciseaux de Couturier Forbici Sarto Abiti // Tesouras Costureira

1. Crescent // Demi-lune // Mezzaluna // Meia-lua
2. Intermediate Point // Point Intermédiaire // Punto Medio // Ponto intermédio
3. Point // Pointe // Punta // Ponta
4. Sharp Blade // Lame Pointue // Lama Appuntita //Lâmina pontiaguda
5. Blade // Lame // Lama // Lâmina
6. Bevel // Tranchant // Fio
7. Back // Dos // Dorso
8. Belt // Ceinture // Cintura // Cinturão
9. Dorsal Bevel // Biseau Dorsal // Bisello Dorsale // Bisel Dorsal
10. Board Snap // Joint d'assemblage // Giunto ad Incastro // Ponto Intermédio
11. Snap Closure // Fermeture d'assemblage G // Chiusura a Incastro G Fecho de encaixe G
12. Area Between Leaf and Eye // Zone entre la Lame et l'œil // Zona fra Lama e Occhio // Área entre lâmina e anel
13. Closing a Snap // Fermeture d'assemblage A // Chiusura dell'Incastro A // Fecho de encaixe A
14. Rome Blade // Lame Arrondie // Lama Roma // Lâmina Roma
15. Interior Face // Face Intérieure // Lato Inferiore // Face interior
16. Screw // Vis // Vite // Parafuso
17. Box // Caisse // Scatola // Caixa
18. Brand Stamp // Marque // Marca // Marca
19. Printing // Estampage Distinctif // Stampa Differenziatrice Estampado Diferenciador
20. Eye // Oeil // Occhio // Anel
21. Singing Eye // Chant de l'œil // Bordo dell'Occhio // Canto do anel



COOKWARE
POÊLES ET CASSEROLES
PADELLE E CASSERUOLE
CAÇAROLA

SARTENES Y CACEROLAS

SAMOA
PÁG 238-245

THERA
PÁG 246-253

KAULA
PÁG 254-259

SERIE SAMOA

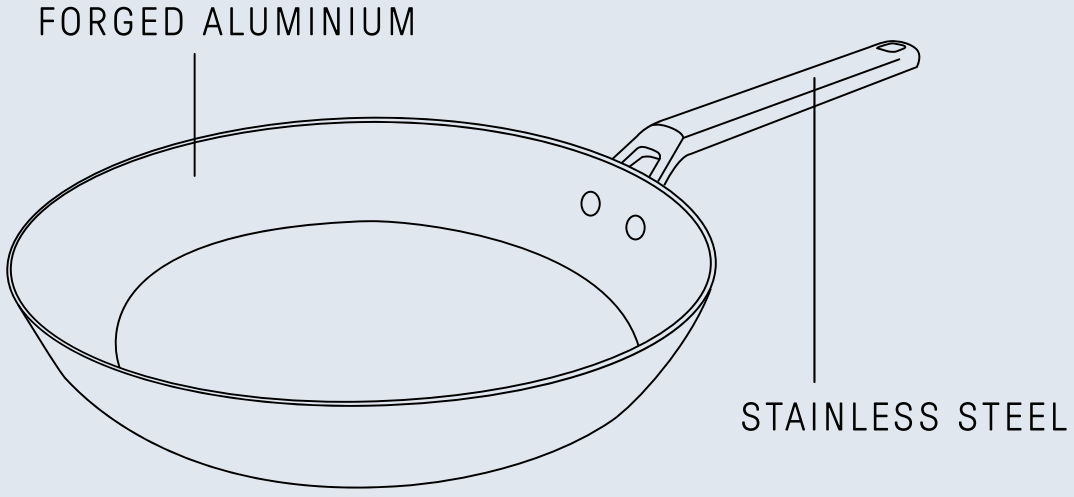
Acércate al mundo profesional culinario de la mano de esta serie creada con un diseño funcional y unas prestaciones únicas. Arrasa, deslumbra... aviva tu naturaleza. Atrévete a brillar.

Get closer to the professional culinary world with this series created with a functional design and unique features. Make a statement, dazzle... inspire yourself. Dare to shine.

Rejoignez le monde de la cuisine professionnelle avec cette gamme dotée d'une conception fonctionnelle et d'un ensemble de prestations uniques. Faites des ravages, éblouissez les vôtres... faites ressortir votre propre nature. Osez briller.

Avvicinatevi al mondo dei professionisti culinari grazie a questa serie, creata in base a un design funzionale e a delle prestazioni uniche. Spiccate, sorprendete...accentuate la vostra natura. Arrischiatevi a brillare.

Aproxime-se do mundo da cozinha profissional com esta série criada com um design funcional e características únicas. Arrasa, deslumbra... anima a sua natureza. Atreva-se a brilhar.



Eclipse™

Hard reinforced non-stick coating

Eclipse® es una marca comercial registrada de Whitford

Libre de PFOA // Free PFOA // Sans PFOA // Senza PFOA // Livre de PFOA

Ahorro energético // Energy saving
Économie d'énergie // Risparmio Energetico // Economia de Energia

Con reparto Uniforme del Calor
Saving with Uniform Heat Distribution.
Avec une Répartition Uniforme de la Chaleur.
Con Distribuzione Uniforme del Calore.
Com Distribuição Uniforme do Calor.

Cuerpo de aluminio forjado. Asas y mangos remachados de acero inoxidable efecto frío. Apta para todo tipo de cocinas. Sistema de ahorro energético. Fácil limpieza interior y exterior.Apta para el lavavajillas.

Forged aluminium body. Cold riveted stainless steel handles and grips. Internally reinforced non-stick system. Suitable for all kinds of kitchens. Energy saving system. Easy internal and external cleaning. Dishwasher safe.

Corps en aluminium forgé. Poignées et manches à rivets en inox effet froid. Revêtement antiadhésif renforcé. Compatible tous feux. Montée en temperature rapide. Nettoyage facile, intérieur et extérieur.

Corpo in alluminio forgiato. Anse e manici rivettati in acciaio inossidabile effetto freddo. Sistema antiaderente rinforzato internamente. Indicata per qualsiasi tipo di cucina. Sistema di risparmio energetico. Facile pulizia interna ed esterna. Indicata per lavaggio in lavastoviglie.

Corpo em alumínio forjado. Asas e cabos rebitados em aço inoxidável de efeito frio. Adequado para todos os tipos de fogões. Sistema de poupança energética. Fácil limpeza interior e exterior. Apto para máquina de lavar loiça. Alumínio forjado

Recubrimiento Antiadherente
Non Stick Coating
Revêtement Antiadhésif
Rivestimento Antiaderente
Revestimento Antiaderente

Aluminio forjado
Forged Aluminium
Aluminium Forgé
Alluminio Forgiato
Alumínio Forjadot

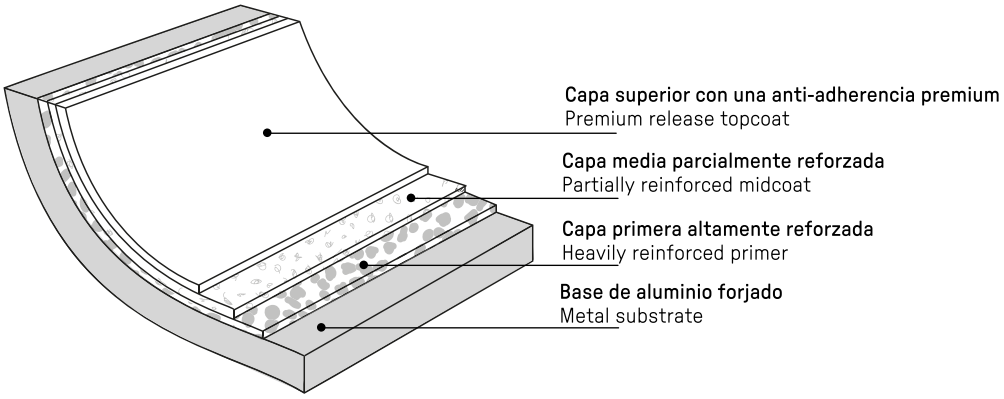
Cocinas de Gas // Gas Cooktops
Cuisinières à Gaz // Cucine a Gas
Fogão a gás

Inducción // Induction
Induction // Induzione
Indução

Cocinas de Eléctricas // Electric Cooktops // Cuisinières Électriques
Cucine Elettriche // Fogões Elétricos

Apto para Lavavajillas
Dishwasher Proof // Adapté Au Lave-Vaisselle // Adatto per il Lavaggio in Lavastoviglie // Adequado para Lava-louças

Cocinas de Ceramicas // Ceramic Cooktops // Cuisinières Céramiques
Cucine Ceramiche // Fogões Cerâmicos



EXCELLENT RELEASE · SUPERIOR DURABILITY · MADE WITHOUT PFOA · MADE WITHOUT PFOS · REGULATORY COMPLIANT · SCRATCH RESISTANT · DISHWASHER SAFE · HEALTHFUL COOKING · EASY CLEAN

[ECLIPSE ™] is a trademark of PPG Industries Ohio, Inc., used with permission. © 2020 PPG Industries, Inc. All rights reserved.

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	**Gravata Cartão**

18 cm

716010

18cm/7"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle Anti-adhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

20 cm

716110

20cm/7,8"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle Anti-adhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

22 cm

716210

22cm/8,6"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle Anti-adhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

24 cm

716310

24cm/9,4"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan //Poêle Anti-adhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão

26 cm

716410

26cm/10,2"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle Anti-adhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

28 cm

716510

28cm/11"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle Anti-adhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

30 cm

716610

30cm/11,8"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle Anti-adhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

32 cm

716710

32cm/12,5"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan //Poêle Anti-adhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa

16cm/1,5L

716810

16cm/6,2”

Cacerola // Casserole // Sauteuse
Casseruola // Caçarola

20cm/2,6L

716910

20cm/7,8”

Cacerola // Casserole // Sauteuse
Casseruola // Caçarola

24cm/4,3L

717010

24cm/9,4”

Cacerola // Casserole
Sauteuse // Casseruola
Caçarola

28cm/4,3L

717110

28cm/11”

Cacerola // Casserole // Sauteuse
Casseruola // Caçarola

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão

16cm/1,5L

717210

16cm/6,2"

Cazo // Sauce Pan // Casserole Padella // Caçarola Com Rabo

20cm/2,6L

717310

20cm/7,8"

Cazo // Sauce Pan // Casserole Padella // Caçarola Com Rabo

28x28 cm

717410

28x28cm/11x11"

Grill Antiadherente // Non-Stick Grill // Gril Anti-Adhésif // Grill Antiaderente // Grelhador Antiaderente

28 cm

717510

28cm/11"

Wok Antiadherente // Non-Stick Wok // Wok Anti-Adhésive Wok Antiaderente // Wok Antiaderente

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão

20-24 cm

717810

20cm-24/7,8-9,4"

Set de sartenes // 2 Frying Pan Set // Set 2 Poêle // Set 2 Padelle Set 2 Frigideiras

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa

NEW

x5

697500

Batería de Cocina // Cookware Set Batterie de Cuisine // Batteria da Cucina // Conjunto de Panelas

5 Piezas //5 Pieces // 5 Pezzi 5 Pezzi // 5 peças

717210 16cm/6,2"

716810 16cm/6,2"

716910 20cm/7,8"

717010 24cm/9,4"

717110 28cm/11"

SERIE THERA

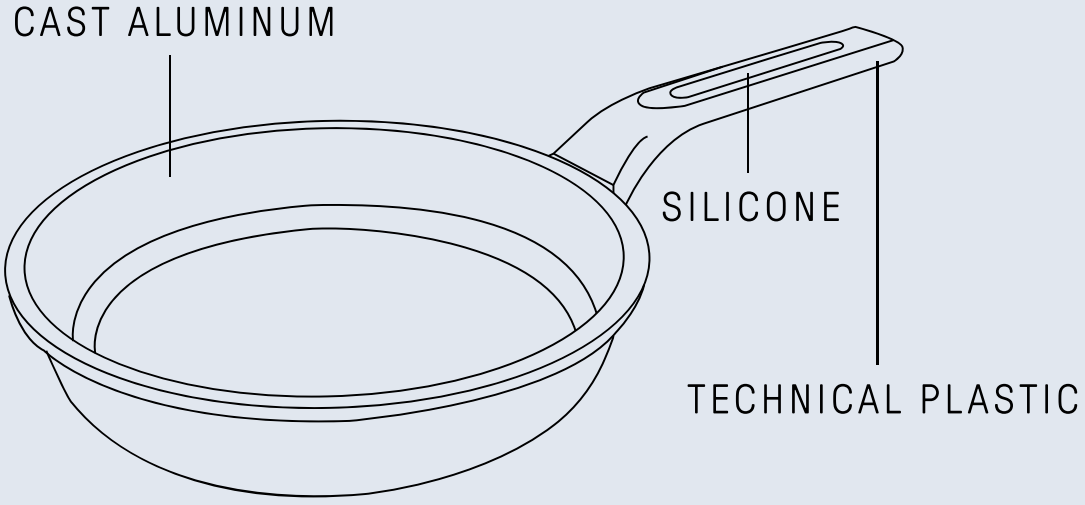
Descubre una serie diseñada para quien se atreva a explorar su máximo potencial. Un acabado superior que imprimirá un plus de personalidad a tus creaciones. Una experiencia insuperable.

A series designed for those who have the courage to explore their fullest potential. A superior finish which will add personality to one's creations. An unsurpassable experience.

Une collection pensée pour ceux qui sont prêts à explorer pleinement leur potentiel. Avec une finition haut de gamme qui donnera une touche de personnalité sans égal à vos créations. Une expérience exceptionnelle.

Scoprite una serie progettata per chi si arrischia a esplorare fino in fondo le proprie potenzialità. Una finitura superiore, che darà un tocco aggiuntivo di personalità alle vostre creazioni. Un'esperienza insuperabile.

Descubra uma série concebida para aqueles que se atrevem a explorar todo o seu potencial. Um acabamento superior que irá dar às suas criações um toque extra de personalidade. Uma experiência insuperável.



Eclipse™

Hard reinforced non-stick coating

Eclipse® es una marca comercial registrada de Whitford

Libre de PFOA // Free PFOA // Sans PFOA // Senza PFOA // Livre de PFOA

Ahorro energético // Energy Saving
Économie d'énergie // Risparmio Energetico // Economia de Energia

Con reparto uniforme del calor
Saving with Uniform Heat Distribution.
Avec une Répartition Uniforme de la Chaleur.
Con Distribuzione Uniforme del Calore.
Com Distribuição Uniforme do Calor.

Cuerpo de aluminio fundido. Mangos ergonómicos de plástico y silicona. Asas de aluminio fundido con protectores de silicona incluidos. Sistema antiadherente reforzado internamente. Apta para todo tipo de cocinas. Sistema de ahorro energético. Fácil limpieza interior y exterior. Apta para el lavavajillas.

Cast aluminium body. Ergonomic plastic and silicone handles. Cast aluminium handles with silicone protectors included. Internally reinforced non-stick system. Suitable for all types of kitchens. Energy saving system. Easy internal and external cleaning. Dishwasher safe.

Corps en fonte d'aluminium. Manches ergonomiques en plastique et en silicone. Poignées en fonte d'aluminium, livré avec protections en silicone. Système antiadhésif renforcé intérieurement. Adapté à toutes les cuisinières. Système d'épargne énergétique. Intérieur et extérieur faciles à nettoyer. Adapté au lave-vaisselle.

Corpo in alluminio fuso. Manici ergonomici in plastica e silicone. Anse di alluminio fuso, protezioni in silicone comprese. Sistema antiaderente rinforzato internamente. Indicata per qualsiasi tipo di cucina. Sistema di risparmio energetico. Facile pulizia interna ed esterna. Indicata per il lavaggio in lavastoviglie.

Corpo de alumínio fundido. Pegas ergonômicas de plástico e silicone. Alças de alumínio fundido com protetores de silicone incluídos. Sistema antiaderente reforçado internamente. Adequada para todos os tipos de cozinhas. Sistema de economia de energia. Fácil limpeza interna e externa. Adequada para máquina de lavar louça.

Antiadherente Reforzado
Reinforced Non Stick Coating
Antiadhésif Renforcé
Antiaderente Rinforzato
Antiaderente Reforçado

Aluminio Fundido
Die Cast Aluminium
Fonte D'Aluminium
Alluminio Fuso
Alumínio Fundido

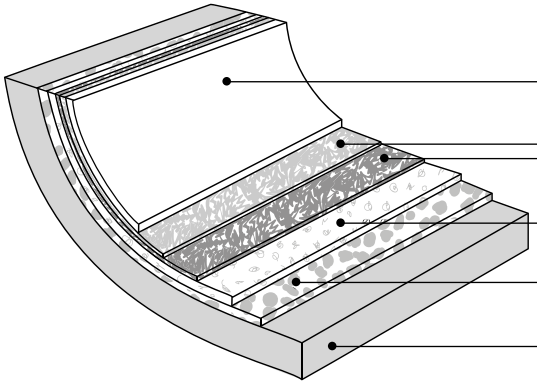
Cocinas de Gas // Gas Cooktops
Cuisinières à Gaz // Cucine a Gas
Fogão a Gás

Inducción // Induction
Induction // Induzione
Indução

Cocinas de Eléctricas // Electric Cooktops // Cuisinières Électriques
Cucine Elettriche // Fogões Elétricos.

Apto para Lavavajillas
Dishwasher Proof // Adapté Au Lave-Vaisselle // Adatto per il Lavaggio in Lavastoviglie
Adequado Para Lava-Louças

Cocinas de Ceramicas // Ceramic Cooktops // Cuisinières Céramiques
Cucine Ceramiche // Fogões Lerâmicos



Capa superior con una anti-adherencia premium
Premium release topcoat

Capas media reforzadas
Spatter reinforcement

Capa intermedia de refuerzo
Partially reinforced midcoat

Capa primera altamente reforzada
Heavily reinforced prime coat

Base de aluminio fundido
Metal substrate

EXCELLENT RELEASE · SUPERIOR DURABILITY · MADE WITHOUT PFOA · MADE WITHOUT PFOS · REGULATORY COMPLIANT · SCRATCH RESISTANT · DISHWASHER SAFE · HEALTHFUL COOKING · EASY CLEAN

[ECLIPSE ™] is a trademark of PPG Industries Ohio, Inc., used with permission. © 2020 PPG Industries, Inc. All rights reserved.

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão

16 cm

718000

16cm/6,2"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan //Poêle-Antiadhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

18 cm

718100

18cm/7"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle-Antiadhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

20 cm

718200

20cm/7,8"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle-Antiadhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

22 cm

719800

22cm/8,6"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle-Antiadhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão

24 cm

718300

24cm/9,4"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle-Antiadhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

26 cm

718400

26cm/10,2"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle-Antiadhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

28 cm

718500

28cm/11"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle-Antiadhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

30 cm

718600

30cm/11,8"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle-Antiadhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão

16cm/1,2L

719000

16cm/6,2"

Cazo // Sauce Pan // Casserole
Padella // Caçarola Com Rabo

18cm/1,6L

719100

18cm/7"

Cazo // Sauce Pan // Casserole
Padella // Caçarola Com Rabo

20cm/2,2L

719200

20cm/7,8"

Cazo // Sauce Pan // Casserole
Padella // Caçarola Com Rabo

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa

24cm/4L

718700

24cm/9,4"

Cacerola // Casserole // Faitout
Casseruola // Caçarola Com Rabo

24cm/4L

718800

28cm/11"

Cacerola // Casserole // Faitout
Casseruola // Caçarola Com Rabo

24cm/4L

718900

32cm/12,5"

Cacerola // Casserole // Faitout
Casseruola // Caçarola Com Rabo

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão

24x24cm

719300

24x24cm//9,4x9,4"

Grill Antiadherente // Non-Stick Grill // Gril Anti-Adhésif // Grill Antiaderente // Grelhador Antiaderente

28x28cm

719400

28x28cm//11x11"

Grill Antiadherente // Non-Stick Grill // Gril Anti-Adhésif // Grill Antiaderente // Grelhador Antiaderente

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa

34x26cm

719500

34x26cm//13,3x11"

Grill Antiadherente // Non-Stick Grill // Gril Anti-Adhésif // Grill Antiaderente // Grelhador Antiaderente

719600

8,5x6,5cm/3,3x2,5"

719700

10x7cm/3,9x2,7"

Asas Silicona (1 par) // Silicone Handles (1 pair) // Poignées Silicone (1 paire) // Manice Silicone (1 paio) // Asas Silicone (1Par)

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão

20-24 cm

7198000

20-24cm/7,8-9,4"

Set de sartenes // Frying Pan Set
Set 2 Poêle // Set 2 Padelle // Set 2 Frigideiras

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa

NEW

x4

697900

Batería de Cocina // Cookware Set
Batterie de Cuisine // Batteria da Cucina // Conjunto de Panelas

4 Piezas //4 Pieces // 4 Pièces
4 Pezzi // 4peças

719100
18/7"

718700
24cm/9,4"

718800
28cm/11"

719500
34x26cm//13,3x11"

ARCOS®
ARCOS®
ARCOS®
ARCOS®
MADE IN ALBACETE-SPAIN

SERIE KAULA

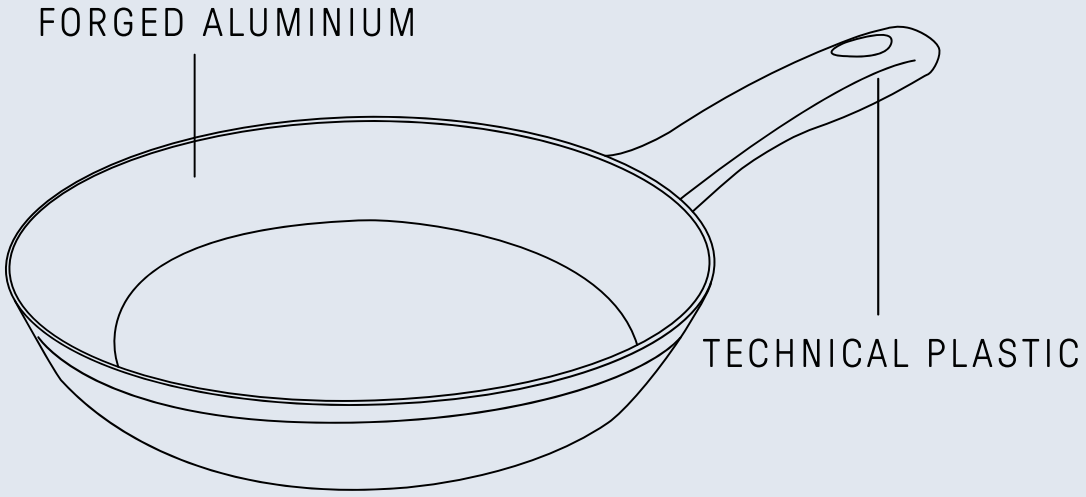
Es el momento de dejarte llevar. Enciende tu chispa con esta serie diseñada para que te muevas con soltura en el mundo de la cocina. Destapa tu pasión.

It's time to let yourself go. Ignite your spark with this series designed to make you feel right at home in the world of amateur cooking. Unleash your passion.

Il est temps de lâcher prise. Faites resplendir votre talent avec cette collection conçue pour vous mettre à l'aise dans l'univers de la cuisine. Laissez s'exprimer votre passion.

È il momento di lasciarsi andare. Accendete la vostra scintilla, grazie a questa serie progettata per muoversi disinvolatamente nel mondo della cucina. Fate esplodere la vostra passione.

É tempo de se deixar levar. Acenda a sua faísca com esta série concebida para que se mova com facilidade no mundo da cozinha. Liberte a sua paixão.



QuanTanium™

Titanium-reinforced non-stick coating

Quantanium® es una marca comercial registrada de Whitford

Libre de PFOA // Free PFOA // Sans PFOA // Senza PFOA // Livre de PFOA

Ahorro energético // Energy saving
Économie d'énergie // Risparmio Energetico // Economia de Energia

Con reparto uniforme del calor
Saving with uniform heat distribution.
Avec une répartition uniforme de la chaleur.
Con distribuzione uniforme del calore.
Com distribuição uniforme do calor.

Recubrimiento antiadherente multicapa reforzado con partículas de Titanio. Su superficie antiadherente libre de PFOA está indicada para el contacto alimentario. Distribución uniforme del calor en el área de cocción, evitando que los alimentos se quemen y asegurando una cocción perfecta. Fabricado con aluminio forjado, un material de gran dureza y durabilidad.

Multi-layer non-stick coating reinforced with Titanium particles. Its PFOA-free non-stick surface is suitable for food contact. Ensures uniform heat distribution in the cooking area, preventing food from burning and guaranteeing perfect cooking. Made with forged aluminum, a material of great hardness and durability.

Revêtement antiadhésif multicouche renforcé de particules de Titane. Sa surface antiadhésive sans PFOA est adaptée au contact alimentaire. Distribution uniforme de la chaleur dans la zone de cuisson, évitant que les aliments ne brûlent et assurant une cuisson parfaite. Fabriqué en aluminium forgé, un matériau de grande dureté et durabilité.

Rivestimento antiaderente multistrato rinforzato con particelle di Titanio. La sua superficie antiaderente priva di PFOA è adatta al contatto alimentare. Distribuzione uniforme del calore nell'area di cottura, impedendo agli alimenti di bruciare e garantendo una cottura perfetta. Realizzato in alluminio forgiato, un materiale di grande durezza e durata.

Revestimento antiaderente multicamadas reforçado com partículas de Titânio. Sua superfície antiaderente livre de PFOA é adequada para contato com alimentos. Distribuição uniforme de calor na área de cozimento, evitando que os alimentos queimem e garantindo um cozimento perfeito. Fabricado com alumínio forjado, um material de grande dureza e durabilidade.

Recubrimiento Antiadherente
Non stick Coating
Revêtement Antiadhésif
Rivestimento Antiaderente
Revestimento Antiaderente

Aluminio forjado
Forged Aluminium
Aluminium Forgé
Alluminio Forgiato
Alumínio Forjadot

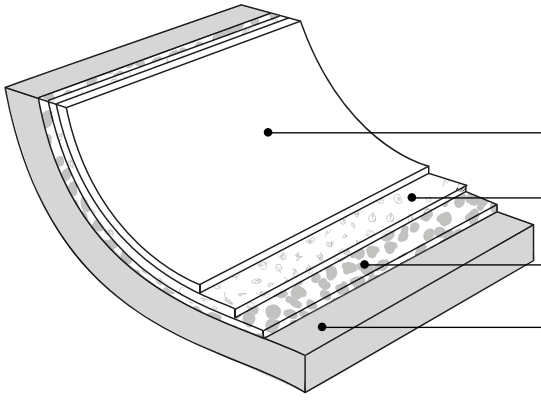
Cocinas de Gas // Gas Cooktops
Cuisinières à Gaz // Cucine a Gas
Fogão a gás

Cocinas de Eléctricas // Electric Cooktops // Cuisinières Électriques
Cucine Elettriche // Fogões Elétricos

Cocinas de Ceramicas // Ceramic Cooktops // Cuisinières Céramiques
Cucine Ceramiche // Fogões Cerâmicos

Inducción // Induction
Induction // Induzione
Indução

Apto para Lavavajillas
Dishwasher Proof // Adapté Au Lave-Vaisselle // Adatto per il Lavaggio in Lavastoviglie Adequado para Lava-louças



Capa superior de alto nivel anti-adherente
High-release topcoat

Capa media parcialmente reforzada
Lightly reinforced midcoat

Capa primera reforzada con partículas de titanio
Primer reinforced with titanium-based particles

Base de aluminio forjado
Metal substrate

EXCELLENT RELEASE | SUPERIOR DURABILITY | MADE WITHOUT PFOA | MADE WITHOUT PFOS | REGULATORY COMPLIANT | SCRATCH RESISTANT | DISHWASHER SAFE | HEALTHFUL COOKING | EASY CLEAN

[QuanTanium ™] is a trademark of PPG Industries Ohio, Inc., used with permission. © 2020 PPG Industries, Inc. All rights reserved.

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão

18 cm

714000

18cm/7"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle Anti-adhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

20 cm

714100

20cm/7,8"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle Anti-adhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

22 cm

714200

22cm/8,6"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle Anti-adhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

24 cm

714300

24cm/9,4"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle Anti-adhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão

26 cm

714400

26cm/10,2"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle Anti-adhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

28 cm

714500

28cm/11"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle Anti-adhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

30 cm

714600

30cm/11,8"

Sartén Antiadherente // Non-Stick Fry Pan // Poêle Anti-adhésive Padella Antiaderente // Frigideira Antiaderente

28 cm

715500

28cm/11"

Wok Antiadherente // Non-Stick Wok // Wok Anti-adhésive Wok Antiaderente // Wok Antiaderente

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão

16cm/1,4L

715200

16cm/6,2”

Cazo // Sauce Pan // Casserole
Padella // Caçarola Com Rabo

20cm/3,1L

715300

20cm/7,8”

Cazo // Sauce Pan // Casserole
Padella // Caçarola Com Rabo

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa

20cm/3,1L

714900

20cm/7,8”

Cacerola // Casserole // Sauteuse
Casseruola // Caçarola Com Rabo

24cm/4,9L

715000

24cm/9,4”

Cacerola // Casserole // Sauteuse
Casseruola // Caçarola Com Rabo

28cm/3,7L

715100

28cm/11”

Cacerola // Casserole // Sauteuse
Casseruola // Caçarola Com Rabo

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão

28x28 cm

715400

28x28cm/11x11"

Grill Antiadherente // Non-Stick Grill // Gril Anti-adhésif // Grill Antiaderente // Grelhador Antiaderente

20-24 cm

715800

20-24cm/7,8-9,4"

Set de sartenes // 2 Frying pan set // Set 2 poêle // Set 2 Padelle // Set 2 Frigideiras

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa

NEW

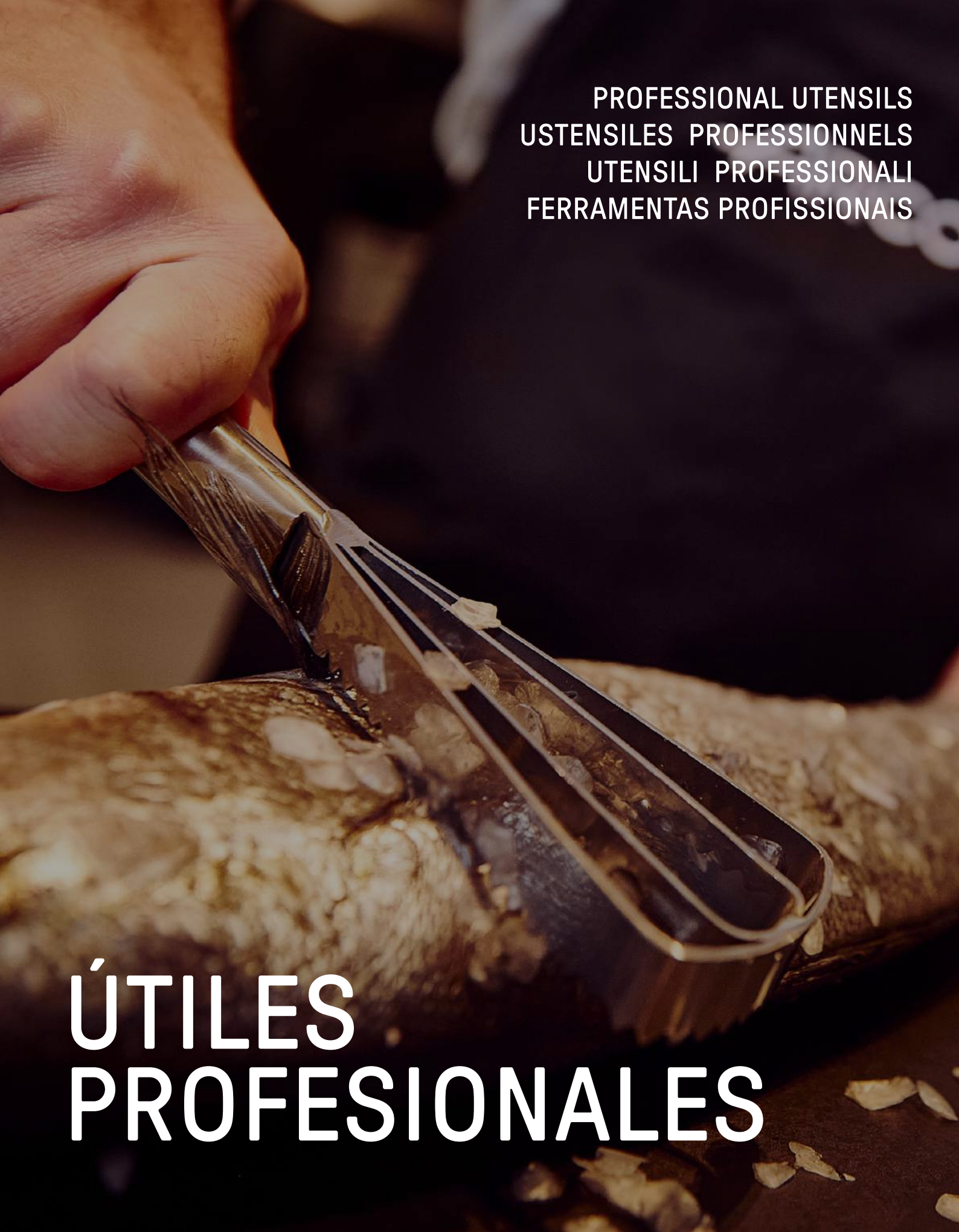
x5

697400

Batería de Cocina // Cookware Set Batterie de Cuisine // Batteria da Cucina // Conjunto de panelas

5 Piezas //5 Pieces // 5 Pezzi 5 Pezzi // 5 peças

- **715200** 16cm/-6,2"
- **714900** 20cm/7,8-9,4"
- **715000** 24cm/9,4"
- **715100** 28cm/11"
- **715400** 28x28cm//11x11"



PROFESSIONAL UTENSILS
USTENSILES PROFESSIONNELS
UTENSILI PROFESSIONALI
FERRAMENTAS PROFISSIONAIS

ÚTILES PROFESIONALES

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno

277100

90mm/3,5"
222mm/8,7"

Electricista // Electrician Knife
C. Électricien // Coltello Elettricista
Eletricista

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Aço Inoxidável Polipropileno

790200

225mm/8,8"
354mm/13,9"

Gubia // Gouge // Gouge
Sgorbia // Goiva

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable Acero Inoxidable	Stainless Steel Stainless Steel	Acier Inoxydable Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável Aço Inoxidável

795000

120mm/4,7"
193mm/7,5"

Lira de Queso // Cheese Lira
Lyre à Fromage // Taglia Formaggio
a Filo // Lira de Queijo

795100

210mm/8,2"
268mm/10,5"

Lira de Queso // Cheese Lira
Lyre à Fromage // Taglia Formaggio
a Filo // Lira de Queijo

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable Polietileno	Stainless Steel Polyethylene	Acier Inoxydable Polyéthylène	Acciaio Inossidabile Polietilene	Aço Inoxidável Polietileno

791600

440mm/17,3"

545mm/21,4"

Corta Bacalao-Pan // Codfish - Bread Cutting Knife // C. Coupe Pain // Taglia-Baccalà - Pane Corta-Bacalhau - Pão

689900

270mm/10,6"

520mm/20,4"

Tabla Panera // Bread Cutting Board // Planche Coupe Pain Tagliere Taglia Pane // Tábua de Cortar Pão

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable Acero Inoxidable	Stainless Steel Stainless Steel	Acier Inoxydable Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável Aço Inoxidável

790500

110mm/4,3"

260mm/10,2"

Escamador de pescado // Scaling Knife // Écailleur // Squama-Pesce Escalador Peixe

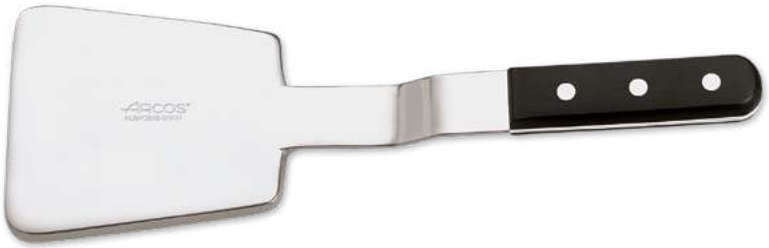
Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable Acero Inoxidable	Stainless Steel Stainless Steel	Acier Inoxydable Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável Aço Inoxidável

790600

140mm/5,5"
269mm/10,5"
6mm/0,2"
≈ 628gr

Aplastador de Filetes // Meat tenderizer // Batte à Cotelette Batticarne // Amaciador Carne

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable Polioximetileno (POM)	Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Polyoxyméthyléne (POM)	Acciaio Inossidabile Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável Polioximetileno (POM)



790800

220mm/8,6"
320mm/12,5"
10mm/0,3"
≈ 1145gr

Aplastador de Filetes // Meat tenderizer // Batte à Cotelette Batticarne // Amaciador Carne

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Aço Inoxidável Polipropileno

791800

430mm/16,9"
600mm/23,6"

Sierra Carnicero // Butcher Saw Scie Boucher // Sega da Macellaio Serra Carniceiro

GADGETS

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Display
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Aço Inoxidável Polipropileno

277200

60mm/2,3"
170mm/6,6"

Abre Ostras // Oyster Knife
C. Ouvre Huîtres // Apri-Ostriche
Abre-Ostras

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Aço Inoxidável Polipropileno

NSF

613600

100mm/3,9"
210mm/8,2"

Decorador Frutas
Fruit Decorator // Décorateur à Fruits // Decoratore Frutta
Decorador Frutas

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable ABS	Stainless Steel ABS	Acier Inoxydable ABS	Acciaio Inossidabile ABS	Aço Inoxidável ABS

780800

70mm/2,7"
170mm/6,6"

Mantequilla // Butter Knife
C. Beurre // Coltello burro // Manteiga

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Aço Inoxidável Polipropileno

NSF

613000

50mm/1,9"
156mm/6,1"
25mm /0,9"

Vaciador-Decorador // Melon Baller Moule à Pomme // Scavino Esvaziador-Decorado

613100

60mm/2,3"
165mm/6,4"
22-25mm /0,8-0,9"

Doble Vaciador // Double Melon Baller // Moule à Pomme double Scavino doppio // Duplo Esvaziador-Decorado

616600

65mm/2,5"
170mm/6,6"

Mondador Naranjas // Canal Knife Canneleur d´orange // Pela-arance Descascador Laranjas

612700

40mm/1,5"
150mm/5,9"

Mondador Naranjas // Canal Knife Canneleur d´orange // Pela-arance Descascador Laranjas

612200

90mm/3,5"
192mm/7,5"

Decorador // Decorating Knife Décorateur // Coltello Decoratore Decorador

612300

75mm/2,9"
185mm/7,2"

Descorazonador // Apple Corer Vide Pomme // Coltello Tagliamela Descaroçado

	Display Acero Inoxidable Polipropileno	Display Stainless Steel Polypropylene	Carte Acier Inoxydable Polypropylène	Display Acciaio Inossidabile Polipropilene	Display Aço Inoxidável Polipropileno

NSF

616800

117mm/4,6"

225mm/8,8"

Descorazonador // Apple Corer Vide Pomme // Coltello Tagliamela Descaroçado

612800

40mm/1,5"

145mm/5,7"

Rallador Limones // Decorating Zester // Canneleur Zesteur Rigalimoni // Ralador Limões

613200

85mm/3,3"

190mm/7,4"

Rizador Mantequilla // Butter Curler // Coquilleur à Beurre Arricia-burro // Modelador Manteiga

614200

90x20mm/3,5x0,7"

215mm/8,4"

Espátula // Spatula // Spatule Spatola // Espátula

614300

220x35mm/8,6x1,3"

352mm/13,8"

Espátula // Spatula // Spatule Spatola // Espátula

614400

280x35mm/11"x1,3"

402mm/15,8"

Espátula // Spatula // Spatule Spatola // Espátula

	Display Acero Inoxidable Polipropileno	Display Stainless Steel Polypropylene	Carte Acier Inoxydable Polypropylène	Display Acciaio Inossidabile Polipropilene	Display Aço Inoxidável Polipropileno

NSF

613700

120x45mm/4,7"x1,7"

200mm/7,8"

Corta Queso // Cheese plane
Coupe Fromage // Taglia-formaggio
Corta-Queijo

613800

130mm/5,1"

250mm/9,8"

Rallador Queso // Cheese Grater
Rape à Fromage // Grattugia
Ralador-Queijo

614500

160mm/6,2"

270mm/10,6"

Espátula Servir // Serving Spatula
// Spatule de Service // Spatola da
Servire // Espátula de Servir

614600

175mm/6,8"

270mm/10,6"

Espátula Servir // Serving Spatula
Spatule de Service // Spatola da
Servire // Espátula de Servir

614800

104mm/4"

235mm/9,2"

100mm /3,9"

Corta Pizza // Pizza Cutter
Coupe Pizza // Tagliapizza
Corta Pizza

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

606200

300mm/11,8"

Pinza Emplatar // Plating Pincer
Pince à Servir // Pinza Servire
Pinças Servir

606300

200mm/7,8"

Pinza Emplatar // Plating Pincer
Pince à Servir // Pinza Servire
Pinças Servir

606500

140mm/5,5"

Pinza Emplatar // Plating Pincer
Pince à Servir // Pinza Servire
Pinças Servir

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10

606100

120mm/4,7"

Pinza Jamón // Ham Pincer
Pince à Jambon // Pinza Prosciutto
Pinça Presunto

605100

100mm/3,9"

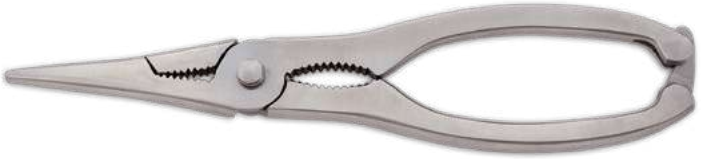
Pinza Jamón // Ham Pincer
Pince à Jambon // Pinza Prosciutto
Pinça Presunto

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

605000

110mm/4,3"

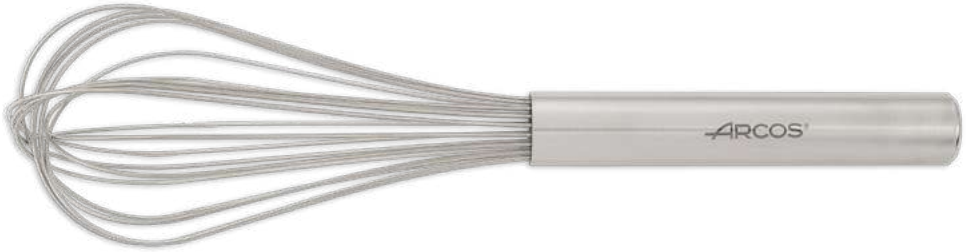
Pinza Pescado // Fish Pincer
Pince à Arêtes // Pinza Pesce
Pinça Peixe



606400

185mm/7,2"

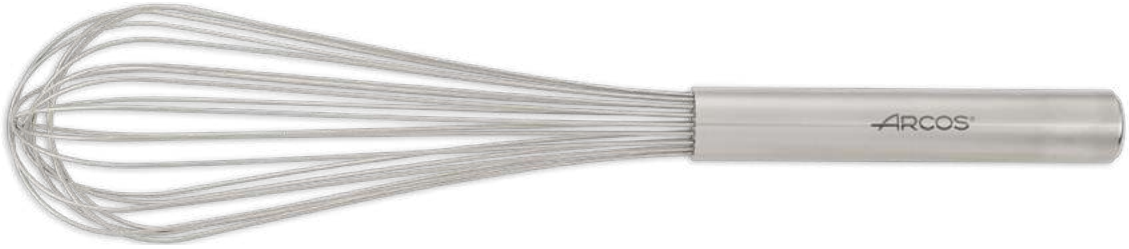
Tenaza Marisco // Lobster Cracker
Pince Crustacés // Pinza Crostacei
Pinça Marisco



613300

250mm/9,8"

Batidora Varilla // Whisk
Fouet // Frusta // Batedor de
Varetas



613400

300mm/11,8"

Batidora Varilla // Whisk
Fouet // Frusta // Batedor de
Varetas

Display	Display	Carte	Display	Display
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

607000

55mm/2,1"
130mm/5,1"

Utensilio Pelador // Peeler
Éplucheur // Pelapatate
Descascador

607100

55mm/2,1"
130mm/5,1"

Utensilio Pelador Tomate // Tomato Peeler // Éplucheur Tomate Pelapomodoro // Descascador Tomate

607200

55mm/2,1"
130mm/5,1"

Cortador de Juliana // Julienne Cutter // Éplucheur Julienne Tagliatore Julienne // Descascador Juliana

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Acero Inoxidable Polipropileno (PP)	Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável Polipropileno (PP)

607300

43,7mm/1,7"
130mm/5"

Utensilio Pelador // Peeler
Éplucheur // Pelapatate
Descascador

607420

43,7mm/1,7"
130mm/5"

Utensilio Pelador Tomate // Tomato Peeler // Éplucheur Tomate Pelapomodoro // Descascador Tomate

Caja Expositora	Display Box	Boîte Présentoir	Scatola Expo	Caixa Expositora
Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)

181300

60mm/2"
158mm/6,2"

Mondador // Potato Peeler
C. Eplucheur // Spelucchino
Descascador

Display	Display	Carte	Display	Display
Acero Inoxidable Polipropileno (PP)	Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável Polipropileno (PP)

NSF

612100

60mm/2,3"
170mm/6,6"

Mondador // Potato Peeler
Éplucheur // Pelapatate
Descascador

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Polipropileno (PP)	Polypropylene (PP)	Polypropylène (PP)	Polipropilene (PP)	Polipropileno (PP)

NSF

617100

200mm/7,8"

Brocha Pastelero // Pastry Brush Pinceau à Patisserie // Pennello Dolci // Brocha Pasteleiro

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Silicona Metal	Silicone Metal	Silicone Métal	Silicone Metallo	Silicone Metal

617200

286mm/11,2"

Lengua Silicona Negro // Silicone Spatula Black // Maryse Silicone Noir // Leccapentola Nero Espátula Silicone Preto

UTENSILS
USTENSILES
UTENSILI
FERRAMENTAS

UTENSILIOS

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable Silicona	Stainless Steel Silicone	Acier Inoxydable Silicone	Acciaio Inossidabile Silicone	Aço Inoxidável Silicone

NEW

685000

331mm/13”

Espátula // Espátula // Spatula
Spatule // Spatola // Espátula

NEW

685200

337mm/13,2”

Cuchara Pasta // Pasta Server
Cuillère Spaghetti // Cucchiaio di
Pasta // Colher Para Massa

NEW

685300

339mm/13,3”

Espátula Ranurada // Slotted
Turner // Spatule Ajourée
Spatola Scanalata // Espátula con
Fessure

NEW

685500

350mm/13,7”

Espumadera // Skimmer
Écumoire // Schiumarola
Espumadeira

NEW

685100

330mm/12,9”

Cuchara // Spoon // Cuillère
Cucchiaio // Colher

NEW

685400

323mm/12,7”

Cazo // Ladle // Louche // Mestolo
Concha

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Oferta
	Aleación de Zinc	Zinc Alloy	Alliage de Zinc	Lega di Zinco	Liga de Zinco

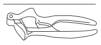
603000

160mm/6,2"

Cascanueces // Cascanueces Nut & Sea Food Cracker // Casse Noix // Schiaccianoci // Quebra-Nozes

603500

190mm/7,4"



Prensa Ajos // Garlic Press Presse Ail // Spremiaglio Espremedor de Alhos

603600

190mm/7,4"

Abrelatas // Can Opener Ouvre Boîte // Aprilattine // Abridor de latas

604500

Juego 5 Pzas. // 5 Pc. Set Jeu 5 Pièces // Set 5 Pezzi Jogo Gadgets

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable 304 Silicona	Stainless Steel 304 Silicone	Acier Inoxydable 304 Silicone	Acciaio Inossidabile 304 Silicone	Aço Inoxidável 304 Silicone

NEW

685600

300mm/11,8"

Pinzas de Cocina // Kitchen Tongs
Pinze da Cucina // Pince de Cuisine
Pinças de Cozinha

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable ABS	Stainless Steel ABS	Acier Inoxydable ABS	Acciaio Inossidabile ABS	Aço Inoxidável ABS

793100

280mm/11"
150mm /5,9"

Portarrollos Cocina // Paper Towel Holder // Porte Rouleau Papier
Portarotoli // Porta-Rolos

ACCESSORIES
COMPLÉMENTS
COMPLEMENTI
COMPLEMENTOS

COMPLEMENTOS

AFILADORES

Sharpeners // Aiguiseurs
Affilatori // Afiadores

PÁG 280-282

CHAIRAS

Sharpening Steels // Fusils
Acciaini Affilatori // Fuzís

PÁG 283-286

GUANTES DE PROTECCIÓN

Safety Gloves // Gants de Protection // Guanti Antitaglio
Luva de Proteção

PÁG 287-288

TABLAS

Cutting Boards // Planches à Découper // Taglieri // Tábuas de Cortar

PÁG 289-291

SOPORTES

Knife Holder // Blocs Couteaux // Porta Coltelli
Suporte Facas

PÁG 295-299

SOPORTES MÁGNÉTICOS

Magnetic racks // Barres Aimantées // Suportes Magnéticos

PÁG 300-301

BOLSAS PARA CUCHILLOS

Knives Roll Bag // Trousses Couteaux // Borsa Portacoltelli
Saco para Facas

PÁG 292-294

SACACORCHOS

Corkscrew // Tire-Bouchon Cavatappi // Saca-Rolhas

PÁG 302-304

SOPORTES PARA JAMÓN

Han Holder //Supports Jambon Supporto Prosciutto // Suporte Para Presunto

PÁG 305-306

AFILADORES

SHARPENERS
AIGUISEURS
AFFILATORI
AFIADORES

Los afiladores son esenciales para la seguridad en la cocina; mantienen los cuchillos en afilados, asegurando cortes limpios y minimizando el esfuerzo y el riesgo de accidentes.

Sharpeners are essential for kitchen safety; they keep knives sharp, ensuring clean cuts and minimizing effort and the risk of accidents.

Les aiguiseurs sont essentiels pour la sécurité en cuisine ; ils maintiennent les couteaux aiguisés, assurant des coupes nettes et minimisant l'effort et le risque d'accidents.

Gli affilatori sono essenziali per la sicurezza in cucina; mantengono i coltelli affilati, garantendo tagli puliti e minimizzando lo sforzo e il rischio di incidenti.

Afiadores são essenciais para a segurança na cozinha; mantêm as facas afiadas, garantindo cortes limpos e minimizando o esforço e o risco de acidentes.

Afilado Perfecto

Perfect Sharpening · Affûtage Parfait · Affilatura Perfetta · Afiação perfeita.

Precisión de Uso

Precision of Use · Précision d'Utilisation · Precisione d'Uso · Precisão de Uso.

Uso Rápido e Intuitivo

Quick and intuitive Use · Utilisation Rapide et Intuitive Uso Rapido e Intuitivo · Uso Rápido e Intuitivo.

Mantenimiento Simple

Simple Maintenance · Entretien Facile · Manutenzione Semplice · Manutenção Simples.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	ABS	ABS	ABS	ABS	ABS

610000

Afilador Profesional ABS
Professional Sharpener ABS
Aiguiseur Professionnel ABS
Affilatore Prof. ABS
Afiador Profissional ABS

	Blister	Blister	Blister	Blister	Blister
	Plástico	Plastic	Plastique	Plastico	Plástico

610200

Afilador Prof. Bolsillo
Professional Pocket Sharpener
Aiguiseur Professionnel Poche
Affilatore Prof. Tasca
Afiador Profissional Bolso

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	ABS + TPE Rodillos Cerámico y Carburo	ABS + TPE Carbide and Ceramic Rollers	ABS + TPE Rouleaux Céramique et Carbure	ABS + TPE Rulli in Ceramica e Carburo	ABS + TPE Rolos de cerámica e de carboneto

610600

Afilador ABS // Sharpener ABS
Aiguiseur ABS // Affilatore ABS
Afiador de Mão ABS

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	ABS Rodillos Recubiertos Diamante	ABS Diamond-Coated Rolls	ABS Rouleaux Revêtement Diamant	ABS Rulli Rivestiti di Diamante	ABS Rôlos Revestidos com Diamante

603900

Afilador Eléctrico // Electric Knife Sharpener // Aiguiseur Electrique
Affilatore Elettrico // Afiador Elétrico

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	ABS + TPE Rodillos Recubiertos Diamante	ABS + TPE Diamond-Coated Rolls	ABS + TPE Rouleaux Revêtement Diamant	ABS + TPE Rulli Rivestiti di Diamante	ABS + TPE Rôlos Revestidos com Diamante

610700

Afilador Profesional Eléctrico
Professional Electric Knife Sharpener
Aiguiseur Professionel Electrique
Affilatore Prof.Elettrico
Afiador Profissional Elétrico

CHAIRAS

SHARPENING STEELS
FUSILS
ACCIAINI
FUZIS

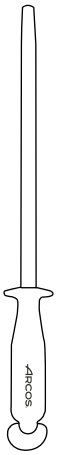
Los cuchillos sufren un fuerte desgaste debido al uso cotidiano. La utilización de la chaira garantiza el mantenimiento del filo y alarga su vida útil.

Knives undergo heavy wear from daily use. Using a sharpening steel ensures the maintenance of the edge and prolongs its useful life.

Les couteaux subissent une forte usure due à leur utilisation quotidienne. L'utilisation d'un fusil à aiguiser garantit le maintien du tranchant et prolonge leur durée de vie.

I coltelli subiscono un forte usura a causa dell'uso quotidiano. L'utilizzo di una chaira garantisce il mantenimento del filo e ne allunga la vita utile.

As facas sofrem um forte desgaste devido ao uso diário. O uso de uma chaira garante a manutenção do fio e prolonga sua vida útil.



Materiales Resistentes

Resistant materials · Matériaux résistants · Materiali Resistenti Materiais Resistentes.

Uso Seguro

Safe Use · Utilisation Sûre · Uso Sicuro · Uso Seguro.

Superficie Texturizada

Textured surface · Surface Texturée · Superficie Testurizzata Superfície Texturizada.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty · Garantie 10 Ans · Garanzia 10 Anni · Garantia de 10 Anos.

	Caja - **279200, 279400** Estuche - **279202** Acero al Carbono Recubierto de Diamante Polipropileno	Box - **279200, 279400** Case - **279202** Carbon Steel Coated Diamond-coated Polypropylene	Boîte - **279200, 279400** Étui - **279202** Acier au Carbone Revêtement diamant Polypropylène	Scatola - **279200, 279400** Astuccio - **279202** Acciaio al Carbonio Rivestito di diamante Polipropilene	Caixa - **279200, 279400** Estojo - **279202** Aço Carbono Revestido de diamante Polipropileno

279200/ 279202

280mm/11”
431mm/16,9”
17mm /0,6”

Chaira Diamante Ovalada
Diamond Sharpening Steel // Fusil Diamant Mèche Ovale // Acciaino al Diamante // Afiador de Aço (Oval, Revestida de Diamante)

279400

240mm/9,4”
365mm/14,3”
10mm/0,3”

Chaira Diamante
Diamond Sharpening Steel
Fusil Diamant Mèche // Acciaino al Diamante Afiador de Aço (Revestida de Diamante)

	Caja - **278100, 278400, 278200** Estuche - **278138** Acero al Carbono Recubierto de Diamante Polipropileno	Box- **278100, 278400, 278200** Case - **278138** Carbon Steel Coated Diamond-coated Polypropylene	Boîte -**278100, 278400, 278200** Étui - **278138** Acier au Carbone Revêtement diamant Polypropylène	Scatola -**278100, 278400, 278200** Astuccio - **278138** Acciaio al Carbonio Rivestito di diamante Polipropilene	Caixa - **278100, 278400, 278200** Estojo - **278138** Aço Carbono Revestido de diamante Polipropileno

278100/278138

230mm/9,0”
375mm/14,7”
10mm/0,3”

Chaira // Sharpening Steel
Fusil Mèche Ronde // Acciaino Afiador de Aço Preto

278400

250mm/9,8”
385mm/15,1”
10mm /0,3”

Chaira // Sharpening Steel
Fusil Mèche Ronde // Acciaino Afiador de Aço Preto

278200

250mm/9,8”
375mm/14,7”
13mm/0,5”

Chaira // Sharpening Steel
Fusil Mèche Ronde // Acciaino Afiador de Aço Preto

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Acier au Carbone Chromé Polypropylène	Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Aço carbono cromado Polipropileno

782100

230mm/9"
335mm/13,8"
10mm /0,3"

Chaira // Sharpening Steel
Fusil Mèche Ronde // Acciaino
Afiador de Aço Preto

278511 278512 278513 278514 278515

278510

300mm/11,8"
440mm/17,3"
13mm/0,5"

Chaira de Grano Fino // Fine Grain Honing Steel // Fusil Taillage Fin Mèche Ronde // Affilatoio a Grana Fine // Afiador de Grão Fino

279010

300mm/11,8"
440mm/17,3"
17mm /0,6"

Chaira de Grano Fino Ovalada
Fine Grain Oval Honing Steel
Fusil Taillage Fin Mèche Ovale
Affilatoio Ovale a Grana Fine
Afiador de Grão Fino Oval

NEW

279623

279600

300mm/11,8"
440mm/17,3"
20mm /0,7"

Chaira de Grano Extra Fino Ovalada // Extra Fine Grain Oval Honing Steel // Fusil Taillage Extra -Fin Mèche Ovale // Affilatoio ovale a Grana Super Fine // Afiador de Grão Extra Fino Oval

NEW

279923

279900

350mm/13,7"
490mm/19,3"
20mm /0,7"

Chaira de Grano Extra Fino Ovalada // Extra Fine Grain Oval Honing Steel // Fusil Taillage Extra -Fin Mèche Ovale // Affilatoio ovale a Grana Super Fine // Afiador de Grão Extra Fino Oval

Afilar

AFILAR UN CUCHILLO
SHARPENING A KNIFE
AIGUISER UN COUTEAU
COME AFFILARE UN COLTELLO
AFIAR UMA FACA

Si mantiene el filo del cuchillo afilado ayudará a que cumpla su función adecuadamente y alargará la vida de su producto. Lo más aconsejable es el uso periódico de chairas o aceros para el mantenimiento de los filos de sus cuchillos:
Coloque la hoja del cuchillo y la chaira formando un ángulo agudo (20º).
El brazo que sujeta la chaira no debe moverse, y la otra mano apoyará ligeramente la hoja sobre la chaira y la deslizará sobre ésta manteniendo el ángulo.
Pase repetidamente la hoja del cuchillo sobre la chaira.
Afile el otro lado de la hoja repitiendo los mismos movimientos, esta vez por el otro lado de la chaira.
Lo ideal es alternar las pasadas del filo por la chaira, para conseguir una perfecta simetría en un lado sin cargar el otro.

Keeping the blade's cutting edge sharpened will help the knife to work properly and safely and it will last much longer.
Hold the blade at a 20° angle against the honing steel.
Keep the arm that is holding the steel steady and swipe the blade lightly over the steel keeping the angle at 20°.
Sharpen the other side of the blade as before, this time using the other side of the honing steel.
Give each side of the knife an equal number of swipes (about 20).
The ideal is to swipe both sides of the blade alternately to get a perfectly even sharpness on both sides of the blade.

Entretenir le fil du couteau permettra à celui-ci de répondre à sa fonction première qui est de couper et allongera sa durée de vie.
Le meilleur conseil est d'utiliser régulièrement un fusil pour maintenir le fil de son couteau:
En positionnant la lame à un angle de 20°par rapport à la mèche,
la main qui tient le fusil ne doit pas bouger et l'autre main, appuyant légèrement la lame sur la mèche du fusil, laisse glisser celle-ci en maintenant cet angle.
Passer plusiers fois la lame du couteau sur le fusil.
Aiguiser l'autre côté de la lame en répétant le même mouvement, mais cette fois ci de l'autre côté de la mèche du fusil.

L'idéal est d'alterner les passages du fil sur la mèche du fusil, pour obtenir une parfaite symétrie de l'aiguisage de part et d'autre de la lame.

Mantenere il filo ad un coltello contribuisce al buon funzionamento del prodotto ed alla sua durata nel tempo.
Consigli per un utilizzo ottimale per una buona affilatura con acciaino:
Posizionate la lama del coltello e l'acciaino in modo da formare un angolo acuto a 20° .
Il braccio e la mano che sostiene l'acciaino non deve muoversi, mentre l'altra mano appoggerà leggermente la lama sull'acciaino e la farà scivolare mantenendo l'angolo comne sopra indicato.
Ripetere l'operazione di passaggio della lama sull'acciaino piu' volte.
Affilate l'altro lato della lama ripetendo i medesimi movimenti.
L'affilatura ideale si ottiene ripassando piu' volte alternativamente i due lati della lama sull'acciaino.

Manter o gume da sua faca afiado ajuda a desempenhar corretamente a sua função e prolonga a vida útil do seu produto. O mais aconselhável é utilizar periodicamente o fuzil para manter o fio das suas facas: Colocar a lâmina da faca e o fuzil num ângulo agudo (20º). O braço que segura o fuzil não deve mover-se e a outra mão deve apoiar ligeiramente a lâmina no fuzil e deslizá-la sobre o aço de afiar, mantendo o ângulo. Passar repetidamente a lâmina da faca sobre o fuzil. Afie o outro lado da lâmina repetindo os mesmos movimentos, desta vez no outro lado do fuzil. O ideal é alternar as passagens da lâmina sobre o fuzil para obter uma simetria perfeita em ambos os lados.
has context menu

GUANTES
DE PROTECCIÓN

SAFETY GLOVES
GANTS PROTECTION
GUANTI ANTITAGLIO
LUVA DE POTEÇÃO

El uso de guantes protectores es fundamental al manejar herramientas cortantes, previniendo cortes y lesiones en manos y antebrazos. Proporcionan protección variada y se adaptan a cada necesidad.

The use of protective gloves is fundamental when handling sharp tools, preventing cuts and injuries to hands and forearms. They provide varied protection and adapt to every need.

L'utilisation de gants de protection est fondamentale lors de la manipulation d'outils tranchants, prévenant les coupures et les blessures aux mains et avant-bras. Ils offrent une protection variée et s'adaptent à chaque besoin.

L'uso di guanti protettivi è essenziale nella manipolazione di strumenti affilati per prevenire tagli e lesioni alle mani. Offrono protezione variabile e si adattano ad ogni esigenza.

O uso de luvas protetoras é fundamental ao manusear ferramentas cortantes, prevenindo cortes e lesões em mãos e antebraços. Proporcionam proteção variada e se adaptam a cada necessidade.

Uso Ambidiestro

Ambidextrous Use · Utilisation Ambidextre · Uso Ambidestro · Uso Ambidestro.

Protege de Lesiones

Protects from Injuries · Protège des Blessures · Protegge dalle Lesioni · Protege de Lesões.

Multiples Tallas Disponibles

Multiple Sizes available · Plusieurs Tailles Disponibles · Diverse Taglie Disponibili Vários Tamanhos Disponíveis.

Refuerzos Flexibles en los Puños

Flexible Reinforcements on the Cuffs · Renforts Flexibles aux poignets · Rinforzi Flessibili Sui Polsini · Reforços Flexíveis nos Punhos.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

EN 1082/1
DIN EN1082-1
ISO 13999-1
DIN EN14328

615000

0-XXS 188mm/7,4"

Guante Malla // Chainmail Glove
Gant en Maille // Guanto In Maglia
Luva de Proteção

615100

1-XS 200mm/7,8"

Guante Malla // Chainmail Glove
Gant en Maille // Guanto In Maglia
Luva de Proteção

615200

2-S 212mm/8,3"

Guante Malla // Chainmail Glove
Gant en Maille // Guanto In Maglia
Luva de Proteção

615300

3-M 225mm/8,8"

Guante Malla // Chainmail Glove
Gant en Maille // Guanto In Maglia
Luva de Proteção

615400

4-L 237mm/9,3"

Guante Malla // Chainmail Glove
Gant en Maille // Guanto In Maglia
Luva de Proteção

TABLAS

Diseñadas para la rutina culinaria, nuestras tablas ofrecen manejo cómodo, almacenaje sencillo con orificio incorporado. Superficie para cortar sin dañar el filo del cuchillo. Resistente para cortes precisos y elegante presentación de alimentos.

Designed for the culinary routine, our boards offer comfortable handling, simple storage with an incorporated hole. A surface for cutting without damaging the knife's edge. Durable for precise cuts and elegant food presentation.

Conçues pour une utilisation quotidienne en cuisine, nos planches offrent une prise en main confortable, un rangement pratique grâce à leur ouverture intégrée. Une surface de découpe préservant le tranchant du couteau. Robustes pour des coupes précises et une présentation élégante des aliments.

Progettate per la routine culinaria, le nostre tavole offrono una maneggevolezza confortevole, un'immagazzinamento semplice con un foro incorporato. Una superficie per tagliare senza danneggiare il filo del coltello. Resistente per tagli precisi ed elegante presentazione dei cibi.

Desenhadas para a rotina culinária, nossas tábuas oferecem manuseio confortável, armazenamento simples com um orifício incorporado. Superfície para cortar sem danificar o fio da faca. Resistente para cortes precisos e elegante apresentação de alimentos.

Superficie protectora del Filo

Edge-Protecting Surface · Surface Protectrice du Fil · Superficie Protettiva del Filo · Superfície Protetora do Fio.

Limpieza Rápida y Sencilla

Quick and Easy Cleaning · Nettoyage Rapide et Simple · Pulizia Rapida e Semplice · Limpeza Rápida e Simples.

Orificio para Almacenamiento

Storage Hole · Trou Pour Rangement · Foro per l'immagazzinamento · Orifício para Armazenamento.

Variedad de Colores

Variety of Colors · Variété de Couleurs · Varie colorazioni Variedade de Cores.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Fibra de Celulosa y Resina	Resin and Cellulose Fibre	Fibre de Cellulose et Résine	Fibra di Cellulosa e Resina	Fibra de Celulose e Resina

765000

240x140mm/9x5"

6,5mm/0,2"

Tabla de corte Mármol
Cutting Board Marble
Planche à Découper Marbre
Tagliere Marmol
Tábua de Corte Mármore

691510

240x140mm/9x5"

6,5mm/0,2"

Tabla de Corte Negra
Cutting Board Black
Planche à Découper Noire
Tagliere Nero
Tábua de Corte Preta

708000

240x140mm/9x5"

6,5mm/0,2"

Tabla de Corte Natural
Cutting Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Naturale
Tábua de Corte Natural

765100

330x230mm/13x9"

6,5mm/0,2"

Tabla de corte Mármol
Cutting Board Marble
Planche à Découper Marbre
Tagliere Marmol
Tábua de Corte Mármore

691610

330x230mm/13x9"

6,5mm/0,2"

Tabla de Corte Negra
Cutting Board Black
Planche à Découper Noire
Tagliere Nero
Tábua de Corte Preta

708100

330x230mm/13x9"

6,5mm/0,2"

Tabla de Corte Natural
Cutting Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Naturale
Tábua de Corte Natural

765200

377x227mm/15x9"

6,5mm/0,2"

Tabla de corte Mármol
Cutting Board Marble
Planche à Découper Marbre
Tagliere Marmol
Tábua de Corte Mármore

691710

377x227mm/15x9"

6,5mm/0,2"

Tabla de Corte Negra
Cutting Board Black
Planche à Découper Noire
Tagliere Nero
Tábua de Corte Preta

708200

377x227mm/15x9"

6,5mm/0,2"

Tabla de Corte Natural
Cutting Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Naturale
Tábua de Corte Natural

765300

427x327mm/17x13"

6,5mm/0,2"

Tabla de corte Mármol
Cutting Board Marble
Planche à Découper Marbre
Tagliere Marmol
Tábua de Corte Mármore

691810

427x327mm/17x13"

6,5mm/0,2"

Tabla de Corte Negra
Cutting Board Black
Planche à Découper Noire
Tagliere Nero
Tábua de Corte Preta

708300

427x327mm/17x13"

6,5mm/0,2"

Tabla de Corte Natural
Cutting Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Naturale
Tábua de Corte Natural

Resistencia al lavavajillas / Dishwasher safe / Compatible lave-vaisselle / Adatto per lavastoviglie / Resistente à máquina de lavar loiça
No daña los cuchillos / Knife friendly / N'émousse pas le fil des couteaux / Non danneggia il filo dei coltelli / Não danifica as facas
Resistencia a altas temperaturas / Heat resistant / Résistante aux hautes températures / Resistente alle alte temperature / Resistência a altas temperaturas
Material Ecológico / ECO select / Matériau écologique / Materiale Ecologico / Material ecológico.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Fibra de Celulosa y Resina	Resin and Cellulose Fibre	Fibre de Cellulose et Résine	Fibra di Cellulosa e Resina	Fibra de Celulose e Resina

766100

330x230mm/13x9"

6,5mm/0,2"

Tabla Salsera Mármol
Serving Board Marble
Planche à Découper Marbre
Servire Marmol
Tábua de Corte Mármore

762110

330x230mm/13x9"

6,5mm/0,2"

Tabla de corte Negra
Cutting Board Black
Planche à Découper Noire
Tagliere Nero
Tábua de Corte Preta

709100

330x230mm/13x9"

6,5mm/0,2"

Tabla de corte Natural
Cutting Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Naturale
Tábua de Corte Natural

766200

377x227mm/15x9"

6,5mm/0,2"

Tabla Salsera Mármol
Serving Board Marble
Planche à Découper Marbre
Servire Marmol
Tábua de Corte Mármore

692210

377x227mm/15x9"

6,5mm/0,2"

Tabla Salsera Negra
Serving Board Black
Planche à Découper Noire
Tagliere Servire Nero
Tábua de Corte Preta

709200

377x227mm/15x9"

6,5mm/0,2"

Tabla Salsera Natural
Serving Board Natural
Planche à Découper Naturell
Tagliere Servire Naturale
Tábua de Corte Natural

766300

427x327mm/17x13"

6,5mm/0,2"

Tabla Salsera Mármol
Serving Board Marble
Planche à Découper Marbre
Tagliere Servire Marmol
Tábua de Corte Mármore

692310

427x327mm/17x13"

6,5mm/0,2"

Tabla Salsera Negra
Serving Board Black
Planche à Découper Noire
Tagliere Servire Nero
Tábua de Corte Preta

709300

427x327mm/17x13"

6,5mm/02"

Tabla Salsera Natural
Serving Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Servire Naturale
Tábua de Corte Natural

693810

323x120mm/12,7x4,7"

3mm/0,1"

Tabla Servir Negra
Serving Board Black
Planche Café Gourmand Noire
Tagliere Servire Nero
Tábua de Tapas Preta

709600

330x230mm/13x9"

6,5mm/02"

Tabla Salsera Natural
Serving Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Servire Naturale
Tábua de Corte Natural

BOLSAS

KNIVES ROLL BAG
TROUSSE COUTEAUX
BORSA PORTACOLTELLI
BOLSAS PARA FACAS

Para desplazamientos culinarios, las bolsas para cuchillos son el compañero de viaje ideal, ofreciendo comodidad y organización para llevar cuchillos y utensilios esenciales de cocina.

For culinary travels, knife bags are the ideal travel companion, offering comfort and organization to carry knives and essential kitchen utensils.

Pour vos déplacements les déplacements culinaires, les sacs à couteaux sont le compagnon de voyage idéal, offrant confort et organisation pour transporter couteaux et ustensiles de cuisine préférés.

Per i viaggi culinari, le borse per coltelli sono il compagno di viaggio ideale, offrendo comfort e organizzazione per trasportare coltelli e utensili da cucina essenziali.

Para deslocamentos culinários, as bolsas para facas são a companhia de viagem ideal, oferecendo conforto e organização para levar facas e utensílios de cozinha essenciais.

Organización Sencilla

Simple Organization · Organisation Facile · Organizzazione Semplice Organização Simples.

Protección en Transporte

Protection in Transport · Protection lors du Transport Protezione nel Trasporto · Proteção no Transporte.

Diversas Capacidades de Almacenamiento

Various Storage Capacities · Diverses Capacités de Stockage · Diverse Capacità di Stoccaggio · Diversas Sapacidades de Armazenamento.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	100% Poliester	100% Polyester	100% Polyester	100% Poliestere	100% Poliéster

690200

460x275mm/18x11"

Bolsa Cuchillos // Knife Roll Bag
Trousse Couteaux // Borsa Portacoltelli // Saco Facas

4 Piezas // 4 Pieces // 4 Places
4 Pezzi // 4 peças

690400

500x510mm/19,6x20"

Bolsa Cuchillos // Knife Roll Bag
Trousse Couteaux // Borsa Portacoltelli // Saco Facas

8 Piezas // 8 Pieces // 8 Places
8 Pezzi // 8 peças

690500

730x510mm/28,7x20"

Bolsa Cuchillos // Knife Roll Bag
Trousse Couteaux // Borsa Portacoltelli // Saco Facas

12 Piezas // 12 Pieces // 12 Places
12 Pezzi // 12 peças

691400

520x920mm/20,4x36"

Bolsa Cuchillos // Knife Roll Bag
Trousse Couteaux // Borsa Portacoltelli // Saco Facas

17 Piezas // 17 Pieces // 17 Places
17 Pezzi // 17 peças

Bolsa	Bag	Sac	Borsa	Saco
Poliéster 600D con Recubrimiento PVC	Polyester 600D Covering with PVC	Polyester 600D avec Recouvrement PVC	Poliestere 600D Ricoperto in PVC	Poliéster 600D Revestido de PVC

No incluye cuchillos // Knives not included
Couteaux non fournis // Coltelli non compresi
Não inclui facas.

694900

330x480x185mm
12,9"x18,8"x7,2"

≈ 29L - 1,3Kg

Mochila Porta Cuchillos // Knife Backpack // Sac à dos Porte-couteaux // Zainetto Porta Coltelli Saco Facas

9 Piezas // 9 Pieces // 9 Places
9 Pezzi // 9peças

Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
Bolsa de Piel y Herrajes Metálicos	Leather Bag with Metallic Ironworks	Sac en Cuir et Ferronneries Métalliques	Borsa in Pelle e Accessori Metallo	Bolsa de Couro e Ferragens Metálicas

694800

863 x 446mm/34 x 17,5"

Bolsa Piel Cuchillos // Leather Knife Roll Bag // Trousse couteaux cuir // Borsa in pelle // Estojo de pele

10 Piezas // 10 Pieces // 10 Places
10 Pezzi // 10 peças

695100

470 x 446mm
8,5 x 17,5"

Bolsa Piel Cuchillos // Leather Knife Roll Bag // Trousse couteaux cuir // Borsa in pelle // Estojo de pele

5 Piezas // 5 Pieces // 5 Places
5 Pezzi // 5 peças

SOPORTES PARA CUCHILLOS

KNIFE HOLDER
BLOCS COUTEAUX
PORTA COLTELLI
SUPORTE FACAS

Tacos que preservan el filo de los cuchillos y realzan la cocina con su diseño innovador, garantizando accesibilidad y estilo en cada uso.

Knife blocks that preserve the edge of the knives and enhance the kitchen with their innovative design, ensuring accessibility and style with every use.

Blocs de couteaux qui préservent le tranchant des couteaux et rehaussent la cuisine avec leur design innovant, garantissant accessibilité et style à chaque utilisation.

Blocchi per coltelli che preservano la lama dei coltelli e valorizzano la cucina con il loro design innovativo, garantendo accessibilità e stile in ogni utilizzo.

Blocos que preservam o fio das facas e realçam a cozinha com seu design inovador, garantindo acessibilidade e estilo a cada uso.

Protege el Filo de los Cuchillos

Protects the Knife Edge· Protège le Fil des Couteaux · Protegge il Filo dei Coltelli · Protege o Fio das Facas.

Funcionalidad

Functionality · Fonctionnel· Funzionalità · Funcionalidade.

Variedad de Diseños

Various Designs · Designs Variés· Disegni Vari · Design Variados.

Completa tu Cocina

Complete Your Kitchen · Complétez Votre Cuisine · Completa la Tua Cucina · Complete sua Cozinha.

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Bambú	Bamboo	Bambou	Bambú	Bambu

793800

280x215x90mm
11x8x3"

Soporte Cuchillos // Knife Holder
Bloc Couteaux // Porta Coltelli
Suporte Facas

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Caucho Termoplástico + Fibras de Polipropileno (PP)	Thermoplastic Rubber + Polipropylene (PP) Fibre	Caoutchouc Thermoplastique + Fibre Polypropylène (PP)	Caucciù Termoplastico + Fibre di Polipropilene (PP)	Borracha Termoplástica + Fibra Polipropileno (PP)

794400

225mm/8,8"
110mm /4,3"

Soporte Cuhillos Redondo
Round Knife Holder // Bloc couteaux Rond // Porta Coltelli Rotondo
Suporte Facas Redondo

794000

225mm/8,8"
110mm /4,3"

Soporte Cuhillos Redondo
Round Knife Holder // Bloc Couteaux Rond // Porta Coltelli Rotondo
Cepo Universal Redondo // Suporte Facas

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Caucho Termoplástico + Fibras de Polipropileno (PP)	Thermoplastic Rubber + Polipropylene (PP) Fibre	Caoutchouc Thermoplastique + Fibre Polypropylène (PP)	Caucciù Termoplastico + Fibre di Polipropilene (PP)	Borracha Termoplástica + Fibra Polipropileno (PP)

794100

220x160x65mm
8,6 x 6,2 x 2,5"

Soporte Cuchillos Ovalado
Oval Knife Holder // Bloc couteaux Oval // Porta Coltelli Ovale
Suporte Facas Ovalado

794500

220 x 160 x 65mm
8,6 x 6,2 x 2,5"

Soporte Cuchillos Ovalado
Oval Knife Holder // Bloc Couteaux Oval // Porta Coltelli Ovale
Suporte Facas Ovalado

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa
	Bambú	Bamboo	Bambou	Bambú	Bambu

794300

432 x 139 x 39mm
1,5x 17 x5,4"

Soporte Interior Cajón // Knife Holder Drawer // Bloc Universel Tiroir // Porta Coltelli Per Casetto
Suporte de Bambu Para Gaveta

Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
Madera de Caucho Fibras de Polipropileno	Rubberwood Polypropylene Fibers	Bois de Caoutchouc Fibres de Polypropylène	Legno di Gomma Fibre di Polipropilene	Madeira de Borracha Fibras de Polipropileno

794700

225 x 185 x 150mm
8,8 x 7,2 x 2,3mm

Soporte Cuchillos // Knife Holder
Bloc Couteaux // Porta Coltelli
Suporte Facas

Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
Bambú	Bamboo	Bambou	Bambú	Bambu

794800

150 x 160 x 160mm
5,9 x 6,2 x 6,2"

Soporte Cuchillos // Knife Holder
Bloc Couteaux // Porta Coltelli
Suporte Facas

Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
Acero Inoxidable + Fibras de Poplipropileno (PP)	Stainless Steel + Polipropylene (PP) Fibre	Acier Inoxydable + Fibre Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile + Fibre di Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável + Fibra Polipropileno (PP)

794900

220mm/8,6"

110mm /4,3"

Soporte Cuhillos Redondo
Round Knife Holder // Bloc Couteaux Rond // Porta Coltelli Rotondo // Cepo Universal Redondo // Suporte Facas

Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
Piedra Caliza en color Crema Madera de Roble Francés	Cream-Colored Limestone French Oak Wood	Pierre Calcaire Crème Bois de Chêne	Pietra Calcarea di Colore Crema Legno di Rovere Francese	Calcário de Cor Creme Madeira de Carvalho Francês

795500

280 x 364 x 78mm
11 x 14,3 x 3"

Soporte para Cuchillos de Piedra y Madera // Stone and Wooden Knife Holder // Bloc Couteaux en Pierre et en Bois // Supporto per Coltelli in Pietra e Legno // Suporte para Facas de Pedra e Madeira

PETRA

diseñado y fabricado en España

SOPORTES MAGNÉTICOS

MAGNETIC RACK
BARRE AIMANTÉE
MAGNET
SUPORTES MAGNÉTICOS

Un lugar muy fiable dónde dejar tus cuchillos son nuestros soportes magnéticos. Tiene un potente imán que sujeta fuertemente las piezas y te permite tenerlas siempre cerca cuidando el estado de tus cuchillos.

Our magnetic knife holders are a very reliable place to leave your knives. They have a strong magnet that securely holds the pieces and allows you to have them always close by, taking care of your knives' condition.

Nos supports magnétiques pour couteaux sont un emplacement sûr pour ranger vos couteaux. Ils ont un aimant puissant qui maintient fermement les pièces en place et vous permet de les avoir toujours à portée de main, en préservant la qualité de vos couteaux.

I nostri supporti magnetici per coltelli sono un luogo molto affidabile dove lasciare i tuoi coltelli. Hanno un magnete potente che tiene saldamente i pezzi e ti permette di averli sempre a portata di mano, curando la condizione dei tuoi coltelli.

Nossos suportes magnéticos para facas são um lugar muito confiável para deixar suas facas. Eles têm um ímã potente que segura firmemente as peças e permite que você as tenha sempre por perto, cuidando da condição de suas facas.

Organización Sencilla

Simple Organization · Organisation Facile · Organizzazione Semplice Organização Simples.

Potente Imán

Powerful Magnet · Aimant Puissant · Magnete Potente Iman Potente.

Previene el Deterioro Prematuro del Cuchillo

Prevents Premature Knife Deterioration · Prévient la Détérioration Prématurée du Couteau · Previene il Deterioramento Precoce del Coltello · Previne a Deterioração Precoce da Faca.

Variedad de Diseños

Variety of Designs · Variété de Designs · Varie Design · Variedade de Designs.

Estuche	Case	Étui	Astuccio	¡ Estojo
PVC / Acero / ABS	PVC / Steel / ABS	PVC / Acier / ABS	PVC / Acciaio / ABS	PVC / Aço / ABS

692500

300x45mm/11,8x1,7"

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Suporte Magnético

692600

450x45mm/17,7x1,7"

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Suporte Magnético

692700

500x45mm/19,6x1,7"

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Suporte Magnético

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
Bambú	Bamboo	Bambou	Bambú	Bambu

692800

300x45mm/11,8x1,7"

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Suporte Magnético

692900

450x45mm/17,7x1,7"

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Suporte Magnético

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
Madera de Haya	Beechwood	Bois de Hêtre	Legno di Faggio	Madeira de Faia

695000

400x50mm/15,7,x2"

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Suporte Magnético

SACA-CORCHOS

CORKSCREW
TIRE BOUCHON PROF.
CAVATAPPI
SACA-ROLHA

Explora nuestra selección de sacacorchos, desde modelos manuales clásicos hasta opciones eléctricas innovadoras, diseños que combinarán con cualquier estilo de cocina.

Explore our selection of corkscrews, from classic manual models to innovative electric options, designs that will match any kitchen style.

Explorez notre sélection de tire-bouchons, des modèles manuels classiques aux options électriques innovantes, des designs qui s'adapteront à tout style de cuisine.

Esplora la nostra selezione di cavatappi, dai modelli manuali classici alle opzioni elettriche innovative, design che si abbineranno a qualsiasi stile di cucina.

Explore nossa seleção de saca-rolhas, desde modelos manuais clássicos a opções elétricas inovadoras, designs que combinarão com qualquer estilo de cozinha.

Variedad de Diseños

Variety of Designs · Variété de Designs · Varie Design · Variedade de Designs.

Mantenimiento Simple

Simple Maintenance · Entretien Facile · Manutenzione Semplice Manutenção Simples.

Uso Rápido e Intuitivo

Quick and Intuitive use · Utilisation Rapide et Intuitive · Uso Rapido e Intuitivo Uso Rápido e Intuitivo.

Materiales Resistentes

Resistant Materials · Matériaux Résistants · Materiali Resistenti Materiais Resistentes.

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	ABS Aleación de Zinc	ABS Zinc Alloy	ABS Alliage de Zinc	ABS Lega di Zinco	ABS Liga de Zinco

604100

Sacacorchos // Corkscrew
Tire Bouchon Prof // Cavatappi
Saca-Rolhas

Incluye Cortacápsulas / Includes Foil Cutter / Coupe capsule inclus / Comprende Taglia-Capsulei / Inclui corta-cápsulas

607500

Sacacorchos // Corkscrew
Tire Bouchon Prof // Cavatappi
Saca-Rolhas

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	ABS Aleación de Zinc + Elastómero	ABS Zinc Alloy + Elastomer	ABS Alliage de Zinc + Élastomère	ABS Lega di Zinco + Elastomero	Madeira de Borracha Liga de Zinco + Elastômero

604700

Sacacorchos // Corkscrew
Tire Bouchon Prof // Cavatappi
Saca-Rolhas

Incluye Cortacápsulas / Includes Foil Cutter / Coupe capsule inclus / Comprende Taglia-Capsulei / Inclui corta-cápsulas.

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	604600 ABS 604900 Acero Inoxidable - ABS	604600 ABS 604900 Srainless Steel- ABS	604600 ABS 604900 Acier Inoxydable - ABS	604600 ABS 604900 Acciaio Inossidabile - ABS	604600 ABS 604900 Aço Inoxidável - ABS

604600

Sacacorchos Elec. // Elec. Corkscrew
Tire Bouchon Prof. Elec. // Cavatappi
Elec. // Saca-Rolhas Elétrico

604900

Sacacorchos Elec. // Elec. Corkscrew
Tire Bouchon Prof. Elec. // Cavatappi
Elec. // Saca-Rolhas Elétrico

Incluye Cargador / Charger Included / Chargeur Fourni / Caricatore Incluso / Inclui carregador

Incluye Cortacápsulas / Includes Foil Cutter / Coupe capsule inclus / Comprende Taglia-Capsulei / Inclui corta-cápsulas.

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Aleación Zinc	Zinc Alloy	Alliage de Zinc	Legno di Zinco	Liga de Zinco

603400

195mm/7,6"

Sacacorchos // Corkscrew
Tire Bouchon Prof // Cavatappi
Saca-Rolhas

SOPORTES JAMÓN

HAM HOLDER SUPPORT
SUPPORT À JAMBON
SUPPORTO PROSCIUTTO FRAGGIO
SUPORTE PRESUNTO

Nuestros soportes jamoneros aportan seguridad y versatilidad a tu cocina, ajustándose a cualquier tamaño de jamón o paletilla, y destaca su limpieza sin complicaciones.

Our ham holders provide safety and versatility to your kitchen, adjusting to any size of ham or shoulder, and are notable for their hassle-free cleaning.

Nos supports à jambon offrent sécurité et polyvalence à votre cuisine, s'ajustant à toutes tailles de jambon ou d'épaule et se distinguent par leur facilité d'entretien.

I nostri supporti per prosciutto forniscono sicurezza e versatilità alla tua cucina, adattandosi a qualsiasi dimensione di prosciutto o spalla, e si distinguono per la loro pulizia senza problemi.

Nossos suportes para presunto proporcionam segurança e versatilidade à sua cozinha, ajustando-se a qualquer tamanho de presunto ou paleta, e são notáveis pela sua limpeza descomplicada.

Gran Sujeción y Estabilidad

Great grip and Stability · Grande Prise et Stabilité · Grande Presa e stabilità Grande Aderência e Estabilidade.

Seguro y fácil de usar

Safe and Easy to Use · Sûr et Facile à Utiliser · Sicuro e Facile da Usare Seguro e Fácil de Usar.

Diseño Ergonómico

Ergonomic Design · Design Ergonomique · Design Ergonomico Design Ergonómico.

Materiales resistentes

Resistant Materials · Matériaux résistants · Materiali Resistenti Materiais Resistentes.

Variedad de Diseños

Variety of Designs · Variété de Designs · Varie Design · Variedade de Designs.

Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Oferta
Madera de Pino Lacada en Color Caoba Herrajes Metálicos	Mahogany Coloured Pine Lacquered Metallic Ironworks	Bois de Pin Laqué Couleur Acajou Ferronneries Métalliques	Legno di Pino Laccato di color Mogano Accessori Metallo	Madeira de Pinho Laqueada na Cor Mogno Ferragens Metálicas

683200

500 x 280 x 180,6mm
19,6 x 11 x 7,1"

Soporte Jamón Pino Lacado
Ham Holder Laquered Pine
Support à Jambon Pin Laqué
Supporto Prosciutto PinoLaccato
Suporte Presunto Pinho Lacado

Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Oferta
Madera de Pino Lacada en Color Natural Herrajes Metálicos	Natural Colour Lacquered Pine Wood Metallic Ironworks	Bois de pin laqué Couleur Naturel Ferronneries Métalliques	Legno di Pino Laccato di color Naturali Accessori Metallo	Madeira de Pinho Laqueada em Cor Natural Ferragens Metálicas

683300

500 x 280 x 180,6mm
19,6 x 11 x 7,1"

Soporte Jamón Pino Lacado
Ham Holder Laquered Pine
Support à Jambon Pin Laqué
Supporto Prosciutto PinoLaccato
Suporte Presunto Pinho Lacado

Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
Polietileno PE-500 Acero Inoxidable AISI-304	Polyethylene PE-500 AISI-304 Stainless Steel	Polyéthylène PE-500 Acier Inoxydable AISI-304	Polietilene PE-500 Acciaio Inossidabile AISI-304	Polietileno PE-500 Aço Inoxidável AISI-304

693900

530 x 386 x 190mm
19,6 x 11 x 7,1"

Soporte Jamón
Ham Holder
Support à Jambon
Supporto Prosciutto
Suporte Presunto

POINT OF SALE DISPLAYS
PRESENTOIRS
EXPOSITORI
EXPOSITORES

EXPOSITORES

54221

17 x 37,5cm

Expositor Tablas (Polimetracrilato de Metilo Acrílico) // Cutting Board Display (Polymethyl Methacrylate PMMA) // Prés. Planches à découper (PMMA Polymétacrylate de Méthyle Acrylique) // Espositore Taglieri (PMMA Polimetacrilato) // Expositor de tábuas (Polimetilmetacrilato PMMA)

54231

45 x 32,8 x 28,8cm

Expositor Sobremesa (Madera y Metacrilato)
Counter Display (Wood and Methacrylate)
Prés. Comptoir Offices (Bois et Métacrylate)
Esp. Multiplo Coltelli (Legno e Metacrilato)
Expositor de balcão (Madeira e Metacrilato)

54229

19 x 53,6 x 28,7cm

Exp. Mostrador Mondadores (Madera y Metacrilato)
Paring Knives Counter Display (Wood and Methacrylate)
Prés. Couteau Office (Bois et Métacrylate)
Espositore Coltelli Multiuso (Legno e Metacrilato)
Expositor Balcão Descascadores (Madeira e Metacrilato)

54233

30,5 x 37,5 x 16cm

Exp. Mostrador Chuleteros (Madera y Hierro)
Steak Knives Counter Display (Wood and Iron)
Prés. Couteaux Steak (Bois et Fer)
Espositore Coltelli Bistecca (Legno e Ferro)
Expositor Balcão para Costoletas (Madeira e Ferro)

54234

29,4 x 25 x 9cm

Exp. Mostrador Cubiertos (Madera y Plástico)
Flatware Counter Display (Wood and Plástic)
Présentoir Couverts (Bois et Plastique)
Espositore Posate (Legno e Plástico)
Expositor Balcão Talheres (Madeira e Plástico)

54232

80 x 13cm

Expositor Tira Colgador (Polipropileno)
Hanging Display (Polypropylene)
Prés. Bande à suspendre (Polypropylène)
Esposiotre Cravatta (Polipropilene)
Expositor Tira Peneira (Polipropileno)

54236

54,5 x 171 x 54,5cm

Expositor suelo (Madera y Metal)
Metallic and Wooden Display
Présentoir sol metal et bois
Esp. Da Terra in Legno E Metallo
Exp. Solo Metálico e Madeira

54235

86 x 195 x 86cm

Exp. Cazuelas, Sartenes y Cuchillos (Madera y Metal)
(Metallic and Wooden) Cookware and Knives Display
Prés. Casseroles, poêles et couteaux (Metal et Bois)
Esp. Padelle, Pentole E Coltelli (Legno E Metallo)
Expositor Tachos, Frigideiras E Facas (Metálico e Madeira)

54237

54,5 x 171 x 54,5cm

Expositor suelo (Madera y Metal)
(Metallic and Wooden) Display
Présentoir sol (Metal et Bois)
Espositore Da Terra In Legno (Legno E Metallo)
Exp. Solo (Metálico e Madeira)

54217

145 x 60 x 10cm

Expositor Vitrina Pared (Hierro y Cristal)
Wall Display (Iron and Glass)
Présentoir Vitrine Murale (Fer et Verre)
Espositore vetrina da parete (Ferro e Vetro)
Expositor Vitrine Parede (Ferro e Vidro)

ARCOS
ARCOS
ARCOS
ARCOS

REF :	PÁG:
100100	102
100101	102
100400	102
100401	102
100500	102
100501	102
100600	103
100601	103
100700	103
100701	103
100800	103
100801	103
101300	103
101301	103
101500	103
101501	103
102500	102
102501	102
102700	102
102701	102
134900	97
135000	95
135200	95
135300	95
135400	95
135500	96
135600	96
135700	96
135800	95
136100	97
136500	97
136700	96
150200	90
150300	90
150500	90
150700	90
150800	90
150900	90
151000	91
151200	91
151400	91
151500	91
151600	91
151900	92
152000	93
152100	93
152600	92
160100	42
160400	42
160600	42
160800	42
161100	42
161300	43
161400	43
161600	43
161900	43
162000	42
162300	43
162600	43
NEW 163200	44
163300	44
164900	54
165000	54
165100	54
NEW 165300	54
165400	55
NEW 165500	54
165900	55
166100	54
166400	55
166600	56
166700	55
166800	55
167000	57
167100	57
167200	56
NEW 167400	54
168000	56
168100	56
168200	56
181300	272
185300	230
185301	230
185324	230
185400	228
185500	228
185601	225
NEW 185610	226
185621	225
185622	226
185623	226
185625	226
185701	227
185721	227
185722	227
185723	227
185725	227
185900	230
185901	230
185924	230
186000	228
NEW 187000	110
187900	106
188000	106
188100	106
188200	106
188300	105
188301	105
188321	105
188322	105
188323	105
188325	105
188400	105
188401	105
188421	105
188422	105
188500	105
188501	105
188510	105
188521	105
188522	105
188523	105
188524	105
188525	105
188528	105
188576	105
188577	105
188578	105
188600	105
188601	105
188610	105
188611	105
188612	105
188613	105
188614	105
188615	105
188618	105
188621	105
188622	105
188623	105
188624	105
188625	105
188628	105
188631	105
188632	105
188633	105
188634	105
188676	105
188677	105
188678	105
188700	106
188800	106
188821	106
188822	106
188823	106
188824	106
188825	106
188900	107
189000	108
189100	108
189421	108
189422	108
189500	109
189621	109
189622	109
189700	109
NEW 189800	110
NEW 189900	110
190123	36
190423	36
190623	36
190823	36
191123	36
191323	37
191623	37
191923	37
192023	37
192623	37
194000	38
210100	72
210400	72
210600	72
210700	72
211100	72
211900	72
212000	73
212100	73
212200	74
212300	74
223300	49
224900	48
225000	49
225100	50
225200	50
225300	50
225600	48
225700	48
225800	49
225900	49
226000	49
226200	48
226400	48
226500	49
226600	48
226700	50
226800	50
226900	48
227000	51
228700	51
229900	48
230200	60
230224	66
230500	60
230524	66
230600	60
230624	66
231000	62
231024	68
231100	62
231124	68
231300	62
231324	68
231500	62
231524	68
232000	60
232024	66
232800	60
232824	66
232900	62
232924	68

REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:
233000	62	242800	126	280504	79	286004	82	290521	130
233024	68	242900	126	280601	79	286104	85	290522	130
233100	61	243000	123	280604	79	286204	85	290523	130
233124	67	243100	122	280704	80	286304	85	290525	130
233200	61	243200	122	280804	80	286400	85	290600	135
233224	67	243500	126	281004	76	286500	85	290621	135
233300	60	244100	123	281104	76	286600	84	290622	135
233324	66	245400	125	281204	77	286700	116	290623	135
233400	61	260200	114	281304	77	286800	116	290625	135
233424	67	260300	114	281404	77	287000	117	290700	131
233500	61	260400	114	281504	77	287100	117	290721	131
233524	67	262400	114	281604	78	287200	117	290722	131
233600	61	263000	113	281704	78	287300	118	290723	131
233624	67	263100	113	281801	81	287800	117	290724	131
233700	61	263200	113	281804	81	287900	117	290725	131
233724	67	263400	113	281901	81	287400	118	290728	131
233800	61	263600	113	281904	81	288200	84	290800	131
233824	67	270800	113	282004	81	288300	84	290821	131
234200	63	271300	114	282104	80	288400	83	290822	131
234300	63	277000	114	282204	80	288804	82	290823	131
234524	69	277100	261	282404	84	289004	76	290824	131
235024	69	277200	265	282504	76	289104	77	290825	131
240000	122	278100	284	282604	76	289704	82	290828	131
240100	124	278138	284	282704	76	289804	82	290900	131
240200	124	278200	284	282904	116	289904	82	290921	131
240300	124	278400	284	283004	116	290000	130	290922	131
240500	124	278510	285	283104	116	290021	130	290923	131
240600	124	278511	285	283204	116	290022	130	290925	131
240700	124	278512	285	283304	116	290023	130	291100	139
240800	124	278513	285	283704	83	290025	130	291125	139
241000	122	278514	285	283804	81	290031	130	291200	136
241100	122	278515	285	283904	80	290100	130	291222	136
241200	122	279010	285	284004	83	290121	130	291223	136
241300	122	279200	284	284100	78	290122	130	291225	136
241400	123	279202	284	284204	77	290123	130	291300	136
241500	123	279400	284	284304	80	290125	130	291322	136
241600	123	NEW 279600	285	284604	78	290300	135	291323	136
241700	123	NEW 279623	285	284704	78	290325	135	291325	136
242000	125	NEW 279900	285	284804	78	290400	130	291400	138
242100	125	NEW 279923	285	285000	87	290421	130	291424	138
242200	125	280004	76	285100	88	290422	130	291425	138
242300	125	280104	76	285500	86	290423	130	291431	138
242500	125	280204	79	285600	87	290425	130	291500	133
242600	126	280304	79	285700	88	290431	130	291522	133
242700	126	280404	79	285800	86	290500	130	291523	133

REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:
291525	133	292400	134	293625	138	295123	135	297522	141
291600	133	292422	134	293700	138	295125	135	297525	141
291622	133	292423	134	293724	138	295200	135	298500	140
291623	133	292425	134	293725	138	295222	135	298800	140
291625	133	292500	134	293800	139	295223	135	298825	140
291700	133	292523	134	293825	139	295225	135	299500	142
291722	133	292525	134	293900	139	295300	137	299525	142
291723	133	292600	137	293925	139	295322	137	299600	142
291725	133	292622	137	294000	136	295323	137	299625	142
291800	133	292623	137	294022	136	295325	137	299700	142
291822	133	292625	137	294025	136	295400	137	299725	142
291823	133	292700	137	294100	136	295422	137	370000	185
291825	133	292721	137	294122	136	295423	137	370025	185
291900	133	292722	137	294125	136	295425	137	370100	183
291922	133	292723	137	294200	136	295500	135	370200	183
291923	133	292725	137	294225	136	295522	135	370500	185
291925	133	292800	137	294400	130	295525	135	370525	185
292000	131	292822	137	294422	130	295700	140	370600	185
292021	131	292823	137	294425	130	295725	140	370625	185
292022	131	292825	137	294500	136	295800	134	NEW 371400	161
292023	131	292900	132	294521	136	295822	134	371500	161
292025	131	292922	132	294522	136	295823	134	371501	161
292100	130	292923	132	294523	136	295825	134	NEW 371600	161
292110	130	292925	132	294524	136	295900	134	371601	161
292115	130	293000	132	294525	136	295922	134	NEW 371700	161
292121	130	293022	132	294600	132	295923	134	371800	159
292122	130	293023	132	294622	132	295925	134	371822	159
292123	130	293025	132	294623	132	296000	134	371823	159
292124	130	293100	135	294625	132	296022	134	NEW 371900	159
292125	130	293123	135	294700	132	296023	134	372000	164
292128	130	293125	135	294722	132	296025	134	NEW 372100	159
292131	130	293200	138	294723	132	296100	141	372200	165
292200	131	293224	138	294725	132	296122	141	372300	166
292210	131	293225	138	294800	132	296123	141	372400	169
292215	131	293300	139	294822	132	296125	141	372500	162
292221	131	293322	139	294823	132	296510	132	372600	162
292222	131	293323	139	294825	132	296515	132	372700	162
292223	131	293325	139	294900	139	296700	141	372900	169
292224	131	293400	139	294925	139	296722	141	NEW 373000	159
292225	131	293422	139	295000	138	296723	141	373300	169
292228	131	293425	139	295024	138	296725	141	NEW 373424	100
292300	131	293500	139	295025	138	297200	141	373624	99
292321	131	293525	139	295028	138	297222	141	373631	99
292322	131	293600	138	295100	135	297225	141	373632	100
292325	131	293624	138	295122	135	297500	141	373700	149

REF :	PÁG:
373723	149
373728	149
373800	179
373900	150
373923	150
373928	150
374000	179
NEW 374200	162
374610	164
374700	170
374710	164
374722	170
374724	170
374800	170
374822	170
374824	170
375000	171
375100	171
375200	169
375500	153
375800	153
375900	154
376500	153
376900	154
377000	167
377100	166
377200	173
377400	156
377600	167
377700	167
NEW 377900	155
378000	156
378100	156
378200	156
378400	156
NEW 379300	99
NEW 379400	99
NEW 379500	99
460100	181
460400	181
NEW 479200	189
NEW 479400	189
NEW 479500	189
NEW 479600	189
NEW 480100	190

REF :	PÁG:
485300	145
485329	145
485700	145
485729	145
485900	145
485929	145
500600	234
501100	234
502200	233
502300	233
502400	233
504200	234
504300	234
506100	223
507010	221
507100	221
513500	231
516500	231
521000	231
539000	223
539100	223
541300	192
541500	192
541600	192
541700	192
542000	193
560100	208
560200	207
560300	208
560400	210
560500	208
560600	207
560700	208
560800	210
560900	207
560902	207
561000	208
561100	210
561200	207
561300	210
561600	209
561700	210
561800	209
561900	209
562000	209

REF :	PÁG:
562100	209
562400	211
562500	211
565600	154
570100	214
570200	213
570300	214
570400	215
570600	213
570700	214
570800	215
570900	213
570902	213
571000	214
571100	215
572100	214
572400	215
574100	217
574200	217
574300	216
574400	217
574500	216
574600	217
574700	216
574800	216
574900	216
575000	216
585000	202
585100	202
585200	201
585400	203
585600	201
585700	202
585800	203
585900	201
586000	202
586100	203
586200	201
586300	203
586400	201
586600	202
586700	203
586800	202
586900	204
587000	204

REF :	PÁG:
587200	205
587400	204
595000	196
595100	196
595200	195
595300	196
595400	198
595500	196
595600	195
595700	196
595800	198
595900	195
596000	196
596100	198
596200	195
596300	198
596600	197
596700	188
596800	197
596900	197
597000	197
597100	197
597200	197
597300	198
597400	199
597500	199
597600	195
603000	276
603400	304
603500	276
603600	276
603900	282
604100	303
604500	276
604600	304
604700	303
604900	304
605000	270
605100	269
606100	269
606200	269
606300	269
606400	270
606500	269
607000	271

REF :	PÁG:
607100	271
607200	271
NEW 607300	272
NEW 607420	272
607500	303
610700	282
610000	281
610200	281
610600	281
612100	272
612200	266
612300	266
612700	266
612800	267
613000	266
613100	266
613200	267
613300	270
613400	270
613600	265
613700	268
613800	268
614200	267
614300	267
614400	267
614500	268
614600	268
614800	268
615000	288
615100	288
615200	288
615300	288
615400	288
616600	266
616800	267
617100	273
617200	273
683200	306
683300	306
NEW 685000	275
NEW 685100	275
NEW 685200	275
NEW 685300	275
NEW 685400	275
NEW 685500	275

REF :	PÁG:
NEW 685600	277
689900	262
690200	293
690400	293
690500	293
691400	293
691510	290
691610	290
691710	290
691810	290
692210	291
692310	291
692500	301
692600	301
692700	301
692800	301
692900	301
693810	291
693900	306
694800	294
694900	294
695000	301
695100	294
NEW 697400	259
NEW 697500	244
NEW 697900	252
701000	153
701800	155
701900	155
702000	153
702100	154
702300	156
708000	290
708100	290
708200	290
708300	290
709100	291
709200	291
709300	291
709600	291
714000	256
714100	256
714200	256
714300	256
714400	257

REF :	PÁG:
714500	257
714600	257
714900	258
715000	258
715100	258
715200	258
715300	258
715400	259
715500	257
715800	259
716010	240
716110	240
716210	240
716310	240
716410	241
716510	241
716610	241
716710	241
716810	242
716910	242
717010	242
717110	242
717210	243
717310	243
717410	243
717510	243
717810	244
718000	248
718100	248
718200	248
718300	249
718400	249
718500	249
718600	249
718700	250
718800	250
718900	250
719000	250
719100	250
719200	250
719300	251
719400	251
719500	251
719600	251
719700	251

REF :	PÁG:
719800	248
740009	171
765000	290
765100	290
765200	290
765300	290
766100	291
766200	291
766300	291
780800	265
782100	285
784901	225
784911	225
790200	261
790500	261
790600	263
790800	263
790900	119
791600	262
791800	263
792300	119
792400	119
792921	111
793100	227
793800	296
794000	296
794100	297
794300	297
794400	296
794500	297
794700	298
794800	298
794900	298
795000	322
795100	261
795500	299
802900	183
802910	183
803000	171
803700	163
803800	163
803900	163
804000	172
804100	172
805109	172

REF :	PÁG:
805900	50
806100	107
806200	107
807000	151
807100	151
807200	151
807410	86
809700	223
809800	223
830400	166
830600	173
830700	174
830800	174
NEW 834200	63
838310	63
838410	69
NEW 849300	100
858100	44
858110	38
859800	107
54217	309
54221	308
54229	308
54231	308
54232	308
54233	308
54234	308
54235	309
54236	309
54237	309
2873000	118
2874000	119
2875000	119
2878000	119
2879000	118
7198000	252

CALIDAD

QUALITÁ
QUALITY
QUALITÉ
QUALIDADE

10 YEAR GUARANTEE

Desde su nacimiento Arcos Hermanos ha trabajado por la mejora constante del nivel de calidad de sus productos.
Un equipo humano con una formación excelente y una larga trayectoria profesional, se encarga de automatizar los procesos de trabajo para alcanzar el mejor rendimiento y control, y así lograr los máximos estándares de calidad. El Certificado ISO 9001:2015 lo corrobora y reconoce internacionalmente. Además, ARCOS dispone también de un Registro Sanitario (39.03065/AB), y la prestigiosa certificación norteamericana NSF (National Sanitary Foundation).
ARCOS HNOS. S.A. GARANTIZA SUS PRODUCTOS DURANTE DIEZ AÑOS, contra todo defecto de fabricación, siempre que se haga uso racional de la pieza para el cual está fabricada.

Since our birth as a company, Arcos Hermanos has always strived for the constant improvement of quality in all its products.
Our highly specialized and well trained team of professionals constantly strives to improve our manufacturing processes and techniques in order to achieve the highest output and control with the highest quality standards. This is how Arcos achieves our goal of the highest quality standards of all our products.
Our ISO 9001:2015 certification confirms and recognizes our international standards of quality control.
Arcos also has a national Registry Health Number (39.03065/AB) and has gained the prestigious certification from the NSF (National Sanitary Foundation), an American organization which certifies our products as suitable and safe to be in contact with food.
ARCOS HNOS. S.A. WARRANTS ITS PRODUCTS against defects in material and workmanship under normal and proper use FOR A PERIOD OF TEN YEARS.

Depuis sa naissance, Arcos Hermanos a constamment cherché à améliorer le niveau de qualité de ses produits.
Son équipe humaine, d'excellente formation, acquise à travers leur expérience professionnelle, se charge de l'automatisation des procédés de travail afin d'obtenir le meilleur rendement et contrôle permettant par conséquent d'atteindre les maximums standards de qualité.
Le Certificat ISO 9001:2015 reflète cette exigence de qualité reconnue mondialement.
ARCOS HNOS. S.A. GARANTIE QUE SES PRODUITS PENDANT DIX ANS, contre tout défaut de fabrication, dans un usage normal d'utilisation.
De plus, ARCOS dispose d'un Registre Sanitaire (39.030065/AB), et de la prestigieuse certification nord-américaine NSF (National Sanitary Foundation).

Fino dalla sua nascita, Arcos Hermanos ha lavorato con la finalità di migliorare costantemente il livello di qualità dei suii prodotti.
Un gruppo umano con una formazione eccellente e una grande professionalità è incaricato della automatizzazione dei processi di lavorazione al fine di ottenere il massimo rendimento e controllo produttivo, unitamente al perfezionamento continuo e costante della qualità.
Il Certificato ISO 9001:2015 è a testimoniare questo riconoscimento internazionale.

Inoltre ARCOS si fregia del diploma emesso dal Registro Sanitario (39.03065/AB), unitamente alla prestigiosa esclusiva Certificazione U.S.A. NSF (National Sanitary Foundation)
ARCOS HNOS. S.A., in Avda Gregorio Arcos, s/n – ALBACETE-Spagna, GARANTISCE TUTTI I SUOI PRODOTTI PER 10 ANNI, contro tutti i difetti di fabbricazione,purchè si faccia uso corretto dell'utensile per il quale lo stesso è stato prodotto.

Desde o seu nascimento, a Arcos Hermanos tem trabalhado para melhorar constantemente o nível de qualidade dos seus produtos. Uma equipa com excelente formação e uma longa carreira profissional, é responsável pela automatização dos processos de trabalho para alcançar o melhor desempenho e controlo, e assim alcançar os mais elevados padrões de qualidade. O certificado ISO 9001:2015 corrobora e reconhece isto internacionalmente. Além disso, a ARCOS também tem um Registo Sanitário (39.03065/AB), e a prestigiada certificação americana NSF (National Sanitary Foundation).
ARCOS HNOS. S.A. GARANTE OS SEUS PRODUTOS PARA DEZ ANOS, contra todos os defeitos de fabrico, desde que a peça para a qual é fabricada seja utilizada racionalmente.

DISEÑO E INNOVACIÓN

DESIGN AND INNOVATION
DESSIN ET INNOVATION
DESIGN E INNOVAZIONE
DESIGN E INOVAÇÃO

ARCOS HERMANOS es una empresa cuyo compromiso con el Diseño se ha visto reconocido a través de numerosos premios. Fuimos galardonados con el Premio Castilla-La Mancha de Diseño en el año 2007 y estuvimos nominados a los Premios Nacionales de Diseño, un galardón que se encuentra dentro de los más importantes dentro de nuestro país y que es otorgado por el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio y la Fundación Barcelona Centre de Disseny. El diseño es para nosotros una pieza fundamental en nuestro trabajo. Al igual que la innovación, que juega un papel crucial dentro de nuestra compañía y se ha convertido en una herramienta estratégica indispensable a la hora de trabajar. Queremos ofrecer nuevas alternativas que mejoren la vida de nuestros clientes. Un ejemplo de ello es el acero exclusivo NITRUM®, una apuesta que nos ha convertido en pioneros en utilizar este tipo de material.

ARCOS HERMANOS is a company whose commitment to design has been recognised with numerous awards. The company was awarded the Castile-La Mancha Design Awards in 2007 and was nominated for the National Design Awards, an award which is among one of the most important in our country and which is awarded by the Ministry of Industry, Tourism and Commerce and the BCF (Barcelona Centre de Disseny) Foundation. The design is for us a cornerstone in our work. Just like innovation, it plays a crucial role within our company and has become an indispensable strategic tool when it comes to working. We want to offer new alternatives which will improve the lives of our customers. One such example is the exclusive steel NITRUM®, a commitment which has made ARCOS pioneers in using this type of material.

ARCOS HERMANOS est une société très primée pour son engagement dans le Design. Nous avons reçu le Prix Castille-La Manche du Design en 2007 et nous avons été nominés aux Prix Nationaux Design, l'un des principaux prix en Espagne, décerné par le Ministère de l'industrie, du Tourisme et du Commerce et par la Fondation Barcelona Centre de Disseny. Pour nous, le design est un élément essentiel dans notre travail. Il en est de même pour l'innovation, qui joue un rôle central dans notre société et qui est devenue un outil stratégique indispensable dans notre travail. Nous souhaitons proposer de nouvelles alternatives capables d'améliorer la vie de nos clients. L'acier exclusif NITRUM® en est un bon exemple, car c'est un pari qui a fait de nous des pionniers dans l'utilisation d'un matériau de cette nature.

L'impegno posto dalla ditta ARCOS HERMANOS nel Design è stato riconosciuto con molti premi. Nel 2007 ricevemmo il Premio Castilla-La Mancha di Design e fummo nominati ai Premi Nazionali di Design, un premio fra i più importanti nel nostro Paese e concesso dal Ministero dell'Industria, del Turismo e del Commercio e dalla Fondazione Barcelona Centre de Disseny. Per noi il design è un elemento fondamentale del nostro lavoro. Come l'innovazione, che gioca un ruolo fondamentale nella nostra compagnia ed è diventata uno strumento strategico indispensabile per il lavoro. Vogliamo offrire nuove alternative che migliorino la vita dei nostri clienti. Un esempio è l'acciaio esclusivo NITRUM®, una scommessa che ci ha fatti diventare dei pionieri nell'utilizzo di questo tipo di materiale.

ARCOS HERMANOS is a company whose commitment to design has been recognised with numerous awards. The company was awarded the Castile-La Mancha Design Awards in 2007 and was nominated for the National Design Awards, an award which is among one of the most important in our country and which is awarded by the Ministry of Industry, Tourism and Commerce and the BCF (Barcelona Centre de Disseny) Foundation. The design is for us a cornerstone in our work. Just like innovation, it plays a crucial role within our company and has become an indispensable strategic tool when it comes to working. We want to offer new alternatives which will improve the lives of our customers. One such example is the exclusive steel NITRUM®, a commitment which has made ARCOS pioneers in using this type of material.

SERVICIO

SERVICE
PROCESSUS ET MATÉRIAUX
SERVIZIO
PROCESSOS E MATERIAIS

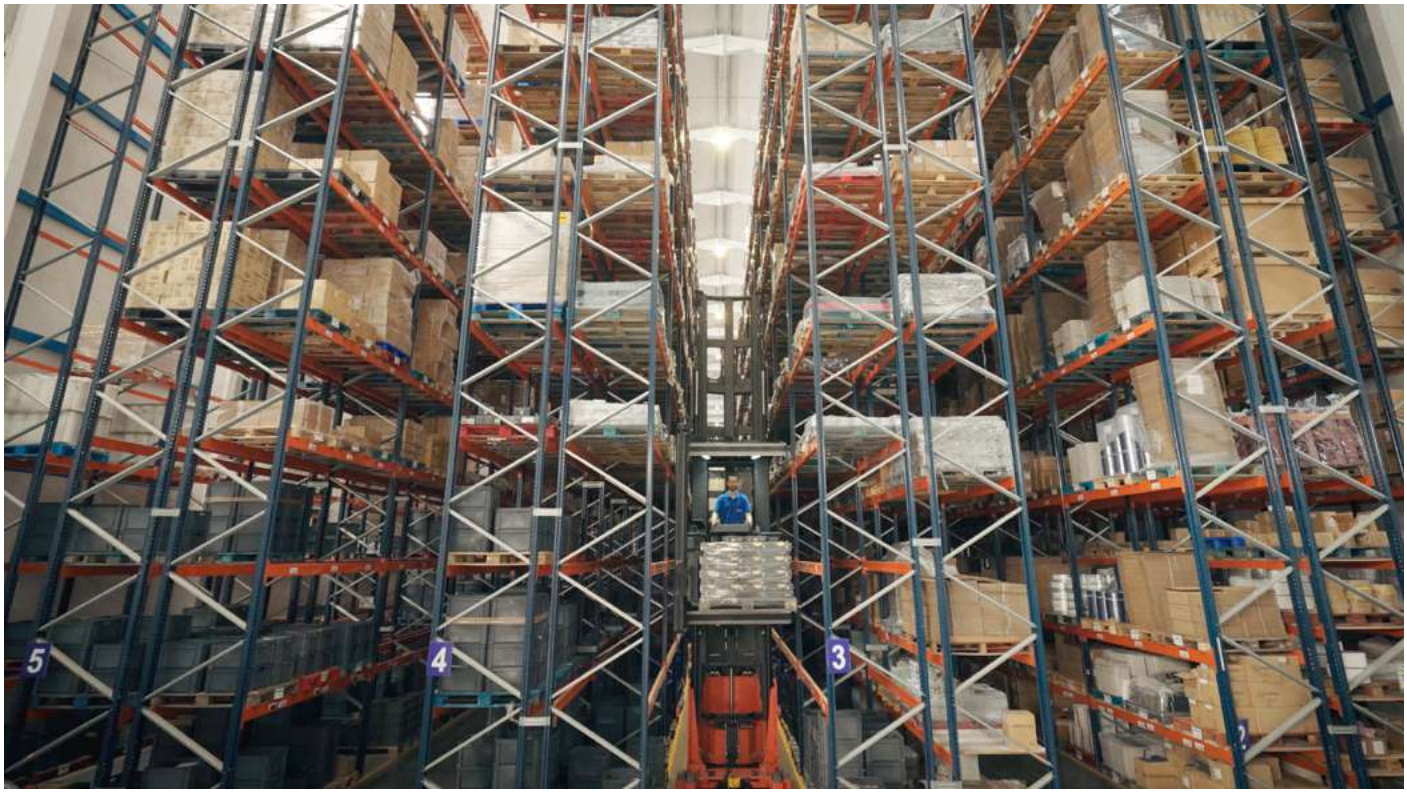
Una estrecha relación con el cliente es uno de los pilares de nuestra empresa. Mantener un buen trato con ellos y satisfacer sus necesidades es algo en lo que hacemos mucho hincapié y por ello dedicamos un gran esfuerzo en el tema de logística. Un buen sistema de producción mejora los tiempos de preparación y envío, por eso ponemos toda nuestra confianza en las mejores compañías de mensajería urgente. Esto nos asegura que nuestros productos llegan en las mejores condiciones y en los tiempos estimados.

A close relationship with the customer is one of the cornerstones of our company. Maintaining good customer service and meeting their needs is something in which we go to great lengths to lay considerable emphasis on and it is for this reason that we devote a great deal of effort as regards logistics. A good production system improves preparation and shipping times, that is why all our trust is placed in the best express courier companies. This ensures that our products arrive in the very best conditions and on-time as per scheduled delivery deadlines.

L'un des piliers essentiels de notre entreprise repose sur la proximité avec nos clients. Nous attachons une grande importance à entretenir des relations solides avec eux et à répondre à leurs besoins. C'est la raison pour laquelle nous investissons considérablement dans notre logistique. Un système de production efficace nous permet d'optimiser les délais de préparation et d'expédition. C'est pourquoi nous faisons entièrement confiance aux meilleures sociétés de transport. Nous veillons ainsi à ce que nos produits parviennent à destination dans les meilleures conditions et dans les délais impartis.

Uno stretto rapporto con il cliente è uno dei pilastri della nostra ditta. Insistiamo molto nel trattare bene i clienti e soddisfare le loro necessità e, per questa ragione, ci sforziamo molto nel campo della logistica. Un buon sistema di produzione migliora i tempi di preparazione ed invio, per questo abbiamo completa fiducia nelle migliori ditte di corrieri espressi. Ciò garantisce che i nostri prodotti arrivino nelle migliori condizioni e rispettando i tempi stimati.

Uma estreita relação com o cliente é um dos pilares da nossa empresa. Manter uma boa relação com eles e satisfazer as suas necessidades é algo em que damos grande ênfase, razão pela qual investimos muito esforço na logística. Um bom sistema de produção melhora os tempos de preparação e entrega, razão pela qual depositamos toda a nossa confiança nas melhores empresas de correio expresso. Isto assegura que os nossos produtos chegam nas melhores condições e dentro do prazo.



Almacén de materia prima con capacidad de 7.000 palets. // Raw material warehouse with a capacity of 7,000 pallets.

SOSTENI-BILIDAD

SUSTAINABILITY
DURABILITÉ
SOSTENIBILITÀ
SUSTENTABILIDADE

En ARCOS Hermanos, nos comprometemos con la sostenibilidad como un valor fundamental. Estamos trazando un camino hacia un packaging más ecoamigable, comenzando por reemplazar el plástico por opciones de cartón reciclable, lo que representa un avance significativo en nuestra estrategia de reducción de residuos y promoción del reciclaje.

Nuestros programas educativos sobre el cuidado y mantenimiento de cuchillos buscan prolongar la vida útil de estos productos, disminuyendo la necesidad de reemplazos frecuentes. Además, en la fabricación, empleamos madera certificada FSC y reciclamos eficientemente los materiales sobrantes. Optimizamos el uso de recursos hídricos y energéticos, incluyendo energía 100% renovable.

Nuestro enfoque hacia la reducción de la huella de carbono también se refleja en iniciativas de compensación ambiental, como la plantación de árboles en proyectos de reforestación, contribuyendo a mitigar el impacto del cambio climático.

El bienestar de nuestros empleados es una prioridad, promovido a través del Arcos Sport Club y programas de salud. Nuestro Plan de Igualdad y estrategias de diversidad e inclusión aseguran un ambiente laboral equitativo. Colaboramos con centros ocupacionales para fomentar la inclusión laboral de personas con discapacidades, reafirmando nuestro compromiso con una sociedad más inclusiva y sostenible.

En ARCOS, nos alineamos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible específicos, integrándolos en nuestro plan estratégico para avanzar hacia un futuro más sostenible y equitativo.

At ARCOS Hermanos, we are committed to sustainability as being a basic value. We are tracing a path towards more eco-friendly packaging, by starting to replace plastic with recyclable cardboard options, which is a major step forward in our strategy to reduce waste and promote recycling.

Our educational programmes on knife care and maintenance are aimed at prolonging the lifespan of these products, and therefore cut down on the need to replace them so often. Furthermore, in the manufacturing, we use FSC certified wood and we efficiently recycle the left over materials. We optimize the use of water and energy resources, by including 100% renewable energy.

Our approach on reducing the carbon footprint is also conveyed in environmental compensation initiatives, such as planting trees in reforestation projects, which helps mitigate the impact of climate change.

The well-being of our employees is a priority, which is promoted through the Arcos Sport Club and health programmes. Our Equality Plan and diversity and inclusion strategies ensure an equal and fair working atmosphere. We collaborate with occupational therapy centres to promote the inclusion of people with disabilities into the workforce, which reaffirms our commitment with a more inclusive and sustainable society.

At ARCOS, we meet specific Sustainable Development Objectives, by including them in our strategic plan to make progress towards a more sustainable and equitable future.

Chez ARCOS Hermanos, nous sommes engagés pour la durabilité comme valeur fondamentale. Nous traçons la voie vers des emballages plus respectueux de l'environnement, en commençant par le remplacement du plastique par des options en carton recyclable, ce qui constitue une étape importante dans notre stratégie de réduction des déchets et de promotion du recyclage.

Nos programmes éducatifs sur le soin et l'entretien des couteaux visent à prolonger la durée de vie de ces produits, de sorte à réduire le besoin fréquent de remplacement. De plus, nous utilisons du bois certifié FSC dans la fabrication et recyclons efficacement les matériaux restants. Nous optimisons l'exploitation des ressources en eau et en énergie, moyennant l'intégration des énergies 100 % renouvelables.

Notre approche de la réduction de notre empreinte carbone se reflète également dans des initiatives de compensation environnementale, telles que la plantation d'arbres dans des projets de reboisement, contribuant ainsi à atténuer les effets du changement climatique.

Le bien-être de nos équipes est une priorité, promue par le biais d'Arcos Sport Club et de programmes de santé. Notre plan d'égalité et nos stratégies de diversité et d'inclusion permettent de garantir un environnement de travail équitable. Nous collaborons avec des centres d'activités afin d'encourager l'inclusion professionnelle des personnes handicapées, réaffirmant ainsi notre engagement en faveur d'une société plus inclusive et durable.

Chez ARCOS, nous nous alignons sur des objectifs de développement durable spécifiques, en les intégrant dans notre plan stratégique pour progresser vers un avenir plus durable et plus équitable.

ARCOS Hermanos si impegna nella sostenibilità come valore fondamentale. Stiamo tracciando il cammino verso un packaging maggiormente eco-compatibile, cominciando dalla sostituzione della plastica con opzioni di cartone riciclabile e ciò rappresenta un progresso significativo nella nostra strategia di riduzione dei residui e di promozione del riciclaggio.

I nostri programmi educativi sulla cura e manutenzione dei coltelli hanno lo scopo di prolungare la vita utile di questi prodotti, diminuendo così la necessità di sostituirli frequentemente. Durante il processo di produzione, inoltre, utilizziamo legno certificato FSC e ricicliamo efficientemente i materiali in eccesso. Ottimizziamo l'uso di risorse idriche ed energetiche, impiegando energia rinnovabile al 100%.

In nostro approccio alla riduzione progressiva dell'impronta di carbonio si rispecchia anche nelle iniziative di compensazione ambientale, come il piantare alberi nel seno di progetti di rimboschimento che contribuiscono a mitigare l'impatto del cambiamento climatico.

Il benessere dei nostri dipendenti è una priorità e lo promuoviamo tramite l'Arcos Sport Club e dei programmi di salute. Il nostro Piano per la Parità e le nostre strategie per la diversità e l'inclusione assicurano un ambiente di lavoro equo. Collaboriamo con centri per l'occupazione al fine di promuovere l'inserimento professionale di persone diversamente abili, a conferma del nostro impegno per una società più inclusiva e sostenibile.

ARCOS si allinea con gli specifici Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, integrandoli nel suo piano strategico per avanzare verso un futuro più sostenibile ed equo.
Na ARCOS Hermanos, estamos comprometidos com a sustentabilidade como um valor fundamental. Estamos a traçar um caminho para embalagens mais amigas do ambiente, começando por substituir o plástico por opções de cartão reciclável, o que representa um passo significativo na nossa estratégia para reduzir os resíduos e promover a reciclagem.

Os nossos programas de educação sobre cuidados e manutenção de facas têm como objetivo prolongar a vida útil das nossas facas, reduzindo a necessidade de substituições frequentes. Além disso, utilizamos madeira certificada FSC no fabrico e reciclamos eficazmente os materiais que sobram. Optimizamos a utilização de recursos hídricos e energéticos, incluindo 100% de energia renovável.

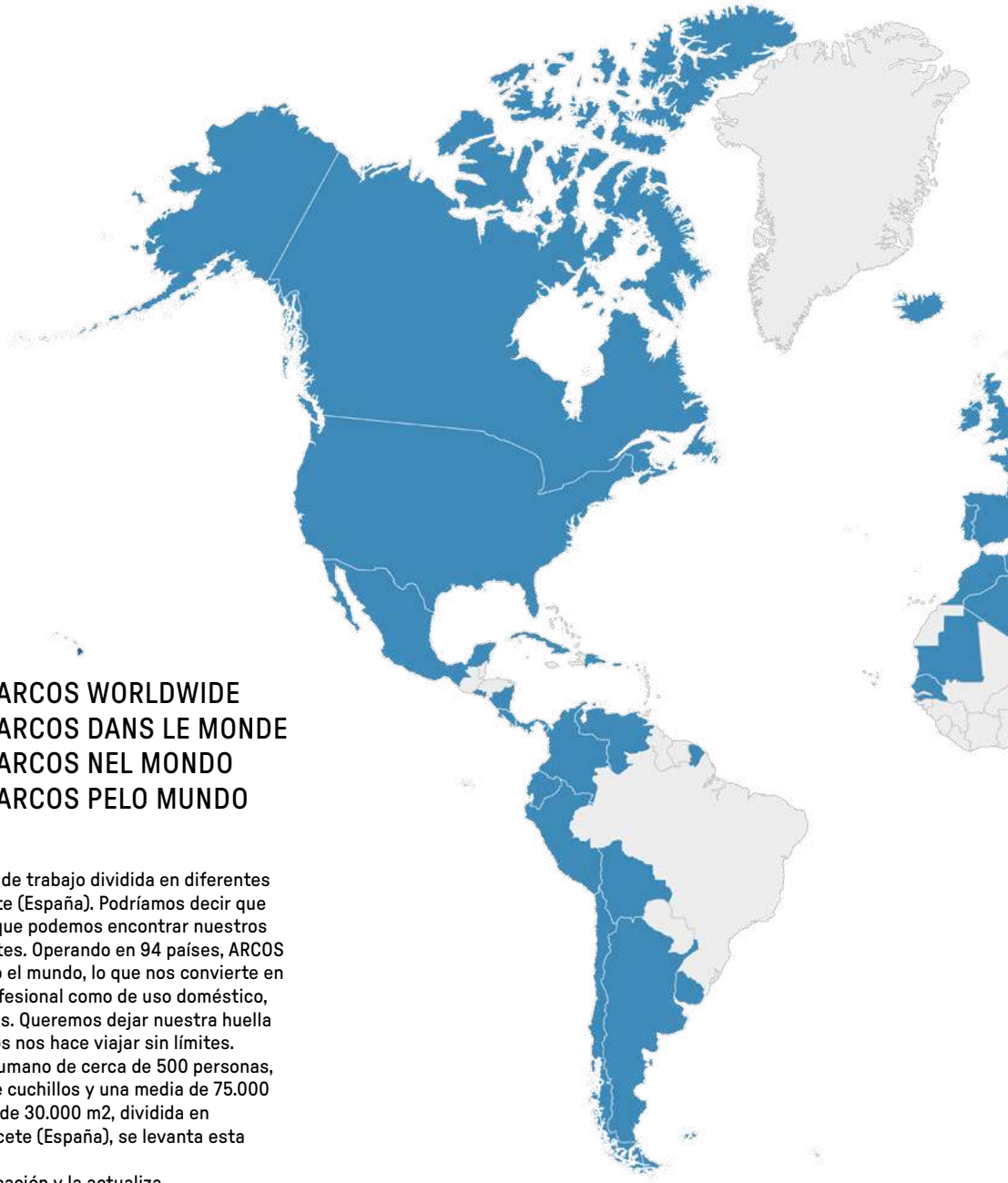
A nossa abordagem à redução da nossa pegada de carbono também se reflete em iniciativas de compensação ambiental, como a plantação de árvores em projetos de reflorestação, ajudando a mitigar o impacto das alterações climáticas.

O bem-estar dos nossos empregados é uma prioridade, promovido através do Arcos Sport Club e de programas de saúde. O nosso Plano de Igualdade e as estratégias de diversidade e inclusão garantem um ambiente de trabalho equitativo. Colaboramos com centros ocupacionais para promover a inclusão laboral de pessoas com, reafirmando o nosso compromisso com uma sociedade mais inclusiva e sustentável.

Na ARCOS, alinhamos com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável específicos, integrando-os no nosso plano estratégico para avançar para um futuro mais sustentável e equitativo.

RECICLA
RECYCLE

ARCOS EN EL MUNDO



ARCOS WORLDWIDE
ARCOS DANS LE MONDE
ARCOS NEL MONDO
ARCOS PELO MUNDO

ARCOS Hermanos tiene una superficie de trabajo dividida en diferentes plantas dentro de la provincia de Albacete (España). Podríamos decir que nuestra empresa no tiene fronteras, ya que podemos encontrar nuestros productos en cualquiera de los continentes. Operando en 94 países, ARCOS Hermanos distribuye sus piezas por todo el mundo, lo que nos convierte en la empresa líder de cuchillería, tanto profesional como de uso doméstico, cuyo nombre es conocido en todas partes. Queremos dejar nuestra huella y el éxito y calidad de nuestros productos nos hace viajar sin límites.
En la actualidad, cuenta con un equipo humano de cerca de 500 personas, que fabrican 1.100 modelos diferentes de cuchillos y una media de 75.000 piezas diarias. En una superficie de más de 30.000 m2, dividida en distintas plantas en la provincia de Albacete (España), se levanta esta industria.
Trabaja con la última tecnología de fabricación y la actualiza constantemente, para que el nivel de calidad de cada producto sea siempre óptimo. Así pues, se consolida como empresa líder de cuchillería, tanto profesional como de uso doméstico.

ARCOS Hermanos has a work surface area divided into different plants within the province of Albacete (Spain). It can be said that our company has no borders, given that one can find our products in every continent. Operating in 94 countries, ARCOS Hermanos distributes its pieces worldwide, making us the leading cutlery-knife making company, both professional as well as national level, whose name is known everywhere. We want to leave our mark and the success and quality of our products confers on us the freedom of limitless movement.
Our team of almost five hundred employees produces 1.100 different models of knives with a production average of 75,000 units per day. Our production process is divided between several factories located in the province of Albacete (Spain) with a total factory production area of over 30,000 square meters.

Because we work with the latest technologies and are constantly updating them to ensure the highest quality of our products, Arcos Hermanos, S.A. has become a Global leader in the development of professional and well as home cutlery.

ARCOS Hermanos a un espace de travail composé de plusieurs usines réparties dans la province d'Albacete (Espagne). Nous sommes en mesure d'affirmer que notre société n'a pas de frontières car nos produits se trouvent dans tous les continents. Présente dans 94 pays, ARCOS Hermanos distribue ses produits dans le monde entier, ce qui fait de nous la société leader dans le secteur coutellerie, tant professionnelle que domestique, sous un nom mondialement connu. Nous souhaitons laisser notre empreinte, et le succès et la qualité de nos produits nous font voyager sans aucune limite.
Nous comptons actuellement sur une équipe de plus de 500 personnes qui fabriquent 1.100 modèles différents de couteaux dans une moyenne de 75.000 pièces par jour. C'est sur une superficie de plus de 30 000 m2, divisée en plusieurs lieux et située dans la province d'Albacete en Espagne

que se développe cette industrie.
Nous travaillons avec la dernière technologie de fabrication actualisée constamment, an que le niveau de qualité de chaque produit soit toujours pour optimum. Ce qui nous assure la consolidation de notre entreprise comme leader, tant pour le monde professionnel que domestique

ARCOS Hermanos possiede una superficie di lavoro distribuita in varie installazioni nella provincia di Albacete (Spagna). Possiamo dire che la nostra impresa non ha frontiere, giacché possiamo trovare i nostri prodotti in tutti i continenti. ARCOS Hermanos è presente in 94 Paesi e distribuisce i suoi prodotti in tutto il mondo e ciò ci rende la ditta leader di coltelleria, sia di uso professionale come domestico, il cui nome è noto dappertutto. Vogliamo lasciare il nostro segno, e il successo e la qualità dei nostri prodotti ci fa viaggiare oltre tutti i confini.
Fabbricanti di coltelleria da piu' di 270 anni, attualmente la nostra Azienda puo' contare su un capitale umano di 500 persone., che attendono alla produzione di 1.100 modelli diversi di coltelli, ad una media di 75.000 pezzi al giorno. La super cie totale coperta delle varie divisioni produttive, in provincia di Albacete , si aggira sui 30.000mq coperti.
Lavoriamo avvalendoci delle ultimissime tecnologie di fabbricazione, aggiornate costantemente, per ottenere una uniformità assoluta di qualità per ciascun prodotto. Siamo inoltre consolidati e riconosciuti come la Impresa Leader sia nella produzione di coltelleria per uso professionale che casalingo.

ARCOS Hermanos tem uma superfície de trabalho dividida em diferentes plantas na província de Albacete (Espanha). Poderíamos dizer que a nossa empresa não tem fronteiras, uma vez que podemos encontrar os nossos produtos em qualquer dos continentes. Operando em 94 países, a ARCOS Hermanos distribui as suas peças por todo o mundo, o que nos torna a principal empresa de cutelaria, tanto profissional como doméstica, cujo nome é conhecido em todo o mundo. Queremos deixar a nossa marca e o sucesso e qualidade dos nossos produtos fazem-nos viajar sem limites.
Atualmente, conta com uma equipa de cerca de 500 pessoas, que fabricam 1.100 modelos diferentes de facas e uma média de 75.000 peças por dia. Esta indústria está localizada numa área de mais de 30.000 m2, dividida em diferentes fábricas na província de Albacete (Espanha).
Trabalha com a mais recente tecnologia de fabrico e atualiza-a constantemente, para que o nível de qualidade de cada produto seja sempre ótimo. Assim, consolidou a sua posição como empresa líder em cutelaria, tanto profissional como para uso doméstico.

BASQUE CULINARY CENTER

Es la primera facultad en gastronomía de España y referencia a nivel mundial. Desde su fundación en 2011 imparte el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias y desde entonces ha desarrollado numerosos programas formativos de especialización, atrayendo a jóvenes estudiantes de todo el mundo.
Arcos se suma ahora como empresa colaboradora a este proyecto internacional, que cuenta con el apoyo de algunos de los chefs más influyentes del mundo.

The Basque Culinary Center is the first faculty of Gastronomic Sciences in Spain and is a worldwide reference benchmark. Since its founding in 2011, a Bachelor's Degree in Gastronomy and Culinary Art has been offered and subsequently numerous specialisation training programmes have been developed, attracting young students from all over the world.
Arcos now joins as a collaborating company in this international project, which has the backing and support of some of the most influential chefs in the world.

Basque Culinary Center est la première faculté de gastronomie en Espagne et une référence dans le monde. Depuis sa fondation en 2011, elle dispense des études donnant droit au Diplôme en Gastronomie et Arts Culinaires et depuis lors, elle a développé de nombreux programmes de formation de spécialisation, attirant des jeunes étudiants venus des quatre coins du monde.
Arcos est désormais une entreprise partenaire de ce projet international, bénéficiant du soutien de certains des chefs les plus influents du monde.

Il Basque Culinary Center è la prima facoltà di gastronomia della Spagna e un riferimento a livello mondiale. Da quando è

stato fondato, nel 2011, impartisce i corsi della Laurea breve in Gastronomia ed Arti Culinarie ed ha sviluppato numerosi programmi formativi di specializzazione, attirando giovani studenti provenienti da tutto il mondo.
Ora Arcos si somma a questo progetto internazionale come impresa collaboratrice che possiede il supporto di alcuni fra i più influenti chef del mondo.

O Basque Culinary Center é a primeira faculdade de gastronomia em Espanha e uma referência mundial. Desde a sua fundação em 2011, ensina a Licenciatura em Gastronomia e Artes Culinárias e desde então tem desenvolvido numerosos programas de formação de especialização, atraindo jovens estudantes de todo o mundo.
A Arcos junta-se agora a este projeto internacional como uma empresa colaboradora, que tem o apoio de alguns dos chefs mais influentes do mundo.

EURO-TOQUES

Después de casi 10 años de colaboración continuamos formando parte de la gran familia Euro-Toques España. Organización de cocineros formada por 800 socios y presidida por Andoni Luis Aduriz, uno de los chefs más influyentes de nuestro tiempo, con dos estrellas Michelín en su restaurante Mugaritz.

After almost 10 years of collaboration, we continue being part of the great **Euro-Toques** España family. An organisation of chefs made up of 800 members and chaired by Andoni Luis Aduriz, one of the most influential chefs of our time, with his two Michelin star restaurant Mugaritz.

Après près de 10 ans de collaboration, nous faisons toujours partie de la grande famille **Euro-Toques Espagne**. Organisation de cuisiniers constituée de 800 associés et présidée par Andoni Luis Aduriz, l'un des chefs les plus influents de notre ère, doublement étoilé Michelín dans son restaurant Mugaritz.

Dopo quasi 10 anni di collaborazione, continuiamo a far parte della grande famiglia di **Euro-Toques España**, un'organizzazione di cuochi che conta 800 soci ed è presieduta da Andoni Luis Aduriz, uno degli chef più influenti dei nostri tempi e il cui ristorante Muga-ritz possiede due stelle Michelin.

Após quase 10 anos de colaboração, continuamos a fazer parte da grande família Euro-Toques España. Uma organização de chefs composta por 800 membros e presidida por Andoni Luis Aduriz, um dos chefs mais influentes do nosso tempo, com duas estrelas Michelin no seu restaurante Mugaritz.

TOLEDO 2022

Karlos Arguiñano en su programa de TV "Cocina Abierta" // Karlos Arguiñano on his TV show "Cocina Abierta"

Arcos ha estado presente en las pantallas de todo el mundo, compartiendo momentos inolvidables en numerosas producciones. No solo en los programas de cocina tan reconocidos como Master Chef, si no también participando en películas de cineastas tan internacionales como Pedro Almodóvar. Pero el cocinero que más tiempo ha confiado en Arcos, trabajando con nuestros cuchillos y ahora con nuestro menaje en su programa durante más de 30 años, es el inigualable Karlos Arguiñano.

Arcos has appeared on screens all over the world, sharing unforgettable moments in numerous productions. Not only in the famous cooking shows such as Master Chef, but also by taking part in the international films of filmmakers like Pedro Almodóvar. However the chef who has trusted in Arcos the longest, working with our knives and now using our tableware in his show for more than 30 years, is the unbeatable Karlos Arguiñano.

Arcos a fait sa marque sur les écrans du monde entier, partageant des moments inoubliables dans de nombreuses productions. Non seulement dans des émissions de cuisine aussi reconnues que Master Chef, mais aussi en participant à des films de réalisateurs aussi internationaux que Pedro Almodóvar. Cependant, le chef qui a le plus longtemps fait confiance à Arcos, travaillant avec nos couteaux et maintenant avec notre équipement dans son émission depuis plus de 30 ans, est le légendaire Karlos Arguiñano.

Arcos è apparsa sugli schermi di tutto il mondo, condividendo momenti indimenticabili in svariate produzioni. Non solo in rinomati programmi di cucina, come Master Chef, ma ha partecipato anche a film di cineasti internazionali, come Pedro Almodóvar. Ma il cuoco che più a lungo si è affidato a Arcos, lavorando nel suo programma con i nostri coltelli per più di 30 anni e ora con il nostro servizio, è l'impareggiabile Karlos Arguiñano.

A Arcos tem estado presente nos ecrãs de todo o mundo, partilhando momentos inesquecíveis em inúmeras produções. Não só em programas de cozinha de renome como Master Chef, mas também participando em filmes de cineastas internacionais como Pedro Almodóvar. Mas o chef há mais tempo a confiar na Arcos, trabalhando com as nossas facas e agora com os nossos utensílios de cozinha no seu programa há mais de 30 anos, é o incomparável Karlos Arguiñano.

EN ESCENA

ON STAGE
SUR SCÈNE
IN SCENA
EM CENA

INFORMACIÓN

INFORMATION
INFORMATION
INFORMAZIONI

1 / PUNTA / TIP / POINTE / PUNTA
Extremo puntiagudo del cuchillo / Pointed end of the knife / Extrême pointe du couteau / Punto estremo finale del coltello

2 / HOJA / BLADE / LAME / LAMA
Lámina generalmente de acero, que constituye la parte cortante de un cuchillo / Usually made from a sheet of steel / Lame généralement en acier qui constitue la partie coupante d'un couteau / Lamina generalmente in acciaio, che costituisce la parte tagliente del coltello

3 / FILO / CUTTING EDGE / FIL / FILO
Borde afilado de la hoja del cuchillo. Este filo puede ser: Filo Simple - Filo Doble - Filo Sierra - Filo Alveolos / Sharp edge of the blade of the knife. The edge can be: Single Edge - Double Edge - Serrated edge – Hollow edge / Bord affile de la lame. Le fil pourra être: simple fil- double fil- fil cranté – fil alvéolé / Parte o bordo affilato della lama del coltello, che può essere: Filo semplice – doppio filo – seghettatura- filo ad alveoli /

4 / RECAZO / BACK / DOS / DORSO
Parte opuesta al filo del cuchillo / The back of the knife / Partie opposée au fil / Parte opposta al filo della lama del coltello

5 / DEFENSA / DEFENSE / LA GARDE / DIFESA
Tope que ofrece mayor seguridad durante el corte / Near the bottom of the bolster. Shields the hand during the cutting process / Le butoir offre une plus grande sécuruté durant la coupe / Bordo accanto alla lama che offre maggior sicurezza durante il taglio

6 / VIROLA / BOLSTER / VIROLE / BILANCIATURA
Parte de unión entre la hoja y el mango, con la que se equilibra el cuchillo / The end of the blade that extends into the handle. Balances the knife / Partie de liaison entre la lame et le manche / Parte di unione fra la lama e il manico che serve per equilibrate il coltello

7 / CACHAS / SCALES / COTES / GUANCETTE
Se denominan así las dos partes que forman el mango / Attached to the tang to form the handle / Ce sont les 2 parties qui sont de part et d'autre du manche / Sono cosi' denominate le due parti che unite formano il manico.

8 / REMACHES / RIVETS / RIVETS / RIVETTI
Unen el mango a la espiga completamente / Connects the handle to the tang / Unissent les cotes et la soie complètement / Uniscono completamente il manico alla spiga del coltello .

CONSEJOS

TIPS
CONSEILS
CONSIGLI
CONSELHOS

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

01| Lave los cuchillos inmediatamente después de su uso. Evite el contacto prolongado con restos de alimentos.
02| Empleé un detergente neutro o poco alcalino
03| No use lejía, sosa o detergentes que contengan cloro o cloruros libres pues corroen el acero o comen el brillo original.
04| Evite frotar los cuchillos con productos o estropajos abrasivos así como limpiadores metálicos o sintéticos.
05| En el lavavajillas coloque los cuchillos con las hojas hacia abajo, en cestos separados del resto de la vajilla y la cubertería, así evitará cualquier roce.
06| No deje los cuchillos sumergidos de forma prolongada en agua, sobre todo si se trata de aguas duras o salinas que afectan al metal.
07| Seque inmediatamente los cubiertos con paños suaves y absorbentes.
08| El secado del lavavajillas, normalmente no es suficiente para evitar la corrosión.
09| Termine de secar las piezas después del ciclo de secado con un paño.
10| Procure no dejar mucho tiempo la cubertería en el interior del lavaplatos.

TIPS FOR USE AND MAINTENANCE
01| Wash knives immediately after use. Avoid prolonged contact with leftover food.
02| Use a neutral or slightly alkaline detergent
03| Do not use bleach, soda or detergents containing chlorine or chlorides ions because they rust the steel and cause it to lose its shine.
04| Avoid rubbing your knives with abrasive products, cloths, and metallic or synthetic cleaners.
05| If you use a dishwasher, place your knives in with the blades facing down and in separate containers from the rest of your cutlery to avoid scratching.
06| Avoid leaving your knives submerged in water for long periods of time, especially in hard or saline water which can affect metals.
07| Dry immediately with soft, absorbent cloth.
08| Leaving your knives to dry in the dishwasher is not recommended.
09| Dry your cutlery immediately with a soft and absorbent cloth
10| Do not to leave your cutlery in the dishwasher for long periods of time.

CONSEILS D'UTILISATION
01| Laver les couteaux immédiatement après leur utilisation afin d'éviter un contact prolongé avec des aliments.
02| Utiliser un détergeant neutre et peu alcalin.
03| Ne pas utiliser de l'eau de javel, de la soude ou des détergents qui contiennent du chlore qui peuvent attaquer l'acier et enlever le brillant original.
04| Eviter de frotter les lames avec des pailles de fer.
05| Dans le lave vaisselle, disposer les lames de couteaux vers les bas dans le panier et en les séparant des autres couverts afin de ne pas se blesser.

06| Ne pas laisser les couteaux tremper longuement dans de l'eau, surtout si ce sont des eaux dures ou salines.
07| Sécher immédiatement les couteaux avec des torchons doux et absorbants.
08| Le séchage en lave vaisselle, normalement n'est pas suffisant pour éviter la corrosion.
09| Finir de sécher les pièces après un cycle de séchage avec un torchon.
10| Ne pas laisser les couteaux longtemps à l'intérieur du lave vaisselle.

CONSIGLI PER IL MIGLIOR UTILIZZO E MANTENIMENTO DEL COLTELLO
01| Lavate i coltelli immediatamente dopo l'utilizzo e non lasciateli a lungo a contatto con gli alimenti.
02| Utilizzate un detersivo non molto aggressivo.
03| Non usare detergenti che contengano cloro o cloruri che possono determinare la corrosione e la perdita della lucentezza del coltello.
04| Evitate di sfregare i coltelli con altri oggetti inox, come pulitori metallici etc.
05| Collocare i coltelli nella lavastoviglie con la punta della lama rivolta verso il basso, ed in un cesto separati dalle altre stoviglie.
06| Non lasciare i coltelli a lungo bagnati, soprattutto se si tratta di acqua salina.
07| Asciugare il piu' presto possibile i coltelli con un panno.
08| L'asciugatura della lavastoviglie normalmente non è sufficiente.
09| Ripassate in seguito il coltello con un panno asciutto.
10| Abbiate cura di non lasciare i coltelli a lungo nella lavastoviglie.

ARCOS®

Made in Spain Since 1734

La empresa se reserva el derecho a cualquier modificación / The company reserves the right to any modification
L'entreprise se réserve le droit à toutes modifications / La ditta si riserva di apportare qualsiasi modifica al presente catalogo che venga ritenuta necessaria
A empresa reserva-se o direito a qualquer modificação.

www.arcos.com

Patrocinador Oficial
Official Sponsor

EUROTOQUES

Empresa colaboradora del Basque Culinary Center
Basque Culinary Center collaborating company

basque
culinary
center

ARCOS®
Albacete (Spain) Since 1734

ARCOS HERMANOS, S.A.
Avda. Gregorio Arcos, 38
02007 Albacete - España.

Tel. +34 967 210 261
Fax +34 967 241 318
GPS: 39° 01.040'N - 1° 52.883'W

¡Salva el mundo! ¡Recíclame!
Save the world! Recycle me!

FSC
www.fsc.org
MIXTO
Papel procedente de fuentes responsables
FSC® C165904

RECICL A
RECYCL E

REDUZCO COMPENSO
2022
CÁLCULO
2