

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 beginning 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
María 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, nació 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

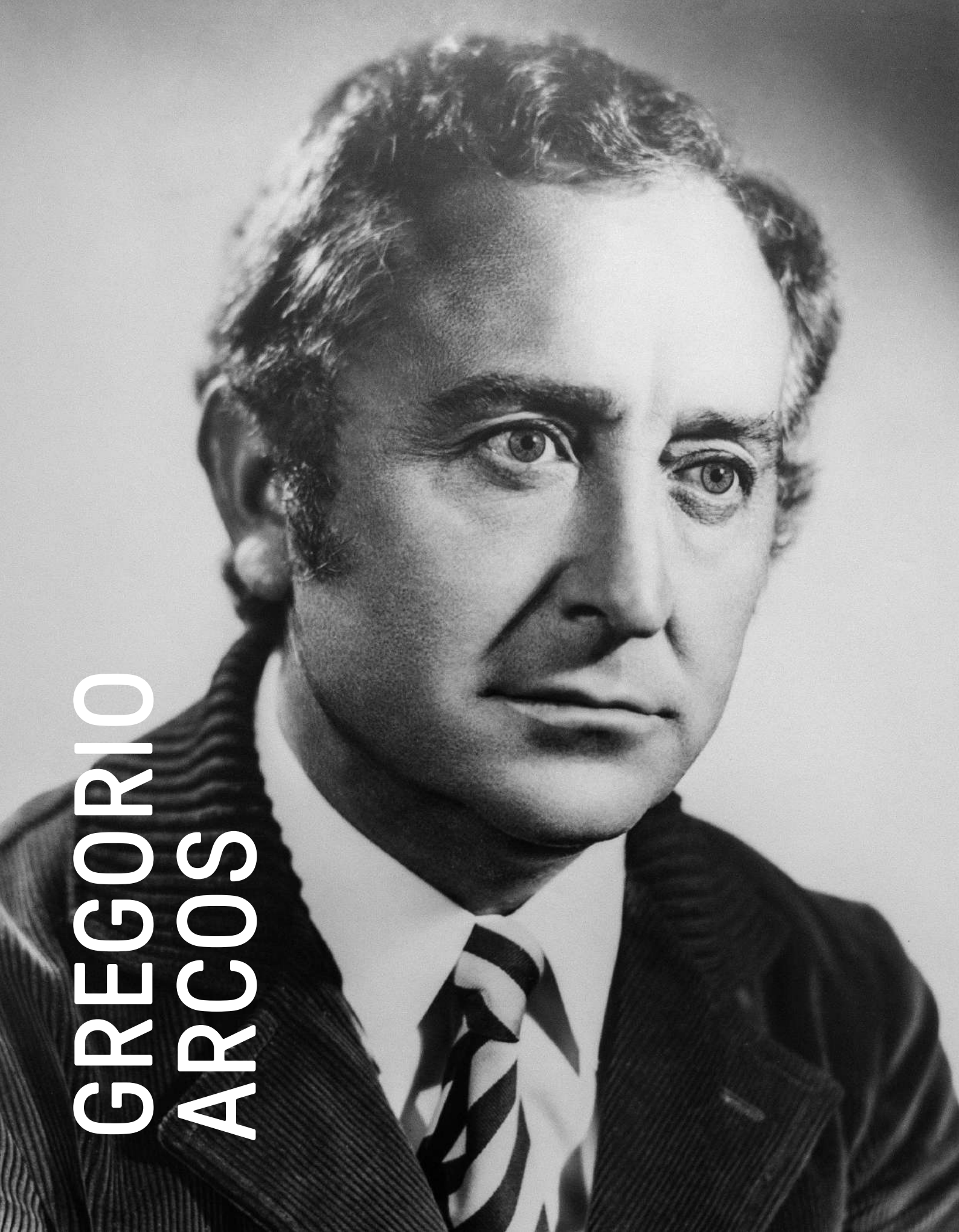
creato impiegando lo stesso affetto e la stessa dedizione che risiedono nell'anima di ogni cucina.

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 compartilharam conosco 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 conosco 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, infundiéndole 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 craftsmanship, 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 entrepreneuriale 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-slip // 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 a 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 avantage 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 nitrogênio que proporciona maior dureza, maior poder de corte e melhora a durabilidade do fio.



INYECCIÓN • INJECTION • INJECTION • INIEZIONE • INVECÇÃO

El mango se solidifica 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 • INJEÇÃO 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 dotent 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 alimentare.
 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'usage.
 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 mohos.
 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 ao 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.
 Tissu pressés 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

29 AÑOS | **15**
DESDE 1734

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 più 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 controllata, 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 può 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 austenização) 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

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.

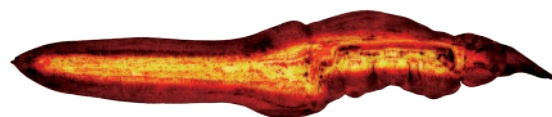
The process of forge consists of the deformation of the steel, which previously has been warmed to red-hot, between two tools called “prints of forge”, which have engraved the shape of the knife to be achieved. To obtain the above mentioned deformation, presses of great tonnage are used, since a strong 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 così un coltello in acciaio massiccio uniprezzo, 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 POLYPROPYLENE, 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.

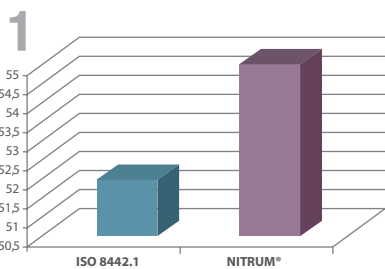


NITRUM®

NITRUM® es la fórmula de acero al nitrógeno, ecológica y disponible solamente en los cuchillos ARCOS. NITRUM® proporciona más dureza¹, mayor poder de corte² y mejora la durabilidad del filo³. 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.

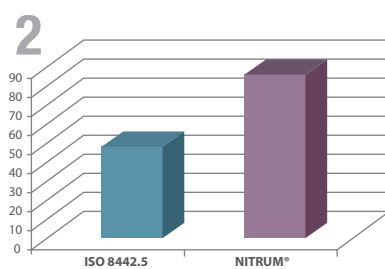
NITRUM® is a Nitrogen enriched, eco-friendly stainless steel formula, available exclusively on ARCOS knives. With its improved hardness¹, enhanced cutting power², improved edge durability³, and improved Microstructure, NITRUM® can make the difference in the performance of knives for both professional 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 dureté¹, un plus grand pouvoir de coupe² et une meilleure durabilité du fil³. Sa nouvelle microstructure marque la différence en terme de rendement



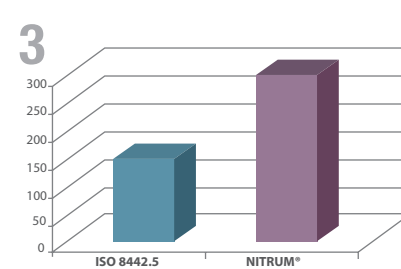
TEST DE DUREZA	ISO 8442.1
HARDNESS TEST	ISO 8442.1
TEST DE DURETÉ	ISO 8442.1
TEST DI DUREZZA	ISO 8442.1
ИСПЫТАНИЕ НА ТВЕРДОСТЬ	ISO 8442.1

- 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 Iniziale:**
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.

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' durezza¹ maggior potere di taglio² e migliora la durabilità nel tempo del filo³. 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 dureza¹, maior poder de corte² e maior durabilidade da lâmina³. 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.



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 antimicrobiano 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.

REMATCHES

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 subsection strength, increase extraordinarily their resistance to corrosion, guaranteeing that handles never come loose 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 migliorare 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 Ópera 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 Ópera.

O Fio Seda foi criado combinando os conhecimentos dos nossos mestres cutelheiros 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

A wooden cutting board with a natural grain pattern is the central focus. On it, several slices of a red tomato are arranged in a row, showing their internal structure. A green, textured cloth is folded and placed next to the board. A knife with a black handle and a silver blade, featuring the brand name 'Arcos' and '663' on the blade, lies diagonally across the board. The background is a light, neutral color.

NOVEDADES

SERIE
LÍNEA

ARCOS®



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



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)



99

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

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



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 // Cucchiaine Tavola // Colher Mesa		



159

REF: 372100	FOREST	100mm/3,9" 206mm/8,1"
Cuchara Mesa // Table Spoon // Cuillère Table // Cucchiaine 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

ARCOS®



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

ARCOS®



2 X 188600

110

REF: 187000	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



2 X 188500

110

REF: 189800	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

	4 X 479400	16
	4 X 479500	
	4 X 479600	
	4 X 479200	

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

SERIE PROCHEF



226

REF: 185610	PROCHEF	215mm/8,4"
-------------	---------	------------

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

ÚTILES Y GADGETS



272

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

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



272

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

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

UTENSILIOS DE COCINA



275 REF: 685000 UTENSILIOS 331mm/13"
Espátula // Spatula // Spatule // Spatola // Espátula



275 REF: 685200 UTENSILIOS 337mm/13,2"
Cuchara Pasta // Pasta Server // Cuillère à Spaghetti
Cucchiaio di Pasta // Colher Para Massa



275 REF: 685300 UTENSILIOS 339mm/13,3"
Espátula Ranurada // Slotted Turner // Spatule Ajourée
Spatola Scanalata // Espátula con Fessure



277 REF: 685600 UTENSILIOS 260mm/10,2"
Pinzas de Cocina // Kitchen tongs // Pinze da Cucina
Pince de Cuisine // Pinças de Cozinha



275 REF: 685100 UTENSILIOS 330mm/12,9"
Cuchara // Spoon // Cuillère // Cucchiaio // Colher



275 REF: 685400 UTENSILIOS 323mm/12,7"
Cazo // Ladle // Louche // Mestolo // Concha



275 REF: 685500 UTENSILIOS 350mm/13,7"
Espumadera // Skimmer // Écumeiro // 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

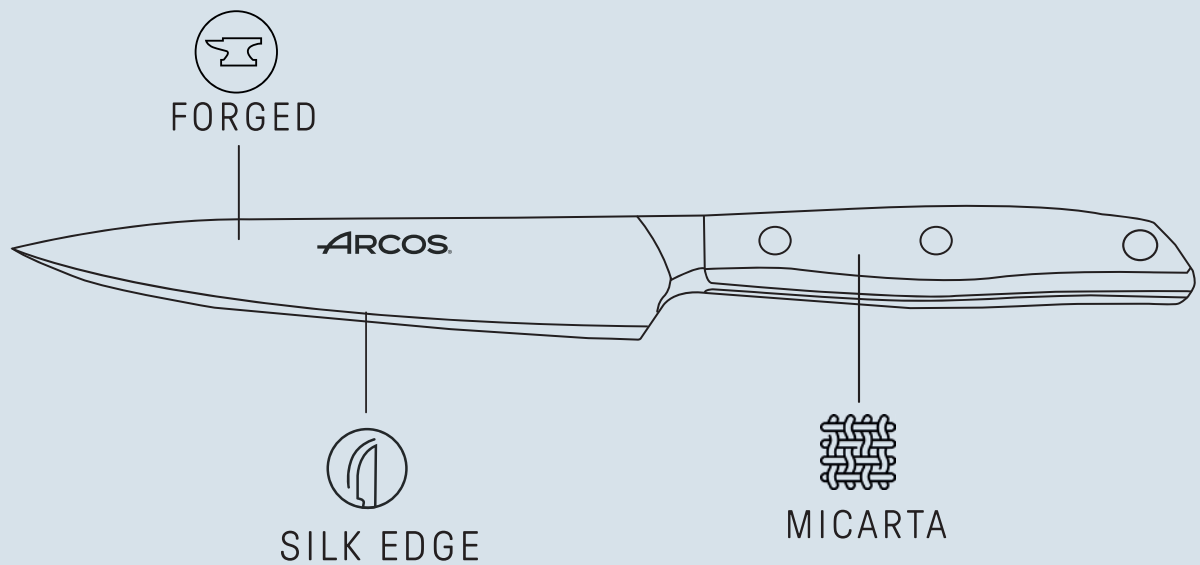
Brooklyn es toda una invitación a cocinar, descubrir y, por supuesto, compartir. La textura de su mango de Micarta llevará el azul del Mediterráneo a tu cocina.

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



192023

130mm/5"
240mm/9,4"

Tomatero (Perlado) // Tomato Knife (Serrated) // C. Citron Tomato (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/13,1"

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



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



194000

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



ARCOS
MADE IN ITALY - SPAIN

1200 130mm (5")

ARCOS



SERIE MANHATTAN

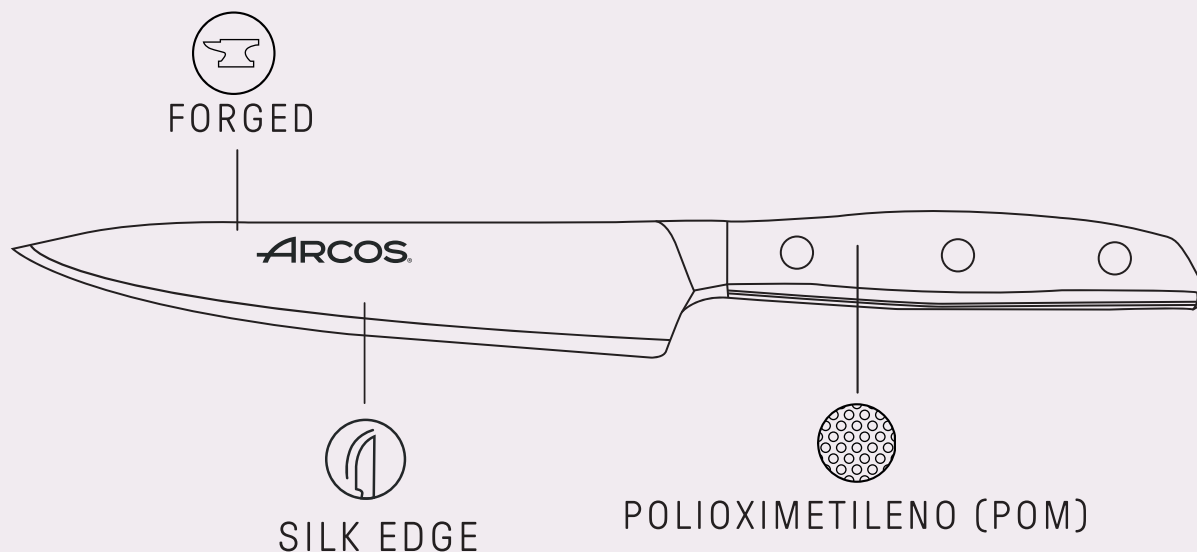
Con la audacia y la imponente arquitectura neoyorquina como musa, la serie Manhattan destila estos elementos en cuchillos ideales para chefs que buscan perfección y precisión en cada plato. Un tributo a la cocina innovadora.

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

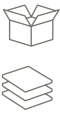
Curved Bolster • Mitre Biseautée • Mezzo Nodo Forgiato • Meia Virola.



National Sanitary Foundation



Bactiproof Silver®

	Estuche Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetileno (POM)	Estojo 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 Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo 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/13,1"

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® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)

858100

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



163200

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

NEW



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



163300

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



ARCOS
MADE IN ALBACETE, SPAIN

NITRUM® Stainless Steel
1814 170mm (7")

NSF

021

COMINENTA



SERIE OPERA

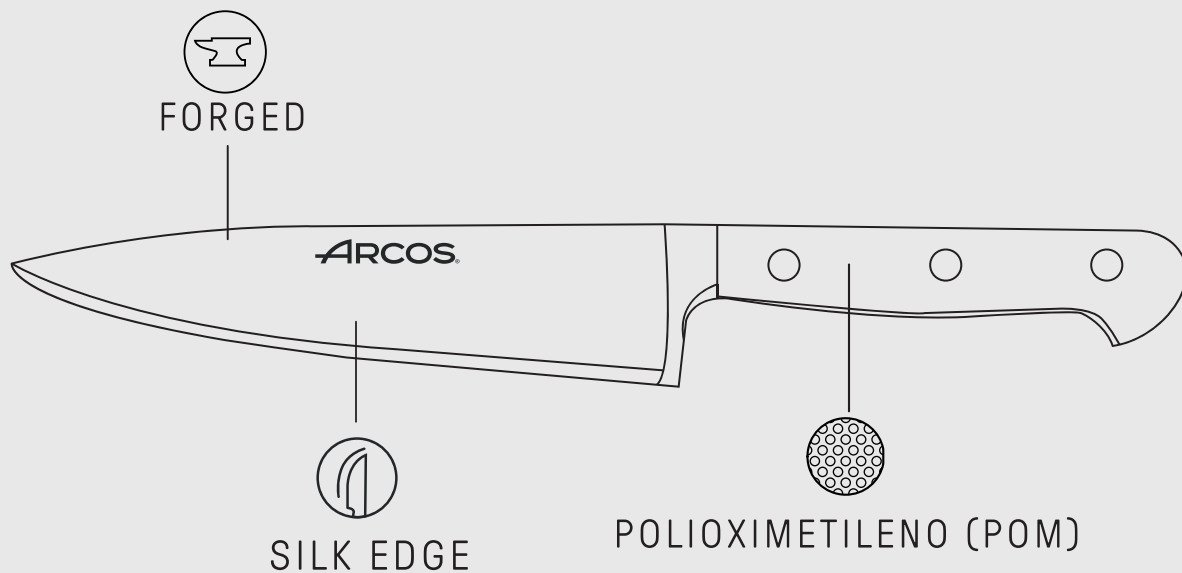
La definición de precisión. Ópera ofrece un filo seda revolucionario para cortes excepcionalmente suaves y precisos. Un indispensable en la cocina del chef moderno que aprecia la fusión de artesanía y tecnología avanzada.

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. Ópera 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) • Plastiques Techniques (POM) • Plastiche Tecniche (POM) • Plásticos Técnicos (POM).

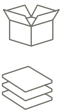


Remaches de Acero Inox

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



National Sanitary Foundation

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (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 Tomato
(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 Alveolos)



226600

180mm/7"
307mm/12"

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



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 Alveolos)



226400

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

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

 	Estuche Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo 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"

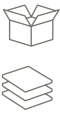
Chuletero // Steak Knife
 C. Steak // Coltello Bistecca // Para
 Costoletas



225000


 160mm/6"
 282mm/11,1"

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

	Estuche Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetileno (POM)	Estojo 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® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (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



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® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Caucho	Rubber Wood	Bois de Caoutchouc	Legno di Caucciù	Madeira de Borracha



228700

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



SÉRIE 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.

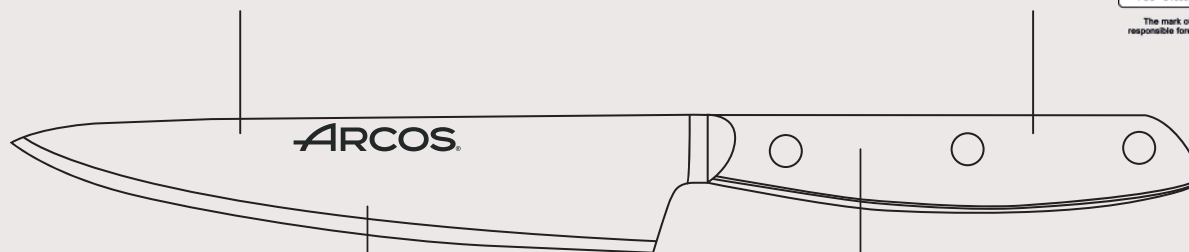
Une série qui embrasse l'harmonie de la nature. Ses manches en bois sont issus de forêts durables, parfaits pour ceux qui recherchent la qualité, la fonctionnalité et le respect de l'environnement dans leur cuisine.

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.

EXCLUSIVE NITRUM®
STAINLESS STEEL

The wood of the NÓRDIKA Series
handles comes from well-managed
FSC certified forests.



SILK EDGE



WOOD 100% FSC®



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 • Dorsio
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
(Craté) // 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 trincar

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

1662

1663

 60mm/2"
170mm/7"

 135mm/5"
248mm/10"

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



167000

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



167100

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



NEW



167400

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

4 X 1649



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.

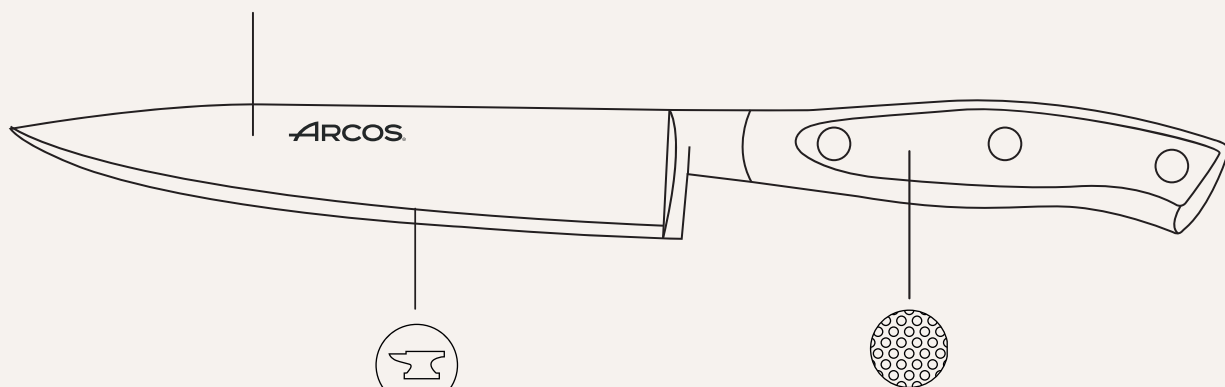
In a tribute to the classic French elegance, the Riviera series presents its distinguished ferrule, uniting art and ergonomics in each knife forged without welding, promising not only a cut, but a culinary experience as well.

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.

EXCLUSIVE NITRUM®
STAINLESS STEEL



FORGED

POLIOXIMETILENO (POM)



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

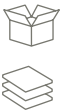
French Design Bolster • Mitre Design Français • Mitra Design Francese • Miter Design Francês.



National Sanitary Foundation



Bactiproof Silver®

	Estuche Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo 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
(Crante) // 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 Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)
---	--	--	--	--	---



233200



140mm/5"
268mm/10,5"

Santoku (Con Alveolos)

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

233500



180mm/7"
309mm/12,1"

Santoku (Con Alveolos)

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

233100



180mm/7"
321mm/12,5"

Rocking Santoku (Con Alveolos)

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

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® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)



231500

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

Deshuesador // Boning Knife
C. A 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 Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)
---	--	--	--	--	---

838310

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



834200

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



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

234200

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



234300

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





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.

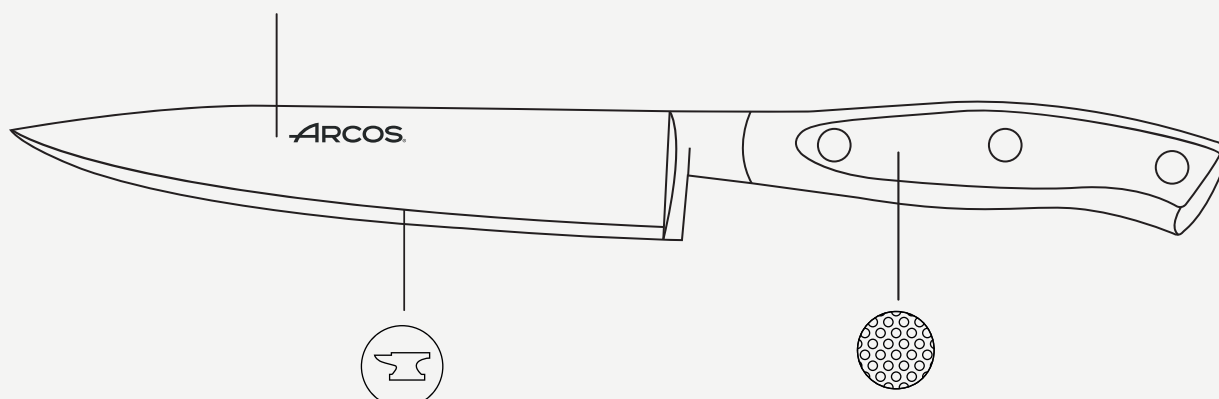
With this series the white pureness blends in with the steel precision. Each knife is a work of art, making exquisite cuts, with an impeccable look that enlightens any kitchen.

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 exquis 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.

EXCLUSIVE NITRUM®
STAINLESS STEEL



FORGED

POLIOXIMETILENO (POM)



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

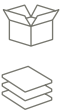
French Design Bolster • Mitre Design Français • Mitra Design Francese • Miter Design Francês.



NSF National Sanitary Foundation



Bactiproof Silver®

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



233224



140mm/5"
268mm/10,5"



Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolés) // Coltello
Santoku (Con Alveole) // Santoku
(com Alvéolos)

233524



180mm/7"
309mm/12,1"



Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolés) // Coltello
Santoku (Con Alveole) // Santoku
(com Alvéolos)

233124



180mm/7"
321mm/12,6"



Rocking Santoku (Con Alveolos)
Rocking Santoku Knife (Granton
Edge) // C. Rocking Santoku
(Alvéolés) // Coltello Rocking
Santoku (Con Alveole) // Rocking
Santoku (com Alvéolos)

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



231524

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

Deshuesador // Boning Knife
C. A 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® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)



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® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (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



234524

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





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.

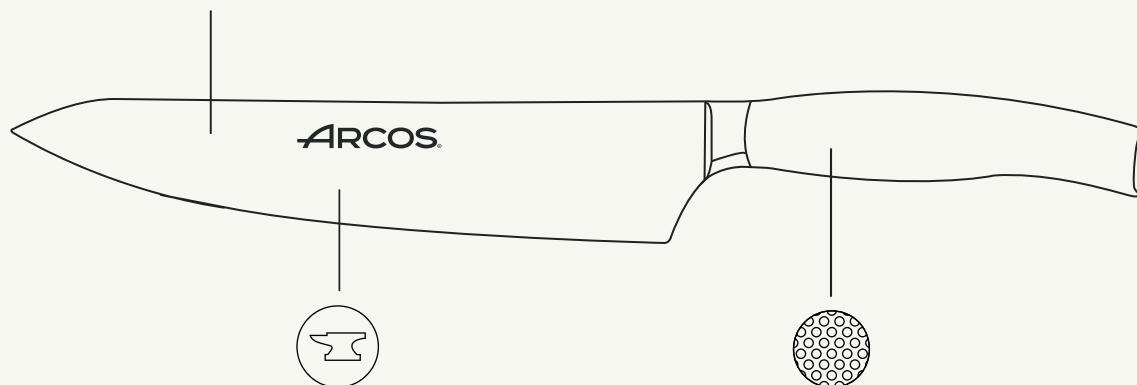
Each Clara knife pays tribute to avid cooks, uniting precision blades with the simplest and most ergonomic handles for intuitive cooking, which are accessible to all.

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.

EXCLUSIVE NITRUM®
STAINLESS STEEL



FORGED

POLIPROPILENO (PP)



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®.



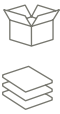
Inyección

Inyección • Injection • Iniezione • Injecção.



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 Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polipropileno (PP)	Case NITRUM® Forged Stainless Steel Polypropylene	Étui Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polypropylène	Astuccio Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polipropilene	Estojo 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 Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polipropileno (PP) Plástico Interior de Fibras de Caucho	Gift Box NITRUM® Forged Stainless Steel Polypropylene Plastic Rubber Fibre Interior	Boîte Cadeau Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polypropylène Plastique Intérieur - Fibras de Caoutchouc	Scatola Regalo Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polipropilene Plastica Interno in Fibre di Gomma	Caixa de Presente Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Polipropileno 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®
	Madera de Pino	Pine wood	Bois de pin	Legno di pino	Madeira de Pinho



212200

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



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.

Perfecta sinergia tra pratica culinaria e confort. 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 (Polyoxyméthylène) • Plastiche Tecniche (Polioximetilene) • 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 Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
---	---	--	---	--	--



280004

60mm/2"
160mm/6,2"



280104

75mm/3"
178mm/7"



281004

75mm/3"
178mm/7"



289004

60mm/2"
183mm/7,2"



281104

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



282504

130mm/5"
260mm/10,2"



282604

160mm/6"
288mm/11,3"



282704

160mm/6"
275mm/10,8"

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

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

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

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

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

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

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

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

	Estuche Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo 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 trincar

	Estuche Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo 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 Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo 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"

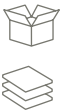
Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro



280601

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

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

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (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 Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo 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 Alveolos)



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 Alveolos)



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"

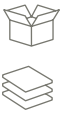
Jamonero (Flexible) // Slicing Knife (Flexible) // C. Jambon (Flexible) // Coltello Prosciutto (Flessibile)
 Para Presunto (Flexível)



283804


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

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

	Estuche Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetileno (POM)	Estojo 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 Alveolos)



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® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (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 Alvéolos)

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



282404

 160mm/6"
282mm/11,1"
 3mm
 ≈ 310gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
Mannaïetta // Machados



288200

 160mm/6"
298mm/11,7"
 4mm
 ≈ 446gr

Macheta // Cleaver // Couperet
Mannaïetta // Machete



288300

 180mm/7"
316mm/12,4"
 4mm
 ≈ 480gr

Macheta China // Chinese Cleaver
Couperet Chinois // Mannaïetta
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® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (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	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)



286104

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

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



286204

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

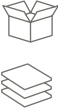
Espátula // Spatula // Spatule //
Spatola // Espátula



286304

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

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

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

285800

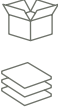
Juego 2 pzas. // 2 pc. Set
Ensemble 2 Ctx. // Set 2 Pezzi
Conjunto 2 Peças



285500

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



	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable Nitrum® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (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® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetileno (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Haya	Beech Wood	Bois de Hêtre	Legno di Faggio	Madeira de Faia



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® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetileno (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Caucho	Rubber Wood	Bois de Caoutchouc	Legno di Caucciù	Madeira de Borracha



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® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Polioximetileno (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Pino	Pine wood	Bois de pin	Legno di pino	Madeira de Pinho



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® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetileno (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
	Madera de Haya Lacada Color Nogal	Walnut Lacquered Beech Wood	Bois de Hêtre Couleur Noyer	Legno di Faggio Laccato in Color Noce	Madeira de Faia Lacada À Cor de Nogueira



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 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)
---	---	--	---	---	---



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"

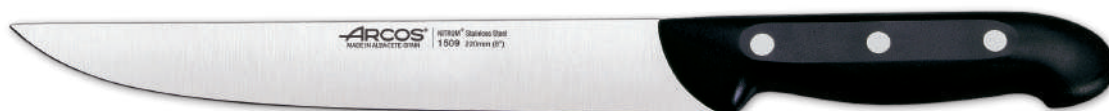
Cocina // Kitchen Knife
C. À Découper // Coltello Cucina
Cozinha



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. A 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 Alveolos)



151000


215mm/8"
335mm/13,1"

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



151400


210mm/8"
336mm/13,2"

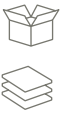
Panero (Perlado) // Bread Knife
(Serrated) // C. Pain (Cranté)
Coltello Pane (Seghettato) // Para
Pão (Perolado)



151200


275mm/11"
408mm/16"

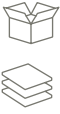
Jamonero (Flexible) // Slicing Knife
(Flexible) // C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Para Presunto (Flexível)

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



151900

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

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



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



152000

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



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 (Polipropilene).



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 Alveolos)



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



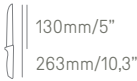
136700

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

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



134900



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



2X 373624



NEW



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®.



Remaches de Acero Inox

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



Madera Comprimida

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

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



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



102700/102701



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



102500/102501



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



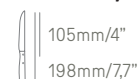
100400/100401



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



100500/100501



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

 Caja 100801, 100601, 100701, 101501, 101301 Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300	100800, 100600, 100700, 101500, 101300	100800, 100600, 100700, 101500, 101300	100800, 100600, 100700, 101500, 101300	100800, 100600, 100700, 101500, 101300
	100801, 100601, 100701, 101501, 101301	100801, 100601, 100701, 101501, 101301	100801, 100601, 100701, 101501, 101301	100801, 100601, 100701, 101501, 101301	100801, 100601, 100701, 101501, 101301
 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 188301, 18840, 188501, 188601 Blister	Display Box 188301, 18840, 188501, 188601 Blister	Boîte Présentoir 188301, 18840, 188501, 188601 Blister	Scatola Expo 188301, 18840, 188501, 188601 Blister	Caixa Expositora 188301, 18840, 188501, 188601 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)



● 188321 ● 188322 ● 188323 ● 188325

188300/188301



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



● 188421 ● 188422

188400/188401

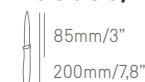


Mondador // Paring Knife
C. Office // Spelucchino
Descascador



● 188521 ● 188522 ● 188523 ○ 188524 ● 188525 ● 188528 ● 188576 ● 188577 ● 188578

188500/188501



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



188510



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



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



● 188611 ● 188612 ● 188613 ○ 188614 ● 188615 ● 188618

188610



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

	Caja Expositora 1887900	Display Box 1887900	Boîte Présentoir 1887900	Scatola Expo 1887900	Caixa Expositora 1887900
	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)



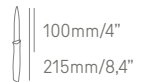
188200



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



188700



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



188000



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



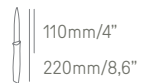
188100



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



188800



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

● 188821 ● 188822 ● 188823 ○ 188824 ● 188825



187900



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 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)
---	---	--	---	---	---

189000

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



188300 188400



6 X 188600



189100

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

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)
---	---	--	---	---	---



189500

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



189621



189622

189621/189622

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



189700

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

	Blister Cartón	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)



2 X 188500



189800

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



2 X 188800



189900

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



2 X 188600



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 Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Case NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Estojo Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)
--	--	---	--	---	---



792921



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

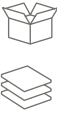
Classic Design • Design Classique • Design Classico
Design Clássico.

Madera de Palisandro

Rosewood Palissandre • 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"

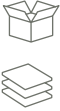
Cocinero // Chef's Knife
C. Cuisine // Coltello Cucina
Cozinheiro



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"

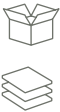
Carnicero // Butcher Knife
C. Boucher // Coltello Macellaio
Carniceiro



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).

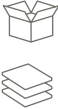


Resistente Altas Temperaturas

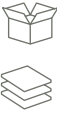
High-Temperature Resistant • Résistant aux Hautes
Températures • Resistente alle Alte Temperature
Resistência a altas temperaturas.



National Sanitary Foundation

	Caja Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Box NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Boîte Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Scatola Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Caixa 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 Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	Box NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Boîte Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Scatola Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Caixa 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

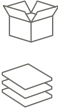
Hachuela // Cleaver // Feuille
Mannaietta // Machados



287900

 250mm/10"
 383mm/15"
 4mm
 ≈ 1050gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
Mannaietta // Machados

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



2879000

 270mm/10,6"
 398mm/15,6"
 4mm
 ≈ 1750gr

Hachuela // Cleaver // Feuille Mannaïetta // 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

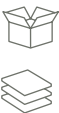
Filetera // Steak Cleaver Couperet à Filet // Sfilettare Filetagem



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® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetileno (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).

NSF National Sanitary Foundation

ICE PLUS®

Antideslizante

Non-Slip · 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 CUIE 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
VIENNOISERIES
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 Elastômero
---	--	---	---	---	---



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®	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel	Carte Acier Inoxydable NITRUM®	Display Acciaio Inossidabile NITRUM®	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM®
	Polipropileno Recubierto con Elastómero	Polypropylene Covered by Elastomer	Polypropylène Recouvert d'Élastomère	Polipropilene Ricoperto con Elastomero	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 (Perlado)

	Funda Display Acero Inoxidable NITRUM®	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel	Carte Acier Inoxydable NITRUM®	Display Acciaio Inossidabile NITRUM®	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM®
	Polipropileno Recubierto con Elastómero	Polypropylene Covered by Elastomer	Polypropylène Recouvert d'Élastomère	Polipropilene Ricoperto con Elastomero	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 (Flessibile)
Filetar (Flexível)



245400

180mm/7"
307mm/12"

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



 	Fundas 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 Alvéolos)





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 • Iniezione • Invecção

Antideslizante

Non-Slip • Antidérapant • Antiscivolo • Antiderrapante.

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.

NSF 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 CRUES
CRUES CARNE
CARNE



PESCADO

RAW FISH
POISSONS CRUS
PESCE
PEIXE



PASTELERÍA Y LÁCTEOS

BAKERY AND
DAIRY PRODUCTS
LAITAGES PAINS ET
VIENNOISERIES
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 (Perlado)

	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 Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Carte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Display Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Capa Expositora Aço Inoxidável NITRUM® 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 Affettare (Largo)
Talhante (Largo)

● 295922 ● 295923 ● 295925



295900

200mm/8"
337mm/13,2"

Carnicero (Ancho) // Butcher Knife (Wide) // C. Boucher (Large)
Coltello Affettare (Largo)
Talhante (Largo)

● 296022 ● 296023 ● 296025



296000

250mm/10"
384mm/15,1"

Carnicero (Ancho) // Butcher Knife (Wide) // C. Boucher (Large)
Coltello Affettare (Largo)
Talhante (Largo)

● 292422 ● 292423 ● 292425

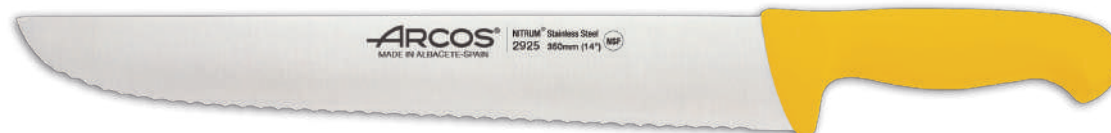


292400

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

290621

290622

290623

290625



290600



180mm/7"

312mm/12,2"

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

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 Dénervier (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
 (Flessibile) // 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 Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	Display Sleeve NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Carte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Display Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Capa Expositora 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)

138
|
serie 2900

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

294922

294924

294925



293422

293425



293525



293825



291125



293925



293322

293323

293325



294900



250mm/10"

395mm/15,5"

Fiambre // Slicing Knife
 C. Jambon // Coltello Prosciutto
 Fiambre

293400



300mm/12"

445mm/17,5"

Fiambre (Flexible) // Slicing Knife
 (Flexible) // C. Jambon (Flexible)
 Coltello Prosciutto (Flessibile)
 Fiambre (Flexível)

293500



350mm/14"

495mm/19,4"

Fiambre (Flexible) // Slicing Knife
 (Flexible) // C. Jambon (Flexible)
 Coltello Prosciutto (Flessibile)
 Fiambre (Flexível)

293800



400mm/16"

530mm/20,8"

Fiambre (Flexible) // Slicing Knife
 (Flexible) // C. Jambon (Flexible)
 Coltello Prosciutto (Flessibile)
 Fiambre (Flexível)

291100



240mm/9"

360mm/14,1"

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

293900



280mm/11"

397mm/15,6"

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

293300



300mm/12"

447mm/17,5"

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

	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
Mannaïetta // Machete

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



● 296122
 ● 296123
 ● 296125

296100

 190mm/7"
 325mm/12,7"
 4mm
 ≈ 554gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
 Mannaïetta // Machados



● 296722
 ● 296723
 ● 296725

296700

 200mm/8"
 330mm/12,9"
 4mm
 ≈ 534gr

Macheta // Cleaver
 Couperet // Mannaïetta // Machete



● 297222
 ● 297225

297200

 200mm/8"
 338mm/13,3"
 4mm
 ≈ 569gr

Macheta // Cleaver
 Couperet // Mannaïetta // Machete



● 297522
 ● 297525

297500

 240mm/9"
 375mm/14,7"
 4mm
 ≈ 711gr

Macheta // Cleaver
 Couperet // Mannaïetta // Machete

	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)

● 299625



299600

 125x90mm/5x3"
263mm/10,3"

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Espátula

● 299725



299700

 125x120mm/5x5"
255mm/10"

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Espátula

● 299525



299500

 155x90mm/6x3"
270mm/10,6"

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Espátula

ALÉRGENOS

COLOR DE MANGO PARA ALÉRGENOS

COLOURED HANDLE FOR ALLERGENS

UNE COULEUR DE MANCHE POUR SIGNALER LES ALLER-
GÈNES

COLORE DEL MANICO PER ALLERGENI

COR DO CABO PARA ALÉRGENOS



290031
100mm/3,9"


290431
130mm/5,1"


292131
200mm/7,8"


291431
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 de 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 PROFESSIONNELS
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

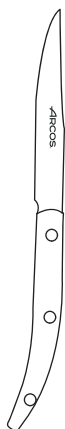
El sello de nuestros orígenes en un diseño exclusivo estilo navaja. Elegancia, diseño y funcionalidad en cada pieza. Serie ideal para aportar distinción a cualquier mesa con estilo con un filo liso para cortes precisos.

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



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



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



373928



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 Palissandro



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



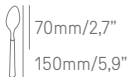
701900



Cuchara // Spoon // Cuillère
Cucchiaione // Colher



701800



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





SERIE FOREST

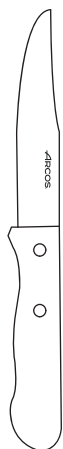
Un toque rústico y de calidez. ideales para quienes buscan durabilidad y estilo tradicional en el uso diario. Su mango de madera natural agrega un encanto atemporal y funcionalidad a la mesa.

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



NEW

371900

100mm/3,9"
208mm/8,1"

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



NEW

372100

100mm/3,9"
206mm/8,1"

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



NEW

373000

75mm/2,9"
155mm/6,1"

Cuchara Lunch // Lunch Spoon
Cuillère Lunch // Cucchiaino 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 répond 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, rispetta 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 expectativas 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 (Perlado)



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 // Cucchiione Tavola Colher Mesa



NEW

371400

75mm/2,9"
155mm/6,1"

Cuchara Lunch // Lunch Spoon Cuillère Lunch // Cucchiiaio 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 C/Comprimida



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



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



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



803700



Cuchara Mesa // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiavione 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



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



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

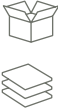


6 X 3718 6 X 3719



372200

Set Chuleteros 12 piezas // 12 pc. Steak
 Set // Set 12 pc. Steak // Set Steak 12
 Pezzi // Conjunto 12 Peças

	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® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® 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

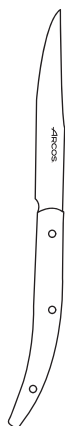
Comfortable Grip • Prise Confortable • Impugnatura Comoda Pegada Confortável.

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
Garantía 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



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



Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté)
Coltello Bistecca (Seghettato)
Faca de churrasco (Perolado)



372900



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® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxymetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)



375200



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® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)



374800



Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perlado)



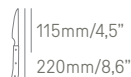
374822



Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perlado)



374824



Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perlado)

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10 Polioximetileno (POM)	Stainless Steel 18/10 Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable 18/10 Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile 18/10 Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável 18/10 Polioximetileno (POM)



374700



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



374722



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



374724



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® Polioximetilene (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 Polioximetilene (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)

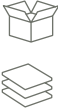


6 X 373371



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)



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
Garantía de 10 Anos.

 	Caja Acero Inoxidable NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)	Box NITRUM® Stainless Steel Polymethyl Methacrylate (PMMA)	Boîte Acier Inoxydable NITRUM® Polyméthacrylate de Méthyle	Scatola Acciaio Inossidabile NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)	Estojet 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 Acero Inoxidable NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)	Case NITRUM® Stainless Steel Polymethyl Methacrylate (PMMA)	Étui Acier Inoxydable NITRUM® Polyméthacrylate de Méthyle	Astuccio Acciaio Inossidabile NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)	Estojo 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, parfaits 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 • Fabriqué 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 Afição.

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 Weight Design • Conception Légère • Design Leggero
Design Leve.

 	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)
--	--	--	---	---	---



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 Afição.



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 Bistecce
Garfo Mesa**



370525

100mm/3,9"
195mm/7,6"

**Tenedor // Steak Fork // Fourchette
Table // Forchetta Bistecce
Garfo Mesa**

A top-down photograph of a dining table. In the center is a white bowl filled with a light-colored soup, topped with several golden-brown croutons and fresh green basil leaves. A drizzle of yellow oil is artfully swirled around the croutons. A silver spoon rests inside the bowl. To the right of the bowl, a silver knife and fork are crossed on a folded green cloth napkin. The knife has the brand name 'ARCOS' visible on its blade. In the top left corner, a glass bottle of olive oil is partially visible. The entire scene is set on a white marble surface. The text 'FLATWARE', 'LES COUVERTS', 'POSATERIA', and 'TALHERES' is in the top right, and 'CUBERTERÍAS' is at the bottom.

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



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



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



NEW

479500



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



NEW

479600



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

 	Estuche 479400. Acero Inoxidable NITRUM® 479200, 479500, 479600 Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Gift Case 479400. NITRUM® Stainless Steel 479200, 479500, 479600 Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Ménagère 479400. Acier Inoxydable NITRUM® 479200, 479500, 479600. Acier Inoxydable 18/10 Bois Compressé	Confezione Regalo 479400. Acciaio Inossidabile NITRUM® 479200, 479500, 479600 Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Caixa de Presente 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.

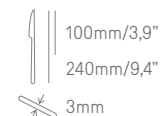
Linee minimaliste ed eleganti che si concretizzano in posate semplici, fabbricate in un unico pezzo di acciaio inossidabile, perfette per un'estetica moderna e sofisticata.

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

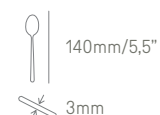


Cuchillo Mesa (Perlado) // Table Knife (Serrated) // Couteau Table (Cranté) // Coltello Tavola (Seghettato) // Faca Mesa (Perolado)

	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



**Cuchara Café // Coffee Spoon
Cuillère Café // Cucchiaino Caffè
Colher Café**



541600



**Cuchara Mesa // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaino Tavola
Colher mesa**



541700



**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

Cuartería 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



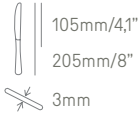
595200



Cuchillo Lunch (Perlado) // Cake Knife (Serrated) // Couteau Lunch (Cranté) // Coltello Frutta (Seghettato) // Faca Lunch (Perolado)



597600



Cuchillo Postre (Perlado) // Dessert Knife (Serrated) // Couteau Dessert (Cranté) // Coltello Frutta (Seghettato) // Faca Sobre Mesa (Perolado)



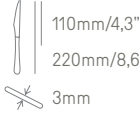
596200



Cuchillo Pescado // Fish Knife // Couteau Poisson // Coltello Pesce // Faca Peixe



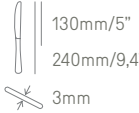
595600



Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // Couteau Steak (Cranté) // Coltello Bistecca (Seghettato) // Faca Churrasco (Perolado)



595900



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



Cuchara Moka // Mocca Spoon
Cuillère Moka // Cucchiaino Moka
Colher Moka



595100



Cuchara Café // Coffee Spoon
Cuillère Café // Cucchiaino Caffè
Colher Café



595500



Cuchara Helado // Ice Cream
Spoon // Cuillère Glace // Paletta
Gelato // Colher Gelado



595300



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



595700



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



596000



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



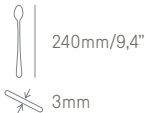
597100



Cuchara Refresco // Ice Tea Spoon
Cuillère à Glace // Cucchiaino Tè
Colher Refresco



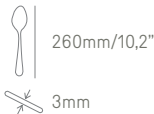
597200



Cuchara Ensalada // Salad Spoon
Cuillère Salade // Cucchiaine
Insalata // Colher Ensalada



596800



Cuchara Servir // Serving Spoon
Cuillère Service // Cucchiaine
Servire // Colher Servir



596600



Cacillo Salsa // Gravy Ladle
Louche à Crème // Mestolo Salsa
Concha Molho



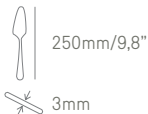
597000



Cazo Sopa // Soup Ladle
Louche // Mestolo // Concha Sopa



596900

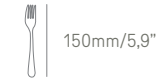


Pala Pastel // Cake Server
Pelle à Tarte // Pala Torta
Pá Torta

 	Caja Acero Inoxidable 18/10	Box Stainless Steel 18/10	Boîte Acier Inoxydable 18/10	Scatola Acciaio Inossidabile 18/10	Caixa Aço Inoxidável 18/10
--	------------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------	---	-----------------------------------



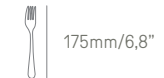
595400



Tenedor Lunch // Cake Fork
Fourchette Lunch // Forchetta
Frutta // Garfo Lunch



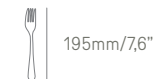
595800



Tenedor Postre // Dessert Fork
Fourchette Dessert // Forchettina
Dolce // Garfo Sobremesa



596300



Tenedor Pescado // Fish Fork
Fourchette Poisson // Forchettina
Pesce // Garfo Peixe



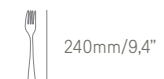
596100



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



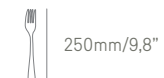
597300



Tenedor Ensalada // Salad Fork
Fourchette Salade // Forchettone
Insalata // Garfo Ensalada



596700



Tenedor Servir // Serving Fork
Fourchette Service // Forchettone
Servire // Garfo Servir

 	Estuche 5956. Acero Inoxidable 5951, 5960, 5961. Acero Inoxidable 18/10	Gift Case 5956. Stainless Steel 5951, 5960, 5961. Stainless Steel 18/10	Ménagère 5956. Acier Inoxydable 5951, 5960, 5961. Acier Inoxydable 18/10	Confezione Regalo 5956. Acciaio Inossidabile 5951, 5960, 5961. Acciaio Inossidabile 18/10	Caixa de Presente 5956. Aço Inoxidável 5951, 5960, 5961. Aço Inoxidável 18/10
--	--	--	---	--	--

	6 X	5956
	6 X	5960
	6 X	5961
	6 X	5951

24



597400

Estuche 24 Piezas // 24 Pc. Set
Ménagère 24 Pièces // Confezione 24 Pezzi
Conjunto 24 Peças

 	Maletín 5956, 5952, 5962. Acero Inoxidable NITRUM® 5960, 5961, 5951, 5954, 5950, 5963, 5970, 5968, 5973, 5972, 5962. Acero Inoxidable 18/10	Gift Case 5956, 5952, 5962. NITRUM® Stainless Steel 5960, 5961, 5951, 5954, 5950, 5963, 5970, 5968, 5973, 5972, 5962 Stainless Steel 18/10	Ménagère 5956, 5952, 5962. Acier Inoxydable NITRUM® 5960, 5961, 5951, 5954, 5950, 5963, 5970, 5968, 5973, 5972, 5962. Acier Inoxydable 18/10	Astuccio 5956, 5952, 5962. Acciaio Inossidabile NITRUM® 5960, 5961, 5951, 5954, 5950, 5963, 5970, 5968, 5973, 5972, 5962. Acciaio Inossidabile 18/10	Maleta 5956, 5952, 5962. Aço Inoxidável NITRUM® 5960, 5961, 5951, 5954, 5950, 5963, 5970, 5968, 5973, 5972, 5962. Aço Inoxidável 18/10
--	--	---	---	---	---

	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



597500

Maletín 113 Piezas // 113 pc. Gift Case
Ménagère 113 pièces // Astuccio 113 Pezzi
Conjunto 113 Peças



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 Sobre mesa (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

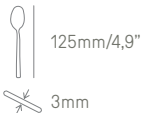
85mm/3,3"
220mm/8,6"
3mm

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



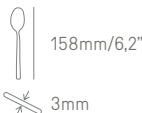
585000



Cuchara Moka // Mocca Spoon
Cuillère Moka //Cucchiaino Moka
Colher Moka



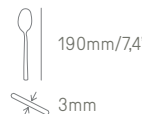
585100



Cuchara Café-Lunch // Coffee-Cake Spoon // Cuillère Café-Lunch
Cucchiaino Caffè-Frutta // Colher Café-lunch



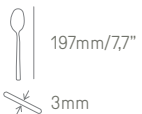
585700



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



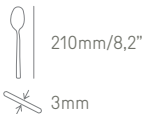
586800



Cuchara Ensalada // Salad Spoon
Cuillère Salade //Cucchiaione Insalata // Colher Ensalada



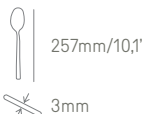
586000



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



586600

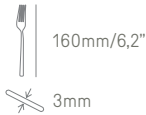


Cuchara Servir // Serving Spoon
Cuillère Service //Cucchiaione Servire // Colher Servir

	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



Tenedor Lunch // Cake Fork
Fourchette Lunch // Forchetta
Frutta // Garfo Lunch



585800



Tenedor Postre // Dessert Fork
Fourchette Dessert // Forchettina
Dolce // Garfo Sobremesa



586100



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



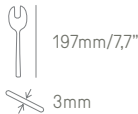
586300



Tenedor Pescado // Fish Fork
Fourchette Poisson // Forchettina
Pesce // Garfo Peixe



586700



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	5859 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 5859, 5852, 5862 Acero Inoxidable 5860, 5861, 5851, 5854, 5850 5863, 5870, 5866, 5867, 5868, 5869 Acero Inoxidable 18/10	Gift Case 5859, 5852, 5862 Stainless Steel 5860, 5861, 5851, 5854, 5850 5863, 5870, 5866, 5867, 5868, 5869 Stainless Steel 18/10	Ménagère 5859, 5852, 5862 Acier Inoxydable 5860, 5861, 5851, 5854, 5850 5863, 5870, 5866, 5867, 5868, 5869 Acier Inoxydable 18/10	Confezione Regalo 5859, 5852, 5862 Acciaio Inossidabile 5860, 5861, 5851, 5854, 5850 5863, 5870, 5866, 5867, 5868, 5869 Acciaio Inossidabile 18/10	Maleta 5859, 5852, 5862 Aço Inoxidável 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





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 aporta 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.

SERIE BERLÍN

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável

560200



Cuchillo Lunch (Perlado) // Cake Knife (Serrated) // Couteau Lunch (Cranté) // Coltello Frutta (Seghettato) // Faca Lunch (Perolado)

560600



Cuchillo Postre (Perlado) // Dessert Knife (Serrated) // Couteau Dessert (Cranté) // Coltello Frutta (Seghettato) // Faca Sobremesa (Perolado)

561200



Cuchillo Pescado // Fish Knife // Couteau Poisson // Coltello Pesce // Faca Peixe

560900



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

560902



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



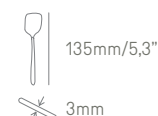
560100



Cuchara Moka // Mocca Spoon
Cuillère Moka // Cucchiaino Moka
Colher Moka



560500



Cuchara Helado // Ice Cream
Spoon // Cuillère à Glace // Paletta
Gelato // Colher Gelado



560300



Cuchara Café // Coffee Spoon
Cuillère Café // Cucchiaino Caffè
Colher Café



560700



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



561000



Cuchara Mesa // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaino 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



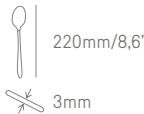
561600



Cacillo Salsa // Gravy Ladle
Louche à Crème // Mestolo Salsa
Concha Molho



562100



Cuchara Refresco // Iced
Tea Spoon // Cuillère à Glace
Cucchiaino Tè // Colher Refresco



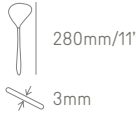
561800



Cuchara Servir // Serving Spoon
Cuillère Service //Cucchiaione
Servire // Colher Servir



562000



Cazo Sopa // Soup Ladle
Louche // Mestolo // Concha Sopa



561900



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



Tenedor Lunch // Cake Fork
Fourchette Lunch // Forchetta
Frutta // Garfo Lunch



560800



Tenedor Postre // Dessert Fork
Fourchette Dessert // Forchettina
Dolce // Garfo Sobremesa



561300



Tenedor Pescado // Fish Fork
Fourchette Poisson // Forchettina
Pesce // Garfo Peixe



561100



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



561700



Tenedor Servir // Serving Fork
Fourchette Service // Forchettone
Servire // Garfo Servir

 	Estuche 5609. Acero Inoxidable 5603, 5610, 5611, Acero Inoxidable 18/10	Gift Case 5609. Stainless Steel 5603, 5610, 5611, Stainless Steel 18/10	Ménagère 5609. Acier Inoxydable 5603, 5610, 5611, Acier Inoxydable 18/10	Confezione Regalo 5609. Acciaio Inossidabile 5603, 5610, 5611, Acciaio Inossidabile 18/10	Caixa de Presente 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 5609, 5602, 5612. Acero Inoxidable 5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612, 5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619. Acero Inoxidable 18/10	Gift Case 5609, 5602, 5612. Stainless Steel 5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612, 5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619. Stainless Steel 18/10	Ménagère 5609, 5602, 5612. Acier Inoxydable 5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612, 5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619. Acier Inoxydable 18/10	Astuccio 5609, 5602, 5612. Acciaio Inossidabile 5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612, 5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619. Acciaio Inossidabile 18/10	Maleta 5609, 5602, 5612. Aço Inoxidável 5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612, 5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619. Aço Inoxidável 18/10
---	--	--	---	---	---



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



562500

Maletín 113 Piezas // 113 pc. Gift Case
Ménagère 113 pièces // Astuccio 113 Pezzi
Conjunto 113 Peças



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"



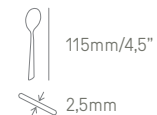
2,5mm

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



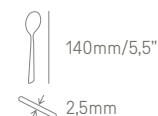
570100



Cuchara Moka // Mocca Spoon
Cuillère Moka // Cucchiaino Moka
Colher Moka



570300



Cuchara Café // Coffee Spoon
Cuillère Café // Cucchiaino Caffè
Colher Café



570700



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



571000



Cuchara Mesa // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaino Tavola
Colher mesa



572100



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



Tenedor Lunch // Cake Fork
Fourchette Lunch // Forchetta
Frutta // Garfo Lunch



570800



Tenedor Postre // Dessert Fork
Fourchette Dessert // Forchettina
Dolce // Garfo Sobremesa



571100



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 Inoxidável NITRUM® 5703, 5710, 5711, Aço Inoxidável 18/10



572400

Estuche 24 Piezas // 24 Pc. Set
Ménagère 24 Pièces // Confezione 24 Pezzi
Conjunto 24 Peças

	6 X	5709
	6 X	5710
	6 X	5711
	6 X	5703

24

 	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxidable	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 Inoxidable 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

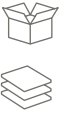


574300

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 // Cucchiaino
 Frutta // Colher Sobremesa

6 X 570700





574600

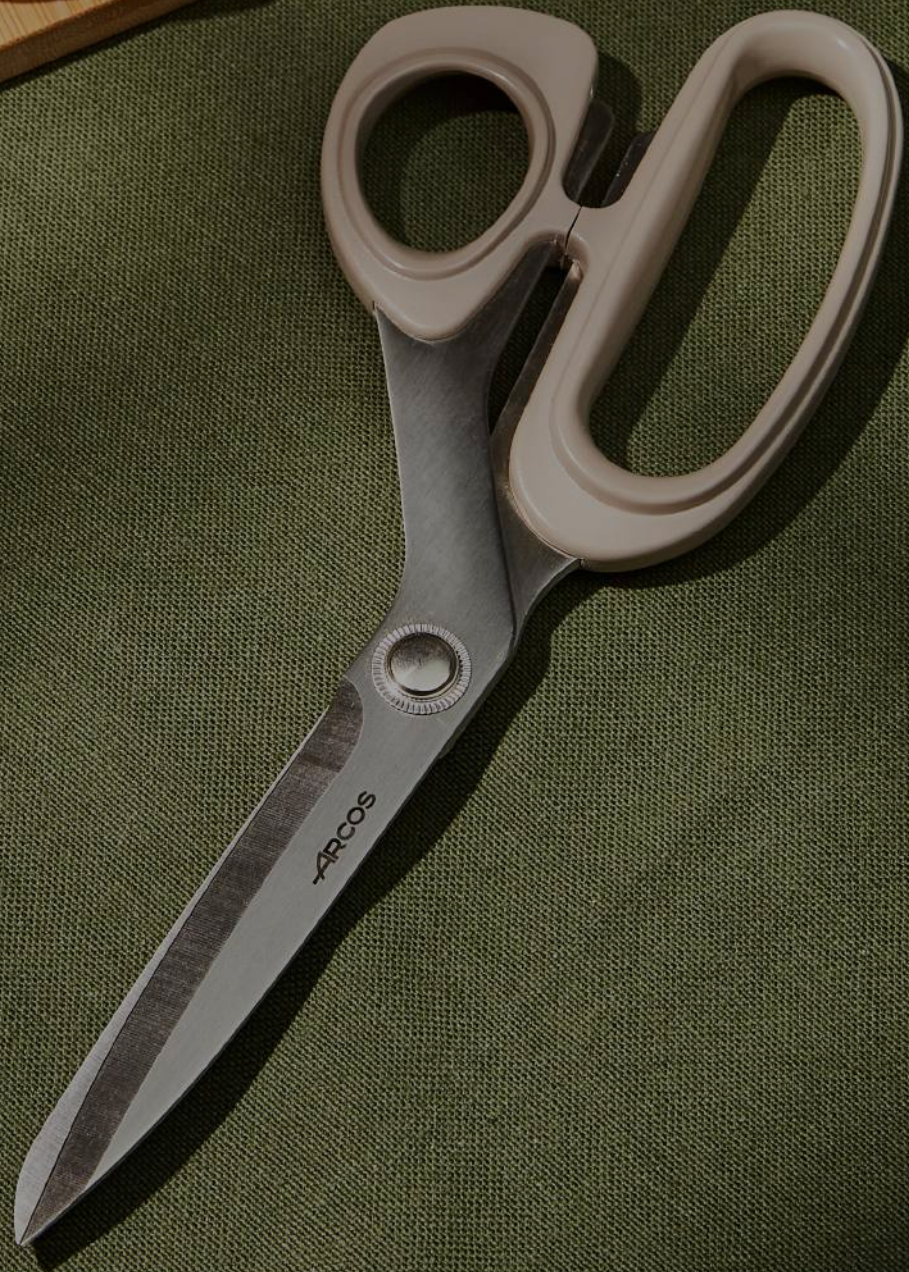


200mm/7,8"

Cuchara Mesa // Table Spoon
 Cuillère Table // Cucchiaino 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

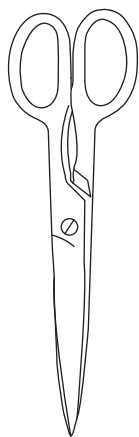
Tijeras de cocina forjadas, perfectas para cortes de precisión. Herramientas fuertes para chefs y carniceros exigentes que valoran la durabilidad y el rendimiento.

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 durezza e le prestazioni.

Tesouras de cozinha forjadas, perfeitas para cortes de precisão. Ferramentas fortes para chefs e carneiros exigentes que valorizam a durabilidade e o desempenho.



Acero Inoxidable Forjado

Forged Stainless Steel • Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato • Aço Inoxidável Forjado.

Gran Potencia de Corte.

Great Cutting Power • Grande Puissance de Coupe • Grande Potenza di Taglio • Grande Poder de Corte.

Corte de Alimentos Cárnicos.

Cutting of Meat • Coupe des Aliments carnés • Taglio di Alimenti Carnosi • Corte de Alimentos Cárneos

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

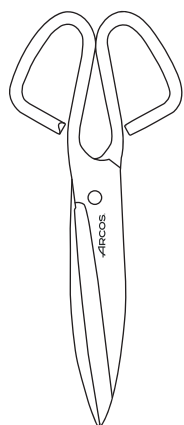
Máxima precisión en tareas especializadas. Ergonómicamente diseñadas para un rendimiento superior, adaptadas a cada tarea específica con el mínimo esfuerzo requerido.

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"



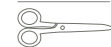
Tijeras Cocina // Kitchen Scissors
Ciseaux Cuisine // Forbici Cucina
Tesouras Cozinha

	Estuche - Case - Étui - 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

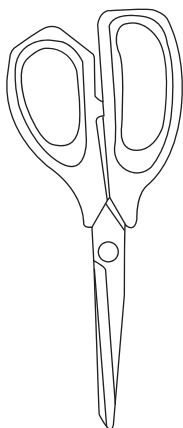
Las tijeras PROCHEF son herramientas esenciales de cocina, con un diseño robusto y un eje de giro avanzado para máxima fuerza. Perfectas para cortar carnes y huesos, facilitando cualquier tarea culinaria.

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.

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.

Uso en Tareas Especializadas

Use in Specialized Tasks • Utilisation Dans des Tâches
Spécialisées • Uso in Compiti Specializzati • Uso em Tarefas
Especializadas.

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



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

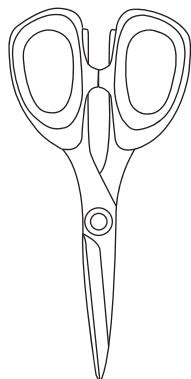
La serie DELUXE destaca por su polivalencia. Tijeras diseñadas para adaptarse a una variedad de usos, desde cortar tejidos delicados hasta tareas de artesanía y manualidades.

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

220mm/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

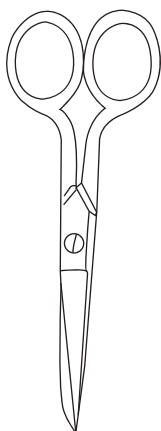
Tijeras especializadas en costura y manicura, indispensables en el mundo de la moda y el cuidado personal. Su corte preciso y diseño ergonómico las convierten en un añadido esencial para cualquier casa.

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"



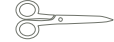
Tijeras Costura Castellana
Sewing Scissors Castellana Style
Ciseaux de Couture Le Castillan
Forbici sartoria Castigliana
Tesouras Costura Castelhana

	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"



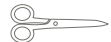
Tijeras Costura Castellana
Sewing Scissors Castellana Style
Ciseaux de Couture Le Castillan
Forbici sartoria Castigliana
Tesouras Costura Castelhana

	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"



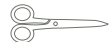
Tijeras de Manicura Curva
Manicure Scissors Curved
Ciseaux à Ongles Lama Coyrbée
Forbici Unghie Lama Curva
Tesouras Manicure Curva

	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 à
Ongles Lama 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



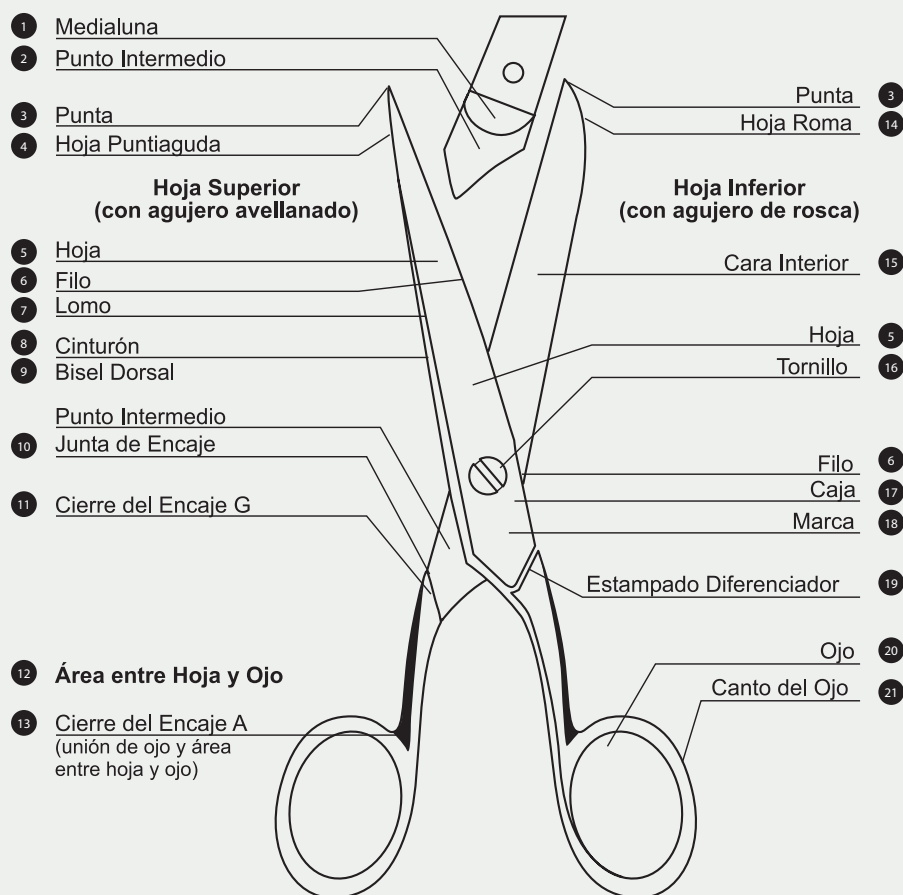
504300

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.

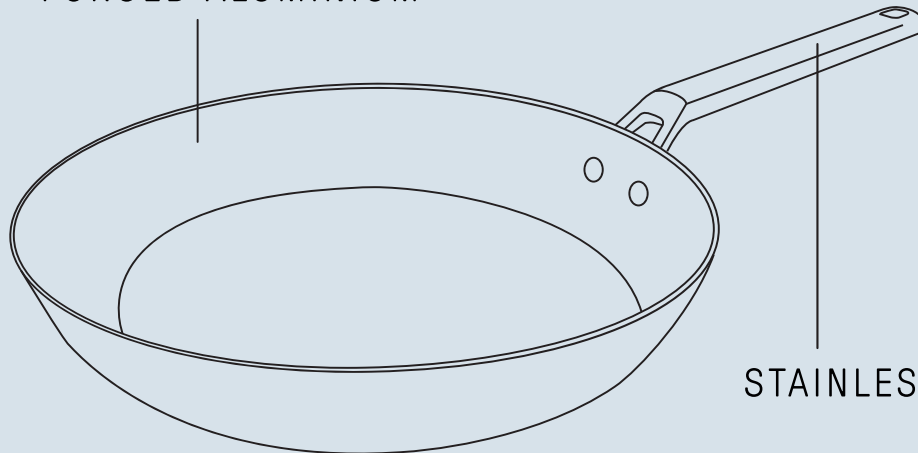
Get closer to the professional culinary world with this series created with a functional design and unique features. Make a statement, dazzle... inspire yourself. Dare to shine.

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.

FORGED ALUMINIUM



STAINLESS STEEL



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 température 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. Aluminio 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



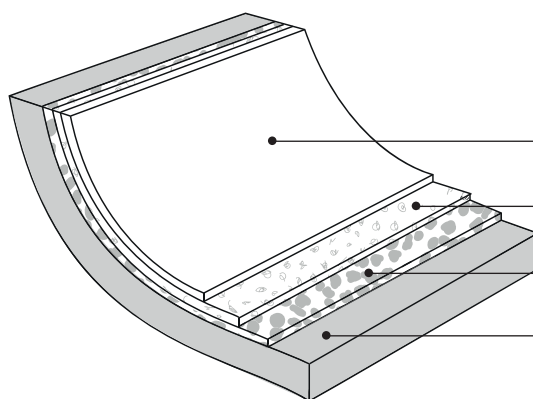
Cocinas de Eléctricas // Electric Cooktops
Cuisinières Électriques
Cucine Elettriche // Fogões Elétricos



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



Capa superior con una anti-adherencia premium
Premium release topcoat

Capa media parcialmente reforzada
Partially reinforced midcoat

Capa primera altamente reforzada
Heavily reinforced primer

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

[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



Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



20 cm

716110



Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



22 cm

716210



Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



24 cm

716310



Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão
--	---------	--------	-----------------	--------------------	----------------



26 cm

716410



Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



28 cm

716510



Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



30 cm

716610



Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



32 cm

716710



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



Cazo // Sauce Pan // Casserole
Padella // Caçarola Com Rabo



20cm/2,6L

717310



Cazo // Sauce Pan // Casserole
Padella // Caçarola Com Rabo



28x28 cm

717410



Grill Antiaderente // Non-Stick
Grill // Gril Anti-Adhésif // Grill
Antiaderente // Grelhador
Antiaderente



28 cm

717510



Wok Antiaderente // 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

Bateria 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.

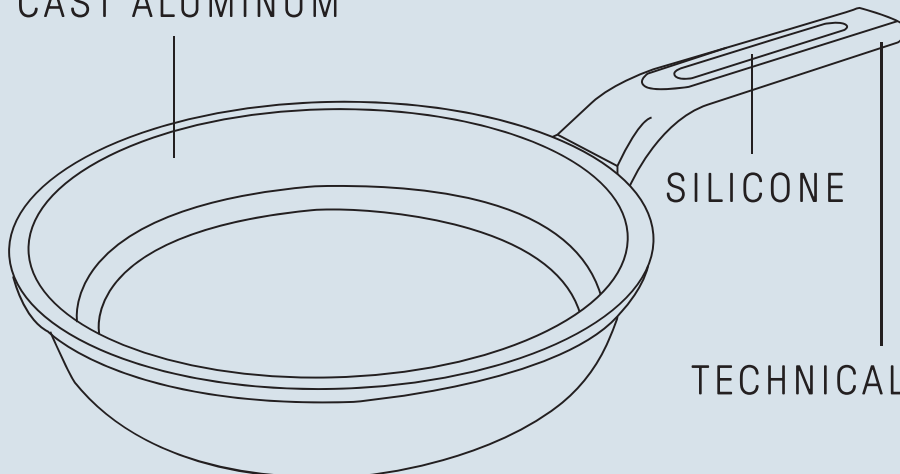
A series designed for those who have the courage to explore their fullest potential. A superior finish which will add personality to one's creations. An unsurpassable experience.

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.

CAST ALUMINUM



TECHNICAL PLASTIC



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



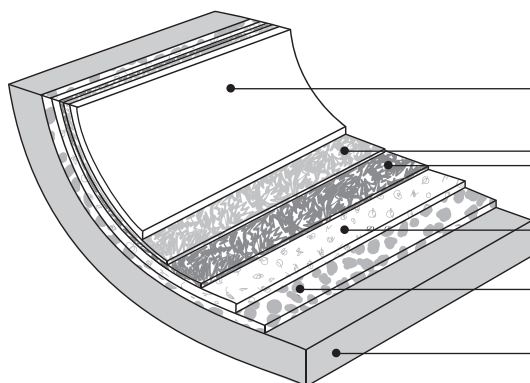
Cocinas de Eléctricas // Electric Cooktops
Cuisinières Électriques
Cucine Elettriche // Fogões Elétricos.



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



Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle-Antiadhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



18 cm

718100



Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle-Antiadhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



20 cm

718200



Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle-Antiadhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



22 cm

719800



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



Cazo // Sauce Pan // Casserole
Padella // Caçarola Com Rabo



18cm/1,6L

719100



Cazo // Sauce Pan // Casserole
Padella // Caçarola Com Rabo



20cm/2,2L

719200



Cazo // Sauce Pan // Casserole
Padella // Caçarola Com Rabo

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
---	------	-----	-------	---------	-------



24cm/4L

718700



Cacerola // Casserole // Faitout
Casseruola // Caçarola Com Rabo



24cm/4L

718800



Cacerola // Casserole // Faitout
Casseruola // Caçarola Com Rabo



24cm/4L

718900



Cacerola // Casserole // Faitout
Casseruola // Caçarola Com Rabo

	Corbata	Sleeve	Fourreau Carton	Cartone Protettivo	Gravata Cartão
--	---------	--------	-----------------	--------------------	----------------



24x24cm

719300



Grill Antiaderente // Non-Stick
Grill // Gril Anti-Adhésif // Grill
Antiaderente // Grelhador
Antiaderente



28x28cm

719400



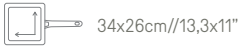
Grill Antiaderente // Non-Stick
Grill // Gril Anti-Adhésif // Grill
Antiaderente // Grelhador
Antiaderente

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
---	------	-----	-------	---------	-------



34x26cm

719500



Grill Antiaderente // 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 Silícone (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
---	------	-----	-------	---------	-------




697900

x4

Bateria 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®
NITRUM® Stainless Steel
1914 170mm (7")
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.

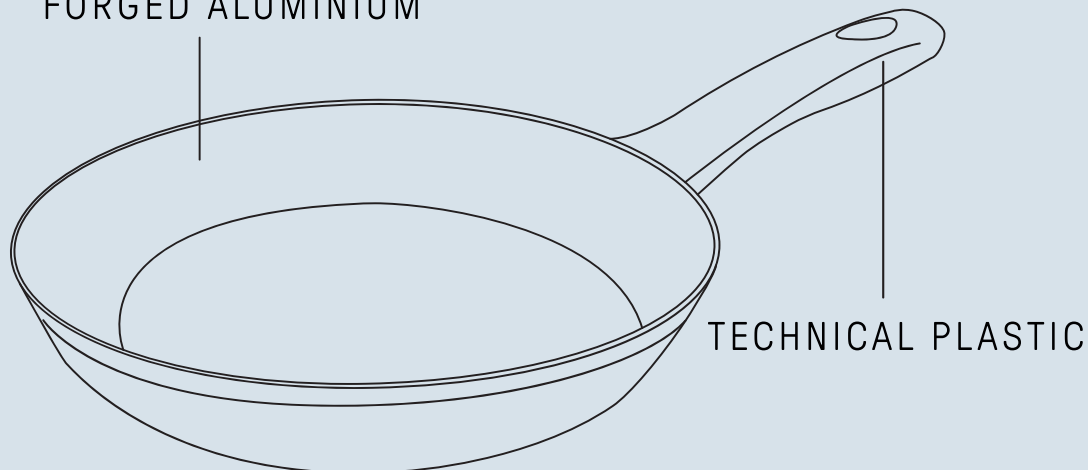
It's time to let yourself go. Ignite your spark with this series designed to make you feel right at home in the world of amateur cooking. Unleash your passion.

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 disinvoltamente 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.

FORGED ALUMINIUM



TECHNICAL PLASTIC



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 Forjado



Cocinas de Gas // Gas Cooktops
Cuisinières à Gaz // Cucine a Gas
Fogão a gás



Inducción // Induction
Induction // Induzione
Indução



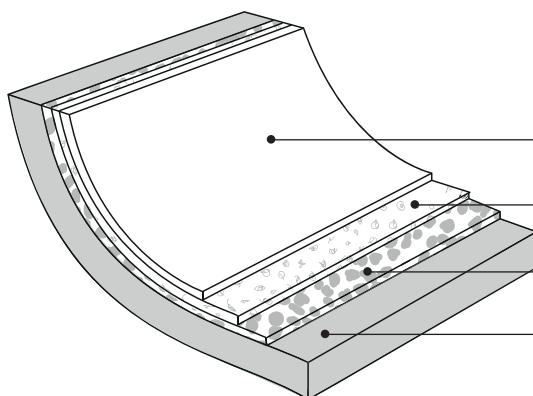
Cocinas de Eléctricas // Electric
Cooktops // Cuisinières Électriques
Cucine Elettriche // Fogões
Elétricos



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



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



Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



20 cm

714100



Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



22 cm

714200



Sartén Antiadherente // Non-Stick
Fry Pan // Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente // Frigideira
Antiaderente



24 cm

714300



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 // Bateria 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"



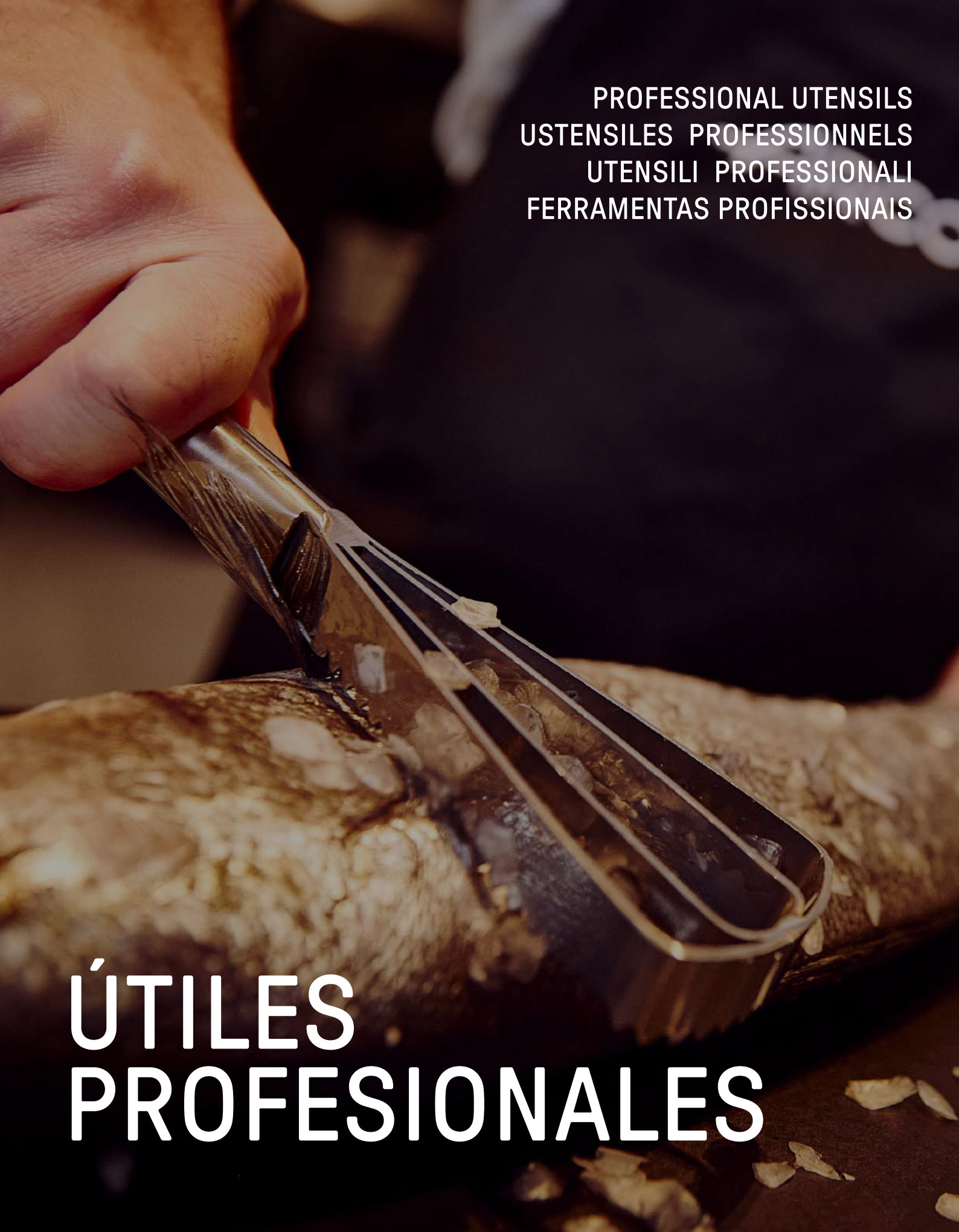
715000
24cm/9,4"



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
Elettricista

	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"

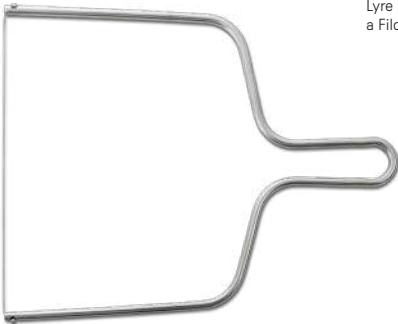
Lira de Queso // Cheese Lira
Lyre à Fromage // Taglia Formaggio
a Filo // Lira de Queijo



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



Corta Bacalao-Pan // Codfish - Bread Cutting Knife // C. Coupe Pain // Taglia-Baccalà - Pane Corta-Bacalhau - Pão



689900

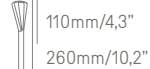


Tabla Panera // Bread Cutting Board // Planche Coupe Pain Tagliere Taglia Pane // Tábua de Cortar Pão

	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

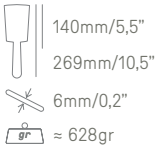


Escamador de pescado // Scaling Knife // Écailleur // Squama-Pesce Escalador Peixe

	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

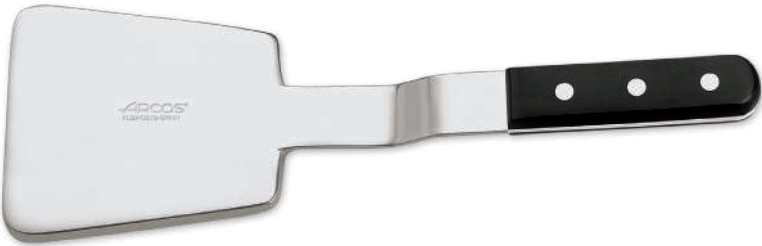


790600

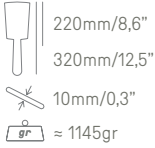


Aplastador de Filetes // Meat tenderizer // Batte à Cotelette Batticarne // Amaciador Carne

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



790800



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



Sierra Carnicero // Butcher Saw Scie Boucher // Seg a 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



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

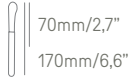


Decorador Frutas
Fruit Decorator // Décorateur à
Fruits // Decoratore Frutta
Decorador Frutas

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable ABS	Stainless Steel ABS	Acier Inoxydable ABS	Acciaio Inossidabile ABS	Aço Inoxidável ABS



780800



Mantequilla // Butter Knife
C. Beurre // Coltello burro //
Manteiga

	Display Acero Inoxidable Polipropileno	Display Stainless Steel Polypropylene	Carte Acier Inoxydable Polypropylène	Display Acciaio Inossidabile Polipropilene	Display Aço Inoxidável Polipropileno
--	--	---	--	--	--



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
---	--	---	--	--	--



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 Limõe



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

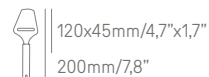
280x35mm/11"x1,3"
402mm/15,8"

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
--	--	---	--	--	--



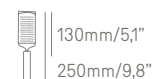
613700



Corta Queso // Cheese plane
Coupe Fromage // Taglia-formaggio
Corta-Queijo



613800



Rallador Queso // Cheese Grater
Rape à Fromage // Grattugia
Ralador-Queijo



614500



Espátula Servir // Serving Spatula
// Spatule de Service // Spatola da
Servire // Espátula de Servir



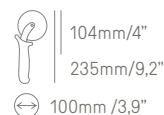
614600



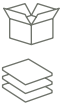
Espátula Servir // Serving Spatula
Spatule de Service // Spatola da
Servire // Espátula de Servir



614800



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

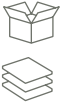


606500

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

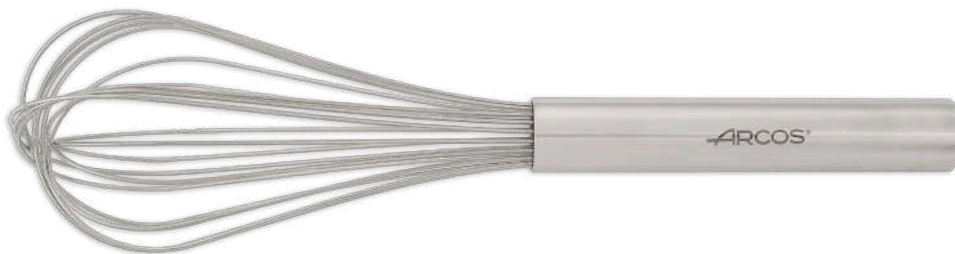


606400

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

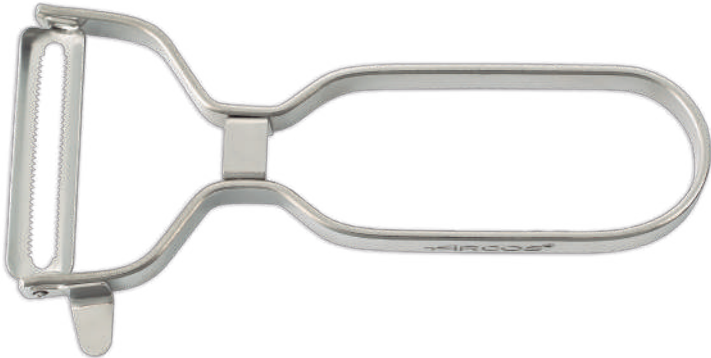


607000



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



Utensilio Pelador // Peeler
Éplucheur // Pelapatate
Descascador

NEW



607420



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

NEW

	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



Mondador // Potato Peeler
C. Éplucheur // 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)



612100



Mondador // Potato Peeler
Éplucheur // Pelapatate
Descascador

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Polipropileno (PP)	Polypropylene (PP)	Polypropylène (PP)	Polipropilene (PP)	Polipropileno (PP)

NSF

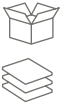


617100

200mm/7,8"



Brocha Pastelero // Pastry Brush
Pinceau à Pâtisserie // 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 Acero Inoxidable Silicona	Display Stainless Steel Silicone	Carte Acier Inoxydable Silicone	Display Acciaio Inossidabile Silicone	Display 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
Écumeoire // 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"



Cascañueces // 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

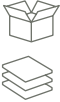


685600

260mm/10,2"



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
 Portarrotoli // 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 aiguisers 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 • Afição 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 cerâmica 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 Eléctrico

 	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 Eléctrico



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.

Superficie Texturizada

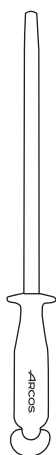
Textured surface · Surface Texturée · Superficie Testurizzata
Superficie Texturizada.

Uso Seguro

Safe Use · Utilisation Sûre · Uso Sicuro · Uso Seguro.

10 Años de Garantía

10-Year Warranty · Garantie 10 Ans · Garanzia 10 Anni · Garantia
de 10 Anos.



 	Caja - 279200, 279400 Estuche - 279202	Box - 279200, 279400 Case - 279202	Boîte - 279200, 279400 Étui - 279202	Scatola - 279200, 279400 Astuccio - 279202	Caixa - 279200, 279400 Estojo - 279202
	Acero al Carbono Recubierto de Diamante Polipropileno	Carbon Steel Coated Diamond-coated Polypropylene	Acier au Carbone Revêtement diamant Polypropylène	Acciaio al Carbonio Rivestito di diamante Polipropilene	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 // Acciaio
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 // Acciaio
al Diamante Afiador de Aço
(Revestida de Diamante)

 	Caja - 278100, 278400, 278200 Estuche - 278138	Box- 278100, 278400, 278200 Case - 278138	Boîte -278100, 278400, 278200 Étui - 278138	Scatola -278100, 278400, 278200 Astuccio - 278138	Caixa - 278100, 278400, 278200 Estojo - 278138
	Acero al Carbono Recubierto de Diamante Polipropileno	Carbon Steel Coated Diamond-coated Polypropylene	Acier au Carbone Revêtement diamant Polypropylène	Acciaio al Carbonio Rivestito di diamante Polipropilene	Aço Carbono Revestido de diamante Polipropileno



278100/278138

 230mm/9,0"
 375mm/14,7"
 10mm/0,3"

Chaira // Sharpener Steel
Fusil Mèche Ronde // Acciaio
Afiador de Aço Preto



278400

 250mm/9,8"
 385mm/15,1"
 10mm /0,3"

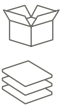
Chaira // Sharpener Steel
Fusil Mèche Ronde // Acciaio
Afiador de Aço Preto



278200

 250mm/9,8"
 375mm/14,7"
 13mm/0,5"

Chaira // Sharpener Steel
Fusil Mèche Ronde // Acciaio
Afiador de Aço Preto

	Caja Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Box Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Boîte Acier au Carbone Chromé Polypropylène	Scatola Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Caixa Aço carbono cromado Polipropileno
---	---	--	---	---	---

782100



230mm/9"
335mm/13,8"



10mm /0,3"

Chaira // Sharpening Steel
Fusil Mèche Ronde // Acciaino
Afiador de Aço Preto

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

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

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 (20°).

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.

Entretien 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 plusieurs 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 come sopra indicato.

Ripetere l'operazione di passaggio della lama sull'acciaino più volte.

Affilate l'altro lato della lama ripetendo i medesimi movimenti.

L'affilatura ideale si ottiene ripassando più 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 (20°). O braço que segura o fuzil não deve mover-se e a outra mão deve apoiar ligeiramente a lâmina no fuzil e deslizar a 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

20°





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.

Multiples Tallas Disponibles

Multiple Sizes available • Plusieurs Tailles Disponibles • Diverse Taglie Disponibili • Vários Tamanhos Disponíveis.

Protege de Lesiones

Protects from Injuries • Protège des Blessures • Protegge dalle Lesioni • Protege de Lesões.

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 1092/1
 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.

Orificio para Almacenamiento

Storage Hole • Trou Pour Rangement • Foro per l'immagazzinamento • Orifício para Armazenamento.

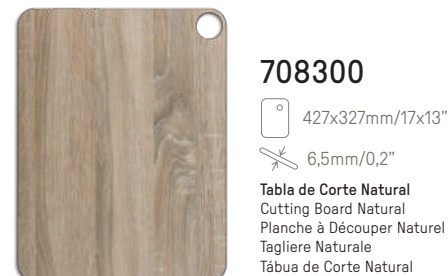
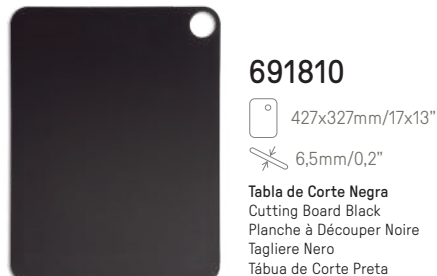
Limpieza Rápida y Sencilla

Quick and Easy Cleaning • Nettoyage Rapide et Simple • Pulizia Rapida e Semplice • Limpeza Rápida e Simples.

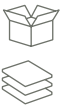
Variedad de Colores

Variety of Colors • Variété de Couleurs • Varie colorazioni • Variedade de Cores.

	Caja Fibra de Celulosa y Resina	Box Resin and Cellulose Fibre	Boîte Fibre de Cellulose et Résine	Scatola Fibra di Cellulosa e Resina	Caixa Fibra de Celulose e Resina
--	------------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------	--	-------------------------------------



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 Naturel
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/0,2"

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/0,2"

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

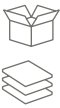
Simple Organization • Organisation Facile • Organizzazione Semplice
Organização Simples.

Diversas Capacidades de Almacenamiento

Various Storage Capacities • Diverses Capacités de Stockage • Diverse
Capacità di Stoccaggio • Diversas Sapacidades de Armazenamento.

Protección en Transporte

Protection in Transport • Protection lors du Transport
Protezione nel Trasporto • Proteção no Transporte.

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	100% Poliéster	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

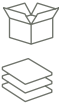


691400

 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 Poliéster 600D con Recubrimiento PVC	Bag Polyester 600D Covering with PVC	Sac Polyester 600D avec Recouvrement PVC	Borsa Poliestere 600D Ricoperto in PVC	Saco Poliéster 600D Revestido de PVC
---	--	--	--	--	--

No incluye cuchillos // Knives not included
Couteaux non fournis // Coltelli non compresi
Não inclui facas.



694900



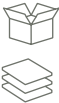
330x480x185mm
12,9"x18,8"x7,2"



≈ 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 Bolsa de Piel y Herrajes Metálicos	Box Leather Bag with Metallic Ironworks	Boîte Sac en Cuir et Ferronneries Métalliques	Scatola Borsa in Pelle e Accessori Metallo	Caixa 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.

Variedad de Diseños

Various Designs • Designs Variés • Disegni Vari • Design Variados.

Funcionalidad

Functionality • Fonctionnel • Funzionalità • Funcionalidade.

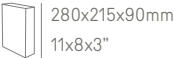
Completa tu Cocina

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

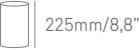


Soporte Cuchillos // Knife Holder
 Bloc Couteaux // Porta Coltelli
 Suporte Facas

 	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)



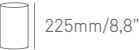
794400



Soporte Cuhillos Redondo
 Round Knife Holder // Bloc couteaux
 Rond // Porta Coltelli Rotondo
 Suporte Facas Redondo



794000



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 Polipropileno (PP)	Stainless Steel + Polypropylene (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 Cuchillos Redondo
Round Knife Holder // Bloc
Couteaux Rond // Porta Coltelli
Rotondo // Cepo Universal
Redondo // Suporte Facas

 	Caja Regalo Piedra Caliza en color Crema Madera de Roble Francés	Gift Box Cream-Colored Limestone French Oak Wood	Boîte Cadeau Pierre Calcaire Crème Bois de Chêne	Scatola Regalo Pietra Calcare di Colore Crema Legno di Rovere Francese	Caixa de Presente 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





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.

Previene el Deterioro Prematuro del Cuchillo

Prevents Premature Knife Deterioration · Préviend la Détérioration Prématuurée du Couteau · Previene il Deterioramento Precoce del Coltello · Previne a Deterioração Precoce da Faca.

Potente Imán

Powerful Magnet · Aimant Puissant · Magnete Potente Iman Potente.

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/15,7x2"
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 cavitapapi, 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.

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.

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 + Elastómero



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 Stainless 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 Aleación Zinc	Zinc Alloy Zinc Alloy	Alliage de Zinc Alliage de Zinc	Legno di Zinco Legno di Zinco	Liga de 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 Ferrergeries 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 Ferrergeries Métalliques	Legno di Pino Laccato di color Naturali Accessori Metallo	Madeira de Pinho Laqueada em Cor Natural Ferragens Metálicas

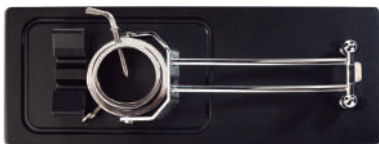


683300

 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	Polietileno 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

www.arcos.com

EXPOSITORES



54221

17 x 37,5cm

Expositor Tablas (Polimetacrilato de Metilo Acrílico) // Cutting Board Display (Polymethyl Methacrylate PMMA) // Prés. Planches à découper (PMMA Polyméthacrylate 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 Plastic) 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) Espositore 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)



REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:
100100	 102	152600	 92	185701	 227	188622	 105	211900	 72
100101	 102	160100	 42	185721	 227	188623	 105	212000	 73
100400	 102	160400	 42	185722	 227	188624	 105	212100	 73
100401	 102	160600	 42	185723	 227	188625	 105	212200	 74
100500	 102	160800	 42	185725	 227	188628	 105	212300	 74
100501	 102	161100	 42	185900	 230	188631	 105	223300	 49
100600	 103	161300	 43	185901	 230	188632	 105	224900	 48
100601	 103	161400	 43	185924	 230	188633	 105	225000	 49
100700	 103	161600	 43	186000	 228	188634	 105	225100	 50
100701	 103	161900	 43	NEW 187000	 110	188676	 105	225200	 50
100800	 103	162000	 42	187900	 106	188677	 105	225300	 50
100801	 103	162300	 43	188000	 106	188678	 105	225600	 48
101300	 103	162600	 43	188100	 106	188700	 106	225700	 48
101301	 103	NEW 163200	 44	188200	 106	188800	 106	225800	 49
101500	 103	163300	 44	188300	 105	188821	 106	225900	 49
101501	 103	164900	 54	188301	 105	188822	 106	226000	 49
102500	 102	165000	 54	188321	 105	188823	 106	226200	 48
102501	 102	165100	 54	188322	 105	188824	 106	226400	 48
102700	 102	NEW 165300	 54	188323	 105	188825	 106	226500	 49
102701	 102	165400	 55	188325	 105	188900	 107	226600	 48
134900	 97	NEW 165500	 54	188400	 105	189000	 108	226700	 50
135000	 95	165900	 55	188401	 105	189100	 108	226800	 50
135200	 95	166100	 54	188421	 105	189421	 108	226900	 48
135300	 95	166400	 55	188422	 105	189422	 108	227000	 51
135400	 95	166600	 56	188500	 105	189500	 109	228700	 51
135500	 96	166700	 55	188501	 105	189621	 109	229900	 48
135600	 96	166800	 55	188510	 105	189622	 109	230200	 60
135700	 96	167000	 57	188521	 105	189700	 109	230224	 66
135800	 95	167100	 57	188522	 105	NEW 189800	 110	230500	 60
136100	 97	167200	 56	188523	 105	NEW 189900	 110	230524	 66
136500	 97	NEW 167400	 54	188524	 105	190123	 36	230600	 60
136700	 96	168000	 56	188525	 105	190423	 36	230624	 66
150200	 90	168100	 56	188528	 105	190623	 36	231000	 62
150300	 90	168200	 56	188576	 105	190823	 36	231024	 68
150500	 90	181300	 272	188577	 105	191123	 36	231100	 62
150700	 90	185300	 230	188578	 105	191323	 37	231124	 68
150800	 90	185301	 230	188600	 105	191623	 37	231300	 62
150900	 90	185324	 230	188601	 105	191923	 37	231324	 68
151000	 91	185400	 228	188610	 105	192023	 37	231500	 62
151200	 91	185500	 228	188611	 105	192623	 37	231524	 68
151400	 91	185601	 225	188612	 105	194000	 38	232000	 60
151500	 91	NEW 185610	 226	188613	 105	210100	 72	232024	 66
151600	 91	185621	 225	188614	 105	210400	 72	232800	 60
151900	 92	185622	 226	188615	 105	210600	 72	232824	 66
152000	 93	185623	 226	188618	 105	210700	 72	232900	 62
152100	 93	185625	 226	188621	 105	211100	 72	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:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:
373723	 149	485300	 145	562100	 209	587200	 205	607100	 271
373728	 149	485329	 145	562400	 211	587400	 204	607200	 271
373800	 179	485700	 145	562500	 211	595000	 196 NEW	607300	 272
373900	 150	485729	 145	565600	 154	595100	 196 NEW	607420	 272
373923	 150	485900	 145	570100	 214	595200	 195	607500	 303
373928	 150	485929	 145	570200	 213	595300	 196	610700	 282
374000	 179	500600	 234	570300	 214	595400	 198	610000	 281
NEW 374200	 162	501100	 234	570400	 215	595500	 196	610200	 281
374610	 164	502200	 233	570600	 213	595600	 195	610600	 281
374700	 170	502300	 233	570700	 214	595700	 196	612100	 272
374710	 164	502400	 233	570800	 215	595800	 198	612200	 266
374722	 170	504200	 234	570900	 213	595900	 195	612300	 266
374724	 170	504300	 234	570902	 213	596000	 196	612700	 266
374800	 170	506100	 223	571000	 214	596100	 198	612800	 267
374822	 170	507010	 221	571100	 215	596200	 195	613000	 266
374824	 170	507100	 221	572100	 214	596300	 198	613100	 266
375000	 171	513500	 231	572400	 215	596600	 197	613200	 267
375100	 171	516500	 231	574100	 217	596700	 188	613300	 270
375200	 169	521000	 231	574200	 217	596800	 197	613400	 270
375500	 153	539000	 223	574300	 216	596900	 197	613600	 265
375800	 153	539100	 223	574400	 217	597000	 197	613700	 268
375900	 154	541300	 192	574500	 216	597100	 197	613800	 268
376500	 153	541500	 192	574600	 217	597200	 197	614200	 267
376900	 154	541600	 192	574700	 216	597300	 198	614300	 267
377000	 167	541700	 192	574800	 216	597400	 199	614400	 267
377100	 166	542000	 193	574900	 216	597500	 199	614500	 268
377200	 173	560100	 208	575000	 216	597600	 195	614600	 268
377400	 156	560200	 207	585000	 202	603000	 276	614800	 268
377600	 167	560300	 208	585100	 202	603400	 304	615000	 288
377700	 167	560400	 210	585200	 201	603500	 276	615100	 288
NEW 377900	 155	560500	 208	585400	 203	603600	 276	615200	 288
378000	 156	560600	 207	585600	 201	603900	 282	615300	 288
378100	 156	560700	 208	585700	 202	604100	 303	615400	 288
378200	 156	560800	 210	585800	 203	604500	 276	616600	 266
378400	 156	560900	 207	585900	 201	604600	 304	616800	 267
NEW 379300	 99	560902	 207	586000	 202	604700	 303	617100	 273
NEW 379400	 99	561000	 208	586100	 203	604900	 304	617200	 273
NEW 379500	 99	561100	 210	586200	 201	605000	 270	683200	 306
460100	 181	561200	 207	586300	 203	605100	 269	683300	 306
460400	 181	561300	 210	586400	 201	606100	 269 NEW	685000	 275
NEW 479200	 189	561600	 209	586600	 202	606200	 269 NEW	685100	 275
NEW 479400	 189	561700	 210	586700	 203	606300	 269 NEW	685200	 275
NEW 479500	 189	561800	 209	586800	 202	606400	 270 NEW	685300	 275
NEW 479600	 189	561900	 209	586900	 204	606500	 269 NEW	685400	 275
NEW 480100	 190	562000	 209	587000	 204	607000	 271 NEW	685500	 275

REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:	REF :	PÁG:
(NEW) 685600	277	714500	257	719800	248	805900	50
689900	262	714600	257	740009	171	806100	107
690200	293	714900	258	765000	290	806200	107
690400	293	715000	258	765100	290	807000	151
690500	293	715100	258	765200	290	807100	151
691400	293	715200	258	765300	290	807200	151
691510	290	715300	258	766100	291	807410	86
691610	290	715400	259	766200	291	809700	223
691710	290	715500	257	766300	291	809800	223
691810	290	715800	259	780800	265	830400	166
692210	291	716010	240	782100	285	830600	173
692310	291	716110	240	784901	225	830700	174
692500	301	716210	240	784911	225	830800	174
692600	301	716310	240	790200	261	(NEW) 834200	63
692700	301	716410	241	790500	261	838310	63
692800	301	716510	241	790600	263	838410	69
692900	301	716610	241	790800	263	(NEW) 849300	100
693810	291	716710	241	790900	119	858100	44
693900	306	716810	242	791600	262	858110	38
694800	294	716910	242	791800	263	859800	107
694900	294	717010	242	792300	119	54217	309
695000	301	717110	242	792400	119	54221	308
695100	294	717210	243	792921	111	54229	308
(NEW) 697400	259	717310	243	793100	227	54231	308
(NEW) 697500	244	717410	243	793800	296	54232	308
(NEW) 697900	252	717510	243	794000	296	54233	308
701000	153	717810	244	794100	297	54234	308
701800	155	718000	248	794300	297	54235	309
701900	155	718100	248	794400	296	54236	309
702000	153	718200	248	794500	297	54237	309
702100	154	718300	249	794700	298	2873000	118
702300	156	718400	249	794800	298	2874000	119
708000	290	718500	249	794900	298	2875000	119
708100	290	718600	249	795000	322	2878000	119
708200	290	718700	250	795100	261	2879000	118
708300	290	718800	250	795500	299	7198000	252
709100	291	718900	250	802900	183		
709200	291	719000	250	802910	183		
709300	291	719100	250	803000	171		
709600	291	719200	250	803700	163		
714000	256	719300	251	803800	163		
714100	256	719400	251	803900	163		
714200	256	719500	251	804000	172		
714300	256	719600	251	804100	172		
714400	257	719700	251	805109	172		

CALIDAD

QUALITÀ
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 (39.03065/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 suoi 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



ricosciuto 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



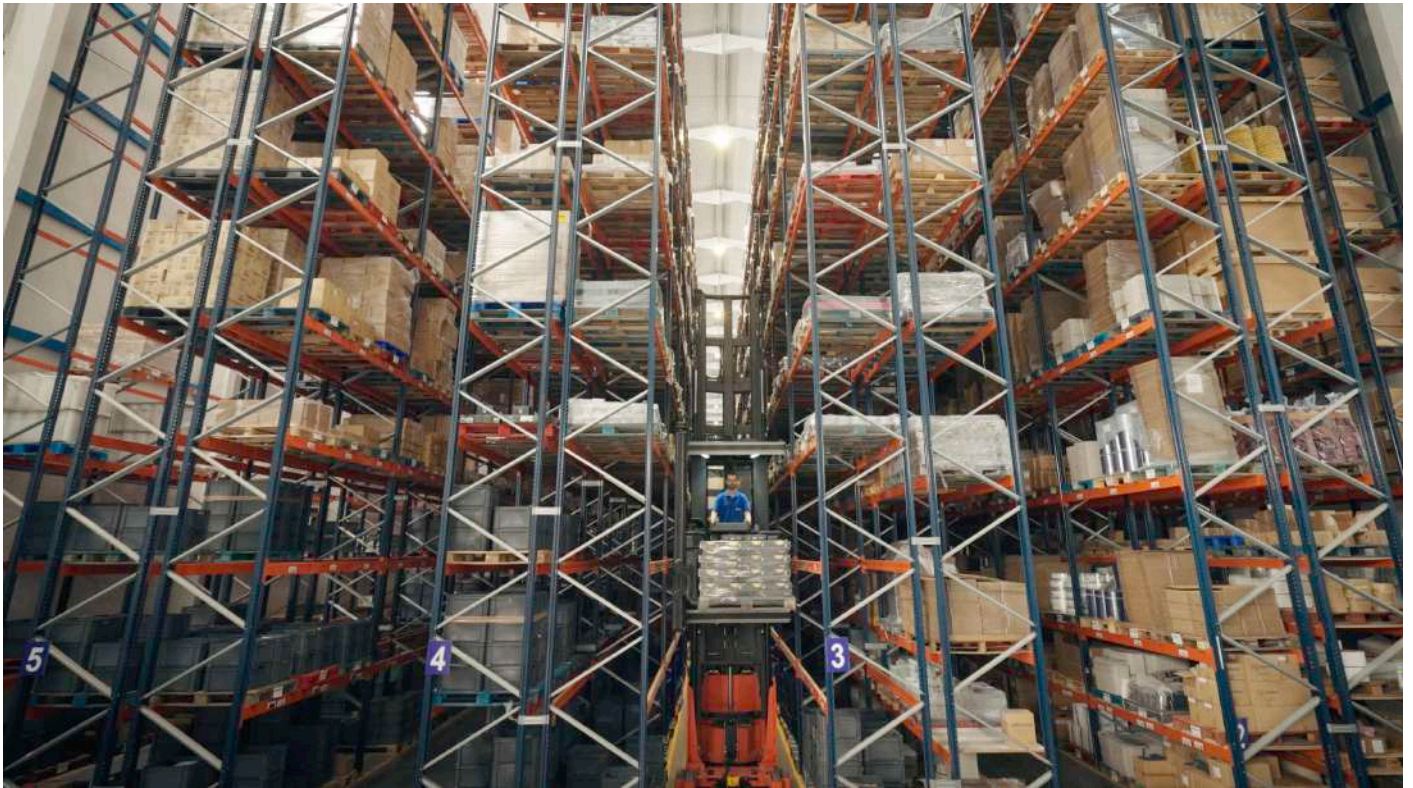
Una estrecha relación con el cliente es uno de los pilares de nuestra empresa. Mantener un buen trato con ellos y satisfacer sus necesidades es algo en lo que hacemos mucho hincapié y por ello dedicamos un gran esfuerzo en el tema de logística. Un buen sistema de producción mejora los tiempos de preparación y envío, por eso ponemos toda nuestra confianza en las mejores compañías de mensajería urgente. Esto nos asegura que nuestros productos lleguen 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.

SOSTENIBILIDAD

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 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.

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 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. Fabbrianti 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.

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 Michelin 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 Michelin 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 Mugaritz 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.

EURO- TOQUES



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 affilé 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 sécurité 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 equilibrare 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 così 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 più 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



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

