

# CATÁLOGO 2024

CATALOGUE  
2024



ARCOS®





**ARCOS<sup>®</sup>**  
Made in Spain      Since 1734

Autor del documento:  
Arcos Hermanos S.A.

Datos de contacto:  
E-Mail: [comercial@arcos.com](mailto:comercial@arcos.com)  
Página Web: [www.arcos.com](http://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](http://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

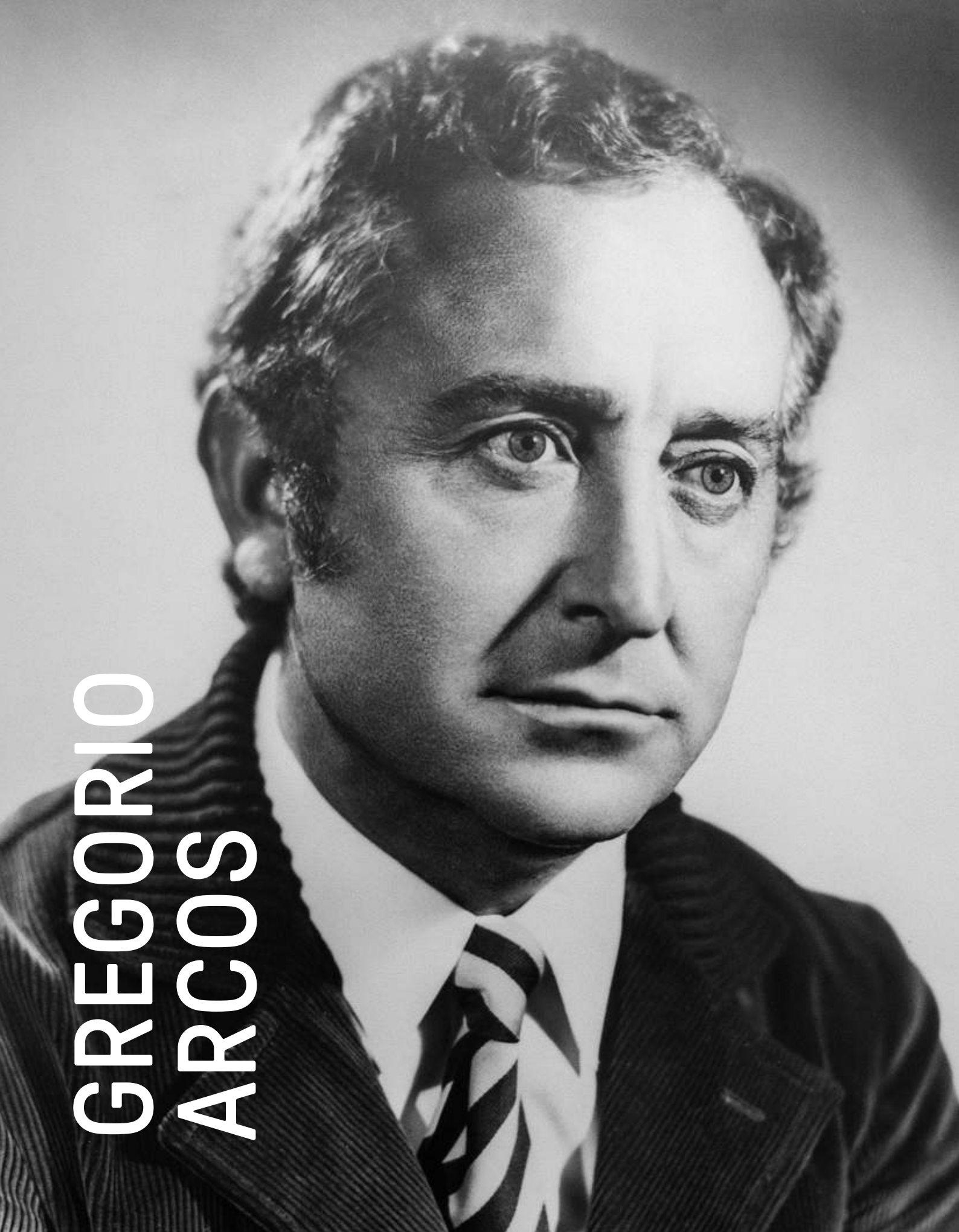
creato impiegando lo stesso affetto e la stessa dedizione che risiedono nell'anima di ogni cucina.

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, infundiendo en ARCOS una mentalidad innovadora y un compromiso inquebrantable con la calidad. Su liderazgo nos llevó más allá de las fronteras de la tradición, explorando nuevos horizontes y oportunidades.

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

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

This year, ARCOS celebrates 290 years of excellence in knife making 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 salsaera** // 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 manipulation.  
Il bordo superiore della lama fornisce morbidezza d'uso ed evita attriti sulla mano.  
O dorso da lâmina proporciona uma suavidade na utilização, evitando o atrito na mão.



#### NITRUM®

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



#### INYECCIÓN · INJECTION · INJECTION · INIEZIONE · INVEÇÃO

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 -80°C appliqué sur l'acier inoxydable pour une résistance supérieure à l'usage.  
Trattamento termico a -80°C applicato all'acciaio inox che conferisce una particolare resistenza all'usura.  
Tratamento térmico a -80°C aplicado ao aço inoxidável, o que lhe confere uma resistência especial ao desgaste.



#### BACTIPROOF SILVER®

Sistema anti-bacteriano aplicado al mango que reduce en un 99,9% la presencia de bacterias, hongos o moho.  
An anti-bacterial system combination applied to the handle which reduces by 99.9% the presence of bacteria, fungi or mould.  
Système anti-bactéries appliqué au manche, assurant une réduction de la présence de bactéries, de champignons et de moisissure de 99,9 %.  
Sistema anti-batterico applicato al manico che riduce del 99,9% la presenza di batteri, funghi o ruggine.  
Um sistema antibacteriano aplicado 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.  
Tissus comprimés avec de la résine. Matériau dur et résistant aux hautes températures et à l'humidité ambiante.  
Tela pressata con resina. Materiale duro e resistente alle temperature elevate e all'umidità ambientale.  
Tecido prensado com resinas, material duro e resistente a altas temperaturas e humidade.



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

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

# PROCESOS Y MATERIALES

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



10 YEAR GUARANTEE

BROOKLYN

MANHATTAN

ÓPERA

NÓRDIKA

RIVIERA

RIVIERA BLANC

CLARA

UNIVERSAL HOME

MAITRE

NIZA

LÍNEA

LATINA

NOVA

KIDS












ATLÁNTICO

UNIVERSAL PRO

COLOUR PROF

2900



			NITRUM®						REMACHES RIVETS RIVETTI REBITES				
					Natural Natural Naturale Natural	Moldeada Carved Modellato Moldada	Inyección Injection Iniezione Injeção	Doble Inyección Double Injection Doppia Iniezione Injeção Dupla	Polioximetileno (POM) Polyoxymethylene (POM) Polioxymethylene (POM)				
●	●	●	●	●					●				
●	●	●	●					●	●	●		●	
●	●	●	●					●	●	●			
	●	●	●		●				●				
●			●					●	●	●		●	
●			●					●	●	●		●	
●			●			●			●				
			●					●	●	●		●	
			●						●	●			
			●			●			●				
			●				●		●				
			●						●	●			
			●		●				●				
			●			●			●				
			●					●	●	●		●	
			●				●		●	●	●	●	
			●			●			●	●		●	

# 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  
FORJADO

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

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

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

Il processo di forgiatura consiste nella deformazione dell'acciaio, che è stato preventivamente riscaldato a fuoco vivo, all'interno degli stampi denominati “stampi di forgiatura” che realizzano la forma determinata del coltello. Per ottenere questa deformazione, vengono utilizzate presse di grande tonnellaggio, in quanto è necessario un colpo forte al fine di

realizzare la fusione plastica per la deformazione dell'acciaio e ottenere in questo modo la forma prefissata dallo stampo. Con questo processo ottiene 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 dureza<sup>1</sup>, mayor poder de corte<sup>2</sup> y mejora la durabilidad del filo<sup>3</sup>. Su nueva microestructura marca la diferencia en el rendimiento de los cuchillos, tanto para un uso profesional como doméstico. El proceso de producción de NITRUM® respeta el medioambiente. El nitrógeno se encuentra en la atmósfera, y su proceso de enriquecimiento no tiene efectos negativos en el aire, agua o tierra.

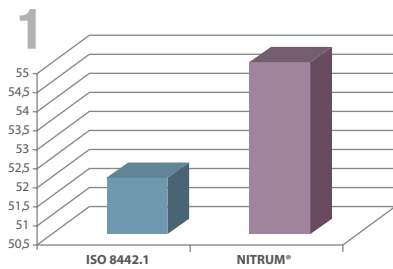
NITRUM® is a Nitrogen enriched, eco-friendly stainless steel formula, available exclusively on ARCOS knives. With its improved hardness<sup>1</sup>, enhanced cutting power<sup>2</sup>, improved edge durability<sup>3</sup>, and improved Microstructure, NITRUM® can make the difference in the performance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

NITRUM® est la formule d'acier enrichi au nitrogène, écologique et disponible seulement dans les couteaux ARCOS. NITRUM® confère plus de dureté<sup>1</sup>, un plus grand pouvoir de coupe<sup>2</sup> et une meilleure durabilité du fil<sup>3</sup>. Sa nouvelle microstructure marque la différence en terme de rendement

des couteaux destinés à être utilisés tant dans le cadre professionnel que domestique. Le procédé de production du NITRUM® respecte l'environnement. L'azote est présent dans l'atmosphère, et son procédé d'enrichissement n'a aucun impact sur l'air, l'eau ou la terre.

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

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



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

<sup>1</sup> **Mejora la Dureza:**

NITRUM® sobrepasa la norma ISO 8442-1 en más de 3 HRC.

<sup>1</sup> **Improved Hardness:**

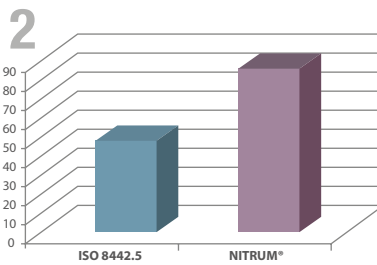
NITRUM® exceeds the ISO 8442-1 norm by more than 3 HRC.

<sup>1</sup> **Améliore la dureté:**

NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-1 de plus de 3 HRC (dureté Rockwell).

<sup>1</sup> **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

<sup>2</sup> **Mayor Poder de Corte Inicial:**

NITRUM® supera la norma ISO 8442-5 en más de un 70%.

<sup>2</sup> **Enhanced Initial Cutting Power:**

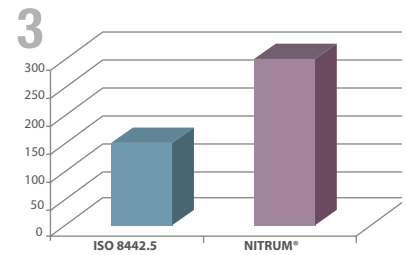
NITRUM® tested 70% higher than the ISO 8442-5 norm.

<sup>2</sup> **Pouvoir de coupe initial supérieur:**

NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-5 de plus de 70 %.

<sup>2</sup> **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

<sup>3</sup> **Durabilidad:**

NITRUM® supera en más de un 200% la norma ISO 8442-5.

<sup>3</sup> **Edge Durability:**

NITRUM® tested 200% higher than the ISO 8442-5 norm.

<sup>3</sup> **Durabilità :**

NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-5 de plus de 200 %.

<sup>3</sup> **Durabilità:**

NITRUM® supera di oltre il 200% la norma ISO 8442.5.





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 microorganismos prejudiciais à saúde.

Em suma, atua como o complemento perfeito para a cozinha, um ambiente onde a higiene é fundamental. Bactiproof Silver reduz em 99,9% a presença de bactérias, fungos e mofo na superfície do cabo. Além disso, seu desempenho antimicrobiano permanece constante durante toda a vida útil da faca.



## ICE PLUS

### TRATAMIENTO TÉRMICO SUB-CERO "ICE-PLUS"

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

#### "ICE-PLUS" SUB-ZERO HEAT TREATMENT

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

### TRAITEMENT THERMIQUE SUB-ZÉRO "ICE-PLUS"

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

### TRATTAMENTO TERMICO SOTTOZERO "ICE-PLUS"

Il trattamento termico sottozero "Ice-Plus", che viene applicato alla serie Colour-Prof, consiste nel raffreddamento dell'acciaio inox a -80°C al fine di migliorarne la struttura, eliminando la scarsa percentuale di austenite residua al termine del processo di tempra.

La risultante struttura in acciaio conferisce al coltello speciali proprietà di resistenza, sia all'impatto che all'usura.

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

# REMACHES

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

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

A commitment for continuous improvement, one of the main features of ARCOS from its foundation, has allowed the constant innovation of our products; being our achievement the use of Stainless Steel rivets, instead of aluminium rivets, as usual till now. These new rivets, apart from improving the assembly of handles thanks to a major 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 cutlery 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 couteleiros com a tecnologia mais inovadora, obtendo assim um corte único, com um acabamento polido e característico ao longo da lâmina. O processo de fabrico é dividido em três fases de afiação e polimento, realizadas manualmente e que resultam em um corte suave e preciso, que não deixa indiferente quem o utiliza.

Tradição e tecnologia unidas para criar nosso especial fio Seda, que foi implementado pela primeira vez na nossa série Manhattan, incorporando-se atualmente às séries Brooklyn, Nórdika e Ópera.



NOVELTIES  
NOUVEAUTÉS  
NOVITÀ  
NOVIDADES

NOVEDADES



# SERIE LÍNEA

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



99

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

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



100

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

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



373624



100

REF: 849300	LÍNEA
-------------	-------

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

# SERIE NÓRDIKA

ARCOS®



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 Trincar



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 MANHATTAN



1616  
1620  
1601

44

REF: 163200

MANHATTAN

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 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 188500

110

REF: 189800

NOVA

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



2 X 188800

110

REF: 189900

NOVA

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

# SERIE MANCHEGA

ARCOS®



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

ARCOS®



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



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 // Cucchiaino // Colher



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



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



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



275 REF: 685500 | UTENSILIOS | 350mm/13,7"  
Espumadera // Skimmer // Écuimoire // Schiumarola  
Espumadeira



KNIVES  
COUTEAUX  
COLTELLI  
FACAS



CUCHILLOS

## BROOKLYN

PÁG 34-39



## CLARA

PÁG 70-74



## NOVA

PÁG 104-110



## MANHATTAN

PÁG 40-45



## UNIVERSAL HOME

PÁG 75-88



## KIDS

PÁG 111



## ÓPERA

PÁG 46-51



## MAITRE

PÁG 89-93



## ATLÁNTICO

PÁG 112-114



## NÓRDIKA

PÁG 52-57



## NIZA

PÁG 94-97



## UNIVERSAL PRO

PÁG 115-119



## RIVIERA

PÁG 58-63



## LÍNEA

PÁG 98-100



## COLOUR PROF

PÁG 120-127



## RIVIERA BLANC

PÁG 64-69



## LATINA

PÁG 101-103



## 2900

PÁG 128-143





# SERIE BROOKLYN

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

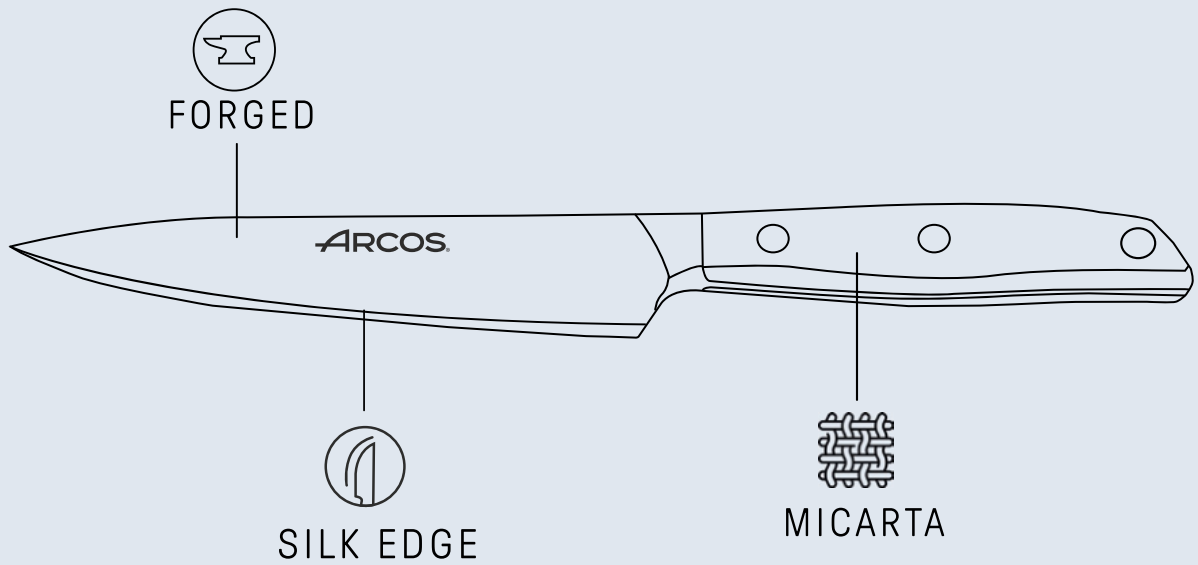
Brooklyn is a real invitation to cook, discover and, of course, share. The texture of its Micarta handle will bring the blue of the Mediterranean to your kitchen.

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

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

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





### Forjado

Forged · Forgé · Forgiato · Forjado.

### Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

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

### Media Virola

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

### Filo Seda

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

### Recazo redondeado

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

### Micarta

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

### Remaches de Acero Inox

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

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



### 190123

 100mm/4"  
209mm/8,2"

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



### 191123

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

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




### 190423

 150mm/6"  
273mm/10,7"

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




### 190623

 210mm/8"  
353mm/13,8"


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



### 190823

 250mm/10"  
393mm/15,4"

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

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



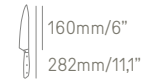
### 192023



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



### 192623



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



### 191623



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



### 191323



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



### 191923



**Jamoneiro // 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



190123

190423

191623



	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



784911

190123

190423

191623











# SERIE MANHATTAN

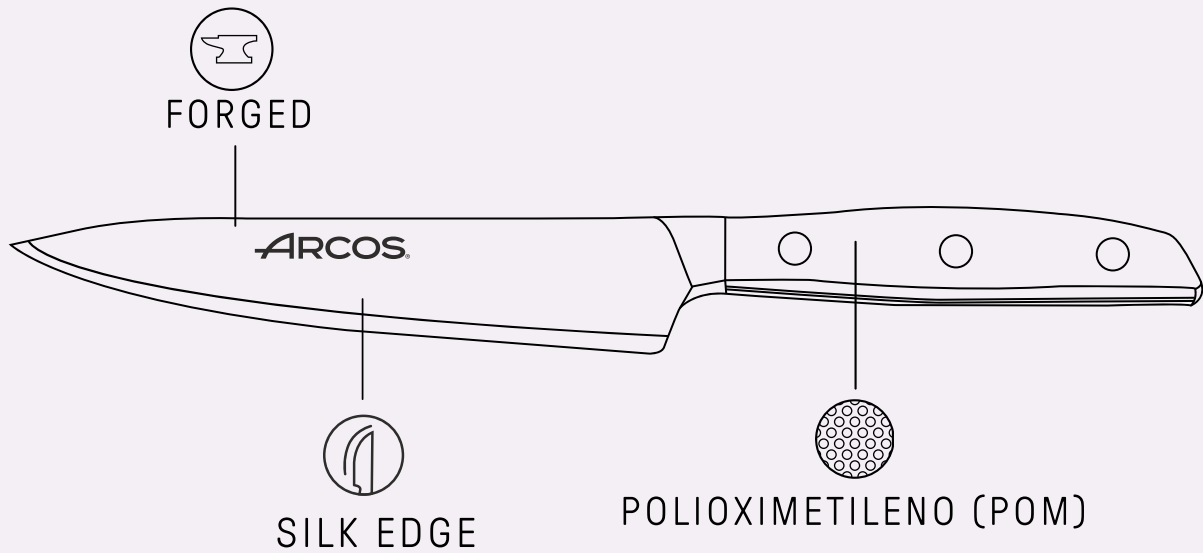
Con la audacia y la imponente arquitectura neoyorquina como musa, la serie Manhattan destila estos elementos en cuchillos ideales para chefs que buscan perfección y precisión en cada plato. Un tributo a la cocina innovadora.

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

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

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

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



 **Forjado**

Forged · Forgé · Forgiato · Forjado.

**Acero Inoxidable Forjado NITRUM®**

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

 **Recazo Redondeado**

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

 **Filo Seda**

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

 **Plásticos Técnicos (POM)**



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

**Media Virola**

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

 **National Sanitary Foundation**

 **Bactiproof Silver®**

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



### 160100

 100mm/4"  
 210mm/8,2"

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



### 161100

 130mm/5,1"  
 240mm/9,4"

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




### 162000

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

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





### 160400

 150mm/6"  
 273mm/10,7"

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





### 160600

 210mm/8"  
 353mm/13,8"

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





### 160800

 250mm/10"  
 393mm/15,4"

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



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



### 162600



160mm/6"

282mm/11,1"

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



### 161300



200mm/8"

323mm/12,7"

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



### 161400



170mm/7"

292mm/11,4"

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



### 161600



190mm/7"

333mm/13,11"

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



### 161900



250mm/10"

372mm/14,6"

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





### 162300



300mm/12"

422mm/16,6"

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

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® 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



1601 1604 1616






## 163200

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



1601 1620 1616



	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



7849 1601 1604 1616



## 163300

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







# 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.

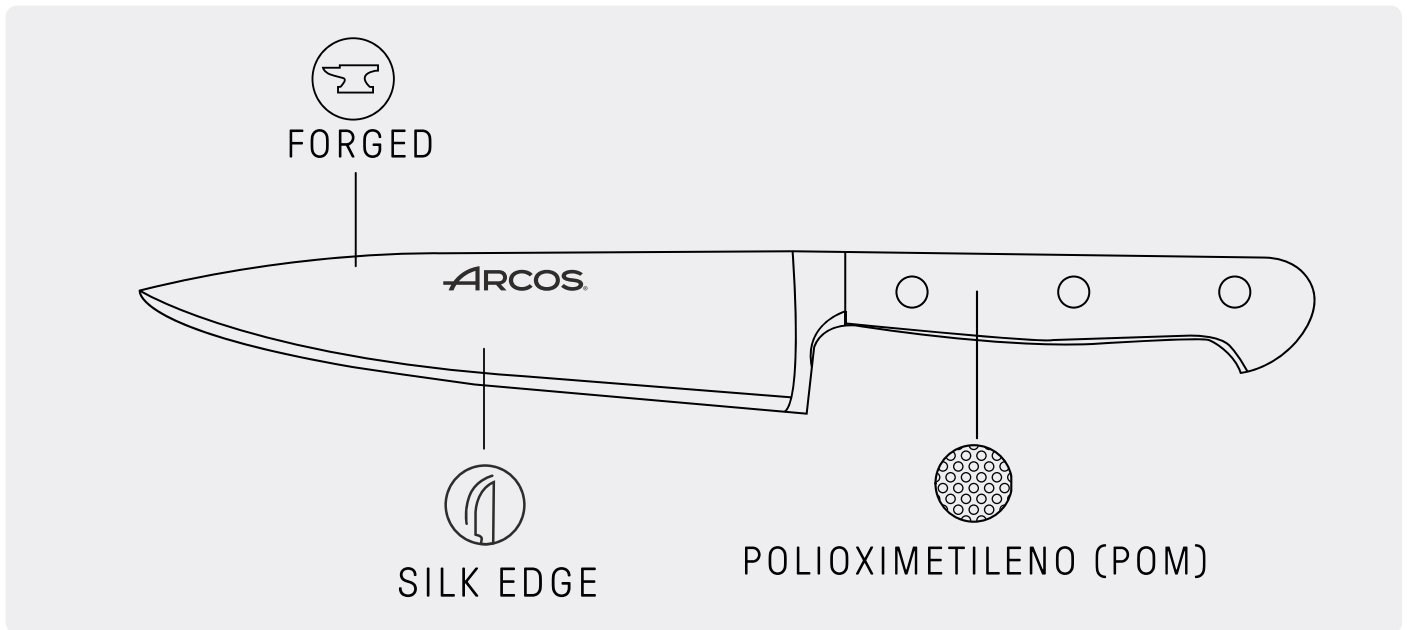
The definition of precision. Ópera has a revolutionary silk edge for exceptionally smooth and precise cuts. An absolute must in the kitchen of a modern chef who appreciates the blend of craftsmanship and advanced technology.

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. Opera oferece um revolucionário fio de seda para cortes exceccionalmente 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 Tomate  
(Perolado)



**224900**

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

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



**226900**

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

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



**226600**

180mm/7"  
307mm/12"

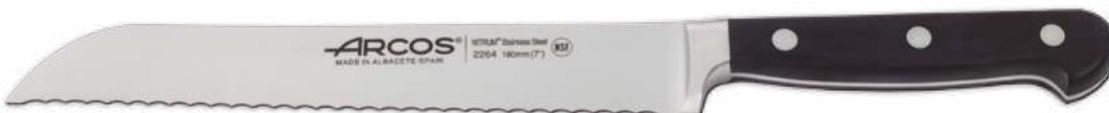
**Santoku (Con Alveolos)**  
Santoku Knife (Granton Edge)  
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello  
Santoku (Con Alveole) // Santoku  
(com Alveolos)



**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	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)



**226200**



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



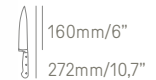
**226500**



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



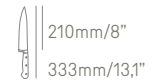
**225900**



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



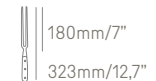
**226000**



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



**223300**



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



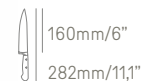
**225800**





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



**225000**

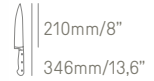


**Cocinero // Chef's Knife**  
C. Cuisine // Coltello Cucina  
Cozinheiro

	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)



**225100**



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



**225200**



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



**225300**



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



**226700**



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



**226800**



**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.

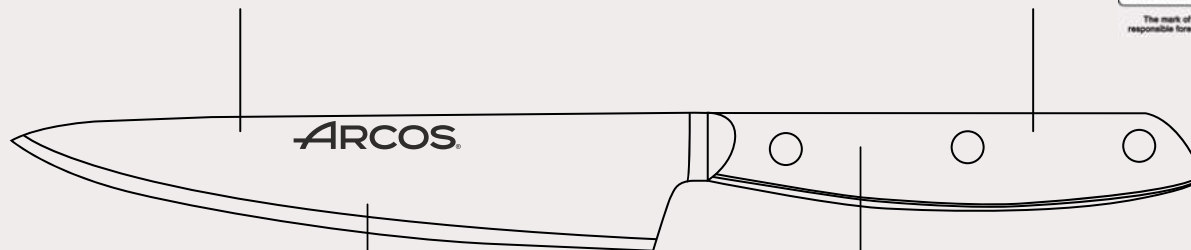
Una serie che accoglie l'armonia e la natura. I suoi manici in legno provengono da boschi sostenibili, perfetti per chi vuole qualità, funzionalità e rispetto per l'ambiente nella sua cucina.

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 · Dorso  
Arredondado.



## Madera NATURAL

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





## Remaches de Latón

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





## Packaging Reciclado

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

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera de Ovengkol	NITRUM® Stainless Steel Ovengkolwood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois d'Ovankol	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**

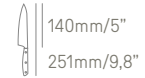
 200mm/8"  
 340mm/13,3"

**Trinchante // Carving knife**  
Couteau à Découper // Coltello  
Trinciante // Faca de trincar

	Estuche	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



### 165400



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



### 165900



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



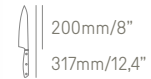
### 166800



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



### 166400





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



### 166700



**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	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera de Øvengkol	NITRUM® Stainless Steel Øvengkolwood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois d'Øvangkøl	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Legno di Øvengkol	Aço Inoxidável Forjado NITRUM® Madeira de Øvengkol



1653



1655



## 167000

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



1650

1659

1668



## 167100

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



4 X 1649



**NEW**

## 167400

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





# SERIE RIVIERA

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

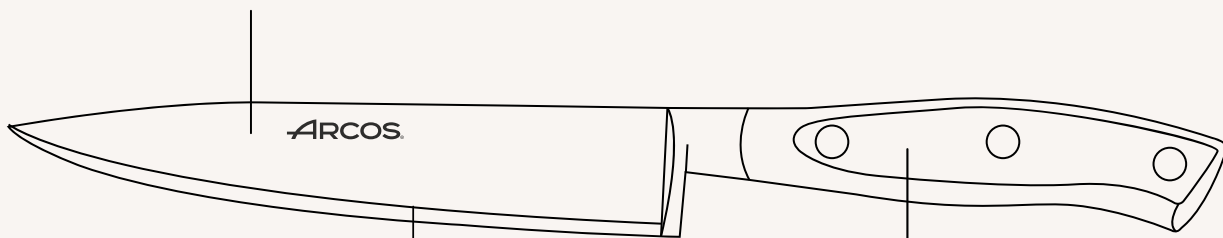
In a tribute to the classic French elegance, the Riviera series presents its distinguished ferrule, uniting art and ergonomics in each knife forged without welding, promising not only a cut, but a culinary experience as well.

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

Come tributo alla classica eleganza francese, la serie Riviera presenta il suo particolare supporto che fonde arte ed ergonomía 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 ergonomía em cada faca forjada sem soldagens, prometendo não apenas um corte, mas uma experiência culinária.

EXCLUSIVE NITRUM®  
STAINLESS STEEL



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	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)




**230200**

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

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



**230500**

 130mm/5"  
230mm/9"

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



**230600**

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

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



**232000**

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

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



**232800**

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



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



**233300**

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

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

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



**233200**



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

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



**233500**



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

**Santoku (Con Alveolos)**  
Santoku Knife (Granton Edge)  
C. Santoku (Alvéolé) // 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  
(Alvéolé) // 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® Polioximetileno (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 Alveolos)**



### 231100

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

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

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® 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)

## 838310

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



2302 2334 2336






## 834200

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



2302 2334 2331



	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	BeechWood	Bois de Hêtre	Legno di Faggio	Madeira de Faia

## 234200

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



2302 2334 2336 2313 2310 2784

## 234300

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



1853 2302 2336 2313 2310



# SERIE RIVIERA BLANC

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

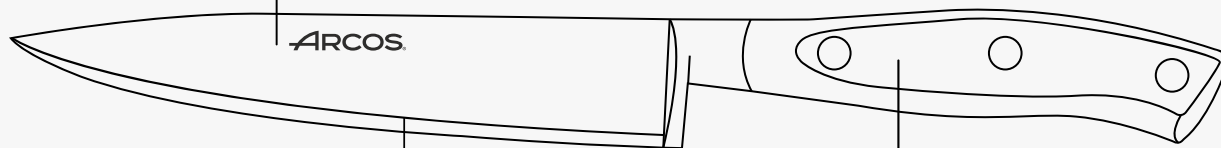
With this series the white pureness blends in with the steel precision. Each knife is a work of art, making exquisite cuts, with an impeccable look that enlightens any kitchen.

Avec cette série, la pureté du blanc se mêle à la précision de l'acier. Chaque couteau devient une pièce d'art, offrant des coupes exquisites et une esthétique impecable 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.

### National Sanitary Foundation

### Bactiproof Silver®



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



**230224**

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

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



**230524**

 130mm/5"  
 230mm/9"

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





**230624**

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

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





**232024**

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

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



**232824**

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



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



**233324**

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

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

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



**233224**



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

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



**233524**



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

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



**233124**



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

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



**233424**

150mm/6"  
272mm/10,7"

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



**233624**

200mm/8"  
327mm/12,8"

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



**233724**

250mm/10"  
378mm/14,8"



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



**233824**

300mm/12"  
434mm/17"

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

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

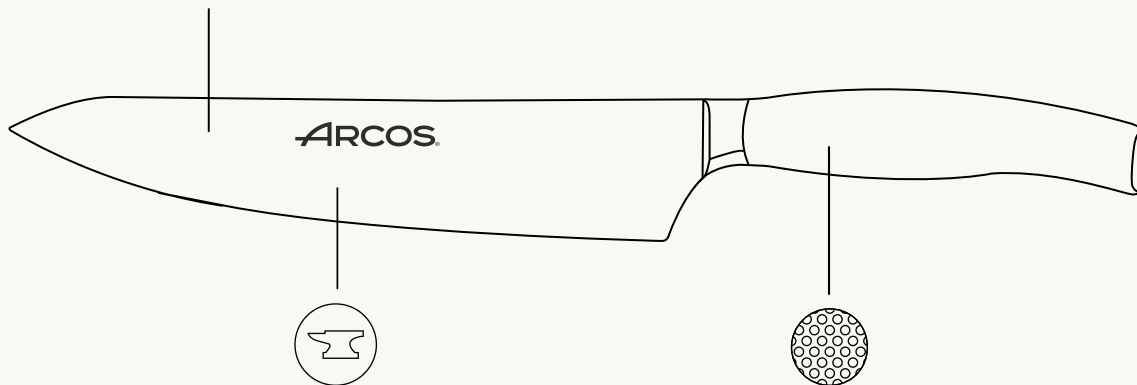
Each Clara knife pays tribute to avid cooks, uniting precision blades with the simplest and most ergonomic handles for intuitive cooking, which are accessible to all.

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 · Injeção · Iniezione · Inveçção .

---

### Plásticos Técnicos (PP)

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

---

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




### 210100

 100mm/4"  
212mm/8,3"

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



### 211100

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

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



### 210400

 150mm/6"  
278mm/10,9"

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




### 210600

 200mm/8"  
341mm/13,4"

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




### 210700

 200mm/8"  
326mm/12,8"



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



### 211900

 250mm/10"  
377mm/14,8"

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

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





2101

2104

2106

**212000**

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

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



2101

2104

2106

2107

**212100**

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

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Acero Inoxidable forjado NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável Forjado NITRUM®
	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.

Perfetta 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 excepcional.



## 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	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)




**280004**

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

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




**280104**

 75mm/3"  
178mm/7"

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



**281004**

 75mm/3"  
178mm/7"

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



**289004**

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

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



**281104**

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

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




**282504**

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

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




**282604**

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



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



**282704**

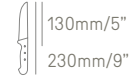
 160mm/6"  
275mm/10,8"

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

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



**289104**



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



**281204**



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



**281304**



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



**281404**



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



**284204**





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



**281504**



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

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



**281704**

 140mm/5"  
260mm/10,2"

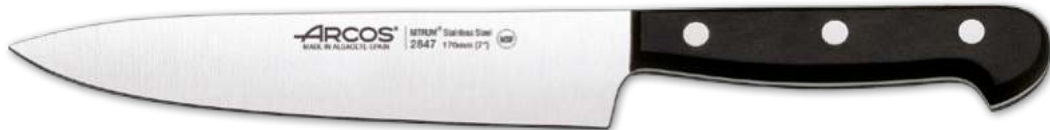
**Cocinero // Chef's Knife**  
C. Cuisine // Coltello Cucina  
Cozinheiro



**284604**

 150mm/6"  
270mm/10,6"

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




**284704**

 170mm/7"  
290mm/11,4"

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




**284804**

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

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



**284100**

 160mm/6"  
268mm/10,5"

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





**281604**

 145mm/6"  
277mm/10,9"

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



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



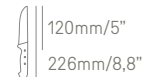
**280204**



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



**280304**



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



**280404**



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



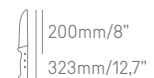
**280504**



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



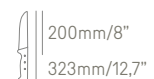
**280604**



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





**280601**



**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	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	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)



### 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

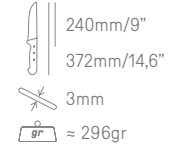
 300mm/12"  
424mm/16,6"

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

	Estuche	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)



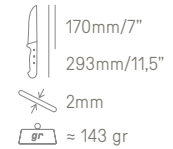
**289904**



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



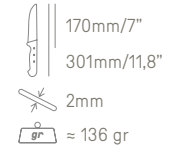
**286004**



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



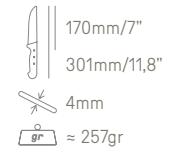
**288804**



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



**289804**





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



**289704**



**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**





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



**284004**



**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**

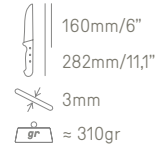


**Macheta China** // Chinese Cleaver  
Couperet Chinois // Mannaietta  
Cinesa // Cutelo Chinês

	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)



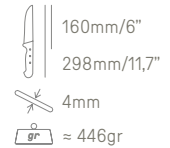
**282404**



**Hachueta // Cleaver // Feuille  
Mannaïetta // Machados**



**288200**



**Macheta // Cleaver // Couperet  
Mannaïetta // Machete**



**288300**



**Macheta China // Chinese Cleaver  
Couperet Chinois // Mannaïetta  
Cinesa // Cutelo Chinês**





**286600**



**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)



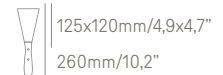
**286400**





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



**286500**



**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**



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



**286204**



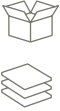
**Espátula // Spatula // Spatule // Spatola // Espátula**



**286304**



**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



2811 2806



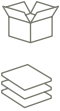
## 285500

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



7821 2818



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



## 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 durezza 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).



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



**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"

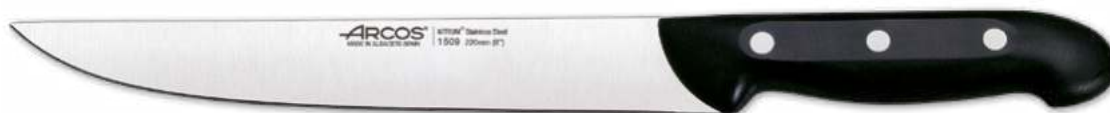
**Cocina // Kitchen Knife**  
C. À Découper // Coltello Cucina  
Cozinha



**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	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)



### 151500

 160mm/6"  
277mm/10,9"

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




### 151600

 170mm/7"  
288mm/11,3"

**Santoku (Con Alveolos)**  
Santoku Knife (Granton Edge)  
C. Santoku (Alvéolé) // Coltello  
Santoku (Con Alveole) // Santoku  
(com 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	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno (PP)	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)	Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)





7821

1512



**151900**

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

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



1505

1507




1510

1856



**152600**

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

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



1502 1507 1510 1514 2784



## 152000

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



1856 1505 1510 1514 1512



## 152100

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



# SERIE NIZA

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

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

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

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

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



## Acero Inoxidable NITRUM®

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



## Inyección

Inyección · Injection · 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**



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



**135200**



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



**135300**



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



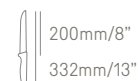
**135400**





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



**135800**



**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)

**136700**



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



8218



1356



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



**134900**

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

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






**136500**

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



**6 X 1352**

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



1856

1352

1354

1357

1358

1356



**136100**

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



# SERIE LÍNEA

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

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

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

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

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



## Acero Inoxidable NITRUM®

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

## Siempre Afilado

Forever Sharp · Toujours Tranchant · Sempre Affilato  
Sempre Afiado.



## Microperlado

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

## Brillo Espejo

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





## Doble Inyección

Double Injection · Double Injection · Doppia Iniezione  
Injecção Dupla



## Plásticos Técnicos (PP)

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

	Blister Cartón	Blister Cardboard	Blister en Carton	Blister di Cartone	Blister de Cartão
	Acero Inoxidable NITRUM® 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. Multiusaje (Microperlé)  
Coltello Cucina (Microperlato)  
Cozinha (Microperolado)



**NEW**



**379500**

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

**Cocina (Microperlado)**  
Kitchen Knife (Micro-Pearl)  
C. Multiusaje (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)



2X 373624



**NEW**

**849300**

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



# 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 cotidiano 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.

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



### 100100/100101


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

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



### 102700/102701


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

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



### 102500/102501


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

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



### 100400/100401


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


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



### 100500/100501


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

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

 100800, 100600, 100700, 101500, 101300 Caja 100801, 100601, 100701, 101501, 101301 Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300 Box 100801, 100601, 100701, 101501, 101301 Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300 Boîte 100801, 100601, 100701, 101501, 101301 Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300 Scatola 100801, 100601, 100701, 101501, 101301 Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300 Caixa 100801, 100601, 100701, 101501, 101301 Blister

## 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 <b>1887900</b>	Display Box <b>1887900</b>	Boîte Présentoir <b>1887900</b>	Scatola Expo <b>1887900</b>	Caixa Expositora <b>1887900</b>
	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**

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

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



**188700**

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

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



**188000**

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

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



**188100**

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

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



**188800**

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

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



● 188821 ● 188822 ● 188823 ○ 188824 ● 188825



**187900**

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

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

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

## 188900

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



6 X 188800



6 X 188100



## 806100

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



188576



188577





188578



## 859800

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

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



6 X 188576



6 X 188577





6 X 188578



## 806200

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

 	Blister 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



## 189100

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



6 X 188600



## 189421/189422

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





188321 188621 188322 188622



189421



189422

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



188300 188600 188610



### 189500

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



188321 188621 188611 188322 188622 188612



189621



189622

### 189621/189622

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





181300 188500 188610



### 189700

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



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



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	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)



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**



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



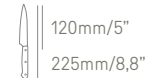
**263000**



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



**263100**



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



**263200**



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



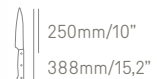
**263400**



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



**263600**



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

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



**271300**

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

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



**262400**

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

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



**260200**

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

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



**260300**

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

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



**260400**

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

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

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



**277000**

180 mm/7"  
 306mm/12"  
 3 mm  
 ≈ 370 gr

**Macheta // Cleaver**  
Couperet // Mannaietta  
Machados





# SERIE UNIVERSAL PRO

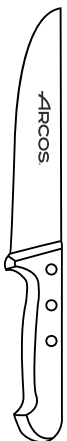
Esencial en la cocina profesional, su diseño ergonómico y la resistencia del acero inoxidable NITRUM® se unen para enfrentar el ritmo intenso y las exigencias del entorno más profesional.

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

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

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

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



## Acero Inoxidable NITRUM®

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



## Bactiproof Silver®



## Remaches de Acero Inox

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



## Plásticos Técnicos (POM)

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





## Resistente Altas Temperaturas

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



## National Sanitary Foundation

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

### 282904



 150mm/6"  
276mm/10,8"

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

### 283004




 175mm/7"  
300mm/11,8"

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

### 283104



 200mm/8"  
336mm/13,2"

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

### 283204



 250mm/10"  
382mm/15"

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

### 283304




 300mm/12"  
434mm/17"

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

### 286700



 275mm/11"  
399mm/15,7"  
 4mm  
 ≈ 645gr

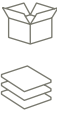
**Carnicero // Butcher Knife**  
C. Boucher // Coltello Scannare  
Carniceiro

### 286800



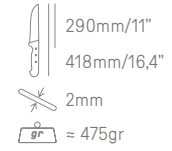
 300mm/12"  
426mm/16,7"  
 4mm  
 ≈ 717gr

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

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



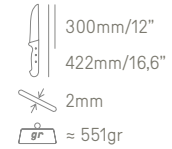
### 287100



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



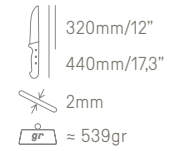
### 287000



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



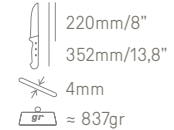
### 287200



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



### 287800



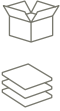
**Hachuela // Cleaver // Feuille**  
**Mannaietta // Machados**



### 287900







**Hachuela // Cleaver // Feuille**  
**Mannaietta // Machados**

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







### 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® Polioximetilene (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  
Injeção 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 (Polypropylène + 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 CUITE ET  
CHACUTERIE  
ALIMENTI CUCINATI  
ALIMENTOS COZIDOS



## CARNE

RAW MEAT  
VIANDE CRUE  
CRUES CARNE  
CARNE



## PESCADO

RAW FISH  
POISSON CRU  
PESCE  
PEIXE



## FRUTAS Y ENSALADAS

ENSALADAS Y FRUTAS  
SALADS AND FRUITS  
FRUITS ET SALADES  
FRUTTA O MACEDONIE  
SALADAS E FRUTAS



## VERDURAS

RAW VEGETABLES  
LÉGUMES CRUS  
VERDURE  
VEGETAIS



## PASTELERÍA Y LÁCTEOS



BAKERY AND  
DAIRY PRODUCTS  
LAITAGES PAINS ET  
VIENNOISERIES  
PANE E PASTICCERIAS  
PADARIA E LATICÍNIOS



## ALÉRGENOS

ALÉRGENOS  
ALLERGENS  
ALLERGÈNES  
ALLERGENI  
ALÉRGENOS



	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 Elastómero



**240000**

 80mm/3"  
191mm/7,5"

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



**241300**

 100mm/4"  
208mm/8,1"

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



**243100**

 170mm/7"  
310mm/12,2"

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



**243200**

 190mm/7"  
332mm/13"

**Fileteador (Semiflexible)**  
Fillet Knife (Semi-flexible) // C. À  
Dénerver (Semi-flexible) // Coltello  
Filettare Pesce (Semiflessibile)  
Filetar (Semiflexível)



**241000**

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

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



**241100**

 250mm/10"  
386mm/15,1"



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



**241200**

 300mm/12"  
439mm/17,2"

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

	Funda Display Acero Inoxidable NITRUM®	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 Elastómero



**244100**



**Carnicero // Sticking Knife**  
C. Saigner // Coltello Scannare  
Carniceiro



**243000**



**Carnicero // Sticking Knife**  
C. Saigner // Coltello Scannare  
Carniceiro



**241400**



**Carnicero // Sticking Knife**  
C. à Découper // Coltello Scannare  
Carniceiro



**241500**



**Carnicero // Sticking Knife**  
C. à Découper // Coltello Scannare  
Carniceiro



**241600**





**Carnicero // Sticking Knife**  
C. à Découper // Coltello Scannare  
Carniceiro



**241700**



**Carnicero // Sticking Knife**  
C. à Découper // Coltello Scannare  
Carniceiro

	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 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"

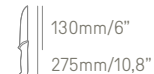
**Pescadero (Perlado) // Fish Knife**  
(Serrated) // C. Poisson (Cranté)  
Coltello Pesce (Seghettato)  
Para Peixe (Perlado)



	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 Elastómero



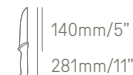
**242000**



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



**242200**



**Deshuesador Curvo // Boning Knife**  
Curved // C. À Désosser Courbe  
// Coltello Disosso Curvo // Para  
Desossar Curvo



**242100**



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



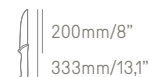
**242300**



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



**242500**



**Fileteador (Flexible) // Fillet Knife**  
(Flexible) // C. filets (Flexible)  
Coltello Filettare Pesce (Flessibile)  
Filetar (Flexível)





**245400**



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



	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 Elastómero



### 242800

 250mm/10"  
380mm/14,9"

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



### 243500

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

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



### 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)**



ARCOS  
MADE IN GERMANY

ITALY 2000/2006  
2405 220mm (9")  
X



# 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 · Injeção

## 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 CRUE  
CRUES CARNE  
CARNE



## PESCADO

RAW FISH  
POISSONS CRU  
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 (Perolado)

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



● 292021 ● 292022 ● 292023 ● 292025

### 292000



 150mm/6"  
 282mm/11,1"

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



● 290721 ● 290722 ● 290723 ○ 290724 ● 290725 ● 290728

### 290700

 200mm/8"  
 336mm/13,2"

Cocinero (Ancho) // Chef's Knife  
(Wide) // C. Cuisine (Large)  
Coltello Cucina (Largo)  
Cozinheiro (Largo)



● 290821 ● 290822 ● 290823 ○ 290824 ● 290825 ● 290828

### 290800

 250mm/10"  
 387mm/15,2"

Cocinero (Ancho) // Chef's Knife  
(Wide) // C. Cuisine (Large)  
Coltello Cucina (Largo)  
Cozinheiro (Largo)



● 290921 ● 290922 ● 290923 ● 290925

### 290900

 300mm/12"  
 435mm/17,1"

Cocinero (Ancho) // Chef's Knife  
(Wide) // C. Cuisine (Large)  
Coltello Cucina (Largo)  
Cozinheiro (Largo)



● 292221 ● 292222 ● 292223 ○ 292224 ● 292225 ● 292228

### 292200

 250mm/10"  
 383mm/15"

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



● 292215

### 292210

 250mm/10"  
 383mm/15"

Cocinero (Perlado) // Chef's Knife  
(Serrated) // C. Cuisine (Cranté)  
Coltello Cucina (Seghettato)  
Cozinheiro (Perlado)





● 292321 ● 292322 ● 292325

### 292300

 300mm/12"  
 432mm/17"

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

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

● 292922 ● 292923 ● 292925



### 292900

130mm/5"  
274mm/10,7"

**Carnicero // Butcher Knife**  
C. Saigner // Coltello Macellaio  
Carniceiro

● 293022 ● 293023 ● 293025



### 293000

150mm/6"  
290mm/11,4"

**Carnicero // Butcher Knife**  
C. Saigner // Coltello Macellaio  
Carniceiro

● 294622 ● 294623 ● 294625



### 294600

160mm/6"  
306mm/12"

**Carnicero // Butcher Knife**  
C. À Découper // Coltello Macellaio  
Carniceiro

● 294722 ● 294723 ● 294725



### 294700

180mm/7"  
323mm/12,7"

**Carnicero // Butcher Knife**  
C. À Découper // Coltello Macellaio  
Carniceiro

● 294822 ● 294823 ● 294825



### 294800

200mm/8"  
336mm/13,2"

**Carnicero // Butcher Knife**  
C. À Découper // Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 256515



### 296510

250mm/10"  
400mm/15,7"

**Carnicero Curvo // Curved Butcher Knife**  
C. À Parer Courbe  
Coltello Macellaio Curvo  
Carniceiro Curvo

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

● 291522 ● 291523 ● 291525



**291500**



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

● 291622 ● 291623 ● 291625



**291600**



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

● 291722 ● 291723 ● 291725



**291700**



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

● 291822 ● 291823 ● 291825



**291800**



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



● 291922 ● 291923 ● 291925



**291900**



**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/15,11"

**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	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)

● 290621 ● 290622 ● 290623 ● 290625



**290600**



180mm/7"  
312mm/12,2"

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

● 293123 ● 293125



**293100**

170mm/7"  
298mm/11,7"

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



**295300**



**Despellejador // Skinning Knife**  
C. Dépouiller // Coltello Danese  
Esfolar

● 295322 ● 295323 ● 295325



**295400**



**Despellejador // Skinning Knife**  
C. Dépouiller // Coltello Danese  
Esfolar

● 295422 ● 295423 ● 295425



**292600**



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

● 292622 ● 292623 ● 292625



**292700**



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

● 292721 ● 292722 ● 292723 ● 292725





**292800**



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

● 292822 ● 292823 ● 292825

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

293224  293225



### 293200

 250mm/10"  
 385mm/15,1"

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

295024  295025  295028



### 295000

 250mm/10"  
 395mm/15,5"

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

293724  293725



### 293700


 300mm/12"  
 445mm/17,5"

**Pastelero (Perlado Flexible) Pastry Knife (Serrated- Flexible) C. Genoise (Cranté-Flexible) Coltello Pasticceria-Panne (Seghettato-Flessibile) Pasteleiro (Flexível Perolado)**

293624  293625



### 293600



 350mm/14"  
 495mm/19,4"

**Pastelero (Perlado Flexible) Pastry Knife (Serrated- Flexible) C. Genoise (Cranté-Flexible) Coltello Pasticceria-Panne (Seghettato-Flessibile) Pasteleiro (Flexível Perolado)**



291424  291425  291431



### 291400

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

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

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



● 294922 ○ 294924 ● 294925

### 294900

 250mm/10"  
 395mm/15,5"

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



● 293422 ● 293425

### 293400

 300mm/12"  
 445mm/17,5"

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



● 293525

### 293500

 350mm/14"  
 495mm/19,4"

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



● 293825

### 293800

 400mm/16"  
 530mm/20,8"

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



● 291125

### 291100

 240mm/9"  
 360mm/14,1"

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



● 293925

### 293900

 280mm/11"  
 397mm/15,6"

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



● 293322 ● 293323 ● 293325

### 293300

 300mm/12"  
 447mm/17,5"

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

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

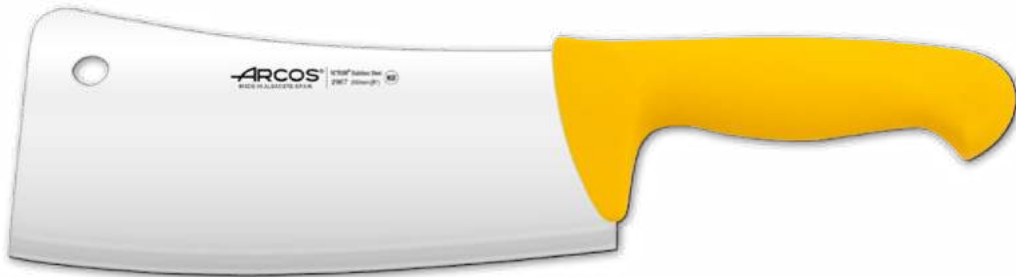


### 296100

 190mm/7"  
 325mm/12,7"  
 4mm  
 ≈ 554gr

Hachuela // Cleaver // Feuille  
Mannaïetta // Machados

● 296122 ● 296123 ● 296125



### 296700

 200mm/8"  
 330mm/12,9"  
 4mm  
 ≈ 534gr

Macheta // Cleaver  
Couperet // Mannaïetta // Machete

● 296722 ● 296723 ● 296725



### 297200





 200mm/8"  
 338mm/13,3"  
 4mm  
 ≈ 569gr

Macheta // Cleaver  
Couperet // Mannaïetta // Machete

● 297222 ● 297225





### 297500

 240mm/9"  
 375mm/14,7"  
 4mm  
 ≈ 711gr

Macheta // Cleaver  
Couperet // Mannaïetta // Machete


● 297522 ● 297525

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

● 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 ALLERGÈNES

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 PROFESIONNELS  
LAME PROFESSIONALI  
FAÇA PROFISSIONAIS



NAVAJAS  
PROFESIONALES



 	<p>Caja</p> <p>Acero Inoxidable forjado Nitrum® Polipropileno (PP)</p>	<p>Box</p> <p>NITRUM® Stainless Steel Polypropylene (PP)</p>	<p>Boîte</p> <p>Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène (PP)</p>	<p>Scatola</p> <p>Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene (PP)</p>	<p>Caixa</p> <p>Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno (PP)</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------



**485300**



**Navaja // Pocket Knife // Couteau**  
Poche // Coltello Tascabile  
Navalha



**485329**



**Navaja // Pocket Knife // Couteau**  
Poche // Coltello Tascabile  
Navalha



**485700**



**Navaja // Pocket Knife // Couteau**  
Poche // Coltello Tascabile  
Navalha



**485729**



**Navaja // Pocket Knife // Couteau**  
Poche // Coltello Tascabile  
Navalha



**485900**



**Navaja // Pocket Knife // Couteau**  
Poche // Coltello Tascabile  
Navalha



**485929**



**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

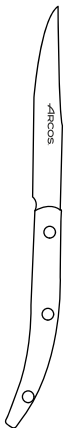
El sello de nuestros orígenes en un diseño exclusivo estilo navaja. Elegancia, diseño y funcionalidad en cada pieza. Serie ideal para aportar distinción a cualquier mesa con estilo con un filo liso para cortes precisos.

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 Palissandro



**373700**



**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**



**Chuletero (Filo) // Steak Knife**  
(Cutting edge) // C. Steak (Lisse)  
Coltello Bistecca (Filo) // Faca de  
churrasco (Fio)



**373728**



**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



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



### 375800



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



### 702000



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



### 376500





**Chuletero (Filo) // Steak Knife (Cutting edge) // C. Steak (Lisse) // Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)**



### 701000



**Chuletero (Filo) // Steak Knife (Cutting edge) // C. Steak (Lisse) // Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)**

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



**376900**

 110mm/4,3"  
230mm/9"

**Chuletero (Filo) // Steak Knife (Cutting edge) // C. Steak (Lisse) Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)**



**375900**

 110mm/4,3"  
230mm/9"

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



**565600**

 115mm/4,5"  
235mm/9,2"

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

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



**702100**

 95mm/4"  
200mm/7,8"


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



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



**701900**

 105mm/4,1"  
210mm/8,2"



**Cuchara** // Spoon // Cuillère  
Cucchiaione // Colher



**701800**

 70mm/2,7"  
150mm/5,9"

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

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




4 X 376900



**NEW**

**377900**

**Set Chuleteros 4 piezas** // 4pc. Steak  
Set // Set 4 Pièces // Set Steak 4 // Pezzi  
Conjunto 4 Peças

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

### 378000

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak  
Set // Set 6 Ctx steak// Set Steak 6  
Pezzi Conjunto 6 Peças



6 X 375500



### 378100

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



6 X 3755 6 X 7021



### 378200

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak  
Set // Set 6 Steak // Set Steak 6 // Pezzi  
Conjunto 6 Peças



6 X 376500



### 378400

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



4 X 375800



### 702300

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak  
Set // Set 6 Steak // Set Steak 6 // Pezzi  
Conjunto 6 Peças



6 X 702000



### 377400

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



4 X 375900







ARCOS

ARCOS  
MADE IN ITALY

ARCOS  
MADE IN ITALY

ARCOS  
MADE IN ITALY

ARCOS  
MADE IN ITALY





# SERIE FOREST

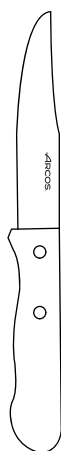
Un toque rústico y de calidez. ideales para quienes buscan durabilidad y estilo tradicional en el uso diario. Su mango de madera natural agrega un encanto atemporal y funcionalidad a la mesa.

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 // Cucchiione Tavola  
Colher Mesa**



**NEW**

**373000**

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

**Cuchara Lunch // Lunch Spoon  
Cuillère Lunch // Cucchiào 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 bifés 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.

	<b>Caja</b> <b>371501</b> Display	<b>Box</b> <b>371501</b> Display	<b>Boîte</b> <b>371501</b> Carte	<b>Scatola</b> <b>371501</b> Display	<b>Caixa</b> <b>371501</b> 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



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



### 373200



**Chuletero (Filo)** // Steak Knife (Cutting edge) // C. Steak (Lisse) // Coltello Bistecca (Filo) // Faca de churrasco (Fio)

	<b>Caja</b> <b>371601</b> Display	<b>Box</b> <b>371601</b> Display	<b>Boîte</b> <b>371601</b> Carte	<b>Scatola</b> <b>371601</b> Display	<b>Caixa</b> <b>371601</b> 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



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



**NEW**

### 371700

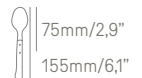


**Cuchara Mesa** // Table Spoon // Cuillère Table // Cucchiione Tavola // Colher Mesa



**NEW**

### 371400





**Cuchara Lunch** // Lunch Spoon // Cuillère Lunch // Cucchião 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 (Perlado)**

	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 // Cucchiione 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 Chopu 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 Chopu 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

**372200**

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



6 X 3718    6 X 3719



	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira comprimida



6 X 3718



## 372300

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak Set // Set 6 C. Steak // Set Steak 6 Pezzi  
Conjunto 6 Peças



6 X 371823



## 830400

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak Set  
Set 6 C. Steak // Set Steak 6 Pezzi  
Conjunto 6 Peças



6 X 371822



## 377100

Set Chuleteros 6 piezas // 6 pc. Steak Set  
Set 6 C. Steak // Set Steak 6 Pezzi  
Conjunto 6 Peças

	<p>Caja</p> <p>Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida</p>	<p>Box</p> <p>NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood</p>	<p>Boîte</p> <p>Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé</p>	<p>Scatola</p> <p>Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso</p>	<p>Caixa</p> <p>Aço Inoxidável NITRUM® Madeira comprimida</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------



6 X 373200



## 377000

Set Chuleteros (Filo) 6 piezas // 6 pc.  
Steak Set (Cutting edge) // Set 6 C. Steak  
Set Steak 6 Pezzi Conjunto 6 Peças (Fio)



6 X 371500



## 377600

Set Chuleteros (Filo) 6 piezas // 6 pc.  
Steak Set (Cutting edge) // Set 6 C. Steak  
Set Steak 6 Pezzi Conjunto 6 Peças (Fio)



# SERIE STEAK BASIC

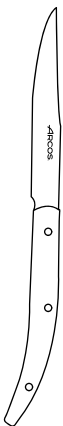
Variedad para cada ocasión con diseños que se adaptan a cualquier preferencia, ideales para diferentes estilos de mesa. Con mangos duraderos y resistentes al agua, garantiza un agarre cómodo.

Variety for each occasion with designs that adapt to any preference, ideal for different table styles. With durable and water-resistant handles that guarantee a comfortable grip.

De la variété pour toutes les occasions avec des designs adaptés à toutes les préférences, parfait pour différents styles de tables. Avec des manches durables et résistants à l'eau, il assure une prise en main confortable.

Varietà per ogni occasione, grazie a design che si adattano a qualsiasi preferenza, ideali per diversi stili di tavola. Manici durevoli e resistenti all'acqua, che garantiscono una presa comoda.

Variedade para todas as ocasiões com designs que se adaptam a todas as preferências, ideais para diferentes estilos de mesa. Com cabos duráveis e resistentes à água, garante uma pega confortável.



## Acero Inoxidable

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

## Materiales Resistentes

Resistant Materials · Matériaux résistants · Materiali Resistenti · Materiais Resistentes.

## Agarre Cómodo



Comfortable Grip · Prise Confortable · Impugnatura Comoda Pegada Confortável.

## Resistente a la Corrosión

Corrosion Resistant · Résistants à la Corrosion · Resistenti alla Corrosione · Resistentes à Corrosão.

## 10 Años de Garantía

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



 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Poliamidas	NITRUM® Stainless Steel Polyamides	Acier Inoxydable NITRUM® Polyamides	Acciaio Inossidabile NITRUM® Poliammidi	Aço Inoxidável NITRUM® Poliamidas



**372400**



**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® Polioximetilene (POM)	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM)

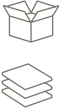


**375200**



**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


 115mm/4,5"  
 220mm/8,6"

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




### 374822


 115mm/4,5"  
 220mm/8,6"

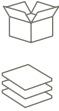
**Chuletero (Perlado) // Steak Knife (Serrated) // C. Steak (Cranté) Coltello Bistecca (Seghettato) Faca de Churrasco (Perlado)**



### 374824


 115mm/4,5"  
 220mm/8,6"

**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


 90mm/3,5"  
 195mm/7,6"

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



### 374722


 90mm/3,5"  
 195mm/7,6"



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



### 374724


 90mm/3,5"  
 195mm/7,6"

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



 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM) + Latón	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM) + Brass	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM) + Laiton	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioxyetilene (POM) + Ottone	Aço Inoxidável NITRUM® Polioximetileno (POM) + Latão



**375000**



**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) + Latón	Stainless Steel 18/10 Polyoxymethylene (POM) + Brass	Acier Inoxydable 18/10 Polyoxyméthylène (POM) + Laiton	Acciaio Inossidabile 18/10 Polioxyetilene e (POM) + Ottone	Aço Inoxidável 18/10 Polioximetileno (POM) + Latão



**375100**

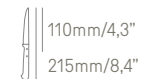


**Tenedor // Steak Fork // Fourchette Table // Forchetta Bistecca Garfo Mesa**

 	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**





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



**740009**



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

 	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**



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

 	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**



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

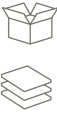
 	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable 18/10 Poliamidas	Stainless Steel 18/10 Polyamides	Acier Inoxydable 18/10 Polyamides	Acciaio Inossidabile 18/10 Poliammidi	Aço Inoxidável 18/10 Poliamidas



**804100**



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

	<p>Caja Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno</p>	<p>Box NITRUM® Stainless Steel Polypropylene</p>	<p>Boîte Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène</p>	<p>Scatola Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene</p>	<p>Caixa Aço Inoxidável NITRUM® Polipropileno</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------



6 X 373300



## 377200

Juego Chuleteros (Filo) 4 piezas // Set  
4 Pc. // C. Steak (Lisse) // Set 4 Steak  
(Lisse) Set Steak 4 Pezzi // Conjunto 4  
Peças (Fio)





6 X 373371



## 830600

Juego Chuleteros (Filo) 4 piezas // Set  
4 Pc. // C. Steak (Lisse) // Set 4 Steak  
(Lisse) Set Steak 4 Pezzi // Conjunto 4  
Peças (Fio)

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



6 X 373372



## 830700

Juego Chuleteros (Filo) 4 piezas // Set  
4 pc. // C. Steak (Lisse) // Set 4 Steak  
(Lisse) Set Steak 4 Pezzi // Conjunto 4  
Peças (Fio)



6 X 373373



## 830800

Juego Chuleteros (Filo) 4 piezas // Set  
4 pc. // C. Steak (Lisse) // Set 4 Steak  
(Lisse) Set Steak 4 Pezzi // Conjunto 4  
Peças (Fio)





ARCOS  
ALBACETE-SPAIN



TABLE KNIVES  
COUTEAUX DE TABLE  
COLTELLI DA TABOLA  
FACAS DE MESA

CUCHILLOS  
MESA





**FLYSCH**  
PÁG 178-179



**STEEL-TABLE**  
PÁG 180-181



**TABLE BASIC**  
PÁG 182-183



**PIANO CLASSIC**  
PÁG 184-185





# SERIE FLYSCH

Un cuchillo distintivo con mango que captura la esencia de las formaciones geológicas atlánticas, ideal para mesas que valoran la precisión y la estética natural.

A distinctive knife with a handle that captures the essence of the Atlantic geological formations, ideal for tables that value precision and natural aesthetics.

Un couteau distinctif avec un manche qui capture l'essence des formations géologiques de l'Atlantique, idéal pour les tables qui apprécient la précision et l'esthétique naturelle.

Un coltello caratteristico, con un manico che cattura l'essenza delle formazioni geologiche atlantiche, ideale per tavole che apprezzano la precisione e l'estetica naturale.

Uma faca distintiva com um cabo que capta a essência das formações geológicas atlânticas, ideal para mesas que valorizam a precisão e a estética natural.



## Acero Inoxidable NITRUM®

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



## Microdentado

Micro-serrated · Microdenté · Microdentato · Micro-perlage Microdentado.

## Brillo Espejo

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

## Gran Poder de Corte

Great Cutting power · Grand Pouvoir de Coupe · Grande Potere di Taglio · Grande Poder de Corte.



## Remaches de Latón

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

## 10 Años de Garantía

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

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)	NITRUM® Stainless Steel Polymethyl Methacrylate (PMMA)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyméthacrylate de Méthyle	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)	Aço Inoxidável NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)



**373800**



Cuchillo Mesa (Microdentado)  
Table Knife (Micro-Serrated)  
Couteau Table (Microdenté)  
Coltello Tavola (Microdentato)  
Faca Mesa (Micro-Perlage)

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Estojo
	Acero Inoxidable NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)	NITRUM® Stainless Steel Polymethyl Methacrylate (PMMA)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyméthacrylate de Méthyle	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)	Aço Inoxidável NITRUM® Polimetil Metacrilato (PMMA)

**374000**

Juego 4 pzas. // 4 pc. Steak Set // Set 4  
Steak // Set 4 Pezzi // Conjunto 4 Peças



4 X 373800







# STEEL-TABLE

Variación 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.

## 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**



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



**460400**



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)

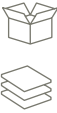
Technical Plastics (Polipropileno) · Plastiques Techniques (Polypropylene) · Plastiche Tecniche (Polypropylène) · Plásticos Técnicos (Polipropilene)

## 10 Años de Garantía

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

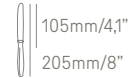
## Diseño Ligero

Light Weight Design · Conception Légère · Design Leggero  
Design Leve.

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



### 370100



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



### 370200



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



### 802900



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



### 802910



**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.

Funcionalità 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 vanguardia. 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.

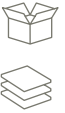
## Remaches de Acero Inox

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  
 Sobre mesa (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  
 Sobre mesa (Perolado)



### 370025


 115mm/4,5"  
 216mm/8,5"

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

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



### 370500


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

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



### 370525


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

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

FLATWARE  
LES COUVERTS  
POSATERIA  
TALHERES



CUBERTERÍAS



**MANCHEGA**  
PÁG 188-190



**CAPRI**  
PÁG 200-205



**MILANO**  
PÁG 191-193



**BERLIN**  
PÁG 206-211



**LISBOA**  
PÁG 194-199



**TOSCANA**  
PÁG 212-217



# SERIE MANCHEGA

Cautive en cada bocado con la cubertería Manchega. Un tributo a la mesa moderna con mangos que evocan herencia, diseño que perdura y una calidad que realza su cocina diaria.

Captivate with every bite with the Manchega cutlery. A tribute to the modern table with handles that evoke heritage, a design that endures, and a quality that enhances your everyday cooking.

Régalez-vous à chaque bouchée avec les couverts Manchega. Des manches qui rendent hommage à nos traditions, un design qui dure et une qualité qui réhausse votre cuisine de tous les jours.

Cattura ad ogni morso con la posateria Manchega. Un tributo alla tavola moderna con manici che evocano l'eredità, un design che persiste e una qualità che esalta la tua cucina quotidiana.

Cativa a cada garfada com a talheres Manchega. Uma homenagem à mesa moderna com cabos que evocam herança, design que perdura e uma qualidade que realça a sua cozinha diária.

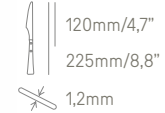


	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Compressé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Aço Inoxidável NITRUM® Madeira Comprimida




**NEW**

**479400**



**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







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

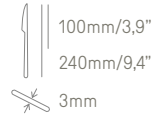
Linee minimaliste ed eleganti che si concretizzano in posate semplici, fabbricate in un unico pezzo di acciaio inossidabile, perfette per un'estetica moderna e sofisticata.

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 (Perlado)**

	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



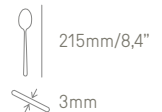
**541300**



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



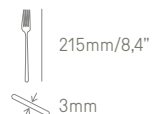
**541600**



**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





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.

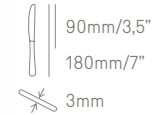
# SERIE LISBOA



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



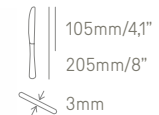
### 595200



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



### 597600



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



### 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 (Perlado)**



### 595900

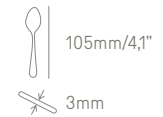


**Cuchillo Mesa (Perlado) // Table Knife (Serrated) // Couteau Table (Cranté) // Coltello Tavola (Seghettato) // Faca Mesa (Perlado)**

	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



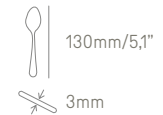
### 595000



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



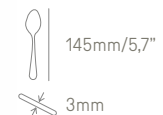
### 595100



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



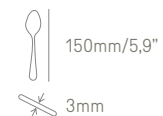
### 595500



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



### 595300



**Cuchara Lunch // Cake Spoon**  
 Cuillère Lunch // Cucchiaino Frutta  
 Colher Lunch



### 595700




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



### 596000



**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



### 597100

 200mm/7,8"

 3mm

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



### 597200

 240mm/9,4"

 3mm

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



### 596800

 260mm/10,2"

 3mm

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



### 596600

 175mm/6,8"

 3mm

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



### 597000


 280mm/11"

 3mm

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



### 596900

 250mm/9,8"

 3mm

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

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



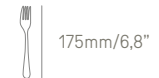
### 595400



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



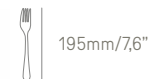
### 595800



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



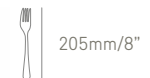
### 596300



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



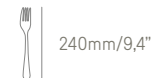
### 596100



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



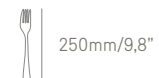
### 597300



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



### 596700







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

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



## 597400

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

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















# 24



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

## 597500

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

	12 X 5956
	12 X 5960
	12 X 5961
	12 X 5952
	12 X 5951
	12 X 5954
	12 X 5950
	12 X 5962
	12 X 5963
	1 X 5970
	1 X 5968
	1 X 5973
	1 X 5972
	1 X 5969

# 113







# SERIE CAPRI



La serie Capri aporta un diseño innovador a su mesa, combinando modernidad y elegancia, una elección perfecta para espacios que buscan un ambiente contemporáneo.

The Capri series adds an innovative design to your table, by combining modernity and elegance, a perfect choice for places where a contemporary atmosphere is required.

La série Capri apporte un design innovant à votre table, alliant modernité et élégance, un choix parfait pour les espaces à la recherche d'une atmosphère contemporaine.

La serie Capri apporta un design innovatore alla vostra tavola, giacché unisce modernità ed eleganza, una scelta perfetta per spazi che aspirano a creare un ambiente contemporaneo.

A série Capri traz um design inovador para a sua mesa, combinando modernidade e elegância, uma escolha perfeita para espaços que procuram um ambiente contemporâneo.

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



### 585200



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



### 585600



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



### 586400



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



### 585900



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



### 586200



**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



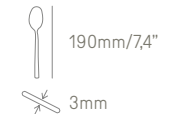
### 585100



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



### 585700



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



### 586800



**Cuchara Ensalada // Salad Spoon**  
Cuillère Salade //Cucchiaino Insalata // Colher Ensalada



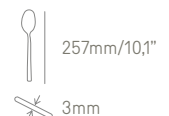
### 586000



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



### 586600

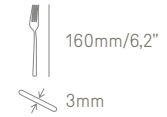


**Cuchara Servir // Serving Spoon**  
Cuillère Service //Cucchiaino Servire // Colher Servir

	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



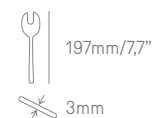
**586300**



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



**586700**

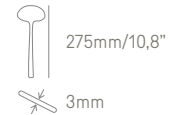


**Tenedor Ensalada //** Salad Fork  
Fourchette Salade // Forchettone  
Insalata // Garfo Ensalada

	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**





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

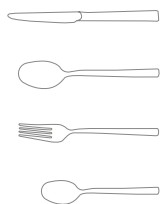


**586900**



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

	Estuche	Gift Case	Ménagère	Confezione Regalo	Caixa de Presente
	<b>5859</b> Acero Inoxidable <b>5860, 5861, 5851.</b> Acero Inoxidable 18/10	<b>5859</b> Stainless Steel <b>5860, 5861, 5851.</b> Stainless Steel 18/10	<b>5859</b> Acier Inoxydable <b>5860, 5861, 5851.</b> Acier Inoxydable 18/10	<b>5859</b> Acciaio Inossidabile <b>5860, 5861, 5851.</b> Acciaio Inossidabile 18/10	<b>5859</b> Aço Inoxidável <b>5860, 5861, 5851.</b> 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



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

## 587200

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

-  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





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



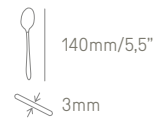
### 560500



**Cuchara Helado // Ice Cream Spoon**  
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



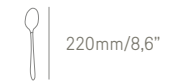
**561600**



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



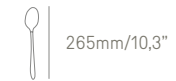
**562100**



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



**561800**



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



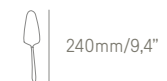
**562000**



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



**561900**



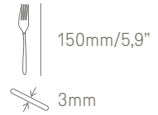
**Pala Pastel // Cake Server // Pelle**  
à Tarte // Pala Torta // Pá Torta



	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



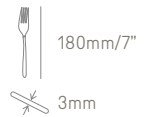
**560400**



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



**560800**



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



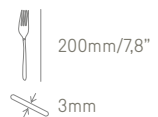
**561300**



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



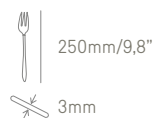
**561100**



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







**561700**



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

	<b>Estuche</b>	<b>Gift Case</b>	<b>Ménagère</b>	<b>Confezione Regalo</b>	<b>Caixa de Presente</b>
	<b>5609.</b> Acero Inoxidable <b>5603, 5610, 5611,</b> Acero Inoxidable 18/10	<b>5609.</b> Stainless Steel <b>5603, 5610, 5611,</b> Stainless Steel 18/10	<b>5609.</b> Acier Inoxydable <b>5603, 5610, 5611,</b> Acier Inoxydable 18/10	<b>5609.</b> Acciaio Inossidabile <b>5603, 5610, 5611,</b> Acciaio Inossidabile 18/10	<b>5609.</b> Aço Inoxidável <b>5603, 5610, 5611,</b> 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

	<b>Maletín</b>	<b>Gift Case</b>	<b>Ménagère</b>	<b>Astuccio</b>	<b>Maleta</b>
	<b>5609, 5602, 5612.</b> Acero Inoxidable <b>5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612,</b> <b>5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619.</b> Acero Inoxidable 18/10	<b>5609, 5602, 5612.</b> Stainless Steel <b>5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612,</b> <b>5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619.</b> Stainless Steel 18/10	<b>5609, 5602, 5612.</b> Acier Inoxydable <b>5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612,</b> <b>5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619.</b> Acier Inoxydable 18/10	<b>5609, 5602, 5612.</b> Acciaio Inossidabile <b>5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612,</b> <b>5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619.</b> Acciaio Inossidabile 18/10	<b>5609, 5602, 5612.</b> Aço Inoxidável <b>5610, 5611, 5603, 5604, 5601, 5612,</b> <b>5613, 5620, 5618, 5617, 5616, 5619.</b> 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.

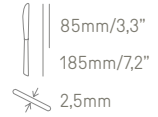
Une série qui définit la simplicité et l'élégance, apportant une distinction naturelle à n'importe quelle table, idéale pour ceux qui apprécient la beauté sans complication.

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



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



### 570600



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



### 570900



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



### 570902



**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



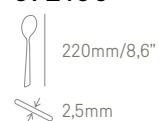
**571000**



**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
	<b>5709</b> Acero Inoxidable NITRUM® <b>5703, 5710, 5711,</b> Acero Inoxidable 18/10	<b>5709</b> NITRUM® Stainless Steel <b>5703, 5710, 5711,</b> Stainless Steel 18/10	<b>5709</b> Acier Inoxydable NITRUM® <b>5703, 5710, 5711,</b> Acier Inoxydable 18/10	<b>5709</b> Acciaio Inossidabile NITRUM® <b>5703, 5710, 5711,</b> Acciaio Inossidabile 18/10	<b>5709</b> Aço Inoxidável NITRUM® <b>5703, 5710, 5711,</b> 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 Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável



**575000**

110mm/4,3"  
220mm/8,6"

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

3 X 570900



**574900**

90mm/3,5"  
205mm/8"

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

3 X 570600




**578480**

85mm/3,3"  
185mm/7,2"

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

3 X 570200

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



**574700**

200mm/7,8"

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

3 X 571100



**574500**

180mm/7"

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

3 X 570800



**574300**

140mm/5,5"

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

6 X 570400

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Aço Inoxidável 18/10



**574100**

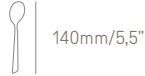


**Cuchara Moka // Mocca Spoon**  
 Cuillère Moka //Cucchiaino Moka  
 Colher Moka

6 X 570100



**574200**



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

6 X 570300



**574400**

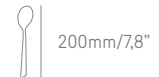


**Cuchara Postre // Dessert Spoon**  
 Cuillère Dessert // Cucchiaino  
 Frutta // Colher Sobremesa

6 X 570700



**574600**

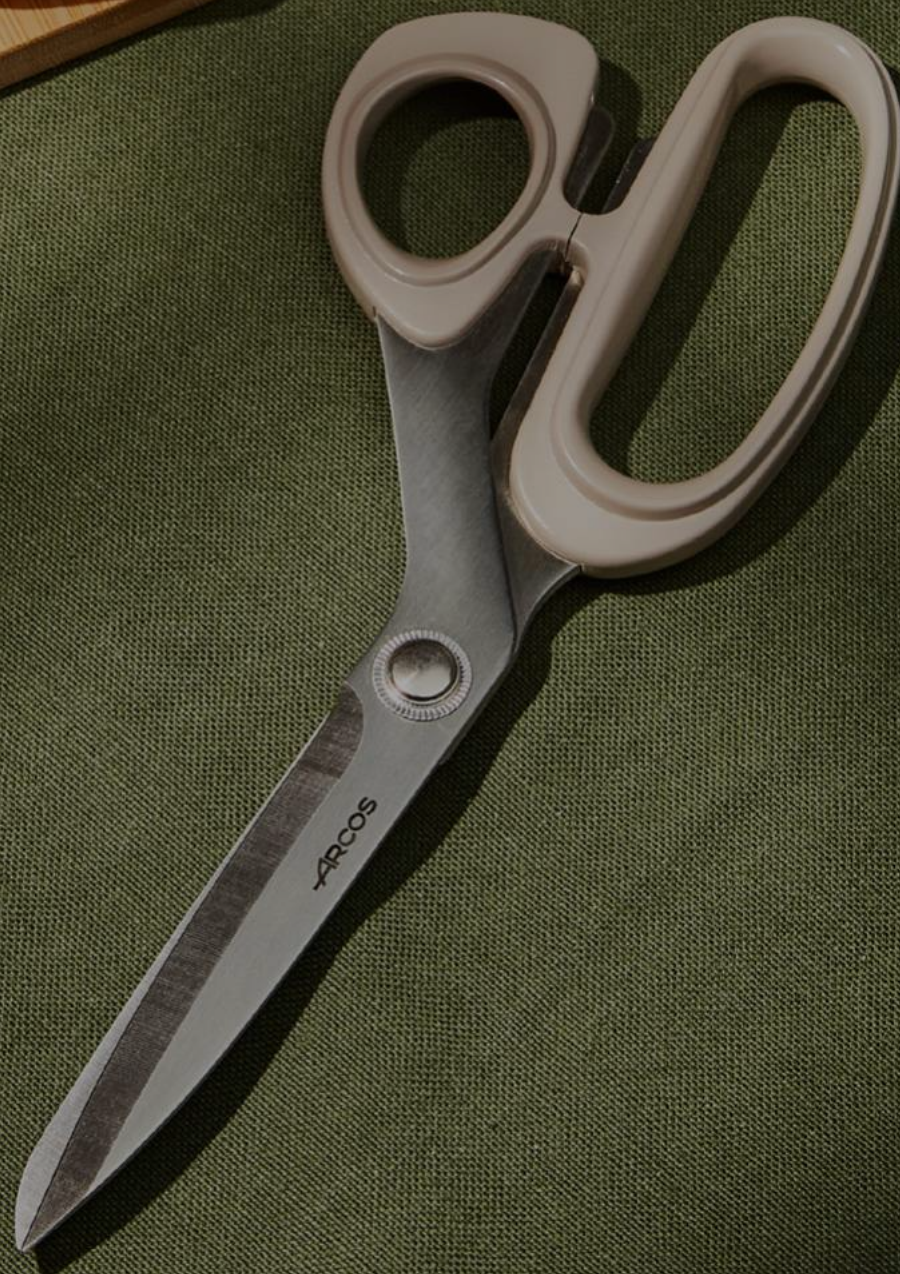


**Cuchara Mesa // Table Spoon**  
 Cuillère Table // Cucchiaino Tavola  
 Colher mesa

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

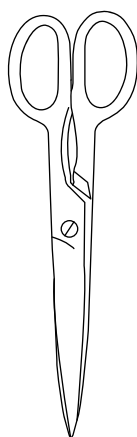
Tijeras de cocina forjadas, perfectas para cortes de precisión. Herramientas fuertes para chefs y carniceros exigentes que valoran la durabilidad y el rendimiento.

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 durevolezza e le prestazioni.

Tesouras de cozinha forjadas, perfeitas para cortes de precisão. Ferramentas fortes para chefs e carniceros 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

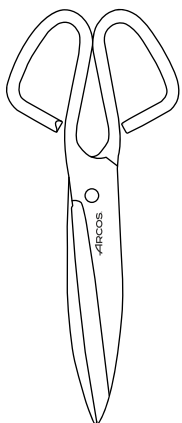
Máxima precisión en tareas especializadas. Ergonómicamente diseñadas para un rendimiento superior, adaptadas a cada tarea específica con el mínimo esfuerzo requerido.

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. Ergonómicamente 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 Ergonómicos.

	Display
	<p>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</p> <p>Polipropileno // Polypropylene Polypropylèn // Polipropilene Polipropileno</p>



**506100**

145mm/5,7"



**Tijeras Electricista // Electrician Shears // Ciseaux Électricien Forbici Elettricista // Tesouras Electricista**

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p>




**809700**

200mm/7,8"



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

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p>





**809800**

240mm/9,4"



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

	Estuche - Case - Étui - Astuccio Estojo
	<p>Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado</p>





**539000**

250mm/9,8"



**Tijeras Pollo // Poultry Shears Cisaille à Volailles Inox Trinciapollo // Tesouras Frango**

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno</p>



**539100**

240mm/9,4"



**Tijeras Pollo // Poultry Shears Cisaille à Volailles Inox Trinciapollo // Tesouras Frango**





# SERIE PROCHEF

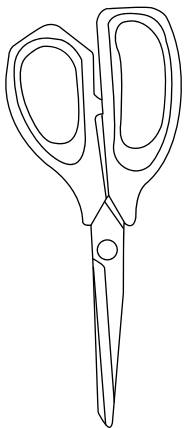
Las tijeras PROCHEF son herramientas esenciales de cocina, con un diseño robusto y un eje de giro avanzado para máxima fuerza. Perfectas para cortar carnes y huesos, facilitando cualquier tarea culinaria.

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
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno</p>



**784901**

195mm/7,6"



**Tijeras Cocina Desmontable**  
Kitchen Scissors Dismountable  
Ciseaux Cuisine Démontable  
Forbici Cucina Smontabile  
Tesoura Cozinha Desmontável

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno</p>



**784911**

195mm/7,6"



**Tijeras Cocina Desmontable**  
Kitchen Scissors Dismountable  
Ciseaux Cuisine Démontables  
Forbici Cucina Smontabile  
Tesoura Cozinha Desmontável

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno</p>



**185601**

215mm/8,4"



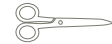
**Tijeras Cocina // Kitchen Scissors**  
Ciseaux Cuisine //Forbici Cucina  
Tesouras Cozinha

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno</p>



**185621**

215mm/8,4"



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

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno</p>





**185622**

215mm/8,4"



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

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno</p>





**185623**

215mm/8,4"



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

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno</p>





**185625**

215mm/8,4"



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

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno</p>





**185610**

215mm/8,4"



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

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno</p>




**185701**

235mm/9,2"



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

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno</p>





**185721**

235mm/9,2"



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

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno</p>





**185722**

235mm/9,2"



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

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno</p>





**185723**

235mm/9,2"



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

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno</p>



**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

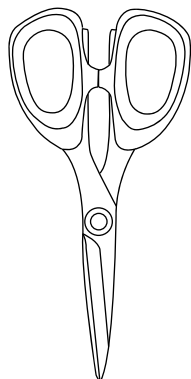
La serie DELUXE destaca por su polivalencia. Tijeras diseñadas para adaptarse a una variedad de usos, desde cortar tejidos delicados hasta tareas de artesanía y manualidades.

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.



	<b>185300</b> Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	<b>185301</b> Blister
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável
	Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno Polipropileno





**185300/185301**

200mm/7,8"



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

	Blister
	Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável
	Polipropileno // Polypropylene Polypropylène // Polipropilene Polipropileno






**185324**

200mm/7,8"



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

	<b>185900</b> Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	<b>185901</b> 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
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>ABS</p>




**513500**

135mm/5,3"



Tijeras Costura // Sewing Scissors  
Ciseaux Couture // Forbici Sartoria  
Tesouras Costura

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>ABS</p>



**516500**

165mm/6,4"



Tijeras Costura // Sewing Scissors  
Ciseaux Couture // Forbici Sartoria  
Tesouras Costura

	Caja - Box - Boîte - Scatola - Caixa
	<p>Acero Inoxidable Stainless Steel Acier Inoxydable Acciaio Inossidabile Aço Inoxidável</p> <p>ABS</p>



**521000**

210mm/8,2"



Tijeras Costura // Sewing Scissors  
Ciseaux Couture // Forbici Sartoria  
Tesouras Costura



# SERIE STYLE

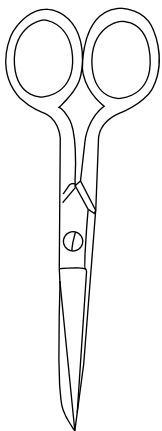
Tijeras especializadas en costura y manicura, indispensables en el mundo de la moda y el cuidado personal. Su corte preciso y diseño ergonómico las convierten en un añadido esencial para cualquier casa.

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
	<p>Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado</p> <p>Niqueladas // Nickel Plated Nickel Nichelati // Niqueladas</p>



**502200**

127mm/5"



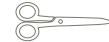
**Tijeras Costura Castellana**  
Sewing Scissors Castellana Style  
Ciseaux de Couture Le Castillan  
Forbici sartoria Castigliana  
Tesouras Costura Castelhana

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado</p> <p>Niqueladas // Nickel Plated Nickel Nichelati // Niqueladas</p>



**502300**

140mm/5,5"



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

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado</p> <p>Niqueladas // Nickel Plated // Nickel Nichelati // Niqueladas</p>



**502400**

152mm/5,9"



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

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado</p> <p>Niqueladas // Nickel Plated // Nickel Nichelati // Niqueladas</p>



**500600**

102mm/4"



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

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado</p> <p>Niqueladas // Nickel Plated // Nickel Nichelati // Niqueladas</p>



**501100**

102mm/4"



**Tijeras de Uñas Recta // Nail**  
Scissors Straight // Ciseaux à  
Ongles Lame Droite // Forbici  
Unghie Lama Diritta // Tesouras  
Manicure Reta

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado</p> <p>Niqueladas // Nickel Plated // Nickel Nichelati // Niqueladas</p>



**504200**

178mm/7"



**Tijeras de Modista // Dressmaker**  
Shears // Ciseaux de Couturier  
Forbici Sarto Abiti // Tesouras  
Costureira

	Blister
	<p>Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé Acciaio Inossidabile Forgiato Aço Inoxidável Forjado</p> <p>Niqueladas // Nickel Plated // Nickel Nichelati // Niqueladas</p>



**504300**

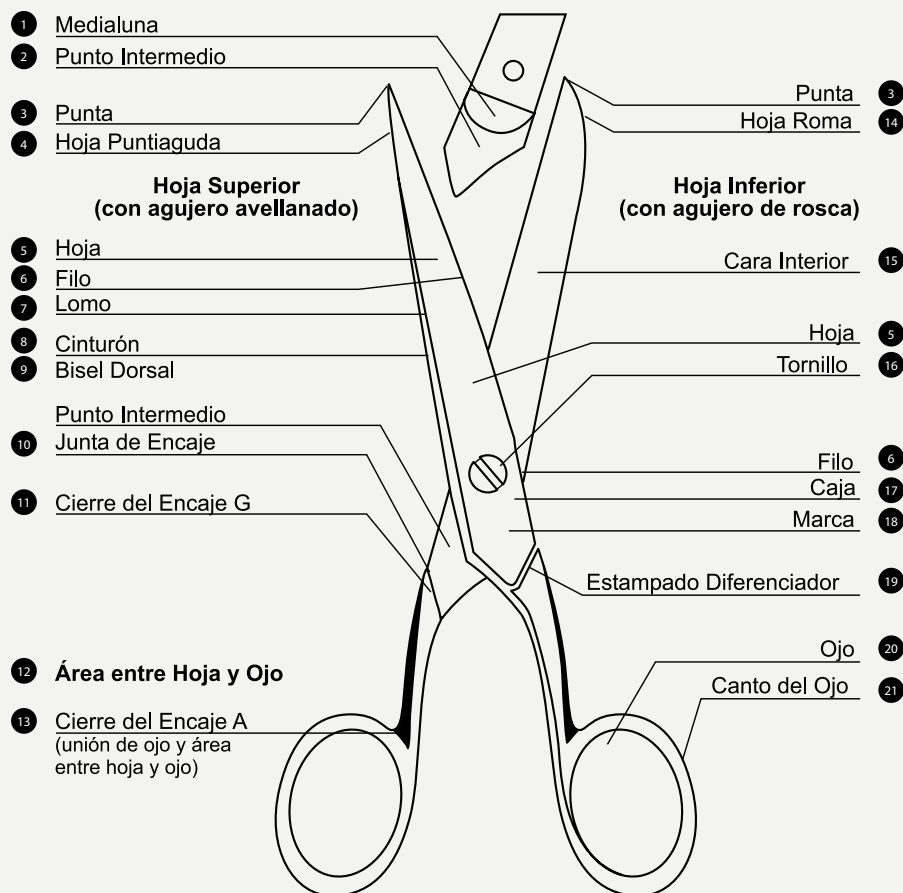
190mm/7,4"




**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.

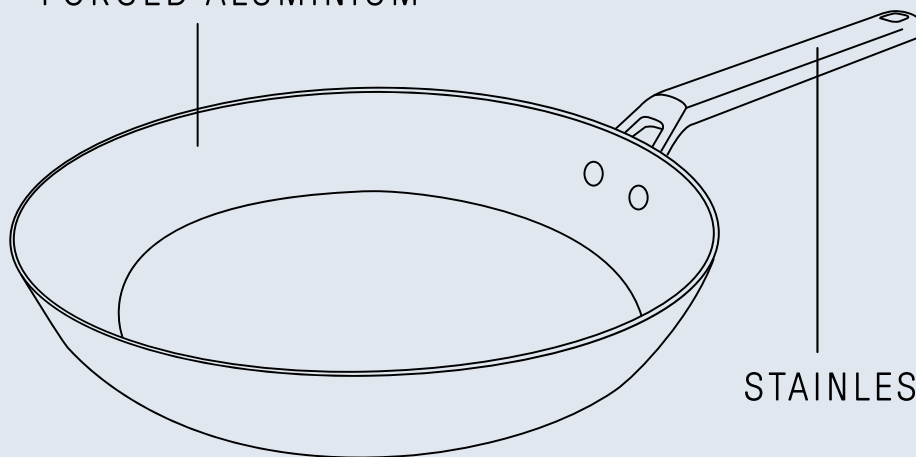
Get closer to the professional culinary world with this series created with a functional design and unique features. Make a statement, dazzle... inspire yourself. Dare to shine.

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



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.

Eclipse® es una marca comercial registrada de Whitford

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. Alumínio forjado



**Recubrimiento Antiadherente**  
Non Stick Coating  
Revêtement Antiadhésif  
Rivestimento Antiaderente  
Revestimento Antiaderente



**Aluminio forjado**  
Forged Aluminium  
Aluminium Forgé  
Alluminio Forgiato  
Alumínio Forjadot



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



**Inducción** // Induction  
Induction // Induzione  
Indução



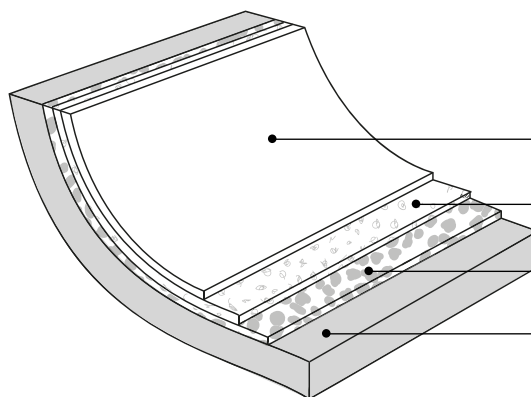
**Cocinas de Eléctricas** // Electric Cooktops // Cuisinières Électriques  
Cucine Elettriche // Fogões Elétricos



**Apto para Lavavajillas**  
Dishwasher Proof // Adapté Au Lave-Vaisselle // Adatto per il Lavaggio in Lavastoviglie // Adequado para Lava-louças



**Cocinas de Ceramicas** // Ceramic Cooktops // Cuisinières Céramiques  
Cucine Ceramiche // Fogões Cerâmicos



**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
-----------------------------------------------------------------------------------	------	-----	-------	---------	-------



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.

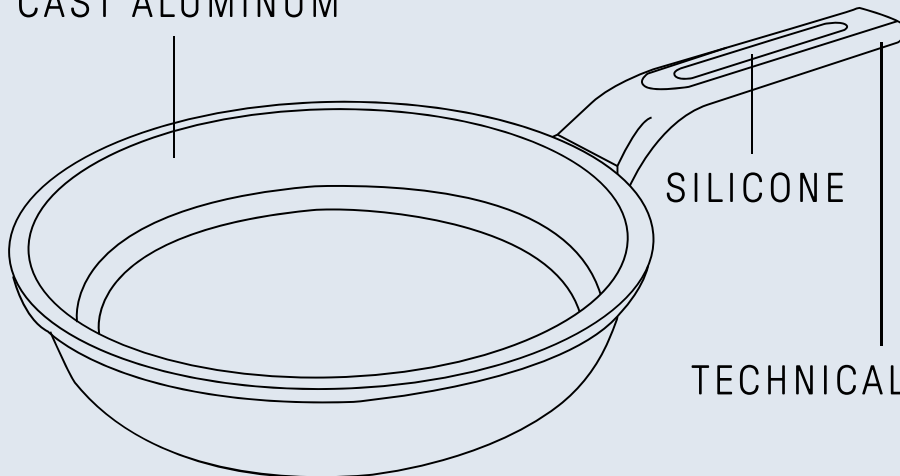
A series designed for those who have the courage to explore their fullest potential. A superior finish which will add personality to one's creations. An unsurpassable experience.

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



SILICONE

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 ergonómicas 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



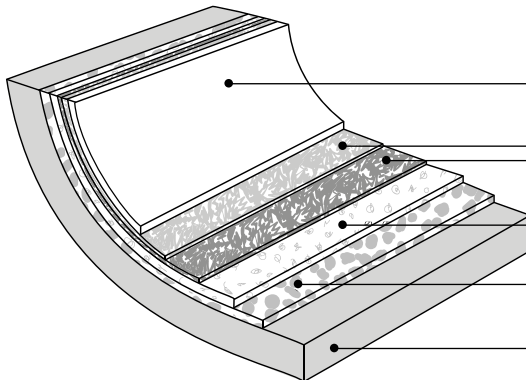
**Cocinas de Eléctricas** // Electric Cooktops // Cuisinières Électriques  
Cucine Elettriche // Fogões Elétricos.



**Apto para Lavavajillas**  
Dishwasher Proof // Adapté Au Lave-Vaisselle // Adatto per il Lavaggio in Lavastoviglie  
Adequado Para Lava-Louças



**Cocinas de Ceramics** // 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



[ECLIPSE™] is a trademark of PPG Industries Ohio, Inc., used with permission. © 2020 PPG Industries, Inc. All rights reserved.

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



16 cm

**718000**

 16cm/6,2"

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



18 cm

**718100**

 18cm/7"

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



20 cm

**718200**

 20cm/7,8"

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




22 cm

**719800**

 22cm/8,6"

Sartén Antiaderente // 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**



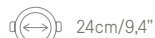
**Cazo // Sauce Pan // Casserole  
Padella // Caçarola Com Rabo**

	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**

 24x24cm//9,4x9,4"

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




28x28cm

**719400**

 28x28cm//11x11"

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

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



34x26cm

**719500**

 34x26cm//13,3x11"

**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 Silicone (1Par)

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




20-24 cm

**7198000**

 20-24cm/7,8-9,4"

Set de sartenes // Frying Pan Set  
Set 2 Poêle // Set 2 Padelle // Set  
2 Frigideiras

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



**NEW**

x4

**697900**


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"







# 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.

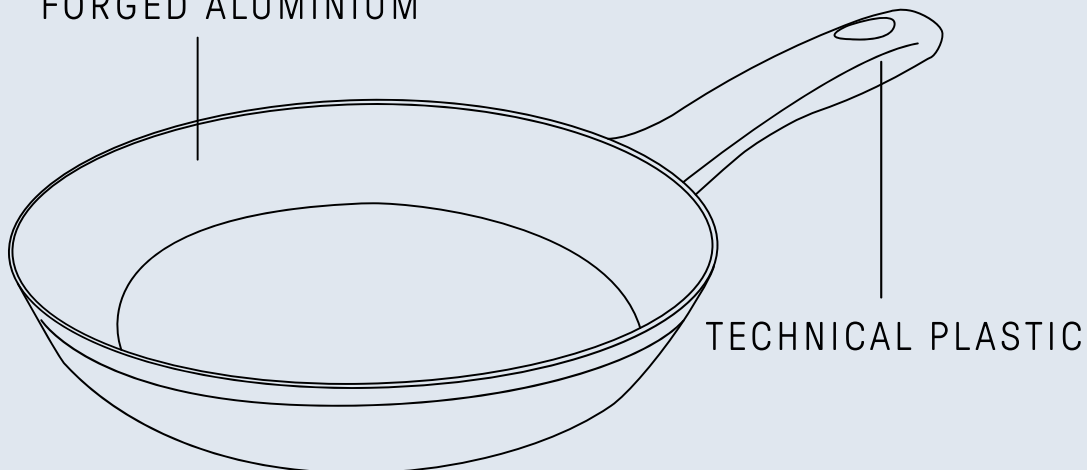
It's time to let yourself go. Ignite your spark with this series designed to make you feel right at home in the world of amateur cooking. Unleash your passion.

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 fâisca 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



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.

QuanTanium® es una marca comercial registrada de Whitford

Recubrimiento antiadherente multicapa reforzado con partículas de Titanio. Su superficie antiadherente libre de PFOA está indicada para el contacto alimentario. Distribución uniforme del calor en el área de cocción, evitando que los alimentos se quemen y asegurando una cocción perfecta. Fabricado con aluminio forjado, un material de gran dureza y durabilidad.

Multi-layer non-stick coating reinforced with Titanium particles. Its PFOA-free non-stick surface is suitable for food contact. Ensures uniform heat distribution in the cooking area, preventing food from burning and guaranteeing perfect cooking. Made with forged aluminum, a material of great hardness and durability.

Revêtement antiadhésif multicouche renforcé de particules de Titane. Sa surface antiadhésive sans PFOA est adaptée au contact alimentaire. Distribution uniforme de la chaleur dans la zone de cuisson, évitant que les aliments ne brûlent et assurant une cuisson parfaite. Fabriqué en aluminium forgé, un matériau de grande dureté et durabilité.

Rivestimento antiaderente multistrato rinforzato con particelle di Titanio. La sua superficie antiaderente priva di PFOA è adatta al contatto alimentare. Distribuzione uniforme del calore nell'area di cottura, impedendo agli alimenti di bruciare e garantendo una cottura perfetta. Realizzato in alluminio forgiato, un materiale di grande durezza e durata.

Revestimento antiaderente multicamadas reforçado com partículas de Titânio. Sua superfície antiaderente livre de PFOA é adequada para contato com alimentos. Distribuição uniforme de calor na área de cozimento, evitando que os alimentos queimem e garantindo um cozimento perfeito. Fabricado com alumínio forjado, um material de grande dureza e durabilidade.



**Recubrimiento Antiadherente**  
Non stick Coating  
Revêtement Antiadhésif  
Rivestimento Antiaderente  
Revestimento Antiaderente



**Aluminio forjado**  
Forged Aluminium  
Aluminium Forgé  
Alluminio Forgiato  
Alumínio Forjadot



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



**Inducción // Induction**  
Induction // Induzione  
Indução



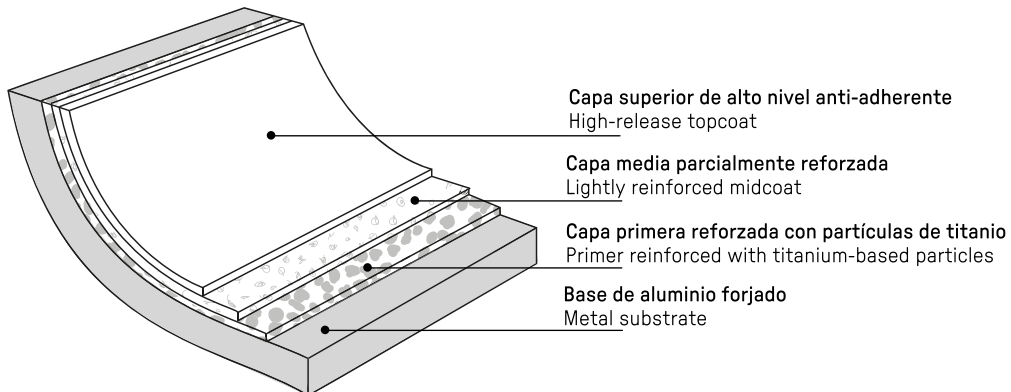
**Cocinas de Eléctricas // Electric Cooktops**  
Cuisinières Électriques  
Cucine Elettriche // Fogões Elétricos



**Apto para Lavavajillas**  
Dishwasher Proof // Adapté Au Lave-Vaisselle // Adatto per il Lavaggio in Lavastoviglie Adequado para Lava-louças



**Cocinas de Ceramicas // Ceramic Cooktops**  
Cuisinières Céramiques  
Cucine Ceramiche // Fogões Cerâmicos



EXCELLENT RELEASE



SUPERIOR DURABILITY



MADE WITHOUT PFOA



MADE WITHOUT PFOS



REGULATORY COMPLIANT



SCRATCH RESISTANT



DISHWASHER SAFE




HEALTHFUL COOKING



EASY CLEAN

[QuanTanium™] is a trademark of PPG Industries Ohio, Inc., used with permission. © 2020 PPG Industries, Inc. All rights reserved.

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



18 cm

**714000**

 18cm/7"

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



20 cm

**714100**

 20cm/7,8"

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



22 cm

**714200**

 22cm/8,6"

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




24 cm

**714300**

 24cm/9,4"

**Sartén Antiaderente // 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 Antiaderente // Non-Stick Grill // Gril Anti-adhésif // Grill Antiaderente // Grelhador Antiaderente**




20-24 cm

**715800**



20-24cm/7,8-9,4"

**Set de sartenes // 2 Frying pan set // Set 2 poêle // Set 2 Padelle // Set 2 Frigideiras**

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



**NEW**

x5

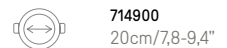
**697400**

**Batería de Cocina // Cookware Set Batterie de Cuisine // Batteria da Cucina // Conjunto de panelas**

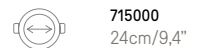
**5 Piezas // 5 Pieces // 5 Pezzi 5 Pezzi // 5 peças**



**715200**  
16cm/-6,2"



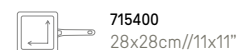
**714900**  
20cm/7,8-9,4"



**715000**  
24cm/9,4"



**715100**  
28cm/11"





**715400**  
28x28cm//11x11"





PROFESSIONAL UTENSILS  
USTENSILES PROFESSIONNELS  
UTENSILI PROFESSIONALI  
FERRAMENTAS PROFISSIONAIS

ÚTILES  
PROFESIONALES



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



**277100**

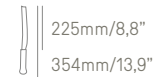


**Electricista // Electrician Knife**  
C. Électricien // Coltello Eletttricista  
Elettricista



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



**790200**



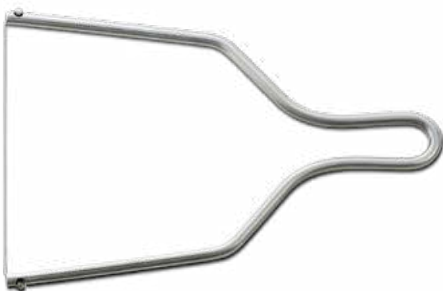
**Gubia // Gouge // Gouge**  
Sgorbia // Goiva

	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**



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





**795100**



**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**

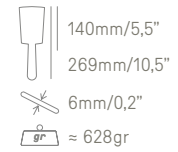


**Escamador de pescado // Scaling Knife // Écailleur // Squama-Pesce Escalador Peixe**



	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

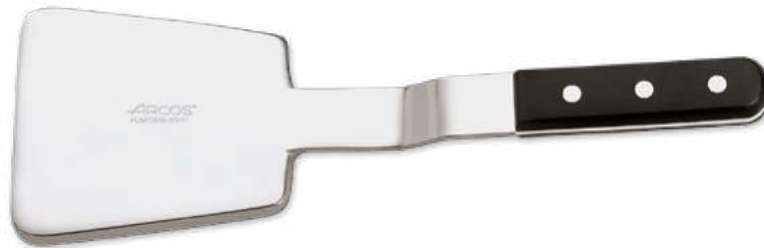


**790600**

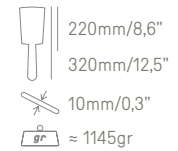


**Aplastador de Filetes // Meat tenderizer // Batte à Cotelette Batticarne // Amaciador Carne**



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



**790800**

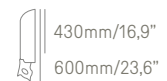


**Aplastador de Filetes // Meat tenderizer // Batte à Cotelette Batticarne // Amaciador Carne**

	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 // Segada 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 Huitres // Apri-Ostriche  
Abre-Ostras



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



**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

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



### 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**  
Cannelleur d'orange // Pela-arance  
Descascador Laranjas



### 612700

40mm/1,5"  
150mm/5,9"

**Mondador Naranjas // Canal Knife**  
Cannelleur 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  
 Descarçoado



**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**

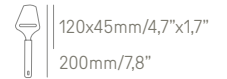
280x35mm/11"x1,3"  
402mm/15,8"

**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



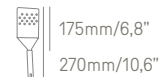
**614500**



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



**614600**



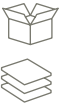
**Espátula Servir // Serving Spatula**  
 Spatule de Service // Spatola da  
 Servire // Espátula de Servir



**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 Emplatat** // Plating Pincer  
Pince à Servir // Pinza Servire  
Pinças Servir



### 606300

200mm/7,8"

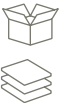
**Pinza Emplatat** // Plating Pincer  
Pince à Servir // Pinza Servire  
Pinças Servir



### 606500

140mm/5,5"

**Pinza Emplatat** // 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

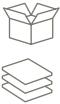


### 605100

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

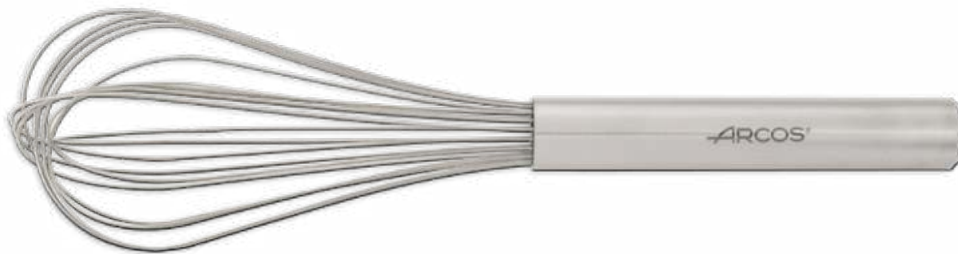


### 606400

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

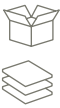


### 613400

300mm/11,8"

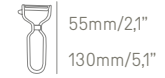


**Batidora Varilla // Whisk**  
Fouet // Frusta // Batedor de  
Varetas

	Display	Display	Carte	Display	Display
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Aço Inoxidável



**607000**



**Utensilio Pelador // Peeler**  
Éplucheur // Pelapatate  
Descascador



**607100**





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



**607200**



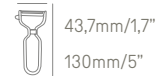
**Cortador de Juliana // Julienne**  
Cutter // Éplucheur Julienne  
Tagliatore Julienne // Descascador  
Juliana

	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)



NEW

**607300**

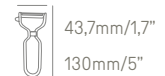


**Utensilio Pelador // Peeler**  
Éplucheur // Pelapatate  
Descascador





NEW

**607420**



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



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



**181300**



**Mondador // Potato Peeler**  
C. Eplucheur // Speluchino  
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)



**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



	<p>Display</p> <p>Acero Inoxidable Silicona</p>	<p>Display</p> <p>Stainless Steel Silicone</p>	<p>Carte</p> <p>Acier Inoxydable Silicone</p>	<p>Display</p> <p>Acciaio Inossidabile Silicone</p>	<p>Display</p> <p>Aço Inoxidável Silicone</p>
---------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	----------------------------------------------------	---------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	---------------------------------------------------



NEW

**685000**

331mm/13"



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



NEW

**685200**

337mm/13,2"



Cuchara Pasta // Pasta Server  
Cuillère Spaghetti // Cucchio di  
Pasta // Colher Para Massa



NEW

**685300**

339mm/13,3"



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



NEW

**685500**

350mm/13,7"



Espumadera // Skimmer  
Écumoire // Schiumarola  
Espumadeira



NEW

**685100**

330mm/12,9"



Cuchara // Spoon // Cuillère  
Cucchio // 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"

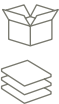


**Abrelatas // Can Opener**  
 Ouvre Boîte // Aprilattine //  
 Abridor de latas



**604500**

**Juego 5 Pzas. // 5 Pc. Set**  
 Jeu 5 Pièces // Set 5 Pezzi  
 Jogo Gadgets

	Display Acero Inoxidable 304 Silicona	Display Stainless Steel 304 Silicone	Carte Acier Inoxydable 304 Silicone	Display Acciaio Inossidabile 304 Silicone	Display Aço Inoxidável 304 Silicone
---------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	--------------------------------------------	-------------------------------------------	-------------------------------------------------	-------------------------------------------




**NEW**

**685600**

300mm/11,8"



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

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

Ham Holder // Supports Jambon  
Supporto Prosciutto // Suporte  
Para Presunto

PÁG 305-306





# AFILADORES

SHARPENERS  
AIGUISEURS  
AFFILATORI  
AFIADORES

Los afiladores son esenciales para la seguridad en la cocina; mantienen los cuchillos en afilados, asegurando cortes limpios y minimizando el esfuerzo y el riesgo de accidentes.

Sharpeners are essential for kitchen safety; they keep knives sharp, ensuring clean cuts and minimizing effort and the risk of accidents.

Les aiguiseurs sont essentiels pour la sécurité en cuisine ; ils maintiennent les couteaux aiguisés, assurant des coupes nettes et minimisant l'effort et le risque d'accidents.

Gli affilatori sono essenziali per la sicurezza in cucina; mantengono i coltelli affilati, garantendo tagli puliti e minimizzando lo sforzo e il rischio di incidenti.

Afiadores são essenciais para a segurança na cozinha; mantêm as facas afiadas, garantindo cortes limpos e minimizando o esforço e o risco de acidentes.

## Afilado Perfecto

Perfect Sharpening · Affûtage Parfait · Affilatura Perfetta · 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 Carbone	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 Elétrico**

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Caixa
	ABS + TPE Rodillos Recubiertos Diamante	ABS + TPE Diamond-Coated Rolls	ABS + TPE Rouleaux Revêtement Diamant	ABS + TPE Rulli Rivestiti di Diamante	ABS + TPE Rôlos Revestidos com Diamante



**610700**

**Afilador Profesional Eléctrico Professional Electric Knife Sharpener Aiguiseur Professionel Electrique Affilatore Prof.Elettrico Afiador Profissional Elétrico**



# CHAIRAS

SHARPENING STEELS

FUSILS

ACCIAINI

FUZIS

Los cuchillos sufren un fuerte desgaste debido al uso cotidiano. La utilización de la chaira garantiza el mantenimiento del filo y alarga su vida útil.

Knives undergo heavy wear from daily use. Using a sharpening steel ensures the maintenance of the edge and prolongs its useful life.

Les couteaux subissent une forte usure due à leur utilisation quotidienne. L'utilisation d'un fusil à aiguiser garantit le maintien du tranchant et prolonge leur durée de vie.

I coltelli subiscono un forte usura a causa dell'uso quotidiano. L'utilizzo di una chaira garantisce il mantenimento del filo e ne allunga la vita utile.

As facas sofrem um forte desgaste devido ao uso diário. O uso de uma chaira garante a manutenção do fio e prolonga sua vida útil.

## Materiales Resistentes

Resistant materials · Matériaux résistants · Materiali Resistenti  
Materiais Resistentes.

## Superficie Texturizada

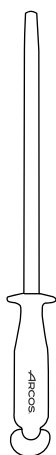
Textured surface · Surface Texturée · Superficie Testurizzata  
Superficie Texturizada.

## 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 // Acciaino  
al Diamante // Afiador de Aço  
(Oval, Revestida de Diamante)



## 279400




 240mm/9,4"  
 365mm/14,3"  
 10mm/0,3"

**Chaira Diamante**  
Diamond Sharpening Steel  
Fusil Diamant Mèche // Acciaino  
al Diamante Afiador de Aço  
(Revestida de Diamante)

 	Caja - 278100, 278400, 278200 Estuche - 278138	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 // Sharpening Steel**  
Fusil Mèche Ronde // Acciaino  
Afiador de Aço Preto






## 278400

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

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





## 278200

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

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



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



### 782100

230mm/9"  
335mm/13,8"  
10mm /0,3"

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



### 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**

● 278511 ● 278512 ● 278513 ○ 278514 ● 278515



### 279010

300mm/11,8"  
440mm/17,3"  
17mm /0,6"

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



**NEW**

### 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**

● 279623



**NEW**

### 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**

● 279923

# 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.

**Entretenir le fil du couteau permettra à celui-ci de répondre à sa fonction première qui est de couper et allongera sa durée de vie.**

**Le meilleur conseil est d'utiliser régulièrement un fusil pour maintenir le fil de son couteau:**

En positionnant la lame à un angle de 20° par rapport à la mèche, la main qui tient le fusil ne doit pas bouger et l'autre main, appuyant légèrement la lame sur la mèche du fusil, laisse glisser celle-ci en maintenant cet angle.

Passer 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 deslizará-la sobre o aço de afiar, mantendo o ângulo. Passar repetidamente a lâmina da faca sobre o fuzil. Afie o outro lado da lâmina repetindo os mesmos movimentos, desta vez no outro lado do fuzil. O ideal é alternar as passagens da lâmina sobre o fuzil para obter uma simetria perfeita em ambos os lados.

has context menu

20°





# GUANTES DE PROTECCIÓN

SAFETY GLOVES  
GANTS PROTECTION  
GUANTI ANTITAGLIO  
LUA 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



### 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 · Superficie Protetora do Fio.

## Orificio para Almacenamiento

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

## Limpieza Rápida y Sencilla

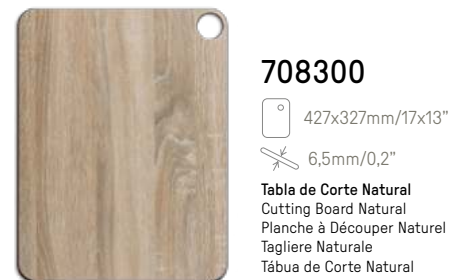
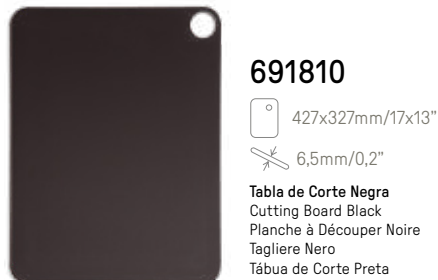
Quick and Easy Cleaning · Nettoyage Rapide et Simple · Pulizia Rapida e Semplice · Limpeza Rápida e Simples.

## 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

	<b>Bolsa</b> Poliéster 600D con Recubrimiento PVC	<b>Bag</b> Polyester 600D Covering with PVC	<b>Sac</b> Polyester 600D avec Recouvrement PVC	<b>Borsa</b> Poliestere 600D Ricoperto in PVC	<b>Saco</b> 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**

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

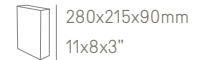
## Completa tu Cocina

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 Cuchillos Redondo**  
 Round Knife Holder // Bloc couteaux  
 Rond // Porta Coltelli Rotondo  
 Suporte Facas Redondo



**794000**

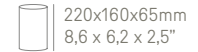


**Soporte Cuchillos Redondo**  
 Round Knife Holder // Bloc Couteaux  
 Rond // Porta Coltelli Rotondo  
 Cepo Universal Redondo // Suporte  
 Facas

 	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

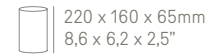


220x160x65mm  
8,6 x 6,2 x 2,5"

**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 Cassetto**  
Suporte de Bambu Para Gaveta



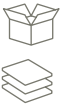
	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Madera de Caucho Fibras de Polipropileno	Rubberwood Polypropylene Fibers	Bois de Caoutchouc Fibres de Polypropylène	Legno di Gomma Fibre di Polipropilene	Madeira de Borracha Fibras de Polipropileno



**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

	<p>Caja Regalo</p> <p>Piedra Caliza en color Crema Madera de Roble Francés</p>	<p>Gift Box</p> <p>Cream-Colored Limestone French Oak Wood</p>	<p>Boîte Cadeau</p> <p>Pierre Calcaire Crème Bois de Chêne</p>	<p>Scatola Regalo</p> <p>Pietra Calcare di Colore Crema Legno di Rovere Francese</p>	<p>Caixa de Presente</p> <p>Calcário de Cor Creme Madeira de Carvalho Francês</p>
---------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------



**795500**



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 · Préviene 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 cavitappi, 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
	<b>604600</b> ABS <b>604900</b> Acero Inoxidable - ABS	<b>604600</b> ABS <b>604900</b> Srainless Steel- ABS	<b>604600</b> ABS <b>604900</b> Acier Inoxydable - ABS	<b>604600</b> ABS <b>604900</b> Acciaio Inossidabile - ABS	<b>604600</b> ABS <b>604900</b> Aço Inoxidável - ABS



### 604600

**Sacacorchos Elec.** // Elec. Corkscrew  
 Tire Bouchon Prof. Elec. // Cavatappi  
 Elec. // Saca-Rolhas Elétrico



### 604900

**Sacacorchos Elec.** // Elec. Corkscrew  
 Tire Bouchon Prof. Elec. // Cavatappi  
 Elec. // Saca-Rolhas Elétrico

Incluye Cargador / Charger Included / Chargeur Fourni / Caricatore Incluso / Inclui carregador

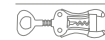
Incluye Cortacápsulas / Includes Foil Cutter / Coupe capsule inclus / Comprende Taglia-Capsulei / Inclui corta-cápsulas.

 	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Presente
	Aleación Zinc	Zinc Alloy	Alliage de Zinc	Legno di Zinco	Liga de Zinco



### 603400

195mm/7,6"



**Sacacorchos** // Corkscrew  
 Tire Bouchon Prof // Cavatappi  
 Saca-Rolhas





# SOPORTES JAMÓN

HAM HOLDER SUPPORT  
SUPPORT À JAMBON  
SUPPORTO PROSCIUTTO FRAGGIO  
SUPORTE PRESUNTO

Nuestros soportes jamoneros aportan seguridad y versatilidad a tu cocina, ajustándose a cualquier tamaño de jamón o paletilla, y destaca su limpieza sin complicaciones.

Our ham holders provide safety and versatility to your kitchen, adjusting to any size of ham or shoulder, and are notable for their hassle-free cleaning.

Nos supports à jambon offrent sécurité et polyvalence à votre cuisine, s'ajustant à toutes tailles de jambon ou d'épaule et se distinguent par leur facilité d'entretien.

I nostri supporti per prosciutto forniscono sicurezza e versatilità alla tua cucina, adattandosi a qualsiasi dimensione di prosciutto o spalla, e si distinguono per la loro pulizia senza problemi.

Nossos suportes para presunto proporcionam segurança e versatilidade à sua cozinha, ajustando-se a qualquer tamanho de presunto ou paleta, e são notáveis pela sua limpeza descomplicada.

## Gran Sujeción y Estabilidad

Great grip and Stability · Grande Prise et Stabilité · Grande Presa e stabilità  
Grande Aderência e Estabilidade.

## Seguro y fácil de usar

Safe and Easy to Use · Sûr et Facile à Utiliser · Sicuro e Facile da Usare  
Seguro e Fácil de Usar.

## Diseño Ergonómico

Ergonomic Design · Design Ergonomique · Design Ergonomico  
Design Ergonómico.

## Materiales resistentes

Resistant Materials · Matériaux résistants · Materiali Resistenti  
Materiais Resistentes.

## Variedad de Diseños

Variety of Designs · Variété de Designs · Varie Design · Variedade  
de Designs.

 	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Caixa de Oferta
	Madera de Pino Lacada en Color Caoba Herrajes Metálicos	Mahogany Coloured Pine Lacquered Metallic Ironworks	Bois de Pin Laqué Couleur Acajou 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](http://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. Múltiplo 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	<b>NEW</b> 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	<b>NEW</b> 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	<b>NEW</b> 165300	..... 54	188323	..... 105	188825	..... 106	226500	..... 49
102701	..... 102	165400	..... 55	188325	..... 105	188900	..... 107	226600	..... 48
134900	..... 97	<b>NEW</b> 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	<b>NEW</b> 189800	..... 110	230500	..... 60
136100	..... 97	167200	..... 56	188523	..... 105	<b>NEW</b> 189900	..... 110	230524	..... 66
136500	..... 97	<b>NEW</b> 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	<b>NEW</b> 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	<b>NEW</b> 279600	..... 285	284604	..... 78	290300	..... 135	291323	..... 136
241700	..... 123	<b>NEW</b> 279623	..... 285	284704	..... 78	290325	..... 135	291325	..... 136
242000	..... 125	<b>NEW</b> 279900	..... 285	284804	..... 78	290400	..... 130	291400	..... 138
242100	..... 125	<b>NEW</b> 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	<b>NEW</b> 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	<b>NEW</b> 371600	..... 161
292110	..... 130	292925	..... 132	294524	..... 136	295900	..... 134	371601	..... 161
292115	..... 130	293000	..... 132	294525	..... 136	295922	..... 134	<b>NEW</b> 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	<b>NEW</b> 371900	..... 159
292125	..... 130	293123	..... 135	294700	..... 132	296023	..... 134	372000	..... 164
292128	..... 130	293125	..... 135	294722	..... 132	296025	..... 134	<b>NEW</b> 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	<b>NEW</b> 373000	..... 159
292225	..... 131	293422	..... 139	295000	..... 138	296723	..... 141	373300	..... 169
292228	..... 131	293425	..... 139	295024	..... 138	296725	..... 141	<b>NEW</b> 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 <small>NEW</small>	607300	..... 272
373900	..... 150	485729	..... 145	565600	..... 154	595100	..... 196 <small>NEW</small>	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
<small>NEW</small> 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
<small>NEW</small> 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
<small>NEW</small> 379300	..... 99	560902	..... 207	586000	..... 202	604700	..... 303	617100	..... 273
<small>NEW</small> 379400	..... 99	561000	..... 208	586100	..... 203	604900	..... 304	617200	..... 273
<small>NEW</small> 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 <small>NEW</small>	685000	..... 275
<small>NEW</small> 479200	..... 189	561600	..... 209	586600	..... 202	606200	..... 269 <small>NEW</small>	685100	..... 275
<small>NEW</small> 479400	..... 189	561700	..... 210	586700	..... 203	606300	..... 269 <small>NEW</small>	685200	..... 275
<small>NEW</small> 479500	..... 189	561800	..... 209	586800	..... 202	606400	..... 270 <small>NEW</small>	685300	..... 275
<small>NEW</small> 479600	..... 189	561900	..... 209	586900	..... 204	606500	..... 269 <small>NEW</small>	685400	..... 275
<small>NEW</small> 480100	..... 190	562000	..... 209	587000	..... 204	607000	..... 271 <small>NEW</small>	685500	..... 275



REF:	PÁG:	REF:	PÁG:	REF:	PÁG:	REF:	PÁG:
<b>NEW</b> 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	<b>NEW</b> 834200	..... 63
692700	..... 301	716410	..... 241	790500	..... 261	838310	..... 63
692800	..... 301	716510	..... 241	790600	..... 263	838410	..... 69
692900	..... 301	716610	..... 241	790800	..... 263	<b>NEW</b> 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
<b>NEW</b> 697400	..... 259	717310	..... 243	793100	..... 227	54231	..... 308
<b>NEW</b> 697500	..... 244	717410	..... 243	793800	..... 296	54232	..... 308
<b>NEW</b> 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.**

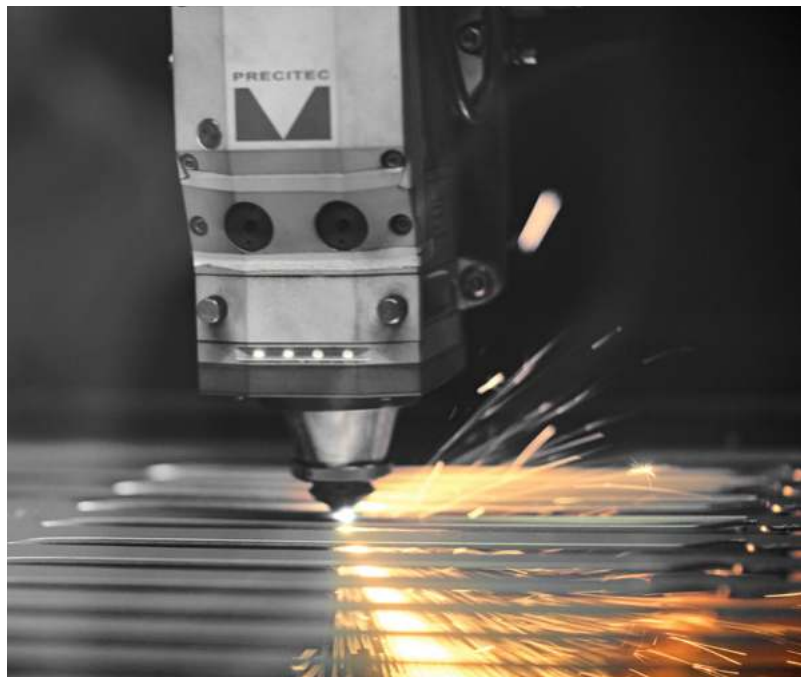
# DISEÑO E INNOVACIÓN

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



riconosciuto con molti premi. Nel 2007 ricevemmo il Premio Castilla-La Mancha di Design e fummo nominati ai Premi Nazionali di Design, un premio fra i più importanti nel nostro Paese e concesso dal Ministero dell'Industria, del Turismo e del Commercio e dalla Fondazione Barcelona Centre de Disseny. Per noi il design è un elemento fondamentale del nostro lavoro. Come l'innovazione, che gioca un ruolo fondamentale nella nostra compagnia ed è diventata uno strumento strategico indispensabile per il lavoro. Vogliamo offrire nuove alternative che migliorino la vita dei nostri clienti. Un esempio è l'acciaio esclusivo NITRUM®, una scommessa che ci ha fatti diventare dei pionieri nell'utilizzo di questo tipo di materiale.

ARCOS HERMANOS is a company whose commitment to design has been recognised with numerous awards. The company was awarded the Castile-La Mancha Design Awards in 2007 and was nominated for the National Design Awards, an award which is among one of the most important in our country and which is awarded by the Ministry of Industry, Tourism and Commerce and the BCF (Barcelona Centre de Disseny) Foundation. The design is for us a cornerstone in our work. Just like innovation, it plays a crucial role within our company and has become an indispensable strategic tool when it comes to working. We want to offer new alternatives which will improve the lives of our customers. One such example is the exclusive steel NITRUM®, a commitment which has made ARCOS pioneers in using this type of material.

# SERVICIO

SERVICE  
PROCESSUS ET MATÉRIAUX  
SERVIZIO  
PROCESSOS E MATERIAIS



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

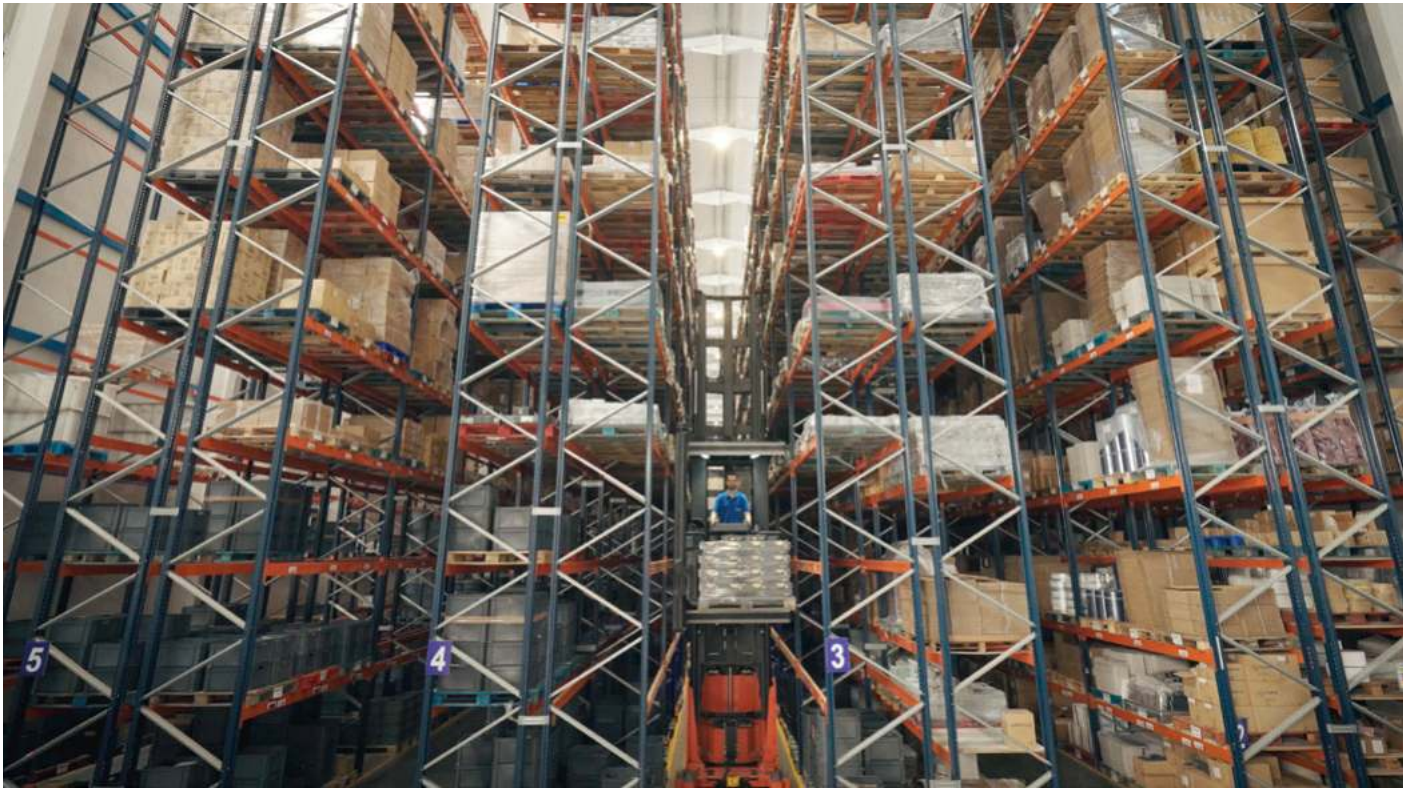
A close relationship with the customer is one of the cornerstones of our company. Maintaining good customer service and meeting their needs is something in which we go to great lengths to lay considerable emphasis on and it is for this reason that we devote a great deal of effort as regards logistics. 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 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup>, divisée en plusieurs lieux et située dans la province d'Albacete en Espagne





que se développe cette industrie.

Nous travaillons avec la dernière technologie de fabrication actualisée constamment, an que le niveau de qualité de chaque produit soit toujours pour optimum. Ce qui nous assure la consolidation de notre entreprise comme leader, tant pour le monde professionnel que domestique

**ARCOS Hermanos** possiede una superficie di lavoro distribuita in varie installazioni nella provincia di Albacete (Spagna). Possiamo dire che la nostra impresa non ha frontiere, giacché possiamo trovare i nostri prodotti in tutti i continenti. ARCOS Hermanos è presente in 94 Paesi e distribuisce i suoi prodotti in tutto il mondo e ciò ci rende la ditta leader di coltelleria, sia di uso professionale come domestico, il cui nome è noto dappertutto. Vogliamo lasciare il nostro segno, e il successo e la qualità dei nostri prodotti ci fa viaggiare oltre tutti i confini.

Fabbricanti di coltelleria da più di 270 anni, attualmente la nostra Azienda può 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 affile de la lame. Le fil pourra être: simple fil- double fil- fil cranté - fil alvéolé / Parte o bordo affilato della lama del coltello, che può essere: Filo semplice - doppio filo - seghettatura- filo ad alveoli /

## 4 / RECAZO / BACK / DOS / DORSO

Parte opuesta al filo del cuchillo / The back of the knife / Partie opposée au fil / Parte opposta al filo della lama del coltello

## 5 / DEFENSA / DEFENSE / LA GARDE / DIFESA

Tope que ofrece mayor seguridad durante el corte / Near the bottom of the bolster. Shields the hand during the cutting process / Le butoir offre une plus grande 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 piu' presto possibile i coltelli con un panno.
- 08| L'asciugatura della lavastoviglie normalmente non è sufficiente.
- 09| Ripassate in seguito il coltello con un panno asciutto.
- 10| Abbiate cura di non lasciare i coltelli a lungo nella lavastoviglie.





# ARCOS®

Made in Spain

Since 1734

La empresa se reserva el derecho a cualquier modificación / The company reserves the right to any modification  
L'entreprise se réserve le droit à toutes modifications / La ditta si riserva di apportare qualsiasi modifica al presente catalogo che venga ritenuta necessaria  
A empresa reserva-se o direito a qualquer modificação.



www.arcos.com



Patrocinador Oficial  
Official Sponsor



EUROTOQUES

Empresa colaboradora del Basque Culinary Center  
Basque Culinary Center collaborating company



**ARCOS**<sup>®</sup>

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

