

CUCHILLERÍA

Knives • Couteaux • Coltelli • Messer



Clásica

HOJA: Acero inoxidable Forjado NITRUM®.
MANGO: Polioximetileno (POM).

ARCOS

Referencia	Descripción	<—> mm
255300	Cocinero	260
255200	Cocinero	230
255100	Cocinero	210
255500	Cocinero	160
256800	Jamonero	300
256700	Jamonero	250
256000	Filetear	210
255900	Filetear	160
256600	Santoku	180
256900	Santoku	140
256500	Deshuesar	160
256200	Deshuesar	140
256400	Pan	180
256300	Tenedor	160
255600	Tomatero	130
255800	Chuletero	120
255700	Puntilla	100



Kyoto

HOJA: Acero inoxidable Forjado NITRUM®.
MANGO: Polioximetileno (POM).

ARCOS

Referencia	Descripción	←→ mm
1 178400	Cocinero	240
2 178300	Cocinero	210
3 178600	Jamonero	250
4 178800	Santoku	185
5 178500	Deshuesar	145
6 178700	Pan	220
7 179000	Cocina Sierra	160
8 178900	Cocina	160
9 178200	Verduras	125
10 178000	Mondador	100



Riviera

HOJA: Acero inoxidable Forjado NITRUM®.
MANGO: Polioximetileno (POM).

ARCOS

Referencia	Descripción	<—> mm
233800	Cocinero	300
233700	Cocinero	250
233600	Cocinero	200
233400	Cocinero	150
231100	Jamonero	300
231000	Jamonero	250
233000	Filetear	200
232900	Filetear	170
233500	Santoku	180
233200	Santoku	140
231500	Deshuesar	130
231300	Pan	200
233300	Tenedor	180
232800	Queso	145
232000	Tomatero	130
230600	Cocinero	150
230500	Cocinero	130
230200	Mondador	100



Tango

HOJA: Acero inoxidable Forjado NITRUM®.
MANGO: Polipropileno.

ARCOS

	Referencia	Descripción	←→ mm
1	220600	Cocinero	200
2	221800	Jamonero	240
3	220500	Filetear	170
4	221500	Santoku	180
5	221300	Pan	200
6	220400	Cocinero	160
7	221200	Verduras	120
8	220100	Mondador	100



Universal

HOJA: Acero inoxidable Forjado NITRUM®.
MANGO: Polioximetileno (POM).

ARCOS

Referencia	Descripción	<—> mm
280804	Cocinero	300
280704	Cocinero	250
1 280604	Cocinero	200
280504	Cocinero	175
280804	Cocinero	155
283304	Carnicero	300
2 283204	Carnicero	250
283104	Carnicero	200
282604	Deshuesar	160
3 282504	Deshuesar	130
282204	Panero	250
4 282104	Panero	200
5 284304	Pastelero	300
6 283904	Pastelero	250
7 281604	Queso	145
280304	Puntilla	120
8 280204	Puntilla	100
9 282004	Jamón P/redonda	290
10 284004	Salmón P/redonda	290
11 283804	Jamón Ancho	300
12 283704	Salmón Ancho	300
281904	Jamón Punta	280
13 281804	Jamón Punta	240
281901	Salmón Punta	280
14 281801	Salmón Punta	240
15 286400	Espátula	125x90
16 286500	Espátula	125x120
17 286600	Espátula Codo	160
286304	Espátula Pastelero	300
18 286204	Espátula Pastelero	250
286104	Espátula Pastelero	205



Universal

HOJA: Acero inoxidable Forjado NITRUM®.
MANGO: Polioximetileno (POM).



	Referencia	Descripción	<—> mm
1	288300	Macheta	180
	288200	Macheta	160
2	287900	Macheta	280
	287800	Macheta	220
3	287400	Cuchilla Filetear	280
	287800	Cuchilla Filetear	260
4	286800	Cuchillo Carnicero	300
5	286700	Cuchillo Carnicero	275
6	287000	Pescadero Redondo	300
7	287200	Pescadero Punta	320
	287100	Pescadero Punta	290
8	790900	Queso 2 Mangos	400



1



2



3



7



6



5



4



8

2900

HOJA: Acero inoxidable Forjado NITRUM®.
MANGO: Inyectado Polipropileno.

Gracias al color del mango del cuchillo podemos saber para qué tipo de alimento se va a utilizar, permitiendo así un control higiénico-sanitario exhaustivo y el cumplimiento de las normas europeas sanitarias de control de la alimentación.

ARCOS



ALIMENTOS COCINADOS

VERDURAS Y FRUTAS

CARNE

PESCADO

PASTELERÍA Y LÁCTEOS

MULTIUSOS

LEGUMBRES Y VERDURAS

Referencia	Descripción	<—> mm	00	21	22	23	24	25	28	31
2923	Cocinero	300	x	x	x	x		x		
1 2922	Cocinero	250	x	x	x	x	x	x	x	
2921	Cocinero	200	x	x	x	x	x	x	x	x
2 2904	Puntilla	130	x	x	x	x		x		x
2938	Jamonero	400	x		x			x		
3 2935	Jamonero	350	x		x			x		
2934	Jamonero	300	x		x		x	x		
2988	Fiambre	410	x					x		
4 2987	Fiambre	360	x					x		
2957	Fiambre	300	x					x		
5 2914	Pan	200	x				x	x		x
6 2997	Espátula	125x120	x					x		
2996	Espátula	125x90	x					x		
2992	Espátula Pastelero	300	x				x	x		
7 2991	Espátula Pastelero	250	x				x	x		x
2990	Espátula Pastelero	200	x				x	x		



NUEVO COLOR ALÉRGENOS
Propuesta color fucsia para
facilitar la identificación de
los cuchillos a utilizar en las
preparaciones para personas
con algún tipo de alergia.



Referencia	Descripción	<—> mm	00	22	23	25
2964	Macheta	270	x	x		x
1 2963	Macheta	250	x	x		x
2962	Macheta	220	x	x		x
2983	Cuchilla 3 mm	280	x	x		x
2981	Cuchilla 3 mm	260	x	x		x
2 2982	Cuchilla 2 mm	280	x	x		x
2980	Cuchilla 2 mm	260	x	x	x	x
3 2924	Carnicero	350	x	x	x	x
4 2925	Pescadero	350	x	x	x	x
5 2971	Cuchilla Pescadero	320	x		x	x
2970	Cuchilla Pescadero	290	x		x	x
6 2969	Carnicero	300	x	x		x
7 2968	Pollero	275	x			x
8 2979	Golpe	255	x			x



Global

Los cuchillos GLOBAL están hechos con el más fino acero inoxidable. A la hora de confeccionar las hojas se utiliza el CROMOVA 18, siendo 18% el porcentaje de Cromo que hay en el acero. Este hecho le da una dureza suficiente al acero para que el cuchillo permanezca más tiempo afilado que la competencia, pero a su vez ésta no es excesiva para que no sea muy difícil de afilar.

El filo es de forma cóncava y no en forma de "V", ya que de esta forma se consigue que dure más tiempo afilado y también que el cuchillo se deslice mejor a través del alimento. Es importante resaltar que el afilado del cuchillo GLOBAL es artesanal.

Los cuchillos GLOBAL están templados al hielo y endurecidos con el proceso, "Rockwell", que somete la hoja a una temperatura de 56°C-58°C, lo que dota a los cuchillos de un filo cortante de más duración que el filo hecho con cualquier otro acero. Lo hace muy resistente a la herrumbre, a todo tipo de manchas y, en especial, a la corrosión.



Referencia	Descripción	<—> mm
G17	Cocinero	270
1 G16	Cocinero	240
G2	Cocinero	200
G19	Filetear flexible	270
2 G18	Filetear flexible	240
G20	Filetear flexible	210
3 G5	Vegetales	180
G56	Vegetales alveolado	180
4 G46	Santoku	180
G48	Santoku alveolado	180
5 G09	Pan	220
6 G10	Jamonero flexible	310
7 G14	Yanagi sashimi	300
G11	Yanagi sashimi	250
8 G7	Deba	180
9 G15	Tako sashimi	300
GS2110	Espatula	250
10 GS2108	Espatula	200
GS2106	Espatula	150
GS2104	Espatula	110
11 GS38	Puntilla	90



Classic

PEtec: ¡La nueva tecnología de WÜSTHOF para una agudeza superior!

Tecnología:

- El láser mide las hojas antes del afilado.
- Los ordenadores calculan de forma individual para cada hoja el ángulo de afilado exacto.
- Unos robots de precisión afilan las hojas en una piedra húmeda.
- Finalmente, los cuchillos reciben la pasada definitiva de pulido mediante una muela especial.

Ventajas:

- Capacidad de corte inicial extrema.
- Duración del filo extraordinariamente larga.
- Geometría del filo óptima en toda la longitud de la hoja.
- Calidad incomparable, reproducible y siempre del mismo nivel.



Referencia	Descripción	<—> mm
1522087	Chef hoja ancha	360
1522086	Chef hoja ancha	320
1522082	Chef hoja ancha	260
1522080	Chef hoja ancha	200
1522078	Chef	320
1522075	Chef	260
1522074	Chef	230
1522073	Chef	200
0505105	Cocinero flexible	200
152035	Cocinero flexible	160
0542010	Jamonero largo	320
0509100	Jamonero P. redonda	260
1575067	Santoku	170
1575063	Santoku	140
1522027	Cuchillo trinchar	200
16580320	Tenedor trinchar	200
1522024	Puntilla	120
1522022	Puntilla	100
1522020	Puntilla	90



Shun Damasco

Los productos Kai tienen desde hace tiempo prestigio y culto en Japón, junto con una alto grado de reconocimiento internacional. Grandes chefs de los cinco continentes utilizan sus cuchillos, junto a los buenos aficionados a la cocina.

Fundada en Seki en 1908, la compañía lleva más de 100 años fabricando cuchillos de las más altas gamas, con la serie Shun en acero damasco, como protagonista.



	Referencia	Descripción	<—> mm
	1577207	Chef	250
1	1577205	Chef	200
	1577203	Chef	150
	1577201	Chef	105
2	1577104	Chef hoja estrecha	225
	1577102	Chef hoja estrecha	180
3	1577195	Jamonero	300
4	1577661	Santoku	180
5	1577190	Cuchillo trinchar	200
6	1580025	Tenedor trinchar	200
7	1577000	Puntilla	85



Gen Series

La cerámica se encuentra cada vez más a menudo entre los utensilios de nuestra cocina. En el caso de los cuchillos, ha demostrado tener beneficios: Un filo inalterable, impermeabilidad a los colores, oxidaciones y una mejor higiene.

La cerámica es un material resistente que mantiene su capacidad de corte hasta diez veces más que el acero. Además, los cuchillos Kyocera no transfieren su sabor u olor a los alimentos, no se oxidan con los ácidos de las frutas y vegetales y evitan que estos se pongan negros al manipularlos.

Sin embargo, la dureza implica fragilidad. Es fundamental evitar los golpes contra superficies duras. Deben usarse sobre tablas de madera o de plástico y jamás para cortar huesos, espinas o alimentos congelados.



Referencia	Descripción	<—> mm
2681122	Chef blanco	200
1 2681124	Chef blanco	180
2681123	Chef blanco	160
2681122	Chef blanco	140
2 2681120	Usos varios blanco	110
3 2681109	Puntilla blanco	75
2681018	Chef negro	180
4 2681019	Chef negro	160
2681018	Chef negro	140
5 2681014	Usos varios negro	110
6 2681008	Puntilla negro	75



Tijeras



Multiuso
Cód. 400 - Tijera 8"
Cód. 401 - Tijera 8" Azul



Master
Cód. 410 - Tijera Pulida 8"



Suprema
Cód. 416 - Tijera Pulida 9"



Profesional
Cód. 425 - Tijera Pulida 8"
Cód. 426 - Tijera Pulida 9"



Pescadero
Cód. 441 - Tijera Pulida 9,5"



Tijera Aves
Cód. 435 - 9,5"

3 Claveles
1930



Masticador
Cód. 432 - 7"

Soportes magnéticos



Código	(mm)
692700	500x45
692600	450x45
692500	300x45

Bolsas



ARCOS



Fundas protectoras

Código	(mm)
694000	80x22
694100	130x22
694200	200x32
694300	205x50
694400	265x50
694500	310x33



Código	(mm)	Capacidad
690200	460x275	4 Piezas
690400	500x510	8 Piezas
690500	730x510	12 Piezas
691400	520x920	17 Piezas



Consultar para otras medidas y colores.

Certificado ISO 9001-2008.
Inscripción registro sanitario.
Certificado Garantía Sanitaria.

Tablas Polietileno

Tamaño	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm
300x200	322000	323000	424000	425000
400x200	422000	423000	424000	425000
500x300	532000	533000	534000	645000
600x400	442000	443000	444000	445000
400x400	442000	443000	444000	445000
500x500	552000	553000	554000	555000

Disponible en: 



Reparador Tablas
Cod. NPPR1
177x64x87 mm

Cuchilla repuesto NPPR01



Soporte Tablas

Código	(mm)
NC016	300x280x263; 6 Tablas
NC016-1	310x230x270; 5 Tablas

Guantes malla



Cod. 615000
210 mm
Talla XXS



Cod. 615100
230 mm
Talla XS



Cod. 615200
240 mm
Talla S



Cod. 615300
250 mm
Talla M



Cod. 615400
270 mm
Talla L

Corte y decoración



Referencia	Descripción
1 7201425	Vaciador Melón 25 mm Ø
7201510	Vaciador Patata 10 mm Ø
7201515	Vaciador Patata 15 mm Ø
2 7201518	Vaciador Patata 18 mm Ø
7201522	Vaciador Patata 22 mm Ø
7201525	Vaciador Patata 25 mm Ø
7201530	Vaciador Patata 30 mm Ø
3 7201210	Decorador Fruta
7200516	Descorazonador Manzana 16 mm
7200620	Descorazonador Manzana 20 mm
5 7201800	Vaciador Melón Oval
6 7203010	Pelador Uvas
7 7204005	Pelador Patatas
8 7209003	Rallador Limón
9 7209504	Acanalador Rectangular
10 7209704	Acanalador Redondo
11 7207507	Ruleta Lisa 7 cm Ø
12 7207007	Ruleta Rizada 7 cm Ø
13 7209312	Cortador Juliana
14 7211911	Espátula Queso
7251912	Espátula Lisa 12 cm
15 7250915	Espátula Lisa 15 cm
7250120	Espátula Lisa 20 cm
7252309	Espátula Codo 9 cm
16 7251312	Espátula Codo 12 cm
7250220	Espátula Codo 20 cm

Afilado



Chaira redonda

Código	(mm)
278100	230x10 Ø
278200	250x13 Ø
278510	300x13 Ø



Chaira Oval

Código	(mm)
279010	300x20 Ø



Chaira Oval Diamante

Código	(mm)
279200	280x17 Ø



Afilador Manual Minosharp
Cod. 220/GB



Afilador eléctrico Waring
Cod. WKS800E
318x146x108 mm
2 piedras afilar + 1 rueda pulir