

# CUCHILLERÍA

*Knives • Couteaux • Coltelli • Messer*



# Clásica

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

ARCOS

Referencia	Descripción	<—> mm
1 255300	Cocinero	260
2 255200	Cocinero	230
3 255100	Cocinero	210
4 255500	Cocinero	160
5 256800	Jamoner	300
6 256700	Jamoner	250
7 256000	Filetear	210
8 255900	Filetear	160
9 256600	Santoku	180
10 256900	Santoku	140
11 256500	Deshuesar	160
12 256200	Deshuesar	140
13 256400	Pan	180
14 256300	Tenedor	160
15 255600	Tomatero	130
16 255800	Chuletero	120
17 255700	Puntilla	100



# Kyoto

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

ARCOS

Referencia	Descripción	←→ mm
1	Cocinero	240
2	Cocinero	210
3	Jamonero	250
4	Santoku	185
5	Deshuesar	145
6	Pan	220
7	Cocina Sierra	160
8	Cocina	160
9	Verduras	125
10	Mondador	100



# Riviera

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

ARCOS

Referencia Descripción <—> mm

1	233800	Cocinero	300
	233700	Cocinero	250
	233600	Cocinero	200
	233400	Cocinero	150
2	231100	Jamonero	300
3	231000	Jamonero	250
4	233000	Filetear	200
	232900	Filetear	170
5	233500	Santoku	180
	233200	Santoku	140
6	231500	Deshuesar	130
7	231300	Pan	200
8	233300	Tenedor	180
9	232800	Queso	145
10	232000	Tomatero	130
11	230600	Cocinero	150
	230500	Cocinero	130
12	230200	Mondador	100





# Tango

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

ARCOS

Referencia	Descripción	←→ mm
1	Cocinero	200
2	Jamonero	240
3	Filetear	170
4	Santoku	180
5	Pan	200
6	Cocinero	160
7	Verduras	120
8	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
3	282604	Deshuesar	160
	282504	Deshuesar	130
4	282204	Panero	250
	282104	Panero	200
5	284304	Pastelero	300
6	283904	Pastelero	250
7	281604	Queso	145
8	280304	Puntilla	120
	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
13	281904	Jamón Punta	280
	281804	Jamón Punta	240
14	281901	Salmón Punta	280
	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).

ARCOS

Referencia	Descripción	<—> mm
1	Macheta	180
2	Macheta	160
3	Macheta	280
4	Macheta	220
5	Cuchilla Filetear	280
6	Cuchilla Filetear	260
7	Cuchillo Carnicero	300
8	Cuchillo Carnicero	275
9	Pescadero Redondo	300
10	Pescadero Punta	320
11	Pescadero Punta	290
12	Queso 2 Mangos	400





# 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.



ALIMENTOS COCINADOS

VERDURAS Y FRUTAS

CARNE

PESCADO

PASTELERÍA Y LÁCTEOS

MULTIUSOS

LEGUMBRES Y VERDURAS

ARCOS

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.

ARCOS



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
2971	Cuchilla Pescadero	320	x		x	x
5 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 un 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
1577205	Chef	200
1577203	Chef	150
1577201	Chef	105
1577104	Chef hoja estrecha	225
1577102	Chef hoja estrecha	180
1577195	Jamonero	300
1577661	Santoku	180
1577190	Cuchillo trinchar	200
1580025	Tenedor trinchar	200
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"



Masticador  
Cód. 432 - 7"

## Soportes magnéticos



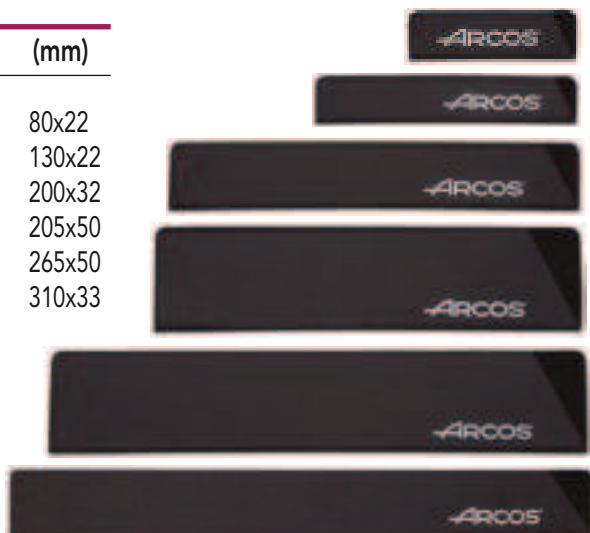
Código	(mm)
692700	500x45
692600	450x45
692500	300x45

## Bolsas



## 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



# Polietileno



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
4	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