

CUCHILLERÍA

PROFESIONAL FORJADO

*Diseño inspirado en líneas rectas y grandes contrastes.
Debido a su forja de una pieza, son cuchillos muy demandados por los profesionales de la cocina. La hoja es de acero inoxidable martensítico, con Molibdeno y Vanadio, para mejorar sus cualidades.*

Composición Media: 0,45% Carbono (C); 14,30% Cromo (Cr); 0,48% Molibdeno (Mo); 0,12% Vanadio (V).

ARCOS



Puntilla



FORJADO ALEMÁN

<u>tamaño</u>	<u>código</u>
160 mm	225000
210 mm	255100
230 mm	255200
260 mm	255300
280 mm	255400
310 mm	255500

PUNTIILLA FORJADA

<u>tamaño</u>	<u>código</u>
100 mm	256700

JAPONÉS

tamaño	código
140 mm	256900
180 mm	256600

JAMONERO

tamaño	código
250 mm	256700
300 mm	256800

TRINCHAR

tamaño	código
260 mm	256100

PAN

tamaño	código
180 mm	256400

DESHUESAR

tamaño	código
140 mm	256200
160 mm	256500

TOMATERO

tamaño	código
130 mm	255600



Diseño de corte clásico pensado para el día a día.

Hoja de acero inoxidable martensítico, con Molibdeno y Vanadio, materiales que le otorgan al cuchillo una alta resistencia a la corrosión y gran dureza.

Composición Media: 0,45% Carbono (C); 14,30% Cromo (Cr); 0,48% Molibdeno (Mo); 0,12% Vanadio (V).

Mango pensado para un uso diario sin perder el diseño, donde predominan las líneas rectas con grandes contrastes formales y de color.

Las cachas de los mangos son de Polioximetileno (POM), muy resistentes e indeformable a temperaturas extremas (de -40°C hasta 150°C).

Remaches de acero inoxidable.

ARCOS

JAMONERO PUNTA REDONDA

tamaño	código
290 mm	282004
300 mm	283804

SALMÓN

tamaño	código
290 mm	284004
300 mm	283704

JAMONERO PUNTA AGUDA

tamaño	código
240 mm	281804
280 mm	281904

PAN

tamaño	código
200 mm	282104
250 mm	282204



PASTELERO

tamaño	código
250 mm	283904
300 mm	284304
400 mm	284504



ESPÁTULA PLANA

tamaño	código
125x90 mm	286400
125x120 mm	286500

PUNTIÑA MAITRE

tamaño	código
80 mm	150200
105 mm	150500

ESPÁTULA ACODADA

tamaño	código
160 mm	286600



ESPÁTULA PASTELERO

tamaño	código
205 mm	286104
250 mm	286204
275 mm	288604
300 mm	286304



Consejos de utilización y mantenimiento.

- 01 Lave los cuchillos inmediatamente después de su uso.
- 02 Emplee 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.
- 06 No deje los cuchillos sumergidos de forma prolongada en agua.
- 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.

ARCOS

MACHETA

<u>tamaño</u>	<u>código</u>
160 mm - 350 gr	282404
220 mm - 800 gr	287800
250 mm - 1000 gr	287900

HACHUELA

<u>tamaño</u>	<u>código</u>
160 mm - 460 gr	288200
180 mm - 520 gr	288300

FILETEAR

<u>tamaño</u>	<u>código</u>
260 mm - 540 gr	284300
280 mm - 640 gr	287400

CARNICERO GOLPE

<u>tamaño</u>	<u>código</u>
275 mm	286700
300 mm	286800

QUESO DOS MANGOS

<u>tamaño</u>	<u>código</u>
290 mm	790700
310 mm	790900



Pescadero catalán

tamaño	código
290 mm	287100
320 mm	287200



Pescadero norte

tamaño	código
300 mm	287000



maletín PROFESIONAL

modelo	código
forjado	285300



maletín PROFESIONAL

modelo	código
universal	254700

La elegancia en sus formas y sutileza de sus curvas otorgan a este modelo un estilo ágil y dinámico.

Cuchillos fabricados en una sola pieza mediante el tradicional proceso de forja, partiendo de un acero de elevada calidad.

Los materiales utilizados para su fabricación son el acero inoxidable forjado y el Polioximetileno (POM),

de elegante acabado superficial y propiedades excelentes de dureza y resistencia a lejías y al envejecimiento.

Indeformable a altas y bajas temperaturas (de -40°C hasta 150°C).

ARCOS



Puntilla

tamaño	código
105 mm	174900
125 mm	175000



TRINCHANTE

tamaño	código
250 mm	175500



COCINERO

tamaño	código
155 mm	175100
200 mm	175400
240 mm	175800
260 mm	175900



DESHUESAR

tamaño	código
145 mm	174700



JAPONÉS

tamaño	código
250 mm	174800



LENGUADO

tamaño	código
170 mm	174600



Pan

tamaño	código
210 mm	175700



JAMONERO

tamaño	código
250 mm	175600

Descripción	Tamaño	Código
Cuchillo Pelador	10 cm	51040
Cuchillo Verduras	15 cm	51060



Descripción	Tamaño	Código
Cuchillo Cocinero	20 cm	51080
Cuchillo Cocinero	25 cm	51100
Cuchillo Cocinero	30 cm	51133



Descripción	Tamaño	Código
Cuchillo Cocinero c/alveólos	20 cm	51046
Cuchillo Cocinero c/alveólos	25 cm	51047



Descripción	Tamaño	Código
Cuchillo Deshuesar	14 cm	51070
Cuchillo Pan	20 cm	51090
Cuchillo Santoku	18 cm	51105



Descripción	Tamaño	Código
Cuchillo Jamonero	25 cm	51025
Cuchillo Jamonero	27,5 cm	51023
Cuchillo Jamonero c/alveólos	27,5 cm	51048



Hoterali@

Línea Hoteralia Francés

La preferida por los cocineros de todo el mundo por sus formas suaves y rectas. Clásica en todos sus conceptos y eficaz en su máximo exponente.

Fabricado utilizando los mejores materiales disponibles en el mercado, para dar una fortaleza y un corte extremadamente perfecto.

- Hoja en acero inoxidable (molibdeno-vanadio).
- Mango en polioximetileno.



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.

COCINERO

tamaño	código
20 cm	G2
24 cm	G16
27 cm	G17



FILETERO (FLEXIBLE)

tamaño	código
21 cm	G20
24 cm	G18
27 cm	G19



VEGETALES

tamaño	código
18 cm	G5
18 cm	G56 Alveolado



SASHIMI

tamaño	código
25 cm	G11 Yanagi
25 cm	G14 Yanagi
30 cm	G15 Tako



PUNTIÑA

tamaño	código
9 cm	GS38



SANTOKU

tamaño	código
18 cm	G46
18 cm	G48 Alveolado



Jamón - salmón (FLEXIBLE)

tamaño código

31 cm G10



Pan

tamaño código

22 cm G9



ESPÁTULAS

tamaño código

11 cm GS214

15 cm GS216

20 cm GS218

25 cm GS2110



AFILADOR

tamaño código

Minosharp Minosharp



CHAIRAS

tamaño código

24 cm G25 Cerámica

26 cm G38 Acero

30 cm G39 Acero



JAMONERO



CIBREOSTRAS



SERIE 4 ESTRELLAS ****

• CALIDAD:

La fundición especial de ZWILLING J.A. HENCKELS destaca por un equilibrio óptimo del contenido de cromo y carbono, el secreto de un acero especial de alta calidad. Los cuchillos con el distintivo FRIODUR se perfeccionan mediante un proceso especial de endurecimiento al frío de alta calidad. Cortan especialmente bien, resisten la corrosión y son flexibles.

• FUNCIONALIDAD:

El refuerzo consigue el equilibrio perfecto. Como protección para los dedos, impide además que estos resbalen del mango a la hoja.

• PRECISIÓN:

Cuchillos SIGMAFORGE, forjados de precisión a partir de una única pieza de acero para lograr una forma perfecta. El requisito básico para un afilado exacto y las mejores propiedades de corte.

• MANEJO:

La transición del refuerzo al mango sin bordes molestos facilita su manejo.

• VALOR:

Hasta la fecha, la serie de cuchillos más vendida de ZWILLING J.A. HENCKELS es la obra maestra clásica por su seguridad, ergonomía y confort.



ZWILLING
J.A. HENCKELS



Jamonero



Pan



Santoku Japonés



Puntilla



Deshuesar



Cocinero



Filetear

JAMONERO

tamaño	código
310 mm	31082-311

PAN

tamaño	código
200 mm	31076-201

SANTOKU JAPONÉS

tamaño	código
140 mm	31118-141
180 mm	31118-181

PUNTIILLA

tamaño	código
70 mm	31070-051
70 mm	31070-061
80 mm	31070-081
80 mm	31070-091
100 mm	31070-101

DESHUESAR

tamaño	código
110 mm	31086-111
140 mm	31086-141
180 mm	31073-181

COCINERO

tamaño	código
160 mm	31071-161
200 mm	31071-201
230 mm	31071-231
260 mm	31071-261

FILETEAR

tamaño	código
160 mm	31070-161
180 mm	31070-181
200 mm	31070-201
230 mm	31070-231
260 mm	31070-261

Cuchillos para maestros y aquellos que quieran serlo: TWIN Master son cuchillos de trabajo que cumplen en cuanto a calidad, seguridad e higiene con las leyes de los alimentos. Representativos por su afilado inicial, su durabilidad de corte, así como por su mango ergonómico. Simplemente obras maestras.

Mango antideslizante para trabajo seguro.

Estos cuchillos cumplen la normativa de productos de consumo y alimentación (LMBG), regularización de productos de consumo (BGVO) y de la Federal Regulation of Food and Drug Administration (FDA).

- Material mango: material sintético (polypropileno)
- Hoja de acero inoxidable especial



CARNICERO

tamaño	código
160 mm	32209-160
180 mm	32209-180
200 mm	32209-200
230 mm	32209-230
260 mm	32209-230



COCINERO

tamaño	código
200 mm	32208-200
250 mm	32208-250



DESHUESAR

tamaño	código
130 mm	32200-130
160 mm	32200-160



ZWILLING
J.A.HENCKELS



JAMONERO

tamaño	código
280 mm	32202-280



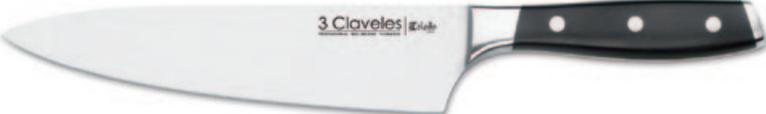
3 Claveles

1 9 3 0

CUCHILLO PROFESIONAL

Acero Inoxidable - Molibdeno Vanadio

PULIDO MATE, APTO LAVAVAJILLAS, MANGO POM

	Descripción	Tamaño	Código
	Cuchillo Verdura	9 cm	1530
	Cuchillo Chuletero	13 cm	1532
	Cuchillo Cocinero	13 cm	1531
	Cuchillo Santoku Alveolado	14 cm	1535
	Cuchillo Santoku Alveolado	18 cm	1536
	Cuchillo Pan	20 cm	1537
	Cuchillo Cocinero	20 cm	1533
	Cuchillo Cocinero	25 cm	1534
	Cuchillo Jamonero	25 cm	1538

Descripción **Código**

Cuchillo Chuletero M/Madera 3715
Tenedor Chuletero M/Madera 3716



Descripción **Código**

Cuchillo Chuletero Inox 3755
Tenedor Chuletero Inox 7021



Descripción **Código**

Cuchillo Chuletero Virola Dorada 3755
Tenedor Chuletero Virola Dorada 3751



Descripción **Código**

Cuchillo Chuletero Verdi 6032
Cuchillo Chuletero Fiord 5631
Cuchillo Chuletero Satinado 2072



Descripción **Código**

Cuchillo Chuletero 4 Estrellas 31090



TIJERAS

Colores:



Usos varios



Universal



Casica

UNIVERSAL	
tamaño	código
8"	5305

USOS VARIOS	
tamaño	código
8"	400
8"	401

CLÁSICA	
tamaño	código
8"	410



Pescatero



Profesional



Suprema

SUPREMA	
tamaño	código
9"	416

PROFESIONAL	
tamaño	código
8"	425
9"	426

TRINCHA AVES	
tamaño	código
9,5"	435
9,5"	436



Trincha aves

PESCATERO	
tamaño	código
7"	5300
8"	5301

SOPORTES magnéticos



SOPORTE magnético	
tamaño	código
300x45 mm	692500
450x45 mm	692600
500x45 mm	692700

BOLSAS



BOLSA CUCHILLOS	
tamaño	código
460x275 mm (4p)	690200
500x510 mm (8p)	690400
730x510 mm (12p)	690500



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

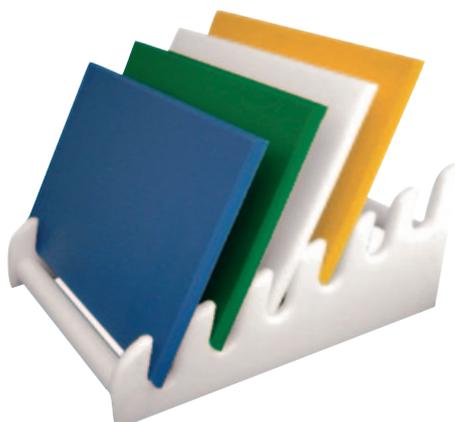
Disponible en: 



REPARADOR DE TABLAS

código

41960



SOPORTE TABLAS

código

400126



TQJO

código

490500



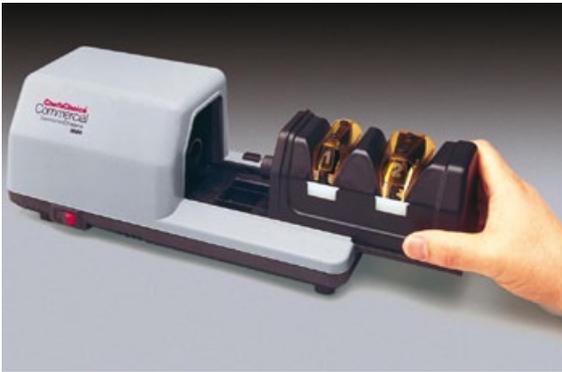
GUANTES MALLA INOX

descripción	tamaño	código
● Guante Malla Inox	210 mm	615000 - XXS
● Guante Malla Inox	230 mm	615100 - XS
○ Guante Malla Inox	240 mm	615200 - S
● Guante Malla Inox	250 mm	615300 - M
● Guante Malla Inox	270 mm	615400 - L
● Guante Malla Inox	280 mm	615500 - XL



GUANTE NYLON

descripción	código
Guante Nylon	617700 - S
Guante Nylon	617800 - M
Guante Nylon	617900 - L



AFILADOR ELÉCTRICO

código
13612000



CHAIRA OVAL DIAMANTE

tamaño	código
280 mm	279200



CHAIRA OVAL

tamaño	código
300 mm	279010



CHAIRA REDONDA

tamaño	código
250 mm	278200
300 mm	278510



ARMARIO ESTERILIZADOR

tamaño	capacidad	código
36x13x57 cm	10 cuchillos	39012
45x13x57 cm	20 cuchillos	39124



DELANTAL INOX

código
45656



almacenaje