



Cuchillos Cocina

Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine

Incorporan el nombre de una ciudad única con gran tradición del acero, y un diseño con un balance perfecto.

Named after a unique city with a great tradition of steel, and a design with a perfect balance.

Portant le nom d'une ville unique avec une grande tradition d'acier, et un design avec un équilibre parfait.

Toledo

Hoja de acero inoxidable forjada.

Forged stainless steel blade.

Lame en acier inoxydable forgée.

AISI 420 WNR-4116



POM

Mango ergonómico de POM (polioximetileno), resistente y cómodo.

POM (polyoxymethylene) ergonomic handle, resistant and comfortable.

Manche ergonomique en POM (polyoxyméthylène), résistant et confortable.



Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes

01530 9 cm - 3,5"



Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef

01531 13 cm - 5"



Santoku Alveolado / Hollow Edge / Avec Alvéoles

01536 18 cm - 7"



Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef

01533 20 cm - 8"

01534 25 cm - 10"



Panero / Bread Knife / Couteau à Pain

01537 20 cm - 8"



Jamonero / Slicing Knife / Couteau à Jambon

01538 25 cm - 10"



Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable



POM



Apto Lavavajillas
Dishwasher Proof
Lave-Vaisselle



E
Estuche
Case
Étui

3 Claveles

1930



Toledo



01530 9 cm - 3,5"

01531 13 cm - 5"

01533 20 cm - 8"

01537 20 cm - 8"

01538 25 cm - 10"

00402 20 cm - 8"

Ash Toledo
Madera de Fresno / Ash Wood / Bois de Frêne
 01637



Forgé



01560 10 cm - 4"

01561 15 cm - 6"

01563 20 cm - 8"

01567 20 cm - 8"

01566 25 cm - 10"

00402 20 cm - 8"

Ash Forgé
Madera de Fresno / Ash Wood / Bois de Frêne
 01667

Características / Features / Caractéristiques

