

El afilado de las hojas hecho manualmente por un profesional es la manera de garantizar un afilado perfecto y duradero.

Blades sharpening is carried out manually by a professional in order to guarantee a perfect and durable sharpening.

La forma convexa de la hoja en ambas caras otorga a la hoja un grosor más continuado hasta el filo, garantizando una mayor firmeza en el corte. El pulido asegura un acabado liso e impecable.

The convex line of the blade on both sides grants the blade a more skiving continuing thickness up to the edge, ensuring a steadfast cutting. The polishing ensures a flawless flattening and finishing.

Mangos resistentes a esterilización y lavavajillas, de acuerdo con las normas HACCP, NSF y CE.

Handless resistant to sterilisation and washing machine, in accordance with the HACCP, NSF and CE standard.



Hojas fabricadas en acero inoxidable de alta calidad con molibdeno / vanadio, que con un correcto tratamiento térmico permite obtener una dureza de 55-57 HRC, ofreciendo una alta calidad en el corte, duración del filo y resistencia a la corrosión.

High quality stainless steel with molybdenum / vanadium, perfectly treated to give them a Hardness of 55-57 HRC, giving a strong cutting ability, a long lasting edge and resistant to corrosion.



Sello de calidad del fabricante y su compromiso de durabilidad y fiabilidad del producto.

Manufacturer's seal of quality and commitment to product durability and reliability.

TechFlex: Polímeros de PP con EVA para más sensibilidad, adherencia, confort y disminución de fatiga.

TechFlex: Polymers of PP with EVA for a more sensitivity, adhesion, comfort and decreased fatigue



La línea CARBON permite al usuario distinguir el cuchillo por colores según su necesidad para garantizar la seguridad en la preparación de los alimentos, evitando la contaminación alimentaria.

The CARBON line, allows its users to make the necessary distinction to ensure food safety when preparing or cutting food.



- 10074
- 10093
- 10104
- 10114
- 10128

Cuchillo chef 180
Chef knife 180
Couteau de cuisine 180
Coltello chef 180
Kochmesser 180

UE / MOQ:
1-12-144-0-0 / 12



- 10075
- 10094
- 10105
- 10115
- 10129

Cuchillo chef 200
Chef knife 200
Couteau de cuisine 200
Coltello chef 200
Kochmesser 200

UE / MOQ:
1-12-72-0-0 / 12



- 10076
- 10095
- 10106
- 10116
- 10130

Cuchillo chef 250
Chef knife 250
Couteau de cuisine 250
Coltello chef 250
Kochmesser 250

UE / MOQ:
1-12-72-0-0 / 12



- 10077
- 10096
- 10107
- 10117
- 10131

Cuchillo chef 300
Chef knife 300
Couteau de cuisine 300
Coltello chef 300
Kochmesser 300

UE / MOQ:
1-6-48-0-0 / 6



- 10078
- 10097
- 10108
- 10118

Cuchillo deshuesador 140
Boning knife 140
Couteau de desossage 140
Coltello disossato 140
Ausbeinmesser 140

UE / MOQ:
1-12-144-0-0 / 12



- 10079
- 10098
- 10109
- 10119

Cuchillo carnicero 160
Butcher knife 160
Couteau boucher 160
Coltello scannare 160
Fleischermesser 180

UE / MOQ:
1-12-144-0-0 / 12



- 10084
- 10127

Cuchillo pan y pastelero 250
Bread and pastry knife 250
Couteau à pain et pâtisserie 250
Coltello pane 250
Brotmesser 250

UE / MOQ:
1-12-72-0-0 / 12



- 10080
- 10099
- 10110
- 10120

Cuchillo carnicero 180
Butcher knife 180
Couteau boucher 180
Coltello scannare 180
Fleischermesser 180

UE / MOQ:
1-12-144-0-0 / 12



- 10085
- 10124

Cuchillo para fiambres 300
Slicing knife 300
Couteau à charcuterie 300
Coltello affettati 300
Tranchiermesser 300

UE / MOQ:
1-6-48-0-0 / 6



- 10081
- 10100
- 10111
- 10121

Cuchillo carnicero 200
Butcher knife 200
Couteau boucher 200
Coltello scannare 200
Fleischermesser 200

UE / MOQ:
1-12-72-0-0 / 12



- 10086
- 10103
- 10125

Cuchillo salmón 300
Salmon knife 300
Couteau saumon 300
Coltello salmone 300
Lachsmesser 300

UE / MOQ:
1-6-48-0-0 / 6



- 10082
- 10101
- 10112
- 10122

Cuchillo carnicero 240
Butcher knife 240
Couteau boucher 240
Coltello scannare 240
Fleischermesser 240

UE / MOQ:
1-12-72-0-0 / 12



- 10087
- 10126

Cuchillo jamonero 280
Ham knife 280
Couteau à jambon 280
Coltello prosciutto 280
Schinkenmesser 280

UE / MOQ:
1-6-48-0-0 / 6



- 10083
- 10102
- 10113
- 10123

Cuchillo carnicero 300
Butcher knife 300
Couteau boucher 300
Coltello scannare 300
Fleischermesser 300

UE / MOQ:
1-6-48-0-0 / 6



- 10092

Cuchillo chuletero 130
Steak knife 130
Couteau à steak 130
Coltello per bistecca 130
Steakmesser 130

UE / MOQ:
1-12-60-0-0 / 12