

Acero de carbono

El 52100 es un acero al cromo con alto contenido en carbono que ha ganado popularidad en el mundo de la cuchillería para hojas de alto rendimiento.

Conocido por su excepcional dureza, resistencia al desgaste y retención del filo, se utiliza a menudo en cuchillos personalizados de gama alta que requieren una durabilidad superior.

Al ser un cuchillo no inoxidable, se le ha aplicado una pátina negra en toda la hoja para evitar que se oxide fácilmente. Aún así aconsejamos lavarlo siempre a mano y secarlo rápido.

Si se guarda durante tiempo es aconsejable untar de aceite mineral la hoja y la espiga así como guardarlo protegido con funda o saya.



Raíz de abedul estabilizada

El mango, de raíz de abedul estabilizada proporciona a la colección la elegancia de una madera noble.

El proceso de estabilización protege y sella la porosidad de la madera para garantizar una mayor durabilidad y resistencia, además de resultar muy agradable al tacto.

Aún siendo un material duradero y resistente es importante evitar el lavavajillas y mantener siempre el cuchillo seco.

Conoce UTSET en la página: 494
More about UTSET in page: 494

ACERO JAPONÉS:
52100
HOJA ENNEGRECIDA

DUREZA:
62 ± 2 HRC



Carbon steel

52100 is a high-carbon chrome steel that has gained popularity in the world of high-performance knife making.

Known for its exceptional hardness, wear resistance and edge retention, it is often used in high-end custom knives that require superior durability.

As a non-stainless knife, a black patina has been applied to the entire blade to prevent it from rusting easily. Even so, we advise to always wash it by hand and dry it quickly.

If it is stored for a long time, it is advisable to smear mineral oil on the blade and tang and to keep it protected with a saya.

Stabilised birch root

The handle, made of stabilised birch root, gives the collection the elegance of a noble wood.

The stabilisation process protects and seals the porosity of the wood to ensure greater durability and strength, as well as being very pleasant to the touch.

Yet being a durable and resistant material, it is important to avoid dishwashing and to always keep the knife dry.



NEW

Corte / Cuchillos de cocina
Cutting / Kitchen knives

KISSAKI
La punta de la hoja. Puede variar de forma según el tipo de cuchillo. Se utiliza el realizar cortes en carnes y pescado o en esculpir verduras

The tip of the blade. It can vary in shape depending on the type of knife. Used for cutting meat and fish or carving vegetables.

HASAKI
Parte afilada que se convierte en el filo del cuchillo.

The sharp part that becomes the cutting edge of the knife.

Hoja fabricada con acero al carbono, conocido por su capacidad de mantener un filo excepcional y su facilidad para ser afilados.

Blade made of carbon steel, known for its ability to maintain an exceptional sharpness and ease of sharpening.

HAMOTO
Parte del filo cerca del mango. Al cortar pescado crudo para hacer sashimi, normalmente se corta desde el hamoto.

Part of the blade near the handle. When cutting raw fish for sashimi, it is usually cut from the hamoto.

KIREHA
Parte final de la hoja, normalmente con forma curva para facilitar el agarre del cuchillo.

The end of the blade, usually curved to make it easier to grip the knife.

PASADOR PIN MOSAICO
Con 4 puntos de acero que representan las 4 generaciones con 130 años de experiencia y pasión por los cuchillos

With 4 steel points representing the 4 generations with 130 years of experience and passion for knives.

MINE
Columna vertebral de la hoja. Parte opuesta al filo.

Spine of the blade. The part opposite the blade.

AGO
Parte más ancha y guesa de la hoja. Se usa para tareas que requieren más precisión, como cortar alimentos más duros.

The wider, thicker part of the blade. Used for tasks requiring more precision, such as cutting harder foods.

E
Cuerpo principal del mango.

Main body of the handle.

Mango fabricado con raíz de abedul estabilizada. Muy agradable al tacto y mucho más resistente al lavado.

Handle made of stabilised birch root. Very pleasant to the touch and much more resistant to washing.



Cuchillo Chef
Chef's knife
Couteau chef
Coltello chef
Küchenmesser



REF.	HQ3A (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
11608	215MM	351MM		1-0-0-0-0- /1

Cuchillo Fileteador
Slicer
Couteau à filet
Coltello sfilettatore
Filettermesser



REF.	HQ3A (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
11609	185MM	312MM		1-0-0-0-0- /1

Cuchillo Puntilla
Utility knife
Couteau à pointe
Coltello da cucina
Ausbeinmesser



REF.	HQ3A (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
11610	100MM	212MM		1-0-0-0-0- /1

Cuchillo Fileteador
Slicer
Couteau à filet
Coltello sfilettatore
Filettermesser



REF.	HQ3A (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
11657	235MM	367MM		1-0-0-0-0- /1

Cuchillo Kiritsuke
Kiritsuke knife
Couteau Kiritsuke
Coltello Kiritsuke
Kiritsuke-Messer



REF.	HQ3A (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
11658	170MM	300MM		1-0-0-0-0- /1

Cuchillo Verduras
Petty knife
Couteau à légumes
Coltello per verdure
Gemüsemesser



REF.	HQ3A (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
11659	150MM	265MM		1-0-0-0-0- /1

Cuchillo Santoku
Santoku Knife
Couteau Santoku
Coltello Santoku
Santoku-Messer



REF.	HQ3A (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
11660	170MM	302MM		1-0-0-0-0- /1



Funda Saya Madera
Saya wooden sheath
Étui en bois saya
Custodia saya in legno
Holzkiste saya



REF.	CUCHILLO / KNIFE	L (mm)	€	UE / MOQ
11083	CHEF	215		1-12-120-0-0 /1
11084	FILETEADOR	185		1-12-120-0-0 /1
11085	PUNTILLA	150		1-12-120-0-0 /1
11086	FILETEADOR	235		1-12-120-0-0 /1
11087	KIRITSUKE	170		1-12-120-0-0 /1
11088	VERDURAS	150		1-12-120-0-0 /1
11661	SANTOKU	170		1-12-120-0-0 /1