



PUNTILLA / MONDADOR / UTILITY

Versátil, tanto para fruta y verdura, como para piezas pequeñas de carne. Versatile, both for fruit and vegetables, as well as for small pieces of meat.



PELADOR / VERDURAS / PEELING

Para trabajos pequeños y delicados. For small and delicate jobs.



DESHUESADOR / WRECKER

Su forma permite acceder a la carne y retirar huesos y tendones sin perder la forma. Its shape allows access to the flesh and the removal of bones and tendons without losing its shape.



JAMONERO / SLICER

Indicado para cortar jamón y carnes curadas. Suitable for cutting ham and cured meats.



SALMÓN / SALMON KNIFE

Hoja fina y alargada, con alvéolos para evitar que la carne se adhiera a la hoja. Thin, elongated blade, with sockets to prevent meat from sticking to the blade.



PANERO / BREAD KNIFE

Hoja dura y dentada que permite cortar alimentos con el exterior rígido con facilidad. Hard, serrated blade for easy cutting of food with a rigid exterior.



HACHA / CLEAVER

Hoja grande y gruesa que se utiliza para cortar y desosar carne cruda o cocinada. A large, thick blade used for cutting and boning raw or cooked meat.



FILETADOR / SLICER

Hoja larga y flexible que permite preparar carne y pescado con precisión. Long, flexible blade for precise meat and fish preparation.



SANTOKU / SANTOKU

Versión japonesa del cuchillo chef, ideal para preparar carne, pesca y verduras. Japanese version of the chef's knife, ideal for preparing meat, fish and vegetables.



CHEF / CHEF

El más popular de los cuchillos, con hoja grande y resistente sirve para todo tipo de cortes. The most popular of the knives, with a large, sturdy blade for all types of cutting..

La gama de productos de corte Comas, ha sido creada y mejorada para ofrecer a los cocineros y jefes de cocina, una amplia variedad de utensilios y cuchillos para corte que garantizan la calidad y durabilidad necesaria para el día a día de las cocinas profesionales.

The Comas range of cutting products has been created and improved to offer chefs and wide variety of cutting utensils and knives that guarantee the quality and durability necessary for everyday use in professional kitchens.



COLECCIÓN
COLLECTION

GRANITE	IBERICA	MARBLE	ZEN	130	MAURICI
---------	---------	--------	-----	-----	---------



MATERIAL	X50 Cr Mo V15	X50 Cr Mo V15	DIN 1.4116	AUS 8 SANMAI	AUS 10 SANMAI	CARBON STEEL 52100
DUREZA DE LA HOJA BLADE HARDNESS	HRC55 ± 57	HRC55 ± 57	HRC55 ± 2	HRC58 ± 2	HRC60 ± 1	HRC62 ± 2
MANGO HANDLE	POLIPROPILENO	POLIPROPILENO	ABS	POM	MADERA DE ÉBANO EBONY WOOD	ABEDUL ESTABILIZADO ABEDUL ESTABILIZADO
ORIGEN MATERIA PRIMA RAW MATERIAL ORIGIN	ALEMANIA GERMANY	ALEMANIA GERMANY	ALEMANIA GERMANY	JAPÓN JAPAN	JAPÓN JAPAN	JAPÓN JAPAN
LAVAVAJILLAS DISHWASHER	✓	✓	✗	✗	✗	✗

NEW

Cuchillo fileteador

Carving knife
Couteau à filet
Coltello sfilettatore
Filetierre

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11605	235	385		1-0-0 / 1

Cuchillo Fileteador

Carving Knife
Couteau À Filet
Coltello Sfilettatore
Filetierre

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11023	180	320		1-0-0 / 1

Cuchillo Puntilla

Paring Knife
Couteau À Pointe
Coltello Da Cucina Professionale
Ausbeinmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11024	100	213		1-0-0 / 1

Cuchillo chef

Chef's knife
Couteau chef
Coltello chef
Küchenmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11022	210	365		1-0-0 / 1

NEW

Cuchillo Kiritsuke

Kiritsuke Knife
Couteau Kiritsuke
Coltello Kiritsuke
Kiritsuke-Messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11606	170	313		1-0-0 / 1

ACERO:
SANMAI AUS10

DUREZA:
HARDNESS 60 ±1 HRC



CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES

Exterior:

Acero inoxidable AISI 430

Outer layers:
AISI 430 stainless steel.

Núcleo:

Acero de aleación (AUS10)

Core: Alloy steel (AUS10)



PIN

Mosaico de la familia UTSET con sus cuatro puntos generacionales.

Mosaic of the UTSET family with its four generational points.



PACKAGING BOX

HOJA / BLADE

Acero japonés
SANMAI AUS10
Dureza 60 1 HRC

Japanese steel
SANMAI AUS10
Hardness 60 1 HRC

VIROL / FERRULE

Diseñada para distintos agarres.
Anillo de raíz estabilizada.

Designed for different grips.stabili-
sed root ring.

MANGO / HANDLE

Cuerpo de madera
de ébano.

Ebony wood body.

El acero japonés AUS10 destaca como una opción ver-
sátil y de alta calidad entre los aceros japoneses para
cuchillos.

Japanese AUS10 stands out as a versatile and high qua-
lity choice among Japanese knife steels.

Con una dureza notable que oscila entre 58 y 60 HRC
y un contenido en cromo de aproximadamente el 13%,
este acero ofrece una excelente resistencia a la corro-
sión, garantizando una larga durabilidad y rendimiento.

With a remarkable hardness ranging from 58 to 60 HRC
and a chromium content of approximately 13%, this
steel offers excellent corrosion resistance, ensuring long
durability and performance.

NEW

Cuchillo Panero

Bread knife
Couteau à pain
Coltello da pane
Brotmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
12020	210	360		1-0-0 / 1

NEW

Tenedor Trinchador

Carving fork
Fourchette à découper
Forchetta da intaglio
Tranchiergabel

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
12021	160	306		1-0-0 / 1