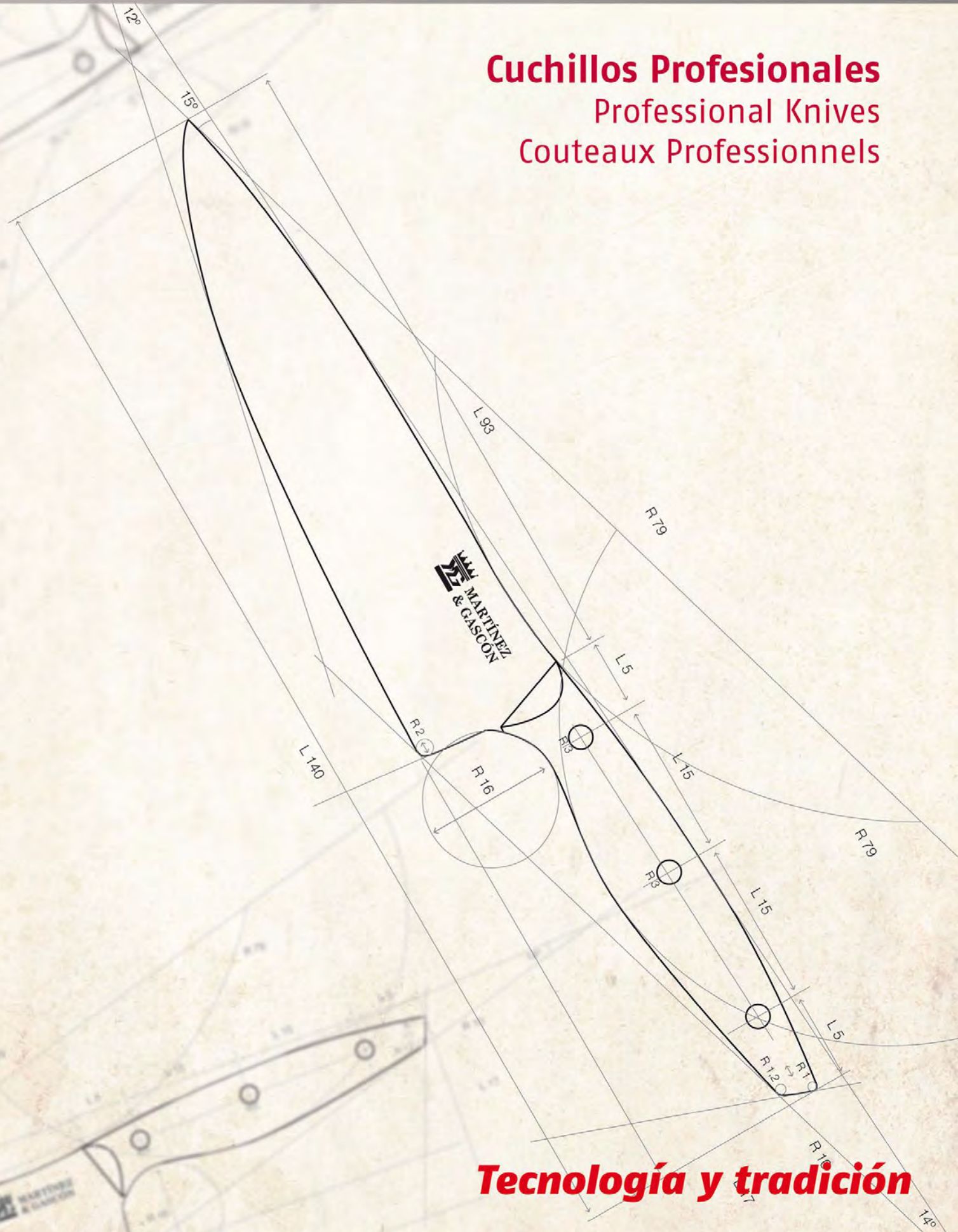




**MARTÍNEZ
& GASCÓN**

Cuchillos Profesionales

Professional Knives
Couteaux Professionnels



Tecnología y tradición

PRESENTACIÓN

Es una satisfacción para nosotros poder ofrecerles en este catálogo la gama completa de nuestros fabricados. Ello es fruto del esfuerzo y cooperación de todo nuestro personal, que queriendo estar en primera línea del mercado, ha ampliado nuestros diseños y los ha recogido en estas páginas, facilitándoles una total información con la comodidad de un fácil manejo, garantizando al tiempo la máxima la calidad, tanto en materiales como en acabados.

Martínez & Gascón S.A. es una empresa familiar española, dedicada a la fabricación de cuchillos para profesionales, con experiencia desde 1945 donde actualmente ya trabaja la tercera generación. En su larga trayectoria como fabricante y gracias a los consejos del consumidor profesional, se han ido creando nuevos productos innovadores para mejorar y facilitar el trabajo de cocineros, carniceros, charcuteros etc. En nuestra empresa se mezcla la sabiduría y la experiencia de profesionales de más de 25 años en el sector con jóvenes empleados, con nuevas técnicas de fabricación.

Todos los cuchillos de nuestras series, han sido estudiados minuciosamente para obtener el mejor resultado posible en cuanto a equilibrio y balanceo, y ergonomía en la sujeción. Siempre antes de sacar un producto o una serie al mercado es probada y aceptada por nuestros amigos profesionales del sector al que va dirigido.

It is a great pleasure for us to offer you a complete range of our products in this catalogue. It is the result of effort and cooperation from all our personnel who, wishing to be at the head of the market, have extended our range of designs and collected them in these pages providing full information at hand and, at the same time, assuring maximum quality both in raw materials and finish.

Martínez & Gascón, S.A. is a spanish family business manufacturer of knives for professional people with over 60 years of experience, where nowadays the third generation is working. Thanks to its long tradition as a manufacturer and the professional consumers' advices, we have created new innovative products so that cooks, butchers etc. can do their job easier. In our company wisdom and experience from 25 years old experience in the field and young employees is mixed, with new manufacture techniques.

All the knives in our series have been seriously studied, so that you can get the best result possible in balance and swinging matters and ergonomics fastening. Before releasing a product or a series, they are always tested by our professional friends working in the target field.

C'est une satisfaction pour nous pouvoir vous offrir ce catalogue où vous trouverez la gamme complétée de notre production. Celle-ci est le résultat de l'effort et coopération de tout notre personnel, qui désirant être en première ligne du marché a augmenté et diversifié nos produits et vous les offre au travers de ces pages faciles à manier désirant vous faciliter une totale information, et en vous garantissant en même temps la maillure qualité des aciers employés comme le finissage de nos produits manufacturés.

Martinez & Gascon S.A. est une entreprise familiale Espagnole professionnelle fabricant couteaux ayant une expérience depuis 1945, où actuellement travaille avec la troisième génération. Dans sa longue carrière en tant que fabricant et grâce aux conseils des consommateurs professionnels ont été créés de nouveaux produits innovants pour améliorer et faciliter le travail des cuisiniers, bouchers, etc. Dans notre société se mélange la sagesse et l'expérience de professionnels, plus de 25 ans dans l'industrie et de jeunes salariés ayant les nouvelles techniques de fabrication.

Tous nos couteaux de série ont été soigneusement étudiés afin d'obtenir le meilleur résultat possible sur l'équilibre, balancement, prise en main ergonomique. Toujours avant de lancer un produit ou une série sur le marché, celui ci est prouvée et acceptée par nos amis professionnels de l'industrie ciblée.

Los materiales de nuestros productos son los siguientes:

HOJAS DE CUCHILLOS

Todas las hojas de cuchillos de Martínez y Gascón están fabricadas con acero inoxidable Molibdeno-Vanadio de alta calidad. Valoraciones medias: C 0,6 Cr 14 Mo 0,5 Va 0,15. El Molibdeno es un elemento que aumenta la profundidad de endurecimiento del acero, así como su resistencia al impacto. También es este elemento el que mejora la resistencia del acero a bajas temperaturas y a la corrosión. El Vanadio facilita la formación de grano pequeño y reduce la pérdida de resistencia durante el templado, aumentando por lo tanto la capacidad de endurecimiento. Aunque todos los cuchillos comparten un proceso de fabricación complejo, hay que hablar más detenidamente del cuchillo forjado. El cuchillo parte de una barra de acero que a base de golpes con unas prensas gigantes le van dando la forma deseada, por lo tanto, el grosor del cuchillo como la densidad del acero que tiene, es mucho mayor que en un cuchillo de lámina. La dureza se mide mediante el ensayo Rockwell (HRC) y sirve para determinar el grado de dureza de los materiales, en el ensayo se mide la profundidad de penetración sobre la superficie del acero. En materiales duros se utiliza un cono de diamante de 130º de ángulo en el vértice, con una carga inicial de 10 kg y una carga principal de 140 kg. la dureza de todos nuestros cuchillos son de +-54º / 56º.

MANGOS DE CUCHILLOS

Los materiales utilizados para hacer los mangos son POM, Mikarta y composición de Polipropileno. POM (polioximetileno), es la aleación de varios materiales plásticos usados en cuchillos de alta gama debido a su enorme resistencia a altas temperaturas y a la corrosión. Mikarta, se trata de un material estratificado, que proviene de la unión de diferentes resinas fenolicas-melaminicas, y tela de lino, sometidas a presiones elevadas y temperaturas de aproximadamente 135º-140º, obteniendo así un peso específico aproximado (densidad) de 1,45 gr/cm³. La combinación de la tela y resinas que conforman este maravilloso material, lo convierten en un producto muy estable, duro, brillante y resistente al lavavajillas doméstico, muy recomendable para uso y disfrute en la cocina. Polipropileno. Varios puntos fuertes lo confirman como material idóneo para muchas aplicaciones, baja densidad, alta dureza y resistencia a la abrasión, buena resistencia al calor y excelente versatilidad. Es un producto inerte y totalmente reciclable.

AMOLADO

Se rebaja el espesor de la hoja para proceder seguidamente al afilado. Proceso muy importante que proporciona la calidad de corte. Desde julio de 2005 contamos con un proceso innovador de amolado y glaseado en frío, siendo pioneros en España, aportando a los cuchillos la ventaja de no alterar el temple en el proceso de terminación.

Materials used in our products are:

BLADE KNIVES

Every blade in our knives is made with high quality stainless steel Molybdenum-Vanadium. steel composition: c 0.6 cr 14 Mo 0.5 Va 0.15. Molybdenum is an element which increases the hardness depth in the steel and its impact resistance. This element increases the steel resistance at low temperatures and the corrosion resistance. Vanadium facilitates the thin grain and reduces the loss of resistance during the temper, increasing the hardness capacity. Though all the knives have a complex manufacture process, the forged knife deserves special mention. At the beginning this knife starts from a stainless bar that is hit by giant presses, giving the wished shape, so the thickness of the knife and the density of the steel is much higher than a laminated blade. Hardness is measured by the Rockwell assay (HRC). In this assay, the penetration depth on the steel surface is measured. In hard materials a diamond 130º angle cone is used, with 10 kg of starting load and a main load of 140 kg. the hardness of all of our knives is +- 54º / 56º.

HANDLE OF KNIVES

Materials used in handles are POM, Mikarta and composition of Polypropylene. POM (polyoxymethylene), plastic materials alloy

used in top of line knives due to its huge resistance to corrosion and high temperatures. Mikarta, it is a stratified material, which comes from different phenolic/melamine resins and linen cloth, at high pressures and temperatures around 135-140º C, getting a specific weight (density) of 1,45 g/cm³. The combination of the cloth and the resins which form this wonderful material, converts it into a very stable, hard and brilliant product, resistant in the dishwasher, so it is suitable for the use and enjoyment in the kitchen. Polypropylene. This material has got properties which make polypropylene an ideal material for many applications, such as low density, high toughness, good heat and graze resistance, excellent versatility. It is an inert product, 100 % recycling.

GRINDING

The thickness of the blade is diminished and then it is sharpened. This process is really important, because it provides quality to the cut. Since July 2005 we make an innovative process: grinding and glazing at cold temperatures; it is an advantage, because the temple is not affected in the finishing process. We are the pioneer in Spain.

Les matières premières de nos produits sont les suivantes:

LAMES DE COUTEAUX

Toutes les lames des couteaux Martínez y Gascón sont faites en acier inoxydable. Molybdène-vanadium de qualité élevée. composition de notre acier: c 0.6 cr 14 Mo 0.5 Va 0.15. Le molybdène est un élément qui augmente la profondeur de durcissement de la résistance de l'acier et de l'impact. Cet élément améliore la résistance de l'acier pour travailler effectué à basse température et résistance à la corrosion. Vanadium facilite la formation de petits grains et réduit la perte de résistance lors de la trempe, ce qui augmente la capacité de durcissement de l'acier. Bien que tous les couteaux partagent un procédé de fabrication complexes, nous devrions parler davantage de la série: couteau forgé. Le couteau part d'une barre en acier aplatis par une presse géante qui lui donne a forme souhaitée, si l'épaisseur de la lame comme la densité de l'acier est bien supérieure à une lame couteau laminé. La dureté est mesurée par des essais Rockwell (HRC) et utilisée pour déterminer la dureté des matériaux. Le test mesure la profondeur de pénétration sur la surface de l'acier. Dans les matériaux durs s'utilise une pointe de diamant de 130º d'angle à l'apex, avec une charge initiale des 10 kg et 140 kg de charge principale. la dureté de tous nos couteaux sont de +-54º / 56º.

MANCHE DE NOS COUTEAUX

Les matériaux utilisés pour faire les manches sont en POM et Mikarta ou polypropylène. POM (polyoxyméthylène), alliage de différents matériaux plastiques utilisés dans les couteaux haut de gamme en raison de sa forte résistance aux hautes températures et la corrosion. Mikarta, il s'agit d'un matériel en couches qui vient de l'union de différentes résines composés phénoliques / mélamine, et en tissu (Linus), soumis à des pressions et des températures élevées de l'ordre de 135/140º, on obtient ainsi une densité approximative spécifique (densité) 1,45 g/cm³. La combinaison de tissu et de résines composant ce merveilleux matériel, le converti en un produit très stable, dur, brillant et domestiques pour le lave-vaisselle, sûr, très recommandé pour l'utilisation et satisfaction dans la cuisine. Polypropylène: Plusieurs points forts ont confirmé que ce matériel approprié pour de nombreuses applications, de faible densité, la dureté élevée et résistance à l'abrasion, bonne résistance thermique, une excellente polyvalence. Est un matériel inerte, entièrement recyclable.

MEULAGE

Il diminue l'épaisseur de la lame pour faciliter l'affûtage. Très important procédé qui assure la qualité de la coupe. Depuis Juillet 2005, nous avons eu un procédé d'innovation, en glaçage et meulage à froid en Espagne nous sommes les pionniers en coutellerie. Ceci donne l'avantage de ne pas modifier les températures de trempes dans les procédés d'achèvement.

ÍNDICE

A MACHETAS PARA PROFESIONALES

Pág. 5

PROFESSIONAL CLEAVERS
HACHES POUR PROFESSIONNELS

B CUCHILLOS CARNICERO Y CHARCUTERO

Pág. 17

PROFESSIONAL COOK'S KNIVES
COUTEAUX COUSINIERS PROFESSIONNELS

C CUCHILLOS COCINA FORJADO

Pág. 35

FORGED KITCHEN KNIVES
COUTEAUX COUISINE FORGÉ

D SERIE ANTIADHERENTE PROFESIONAL

Pág. 43

SERIES PROFESSIONAL ANTIADHERENT
UNE SÉRIE ANTIADHÉSIVE PROFESSIONNELLES

E CUCHILLOS DE COCINA

Pág. 53

KITCHEN KNIVES
COUTEAUX DE COUISINE

F PORTACUCHILLOS

Pág. 71

KNIVES HOLDER
PORTE-COUTEAUX

G PASTELERÍA Y UTENSILIOS

Pág. 83

PASTRY AND IMPLEMENT
PATISSERIE ET UTENSILES

Castilla-La Mancha
Consejería de Salud y Bienestar Social
Dirección General de Salud Pública
Avda. de España, 4. C.P. 13001 Toledo

1/1

REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS

| | | |
|---|--|-------------------------------------|
| 1 | NOMBRE O RAZÓN SOCIAL MARTINEZ Y GASCÓN, S.A. | D.N.I. / C.I.F. A02069466 |
| 2 | DOMICILIO SOCIAL (Calle, plaza, n.º, etc.) CTRA. DE ALBACETE, S/N | |
| | LOCALIDAD MADRIGUERAS | PROVINCIA ALBACETE |
| | | COD. POSTAL 02230 |
| 3 | ACTIVIDAD DE LA INDUSTRIA FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION DE METALES Y ALEACIONES | |
| 4 | DOMICILIO INDUSTRIAL (Calle, plaza, n.º, etc.) CTRA. DE ALBACETE, S/N | |
| | LOCALIDAD MADRIGUERAS | PROVINCIA ALBACETE |
| | | COD. POSTAL 02230 |
| 5 | CLAVE 39 | CATEGORIA/ACTIVIDAD 0108 |
| | | RGSA 39.03457/AB |

Visto el expediente de solicitud de Convalidación de Autorización y Registro Sanitario, formulado por el interesado, previos los informes técnicos preceptivos, de conformidad con lo dispuesto en los RR.DD. 331/82 y 1712/91 y demás disposiciones legales vigentes, queda convalidada la autorización e inscritos en el citado registro, con las condiciones que al dorso se expresan.

Toledo, 17 de Marzo de 2010
LA JEFE DE SECCIÓN DE HIGIENE ALIMENTARIA Y REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS

Maria José Sastre Sánchez
SERVICIO DE SANIDAD ALIMENTARIA
DIL. GRAL. DE SALUD PÚBLICA

BUREAU VERITAS
Certification

Certificación
Certification

Concedida a / Awarded to
MARTÍNEZ Y GASCÓN SA

CTRA ALBACETE SN
02230 MADRIGUERAS
SPAIN

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y encontrado conforme con los requisitos de la norma:
Bureau Veritas certify that the Management System has been audited and found to be in accordance with the requirements of standard:

NORMA / STANDARD
ISO 9001:2008

El Sistema de Gestión se aplica a:
Scope of certification:

DISEÑO Y FABRICACIÓN DE CUCHILLERÍA. COMERCIALIZACIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA.

DESIGN AND PROFESSIONAL KNIVES MANUFACTURER. SALES OF KITCHEN UTENSILS.

Número del Certificado / Certificate Number: ES069122-1
Directora de Certificación / Certification Manager: [Signature]

Aprobación original / Original approval date: 27/04/2016
Certificado en vigor / Effective date: 27/04/2016
Caducidad del certificado / Certificate expiration date: 14/09/2018

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación
This certificate is valid, subject to the general and specific terms and conditions of certification services

Entidad de Certificación / Certification Body: Bureau Veritas Iberia S.L.
C/ Vespertino Primera 23-26, Edificio Coralia, Pol. Ind. La Grapa, 28108 Alcobendas - Madrid, Spain

ENAC
SISTEMA DE CALIFICACIÓN
SISTEMA DE CALIFICACIÓN

CERTIFICACIONES

Martínez & Gascón S.A. siempre ha dedicados todos los esfuerzos a la fabricación de productos de alta calidad, mediante la mezcla de la automatización de los procesos y el gran equipo humano que forman nuestros empleados, que confieren un acabado "premium" en todos nuestros productos. El certificado ISO 9001:2008 acredita el diseño y la fabricación de todos nuestros productos. Disponemos de Registro sanitario (39.03457/AB) y cumplimos la norma ISO 8442-1 "Materiales y artículos en contacto con productos alimentarios. Cuchillería y cubertería de mesa".

Nuestra gama incorpora colores para el cumplimiento de la norma HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de control) que sirve para identificar peligros y evaluar riesgos con el fin de controlarlos evitando así la contaminación cruzada de los alimentos y estableciendo la pertinente trazabilidad.

Martínez & Gascon S.A. has always dedicated all efforts to manufacture high quality products, by mixing automation of processes and the great team that formed our employees, which confer a "premium" finish on all our products. The ISO 9001: 2008 certifies the design and manufacture of all our products. Have health record (39.03457 / AB) and comply with ISO 8442-1 "Materials and articles give contact with food products. Table cutlery".

Our range includes colors for compliance with HACCP standard (Hazard Analysis and Critical Control Points) that serves to identify hazards and assess risks in order to control them avoiding cross-contamination of food and establishing relevant traceability.

Martínez & Gascon S.A. qu'il a toujours consacré tous les efforts pour fabriquer des produits de haute qualité, en mélangeant l'automatisation des processus et de la grande équipe qui a formé nos employés, qui confèrent une finition "premium" sur tous nos produits. La norme ISO 9001: 2008 certifie la conception et la fabrication de tous nos produits. Avoir dossier de santé (39,03457 / AB) et de se conformer à la norme ISO 8442-1 "Matériaux et objets donner contact avec des produits alimentaires. Couverts de table".

Notre gamme comprend des couleurs pour la conformité à la norme HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) qui sert à identifier les dangers et évaluer les risques afin de les contrôler en évitant la contamination croisée des aliments et établir la traçabilité pertinente.

| | | | | | |
|---|---------------------------|----------------------------|-----------------------------------|---------------------------|--|
| Los colores que sigue nuestra gama de productos es: | Carnes Meats Carnes | Pescado Fish poisson | Verduras Vegetables Légumes | Aves Birds volaille | Pastelería y Panadería (blanco) Pastry and Bakery (white) Pâtisserie et boulangerie (blanc) |
| The colors that follows our product range is: | ● | ● | ● | ● | ● |
| Les couleurs qui suit notre gamme de produits est: | ● | ● | ● | ● | ● |

MACHETAS PARA PROFESIONALES

PROFESSIONAL CLEAVERS

HACHES POUR PROFESSIONNELS



MACHETAS PARA PROFESIONALES

| | |
|-------|-------------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Phenolkraft - Polioximetileno (POM) |

PROFFESIONAL CLEAVERS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Phenolkraft - Polyoxymethylene (POM) |

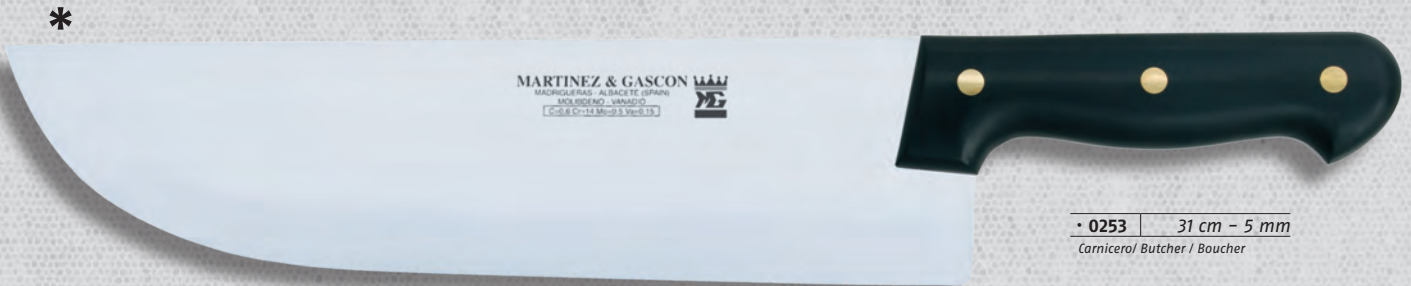
COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Phenolkraft - Polyoxyméthilène (POM) |



| | |
|--------|----------------|
| • 0260 | 24 cm - 4 mm |
| • 0261 | 26 cm - 4 mm |
| • 0262 | 27,5 cm - 4 mm |
| • 0263 | 30 cm - 4 mm |

Carnicero/ Butcher / Boucher



| | |
|--------|--------------|
| • 0253 | 31 cm - 5 mm |
|--------|--------------|

Carnicero/ Butcher / Boucher



| | |
|--------|--------------|
| • 0332 | 20 cm - 5 mm |
| • 0333 | 23 cm - 5 mm |
| • 0334 | 26 cm - 5 mm |

Carnicero/ Butcher / Boucher

MACHETAS PARA PROFESIONALES

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polioximetileno (POM) |

PROFESSIONAL CLEAVERS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthilène (POM) |



| | |
|--------|----------------|
| • 0205 | 26 cm - 2 mm |
| • 0206 | 27,5 cm - 2 mm |

Filetera / Fillet / Filet



| | |
|--------|----------------|
| • 0210 | 26 cm - 3 mm |
| • 0211 | 27,5 cm - 3 mm |

Chuletera / Ribs / Côtelettes



| | |
|--------|----------------|
| • 0265 | 28 cm - 4 mm |
| • 0266 | 30,5 cm - 4 mm |
| • 0267 | 32,5 cm - 4 mm |

Pollero / Chicken / Poulet

MACHETAS PARA PROFESIONALES

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polióximetileno (POM) |

PROFFESIONALES CLEAVERS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthilène (POM) |

8



| | |
|--------|----------------|
| • 0200 | 29 cm - 2 mm |
| • 0201 | 30 cm - 2 mm |
| • 0202 | 32 cm - 2 mm |
| • 0203 | 34,5 cm - 2 mm |

Filetera / Fillet / Filet



| | |
|--------|--------------|
| • 0213 | 29 cm - 3 mm |
| • 0214 | 30 cm - 3 mm |
| • 0215 | 32 cm - 3 mm |

Chuletera / Ribs / Côtelettes



| | |
|--------|---------------|
| • 0217 | 22 cm - 3mm |
| • 0218 | 25 cm - 3mm |
| • 0219 | 27,5 cm - 3mm |

Chuletera / Ribs / Côtelettes

MACHETAS PARA PROFESIONALES

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polióximetileno (POM) |

PROFFESIONALES CLEAVERS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthilène (POM) |

*



| | |
|--------|--------------------------|
| • 0221 | 1.039 g - 25,5 cm - 4 mm |
| • 0222 | 1.105 g - 26,5 cm - 4 mm |
| • 0223 | 1.227 g - 28 cm - 4 mm |
| • 0224 | 1.289 g - 30,5 cm - 4 mm |

Carnicero / Butcher / Boucher

| | |
|--------|------------------------|
| • 9190 | 1.254 g - 19 cm - 5 mm |
| • 9191 | 1.361 g - 22 cm - 5 mm |
| • 9192 | 1.603g - 24 cm - 5 mm |

Carnicero / Butcher / Boucher



MACHETAS PARA PROFESIONALES

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

PROFFESIONALES CLEAVERS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polipropilène |



| | |
|--------|--------------|
| • 2161 | 26 cm - 4 mm |
| • 2162 | 28 cm - 4 mm |
| • 2163 | 30 cm - 4 mm |

Carnicero / Butcher / Boucher



| | |
|--------|--------------|
| • 6161 | 26 cm - 4 mm |
| • 6162 | 28 cm - 4 mm |
| • 6163 | 30 cm - 4 mm |

Carnicero / Butcher / Boucher



| | |
|--------|----------------|
| • 2165 | 28,5 cm - 4 mm |
| • 2166 | 30,5 cm - 4 mm |
| • 2167 | 32,5 cm - 4 mm |

Carnicero / Butcher / Boucher

MACHETAS PARA PROFESIONALES

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

PROFFESIONALES CLEAVERS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polipropilène |



| | |
|--------|----------------|
| • 2100 | 29,5 cm - 2 mm |
| • 2101 | 30 cm - 2 mm |
| • 2102 | 32,5 cm - 2 mm |
| • 2103 | 34 cm - 2 mm |

Carnicero / Butcher / Boucher



| | |
|--------|----------------|
| • 6100 | 29,5 cm - 2 mm |
| • 6101 | 30 cm - 2 mm |
| • 6102 | 32,5 cm - 2 mm |
| • 6103 | 34 cm - 2 mm |

Carnicero / Butcher / Boucher



| | |
|--------|----------------|
| • 7100 | 29,5 cm - 2 mm |
| • 7101 | 30 cm - 2 mm |
| • 7102 | 32,5 cm - 2 mm |
| • 7103 | 34 cm - 2 mm |

Carnicero / Butcher / Boucher

MACHETAS PARA PROFESIONALES

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

MARTINEZ & GASCON

PROFFESIONALES CLEAVERS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polipropilène |



| | |
|--------|----------------|
| • 2113 | 29 cm - 3 mm |
| • 2114 | 30,5 cm - 3 mm |
| • 2115 | 32 cm - 3 mm |

Chuletera / Ribs / Côtelettes



| | |
|--------|--------------|
| • 6113 | 29 cm - 3 mm |
|--------|--------------|

Chuletera / Ribs / Côtelettes



| | |
|--------|----------------|
| • 2105 | 26 cm - 2 mm |
| • 2106 | 28 cm - 2 mm |
| • 2107 | 29,5 cm - 2 mm |

Filetera / Fillet / Filet

| | |
|--------|----------------|
| • 2110 | 26 cm - 3 mm |
| • 2111 | 28 cm - 3 mm |
| • 2112 | 29,5 cm - 3 mm |

Chuletera / Ribs / Côtelettes



| | |
|--------|--------------|
| • 6105 | 26 cm - 2 mm |
|--------|--------------|

Filetera / Fillet / Filet

MACHETAS PARA PROFESIONALES

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polióximetileno (POM) |

PROFFESIONALES CLEAVERS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthilène (POM) |



| | |
|--------|--------------|
| • 0141 | 34 cm - 2 mm |
|--------|--------------|

Pescado / Fish / Poissons



| | |
|--------|--------------|
| • 0235 | 30 cm - 2 mm |
|--------|--------------|

Pescado / Fish / Poissons



| | |
|--------|--------------|
| • 0237 | 32 cm - 2 mm |
| • 0238 | 34 cm - 2 mm |
| • 0239 | 36 cm - 2 mm |

Pescado / Fish / Poissons

MACHETAS PARA PROFESIONALES

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

PROFFESIONALES CLEAVERS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Poliprôplène |



| | |
|--------|----------------|
| • 2135 | 29,5 cm - 2 mm |
|--------|----------------|

Pescado / Fish / Poissons



| | |
|--------|--------------|
| • 2137 | 32 cm - 2 mm |
| • 2138 | 34 cm - 2 mm |
| • 2139 | 36 cm - 2 mm |

Pescado / Fish / Poissons



| | |
|--------|--------------|
| • 7137 | 32 cm - 2 mm |
| • 7138 | 34 cm - 2 mm |
| • 7139 | 36 cm - 2 mm |

Pescado / Fish / Poissons

MACHETAS PARA PROFESIONALES

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Phenolkraft |

PROFFESIONALES CLEAVERS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Phenolkraft |

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Phenolkraft |



• 0181 | 19,5 cm - 3 mm



• 4864 | 19,5 cm - 3 mm

MANGO: Phenolkraft y refuerzo de acero inoxidable
 HANDLE: Phenolkraft and stainless steel reinforced
 MANCHE: Phenolkraft et renfort acier inoxydable



Disponibilidad de refuerzo en los modelos marcados.
 Consultar en fábrica.

CUCHILLOS CARNICERO Y CHARCUTERO

PROFESSIONAL COOK'S KNIVES

COUTEAUX COUISINIERS PROFESSIONNELS



CUCHILLOS CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polioximetileno (POM) |

BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUTEAUX DE BOUCHER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthylène (POM) |



| | |
|--------|--------------|
| • 1516 | 25 cm - 3 mm |
| • 1517 | 31 cm - 3 mm |
| • 1518 | 36 cm - 3 mm |



| | |
|--------|--------------|
| • 1526 | 36 cm - 3 mm |
| • 1528 | 40 cm - 3 mm |



| | |
|--------|--------------|
| • 1525 | 31 cm - 3 mm |
|--------|--------------|



| | |
|--------|----------------|
| • 1523 | 22,5 cm - 3 mm |
| • 1524 | 25 cm - 3 mm |



| | |
|--------|----------------|
| • 1521 | 17,5 cm - 3 mm |
| • 1522 | 20 cm - 3 mm |



| | |
|--------|--------------|
| • 1520 | 15 cm - 3 mm |
|--------|--------------|



| | |
|--------|--------------|
| • 1530 | 13 cm - 3 mm |
| • 1531 | 15 cm - 3 mm |

Deshusador / Boning Knife / Désosser

CUCHILLOS CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE BOUCHER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |

2B



| | |
|--------|----------------|
| • 2526 | 36 cm - 3 mm |
| • 2528 | 40,5 cm - 3 mm |



| | |
|--------|----------------|
| • 2524 | 25,5 cm - 3 mm |
| • 2525 | 31 cm - 3 mm |



| | |
|--------|----------------|
| • 2523 | 22,5 cm - 3 mm |
|--------|----------------|



| | |
|--------|--------------|
| • 2522 | 20 cm - 3 mm |
|--------|--------------|



| | |
|--------|----------------|
| • 2520 | 15,5 cm - 3 mm |
| • 2521 | 18 cm - 3 mm |



| | |
|--------|--------------|
| • 2569 | 15 cm - 3 mm |
|--------|--------------|

Deshusador / Boning Knife / Désosser



| | |
|--------|--------------|
| • 2570 | 13 cm - 3 mm |
| • 2571 | 15 cm - 3 mm |

Deshusador / Boning Knife / Désosser



| | |
|--------|--------------|
| • 2572 | 13 cm - 3 mm |
| • 2573 | 15 cm - 3 mm |

Deshusador / Boning Knife / Désosser

CUCHILLOS CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE BOUCHER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |



- 2516 | 25,5 cm - 3 mm
- 2517 | 31 cm - 3 mm
- 2518 | 36 cm - 3 mm



- 2540 | 27 cm - 3 mm



- 2541 | 20cm - 2 mm



- 2351 | 19 cm - 3 mm



- 2760 | 17,5 cm - 2 mm
Lenguado flexible / Fillet fish knife / Filet de sole
- 2762 | 21,5 cm - 2 mm
Desnerviar semiflexible / Fillet knife / Dénervier



- 2579 | 18 cm - 2 mm
Flexible / Flexible / flexible

CUCHILLOS CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |



BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE BOUCHER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |

• 2405 18,5 cm - 3 mm



• 2406 20 cm - 3 mm
• 2407 21,5 cm - 3 mm



• 2500 17,5 cm - 2,5 mm
• 2501 20 cm - 2,5 mm
• 2502 22 cm - 3 mm



• 2360 15,5 cm - 3 mm
• 2361 18 cm - 3 mm

Despellejador / Skinning / Dépouiller



• 2365 21 cm - 3 mm
• 2367 25,5 cm - 3 mm
• 2368 31 cm - 3 mm



CUCHILLOS COCINERO

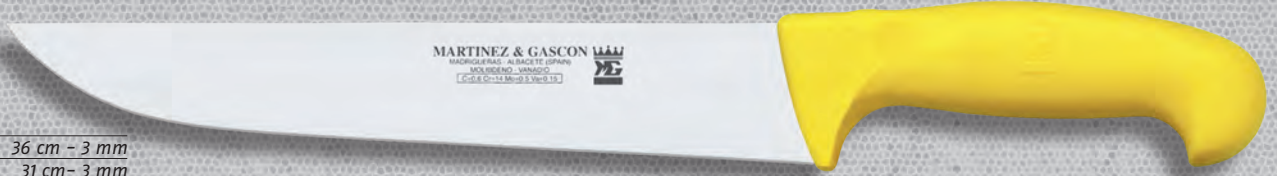
| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

COOK'S KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX CUISINIERS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |



- 5526 | 36 cm - 3 mm
- 5525 | 31 cm - 3 mm



- 5524 | 25,5 cm - 3 mm



- 5523 | 22,5 cm - 3 mm



- 5522 | 20 cm - 3 mm



- 5521 | 18 cm - 3 mm
- 5520 | 15 cm - 3 mm



- 5569 | 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 5571 | 15 cm - 3 mm
- 5570 | 13 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 5573 | 15 cm - 3 mm
- 5572 | 13 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser

CUCHILLOS CARNICERO

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE BOUCHER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |



- 5516 25,5 cm - 3 mm
- 5517 31 cm - 3 mm



- 5360 15,5 cm - 3 mm
- 5361 18 cm - 3 mm

Despellejador / Skinning / Dépouiller



- 5405 18,5 cm - 2 mm



- 5407 21,5 cm - 3 mm
- 5406 20 cm - 3 mm



- 5500 17,5 cm - 2,5 mm



- 5501 20 cm - 2,5 mm
- 5502 22 cm - 3 mm



- 5351 19 cm - 3 mm

CUCHILLOS CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE BOUCHER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |



• 6526 | 36 cm - 3 mm



• 6525 | 31 cm - 3 mm



• 6524 | 25,5 cm - 3 mm



• 6522 | 20 cm - 3 mm

• 6523 | 22,5 cm - 3 mm



• 6520 | 15,5 cm - 3 mm

• 6521 | 18 cm - 3 mm



• 6570 | 13 cm - 3 mm

• 6571 | 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



• 6569 | 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



• 6572 | 13 cm - 3 mm

• 6573 | 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser

CUCHILLOS CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE BOUCHER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |

8B



• 6518 36 cm - 3 mm



• 6540 27 cm - 3 mm



• 6407 21,5 cm - 3 mm
• 6406 20 cm - 3 mm
• 6405 18,5 cm - 3 mm



• 6365 20,5 cm - 3 mm
• 6367 25,5 cm - 3 mm



• 6368 31 cm - 3 mm

CUCHILLOS CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE BOUCHER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |



| | |
|--------|--------------|
| • 4526 | 36 cm - 3 mm |
| • 4525 | 31 cm - 3 mm |



| | |
|--------|----------------|
| • 4524 | 25,5 cm - 3 mm |
|--------|----------------|



| | |
|--------|----------------|
| • 4523 | 22,5 cm - 3 mm |
|--------|----------------|



| | |
|--------|--------------|
| • 4522 | 20 cm - 3 mm |
|--------|--------------|



| | |
|--------|----------------|
| • 4520 | 15,5 cm - 3 mm |
| • 4521 | 18 cm - 3 mm |



| | |
|--------|--------------|
| • 4569 | 15 cm - 3 mm |
|--------|--------------|

Deshusador / Boning Knife / Désosser



| | |
|--------|--------------|
| • 4570 | 13 cm - 3 mm |
| • 4571 | 15 cm - 3 mm |

Deshusador / Boning Knife / Désosser



| | |
|--------|--------------|
| • 4572 | 13 cm - 3 mm |
| • 4573 | 15 cm - 3 mm |

Deshusador / Boning Knife / Désosser

CUCHILLOS CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUPEAUX DE BOUCHER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |



- 7517 31 cm - 3 mm
- 7518 36 cm - 3 mm



- 7524 25,5 cm - 3 mm
- 7525 31 cm - 3 mm
- 7526 36 cm - 3 mm



- 7522 20 cm - 3 mm
- 7523 22,5 cm - 3 mm



- 7521 18 cm - 3 mm



- 7520 15,5 cm - 3 mm



- 7569 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 7570 13 cm - 3 mm
- 7571 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 7572 13 cm - 3 mm
- 7573 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 7351 19 cm - 3 mm

CUCHILLOS CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polióximetileno (POM) |

BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUTEAUX DE BOUCHER

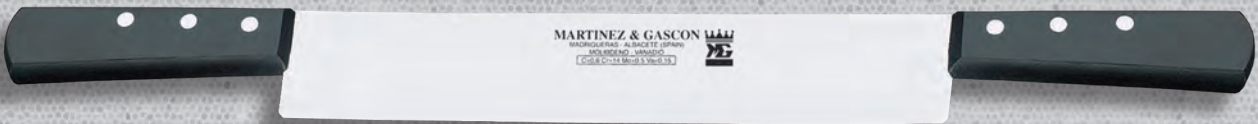
| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthylène (POM) |



• 0423 | 31,5 cm - 3 mm



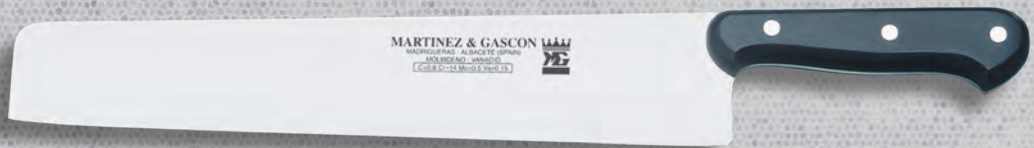
• 0421 | 34,5 cm - 3 mm



• 0425 | 26 cm - 3 mm



• 0419 | 32 cm - 3 mm
• 5419 | 32 cm - 3 mm



• 0410 | 25,5 cm - 2 mm
• 0412 | 30 cm - 2 mm
• 0414 | 36 cm - 2 mm



• 0424 | 44,5 cm - 3 mm

CUCHILLOS CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE BOUCHER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |

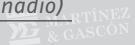
12B

NUEVA SERIE CORTE+



CUCHILLOS CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |



BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE BOUCHER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |

• 2752 | 15 cm - 2 mm



• 2753 | 18 cm - 2,5 mm



• 2754 | 20 cm - 2,5 mm



• 2755 | 22 cm - 3 mm



• 2756 | 25,5 cm - 3 mm



• 2757 | 30 cm - 3 mm



CUCHILLOS CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE BOUCHER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |

• 5752 | 15 cm - 2 mm



• 5753 | 18 cm - 2,5 mm



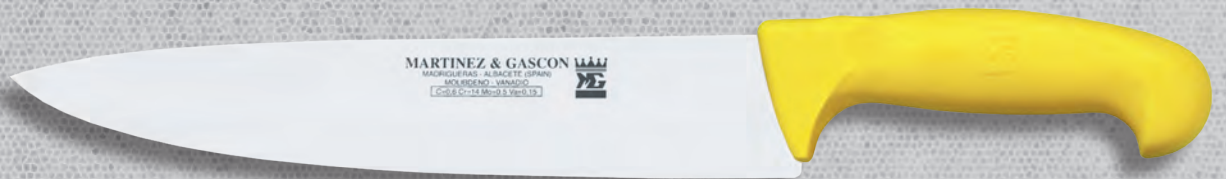
• 5754 | 20 cm - 2,5 mm



• 5755 | 22 cm - 3 mm



• 5756 | 25,5 cm - 3 mm



• 5757 | 30 cm - 3 mm



CUCHILLOS CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE BOUCHER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |



• 2546 | 30 cm - 2 mm



• 2535 | 30 cm - 2 mm



• 2539 | 30 cm - 2 mm



• 2538 | 25 cm - 2 mm



• 2536 | 28,5 cm - 2 mm



• 6536 | 28,5 cm - 2 mm

Extraflexible /



• 6537 | 28,5 cm - 2 mm

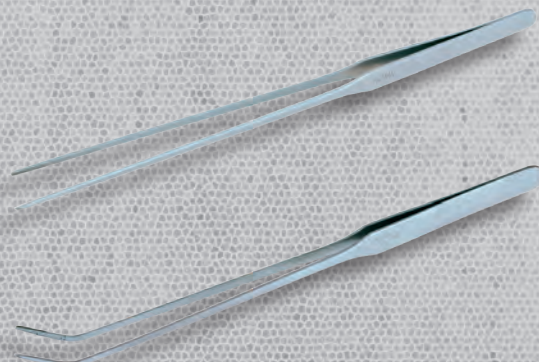
Extraflexible con protector /

• 9052 | 27 cm

Pinza para jamón y decoración / Tweezer to decorate / Pince décorer

• 9053 | 26,5 cm

Pinza para jamón y decoración / Tweezer to decorate / Pince décorer



CUCHILLOS CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polióximetileno (POM) |

BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUTEAUX DE BOUCHER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthylène (POM) |



• 1541 | 30 cm - 2 mm



• 1535 | 30 cm - 2 mm



• 1534 | 27,5 cm - 2 mm



• 0730 | 29,5 cm - 2 mm



• 1538 | 25 cm - 2 mm



• 3772 | 28,5 cm - 2 mm

CUCHILLOS COCINA FORJADOS

FORGED KITCHEN KNIVES

COUTEAUX CUISINE FORGÉ



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|---------------------------------|
| HOJA | Aceero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polioximetileno (POM) |

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

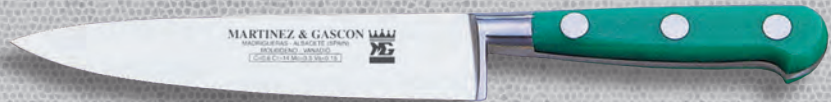
| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethilene (POM) |

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthilène (POM) |

| | |
|--------|---------|
| • 4600 | 10 cm |
| • 4601 | 15 cm |
| • 4602 | 20 cm |
| • 4603 | 22,5 cm |
| • 4604 | 25 cm |
| • 4605 | 30 cm |
| • 4606 | 35 cm |

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



Verde: Verduras
Green: Vegetables
Vert: Légumes

| | |
|--------|---------|
| • 5600 | 10 cm |
| • 5601 | 15 cm |
| • 5602 | 20 cm |
| • 5603 | 22,5 cm |
| • 5604 | 25 cm |
| • 5605 | 30 cm |
| • 5606 | 35 cm |

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



Amarillo: Fiambres - aves
Yellow: Cooked meat - Poultry
Jaume: Oiseaux

| | |
|--------|---------|
| • 7600 | 10 cm |
| • 7601 | 15 cm |
| • 7602 | 20 cm |
| • 7603 | 22,5 cm |
| • 7604 | 25 cm |
| • 7605 | 30 cm |
| • 7606 | 35 cm |

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



Azul: Pescado
Blue: Raw Fish
Bleu: Poisson

| | |
|--------|---------|
| • 6600 | 10 cm |
| • 6601 | 15 cm |
| • 6602 | 20 cm |
| • 6603 | 22,5 cm |
| • 6604 | 25 cm |
| • 6605 | 30 cm |
| • 6606 | 35 cm |

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



Rojo: Carne
Red: Raw meat
Rouge: Viande

CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polioximetileno (POM) |

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

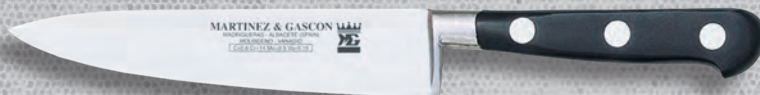
COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthilène (POM) |

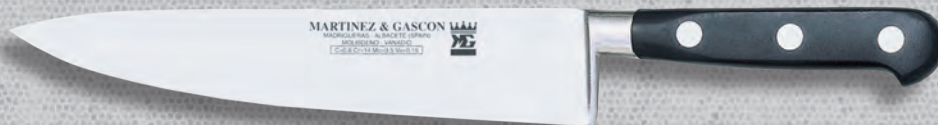
• 0600 10 cm - 4 mm
Puntilla-Pelador / Paring knife / Office



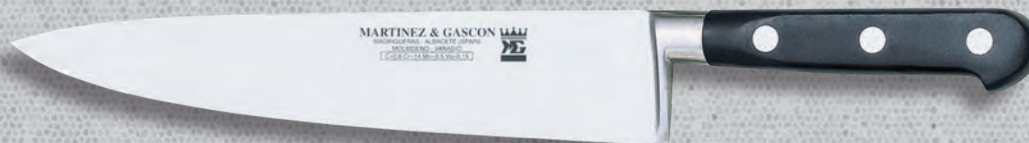
• 0601 15 cm - 4 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 0602 20 cm - 4 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 0603 22,5 cm - 5 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 0604 25 cm - 5 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 0605 30 cm - 5 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polioximetileno (POM) |

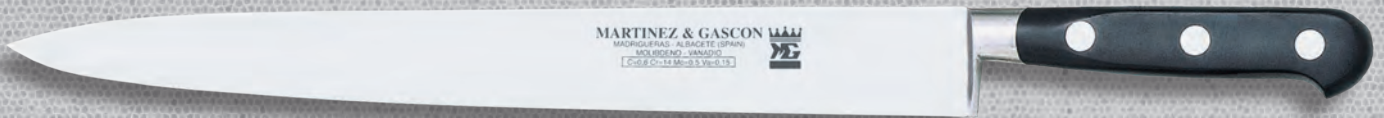
MARTINEZ & GASCON

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthilène (POM) |



• 0608 | 29,5 cm - 4 mm

Cocina - Filetear / Kitchen knife / Découper



• 0607 | 25 cm - 4 mm

Cocina - Filetear / Kitchen knife / Découper



• 0609 | 30 cm - 3 mm

Jamonero flexible / Slicing knife / Jambon



• 0615 | 30 cm - 3 mm

Jamonero - Salmón flexible / Slicing knife / Jambon - Saumon



• 0680 | 5 cm - 5 mm

Jamonero - Salmón flexible / Slicing knife / Jambon - Saumon

CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polioximetileno (POM) |

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

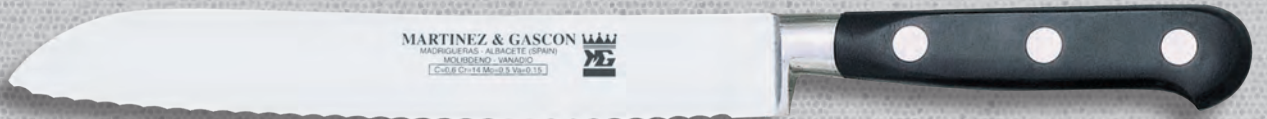
COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthilène (POM) |

• 0610 16 cm - 3 mm
Deshuesador / Boring knife / Désosier



• 0614 20 cm - 4 mm
Panadero / Bread knife / Pain



• 0616 15,5 cm - 3 mm
Quesero / Cheese knife / Fromage



• 0618 17,5 cm - 3 mm
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polióximetileno (POM) |

MARTINEZ & GASCON

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthilène (POM) |

• 0620 7 cm - 2,5 mm

Tornear-Pelar / Peeling knife / Bec d'oiseau



• 0621 9 cm - 2,5 mm

Pelador / Paring knife / Office



• 0631 12,5 cm - 2,5 mm

Chuletero / Steak knife / Steak



• 0622 12,5 cm - 2,5 mm

Pelador / Paring knife / Office



• 0627 16 cm - 3 mm

Cocina-Filletear / Fillet knife / Filet



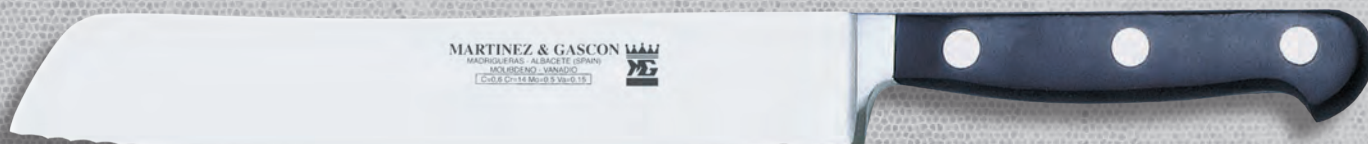
• 0630 16 cm - 3 mm

Deshuesador / Boning knife / D'essorer



• 0632 21 cm - 3 mm

Panador / Bread knife / Pain



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polioximetileno (POM) |

PROFESSIONAL COOK'S KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthilène (POM) |



• 0628 21 cm - 3 mm
Cocina-Filetear / Kitchen knife / Découper



• 0629 26 cm - 3,5 mm
Cocina-Filetear / Kitchen knife / Découper



• 0623 16 cm - 4 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 0624 20,5 cm - 4,5 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 0625 26 cm - 4,5 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 0626 30 cm - 4,5 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier

SERIE ANTIADHERENTE PROFESIONAL
SERIES PROFESSIONAL ANTIADHERENT
UNE SÉRIE ANTIADHÉSIVE PROFESSIONNELLES



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------|
| HOJA | Acero Mova+Antiadherente |
| MANGO | Plástico decorado |

PROFESSIONAL COOK'S KNIVES

| | |
|--------|-------------------------|
| BLADE | Steel Mova+Antiadherent |
| HANDLE | Design plastic |

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|------------------------|
| LAME | Acier Mova+Antiadhésif |
| MANCHE | Conception plastique |

HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE



| | |
|------------------------------------|--------------|
| • 1780 | 11 cm - 2 mm |
| Cocinero / Cook's knife / Cuisiner | |



| | |
|------------------------------------|--------------|
| • 1783 | 16 cm - 2 mm |
| Cocinero / Cook's knife / Cuisiner | |



| | |
|------------------------------------|-----------------|
| • 1786 | 20 cm - 2,75 mm |
| Cocinero / Cook's knife / Cuisiner | |



| | |
|------------------------------------|-----------------|
| • 1787 | 25 cm - 2,75 mm |
| Cocinero / Cook's knife / Cuisiner | |



| | |
|---|-----------------|
| • 1788 | 20 cm - 2,75 mm |
| Santoku / Santaku knife / Chef style Japonais | |



| | |
|--|----------------|
| • 1789 | 29,5 cm - 2 mm |
| "Alverolado Extraflexible" Jamonero / Slicing - Salmon knife / Jambon - Saumon | |

**ANTI
ADHERENTE
Profesional**

CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------|
| HOJA | Acero Mova+Antiadherente |
| MANGO | Mikarta roja |

PROFESIONAL COOK'S KNIVES

| | |
|--------|-------------------------|
| BLADE | Steel Mova+Antiadherent |
| HANDLE | Red Mikarta |

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|------------------------|
| LAME | Acier Mova+Antiadhésif |
| MANCHE | Mikarta rouge |

HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE



• 6780 11 cm - 2 mm
Cocinero / Cook's knife / Cuisiner



• 6783 16 cm - 2 mm
Cocinero / Cook's knife / Cuisiner



• 6786 20 cm - 2,75 mm
Cocinero / Cook's knife / Cuisiner



• 6787 25 cm - 2,75 mm
Cocinero / Cook's knife / Cuisiner



• 6788 20 cm - 2,75 mm
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 6789 29,5 cm - 2 mm
"Alverolado Extraflexible" Jamonero / Slicing - Salmon knife / Jambon - Saumon



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------|
| HOJA | Acero Mova+Antiadherente |
| MANGO | Mikarta negro |

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

| | |
|--------|-------------------------|
| BLADE | Steel Mova+Antiadherent |
| HANDLE | Black Mikarta |

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|------------------------|
| LAME | Acier Mova+Antiadhésif |
| MANCHE | Mikarta noir |

HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE

| | |
|------------------------------------|--------------|
| • 4780 | 11 cm - 2 mm |
| Cocinero / Cook's knife / Cuisiner | |



| | |
|------------------------------------|--------------|
| • 4783 | 16 cm - 2 mm |
| Cocinero / Cook's knife / Cuisiner | |



| | |
|------------------------------------|-----------------|
| • 4786 | 20 cm - 2,75 mm |
| Cocinero / Cook's knife / Cuisiner | |



| | |
|------------------------------------|-----------------|
| • 4787 | 25 cm - 2,75 mm |
| Cocinero / Cook's knife / Cuisiner | |



| | |
|---|-----------------|
| • 4788 | 20 cm - 2,75 mm |
| Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais | |



| | |
|--|----------------|
| • 4789 | 29,5 cm - 2 mm |
| "Alverolado Extraflexible" Jamonero / Slicing - Salmon knife / Jambon - Saumon | |



ANTI
ADHERENTE
Profesional

CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------|
| HOJA | Acero Mova+Antiadherente |
| MANGO | Polioximetileno (POM) |

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

| | |
|--------|-------------------------|
| BLADE | Steel Mova+Antiadherent |
| HANDLE | Polyoxymethilen (POM) |

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|------------------------|
| LAME | Acier Mova+Antiadhésif |
| MANCHE | Polyoxyméthylène (POM) |

HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE



• 0780 11 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Eplucheur



• 0781 12 cm - 2 mm
Cocina / Kitchen knife / Cuisine



• 0783 16 cm - 2 mm
Cocina / Kitchen knife / Cuisine



• 0786 20 cm - 2,75 mm
Cocina / Kitchen knife / Cuisine



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------|
| HOJA | Acero Mova+Antiadherente |
| MANGO | Polioximetileno (POM) |

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

| | |
|--------|-------------------------|
| BLADE | Steel Mova+Antiadherent |
| HANDLE | Polyoxymethilen (POM) |

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|------------------------|
| LAME | Acier Mova+Antiadhésif |
| MANCHE | Polyoxyméthylène (POM) |

HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE



| | |
|--|-----------------|
| • 0787 | 25 cm - 2,75 mm |
| <i>Cebollero / Cook's knife / Cuisiner</i> | |



| | |
|--|-----------------|
| • 0788 | 20 cm - 2,75 mm |
| <i>Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais</i> | |



| | |
|---|--------------|
| • 0784 | 23 cm - 2 mm |
| <i>"Flexible" jamonero / Slicing knife / Jambon</i> | |



| | |
|---|----------------|
| • 0789 | 29,5 cm - 2 mm |
| <i>"Alverolado Extraflexible" Jamonero / Slicing - Salmon knife / Jambon - Saumon</i> | |



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------|
| HOJA | Acero Mova+Antiadherente |
| MANGO | Plástico decorado |

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

| | |
|--------|-------------------------|
| BLADE | Steel Mova+Antiadherent |
| HANDLE | Design plastic |

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|------------------------|
| LAME | Acier Mova+Antiadhésif |
| MANCHE | Conception plastique |

6D

HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE



• 1880 | 18 cm - 2 mm



• 0880 | 18 cm - 2 mm



• 3880 | 18 cm - 2 mm



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------|
| HOJA | Acero Mova+Antiadherente |
| MANGO | Polipropileno |

PROFESSIONAL COOK'S KNIVES

| | |
|--------|-------------------------|
| BLADE | Steel Mova+Antiadherent |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|------------------------|
| LAME | Acier Mova+Antiadhésif |
| MANCHE | Polypropylène |



- 6515 31 cm - 3 mm
- 6514 25,5 cm - 3 mm



- 6513 22,5 cm - 3 mm



- 6512 20 cm - 3 mm



- 6511 18 cm - 3 mm
- 6510 15,5 cm - 3 mm



- 6506 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 6505 13 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 6507 13 cm - 3 mm
- 6508 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser

**ANTI
ADHERENTE**
Profesional

CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------|
| HOJA | Acero Mova+Antiadherente |
| MANGO | Polipropileno |

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

| | |
|--------|-------------------------|
| BLADE | Steel Mova+Antiadherent |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|------------------------|
| LAME | Acier Mova+Antiadhésif |
| MANCHE | Polypropylène |

8D



- 7515 | 31 cm - 3 mm
- 7514 | 25,5 cm - 3 mm



- 7513 | 22,5 cm - 3 mm



- 7512 | 20 cm - 3 mm



- 7511 | 18 cm - 3 mm
- 7510 | 15,5 cm - 3 mm



- 7506 | 15 cm - 3 mm
- Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 7505 | 13 cm - 3 mm
- Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 7507 | 13 cm - 3 mm
 - 7508 | 15 cm - 3 mm
- Deshusador / Boning Knife / Désosser




CUCHILLOS DE COCINA

KITCHEN KNIVES

COUTEAUX DE CUISINE



CUCHILLOS DE COCINA

| | |
|-------|---|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polioximetileno (POM)  |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUTEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthylène (POM) |

• 3870 11 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 3871 12 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 3872 18 cm - 2 mm
Lenguado / Fillet fish / Filet de poisson

- 4872 VERDE
- 5872 AMARILLO
- 6872 ROJO
- 7872 AZUL



• 3873 16 cm - 2 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 3876 20 cm - 2,75 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 3875 21,5 cm - 2 mm
Panero / Bread knife / Pain



• 3878 20 cm - 2,75 mm
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 3874 23 cm - 2 mm
Jamonero / Slicing knife / Jambon



• 3879 29,5 cm - 2 mm
Jamonero / Slicing knife / Jambon



CUCHILLOS DE COCINA

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polioximetileno (POM) |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethilene (POM) |

COUTEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthilène (POM) |

• 5870 11 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 5871 12 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 5873 16 cm - 2 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 5876 20 cm - 2,75 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 5878 20 cm - 2,75 mm
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais




• 5874 23 cm - 2 mm
Jamonero / Slicing knife / Jambon



• 5877 25 cm - 2,75 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



CUCHILLOS DE COCINA

| | |
|-------|---|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polioximetileno (POM)  |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUTEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthylène (POM) |

• 4870 11 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 4871 12 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 4873 16 cm - 2 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 4876 20 cm - 2,75 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 4878 20 cm - 2,75 mm
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 4874 23 cm - 2 mm
Jamónero / Slicing knife / Jambon



• 4877 25 cm - 2,75 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



CUCHILLOS DE COCINA

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polioximetileno (POM) |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUTEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthylène (POM) |

• 6870 11 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 6871 12 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 6873 16 cm - 2 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 6876 20 cm - 2,75 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 6878 20 cm - 2,75 mm
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 6874 23 cm - 2 mm
Jamonero / Slicing knife / Jambon



• 6877 25cm - 2,75 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



CUCHILLOS DE COCINA

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polióximetileno (POM) |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUTEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthylène (POM) |

• 7870 11 cm - 2 mm

Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 7871 12 cm - 2 mm

Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 7873 16 cm - 2 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 7876 20 cm - 2,75 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 7878 20 cm - 2,75 mm

Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 7874 23 cm - 2 mm

Jamonero / Slicing knife / Jambon



• 7877 25 cm - 2,75 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



CUCHILLOS CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polioximetileno (POM) |

BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUTEAUX DE BOUCHER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthilène (POM) |

• 1761 10 cm - 2 mm
Pelador / Peeling knife / Bec d'oiseau



• 1763 15 cm - 2 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 1771 18,5 cm - 2,5 mm
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 1765 20 cm - 2,5 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 1769 21,5 cm - 2 mm
Panero / Bread knife / Pain




• 1766 23 cm - 3 mm
• 1767 25 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 1772 28,5 cm - 2 mm
Jamonero / Slicing knife / Jambon



CUCHILLOS DE COCINA

| | |
|-------|---|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polióximetileno (POM)  |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUTEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthylène (POM) |

• 3760 7,5 cm - 2 mm
Pelador / Peeling knife / Bec d'oiseau



• 3761 10 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 3763 15 cm - 2 mm
Verduras / Vegetables knife / Cuisine



• 3765 20 cm - 2,5 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisiner



• 3766 23 cm - 3 mm
• 3767 25 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisiner



CUCHILLOS DE COCINA

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polióximetileno (POM) |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUPEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthylène (POM) |



• 3769 21,5 cm - 2 mm
Panero / Bread knife / Pain



• 3771 18,5 cm - 2,5 mm
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 3770 28,5 cm - 2 mm
Jamonero Extraflexible / Sicing knife / Jambon



• 3772 28,5 cm - 2 mm
Jamonero Extraflexible. Salmón / Sicing knife. Salmon knife / Jambon. Saumon



• 3773 18 cm - 2 mm
Fileteador / Fillet Knife / Découper

CUCHILLOS DE COCINA

| | |
|-------|---------------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polioximetileno (POM) y refuerzo inox |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|--|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) and reinforcement stainless steel |

COUTEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthylène (POM) et renforcement inoxydable |

• 4850 10,5 cm - 2 mm

Pelador / Peeling knife / Éplucheur



• 4852 15 cm - 2 mm

Verduras / Vegetables knife / Cuisine



• 4853 18 cm - 2 mm

Verduras / Vegetables knife / Cuisine



• 4854 20,5 cm - 2,5 mm

Cocina / Kitchen knife / Cuisine



• 4856 25,5 cm - 3 mm

Cocina / Kitchen knife / Cuisine



• 4858 20,5 cm - 2 mm

Panero / Bread knife / Pain



• 4861 25,5 cm - 2 mm

Jamonero Extraflexible / Slicing knife / Jambon



CUCHILLOS DE COCINA

| | | |
|-------|--------------------------------|-------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) | MARTINEZ & GASCON |
| MANGO | Polioximetileno (POM) | |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUPEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthilène (POM) |

• 3750 10,5 cm - 2 mm
Pelador / peeling knife / Éplucheur



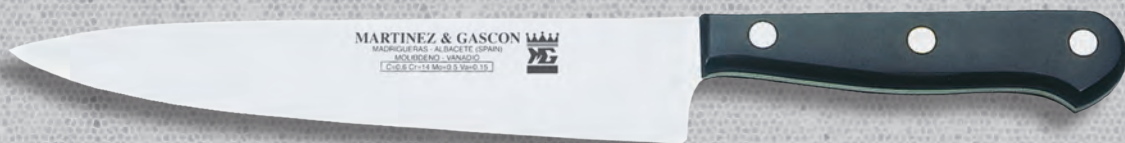
• 3751 12,5 cm - 2 mm
Verduras / Vegetables knife / Cuisine



• 3752 15 cm - 2 mm
Verduras / Vegetables knife / Cuisine



• 3753 18 cm - 2 mm
Cocina / Kitchen knife / cuisine



• 3754 20,5 cm - 2,5 mm
• 3755 23 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 3756 25,5 cm - 3 mm
• 3757 30 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 3758 20,5 cm - 2 mm
Panero / Bread knife / Pain



CUCHILLOS DE COCINA

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropilène |

• 2740 7,5 cm - 2 mm
Pelador / peeling knife / Éplucheur



• 2741 10 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 2743 15 cm - 2 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 2745 20 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 2746 22,5 cm - 3 mm
• 2747 25,5 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 2744 18,5 cm - 3 mm
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 2749 29cm - 2 mm
Jamonero flexible / Slicing knife / Jambon



• 2748 21,5 cm - 2 mm
Panero / Bread knife / Pain



CUCHILLOS DE COCINA

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |

• 8740 7,5 cm - 2 mm
Pelador / peeling knife / Éplucheur



• 8741 10 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 8743 15 cm - 2 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 8745 20 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 8746 22,5 cm - 3 mm
• 8747 25,5 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



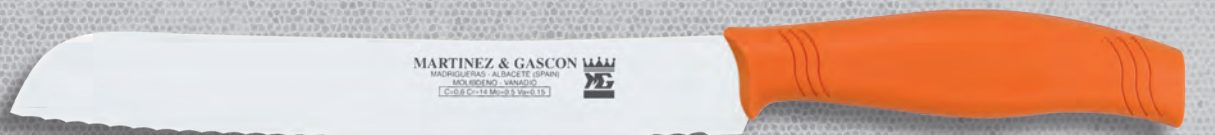
• 8744 18,5 cm - 3 mm
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 8749 29cm - 2 mm
Jamonero flexible / Slicing knife / Jambon



• 8748 21,5 cm - 2 mm
Panera / Bread knife / Pain



CUCHILLOS DE COCINA

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropilène |

• 4740 7,5 cm - 2 mm
Pelador / peeling knife / Éplucheur



• 4741 10 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 4743 15 cm - 2 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 4745 20 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 4746 22,5 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 4747 25,5 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



CUCHILLOS DE COCINA

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropilène |

14E

• 6740 7,5 cm - 2 mm
Pelador / peeling knife / Éplucheur



• 6741 10 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 6745 20 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 6746 22,5 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 6747 25,5 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



CUCHILLOS DE COCINA

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropilène |

• 7740 7,5 cm - 2 mm
Pelador / peeling knife / Éplucheur



• 7741 10 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 7745 20 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 7746 22,5 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 7747 25,5 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



CUCHILLOS DE COCINA

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |

• 5740 7,5 cm - 2 mm
Pelador / peeling knife / Éplucheur



• 5741 10 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



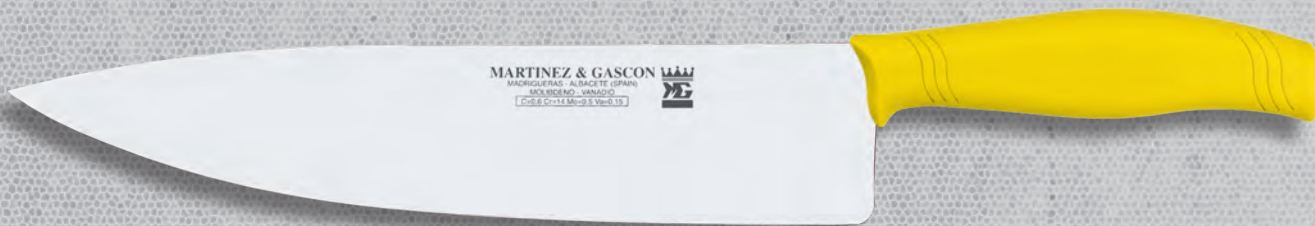
• 5745 20 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 5746 22,5 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 5747 25,5 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



CUCHILLOS DE COCINA

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

COUTEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |



• 5302 20 cm - 2,5 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 5306 30 cm - 3 mm
• 5304 26,5 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 4302 20 cm - 2,5 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 4306 30 cm - 3 mm
• 4304 26,5 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 6302 20 cm - 2,5 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 6306 30 cm - 3 mm
• 6304 26,5 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier

PORTACUCHILLOS

KNIVES HOLDER

PORTE-COUTEAUX





• 0648 Para / For / Pour: 20 pcs
Maletín cocinero / Cookers knives case / Suitcase Cuisinier
Cerrado / Closed / Fermé: 51x21x11,5 cm



• 9658 Para / For / Pour: 12
Maletín cocinero / Cookers knives case / Suitcase Cuisinier
Cerrado / Closed / Fermé: 51x19 cm



• 9657 Para / For / Pour: 4
Maletín Cortador Jamón / /
Cerrado / Closed / Fermé: 48x14 cm

• 0657 Maletín cocinero completo
Siete piezas incluidas / Seven pieces included

| | |
|--------|--------|
| • 2741 | • 0443 |
| • 2571 | • 9800 |
| • 0604 | • 9007 |
| • 2429 | • 9656 |



• 9650 Negro / Black / Noir
 • 9651 Rojo / Red / Rouge
 Maleta portacuchillos / Knives holder / Porte-couteaux
 Para / For / Pour: 12 pcs
 Cerrado / Closed / Fermé: 45,5x44 cm



• 9655 Negro / Black / Noir
 Maleta portacuchillos / Knives holder / Porte-couteaux
 Para / For / Pour: 12 pcs
 Cerrado / Closed / Fermé: 51x44 cm



JUEGOS DE COCINA

HOJA | Acero inox forjado (Molibdeno Vanadio)



BUTCHER KNIVES

BLADE | Forged Stainless steel (Molybdenum Vanadium)

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME | Acier inoxydable forgé (Molibdène Vanadium)



| | |
|--------------------------|--------|
| • 0988 | |
| Serie Forjado Francés | |
| Para / For / Pour: 7 pcs | |
| • 0600 | • 0614 |
| • 0601 | • 9097 |
| • 0604 | • 9069 |
| • 0609 | |



| | |
|--------------------------|--------|
| • 0985 | |
| Serie Chef | |
| Para / For / Pour: 7 pcs | |
| • 3760 | • 3772 |
| • 3763 | • 9093 |
| • 3765 | • 9005 |
| • 3769 | |



CUCHILLOS CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polioximetileno (POM) |

BUTCHER KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Mobybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUTEAUX DE BOUCHER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthilène (POM) |



| | |
|------------------------------|--------|
| • 0912 | |
| Serie P.A. Virola inoxidable | |
| Para / For / Pour: 6 pcs | |
| • 4850 | • 4858 |
| • 4852 | • 4861 |
| • 4856 | • 9077 |



| | |
|--------------------------|--------|
| • 0986 | |
| Serie Eurochef Inyectada | |
| Para / For / Pour: 6 pcs | |
| • 2741 | • 2749 |
| • 2743 | • 2748 |
| • 2746 | • 9078 |



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------|
| HOJA | Acero Mova+Antiadherente |
| MANGO | Plastico decorado |

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

| | |
|--------|-------------------------|
| BLADE | Steel Mova+Antiadherent |
| HANDLE | Desing plastic |

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|------------------------|
| LAME | Acier Mova+Antiadhésif |
| MANCHE | Conception plastique |

• 0990

Con soporte magnético / With magnetic bar / Barreau magnétique
Para / For / Pour: 6 pcs

• 1780

• 1787

• 1783

• 1788

• 1786

• 1789



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------|
| HOJA | Acero Mova+Antiadherente |
| MANGO | Mikarta roja |

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

| | |
|--------|-------------------------|
| BLADE | Steel Mova+Antiadherent |
| HANDLE | Red Mikarta |

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|------------------------|
| LAME | Acier Mova+Antiadhésif |
| MANCHE | Mikarta rouge |

| | |
|--|--------|
| • 0991 | |
| Con soporte magnético / With magnetic bar / Barreau magnétique | |
| Para / For / Pour: 6 pcs | |
| • 6780 | • 6787 |
| • 6783 | • 6788 |
| • 6786 | • 6789 |



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

| | |
|-------|--------------------------|
| HOJA | Acero Mova+Antiadherente |
| MANGO | Mikarta negro |

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

| | |
|--------|-------------------------|
| BLADE | Steel Mova+Antiadherent |
| HANDLE | Black Mikarta |

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

| | |
|--------|------------------------|
| LAME | Acier Mova+Antiadhésif |
| MANCHE | Mikarta noir |

• 0992

Con soporte magnético / With magnetic bar / Barreau magnétique

Para / For / Pour: 6 pcs

• 4780

• 4787

• 4783

• 4788

• 4786

• 4789



CUCHILLOS DE COCINA

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polioximetileno (POM) |

KITCHEN KNIVES

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

COUTEAUX DE CUISINE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polyoxyméthylène (POM) |

| | |
|--|--------|
| • 0993 | |
| Con soporte magnético / With magnetic bar / Barreau magnétique | |
| Para / For / Pour: 6 pcs | |
| • 3870 | • 3876 |
| • 3871 | • 3878 |
| • 3873 | • 3874 |



JUEGOS DE COCINA

HOJA | Acero inox forjado (Molibdeno Vanadio)

MARTINEZ & GASCON

BUTCHER KNIVES

BLADE | Forged Stainless steel (Molybdenum Vanadium)

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME | Acier inoxydable forgé (Molibdène Vanadium)

• 0716 | 10 cm - 1,75 mm



• 0717 | 9 cm - 1,75 mm



• 4867 | 11,5 cm - 2 mm



• 4868 | 9 cm - 2 mm



• 1867 | 11,5 cm - 2 mm



• 1868 | 9 cm - 2 mm



CUCHILLOS CARNICEROS

HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio)

MARTINEZ & GASCON

BUTCHER KNIVES

BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium)

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)

• 4865 | 13 cm - 2 mm



• 4866 | 10 cm - 2 mm

• 1865 | 13 cm - 2 mm



• 1866 | 10 cm - 2 mm

• 0700 | 10 cm - 1,35 mm



• 0701 | 9 cm - 1,35 mm

PASTELERÍA Y UTENSILIOS

PASTRY AND IMPLEMENT

PÂTISSERIE ET UTENSILES



ESPÁTULAS

| | |
|-------|-----------------------|
| HOJA | Acero inox |
| MANGO | Polióximetileno (POM) |



SPATULA

| | |
|--------|------------------------|
| BLADE | Stainless steel |
| HANDLE | Polyoxymethylene (POM) |

SPATULE

| | |
|--------|------------------------|
| LAME | Acier inoxydable |
| MANCHE | Polyoxyméthilène (POM) |



ESPÁTULAS

| | |
|-------|-------------|
| HOJA | Acero inox |
| MANGO | Phenolkraft |



SPATULA

| | |
|--------|-----------------|
| BLADE | Stainless steel |
| HANDLE | Phenolkraft |

SPATULE

| | |
|--------|------------------|
| LAME | Acier inoxydable |
| MANCHE | Phenolkraft |



- 0432 | 31 cm - 2 mm
- 0431 | 28 cm - 2 mm
- 0430 | 25,5 cm - 2 mm



- 0429 | 18,5 cm - 2 mm



- 0428 | 14 cm - 2 mm



- 0427 | 12,5 cm - 2 mm



- 9818 | 18,5x3,5 cm - 1,2 mm



- 9819 | 18,5 x7cm - 1,2 mm



- 9820 | 21x2 cm - 0,8 mm
Flexible II

ESPÁTULAS

| | |
|-------|---------------|
| HOJA | Acero inox |
| MANGO | Polipropileno |



SPATULA

| | |
|--------|-----------------|
| BLADE | Stainless steel |
| HANDLE | Polypropylene |

SPATULE

| | |
|--------|------------------|
| LAME | Acier inoxydable |
| MANCHE | Polypropylène |



• 2432 | 30,5 cm - 1,5 mm



• 2431 | 28,5 cm - 1,5 mm



• 2430 | 26 cm - 1,5 mm



• 2429 | 21 cm - 1,5 mm



• 2427 | 13,5 cm - 1,5 mm



• 2447 | 25x5,5 cm - 2 mm

PASTELERÍA Y COCINA

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

SPATULA

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molibdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

SPATULE

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |

4G



| | |
|--------|----------------|
| • 2437 | 27 cm - 2 mm |
| • 2439 | 32,5 cm - 2 mm |

Pastelero / Pastry / Pâtissier



| | |
|--------|----------------|
| • 2434 | 29,5 cm - 2 mm |
| • 2436 | 32,5 cm - 2 mm |

Pastelero / Pastry / Pâtissier



| | |
|--------|----------------|
| • 2340 | 25 cm - 2,5 mm |
|--------|----------------|

Pastelero / Pastry / Pâtissier



| | |
|--------|----------------|
| • 3341 | 29,5 cm - 2 mm |
|--------|----------------|

Pastelero / Pastry / Pâtissier



| | |
|--------|--------------|
| • 3435 | 30 cm - 2 mm |
|--------|--------------|

Pastelero / Pastry / Pâtissier



| | |
|--------|--------------|
| • 0726 | 20 cm - 2 mm |
|--------|--------------|

Cuchillo Pan / Bread knife / Couteau a Pain

UTENSILIO DECORADOR

| | |
|-------|--------------------------------|
| HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio) |
| MANGO | Polipropileno |

DECORATOR IMPLEMENT

| | |
|--------|---------------------------------------|
| BLADE | Stainless steel (Molibdenum Vanadium) |
| HANDLE | Polypropylene |

UTIL A DECORER

| | |
|--------|---------------------------------------|
| LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium) |
| MANCHE | Polypropylène |



• 6778 9 cm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 6777 7,5 cm
Pelador / Peeling knife / Éplucheur



• 2778 9 cm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 2777 7,5 cm
Pelador / Peeling knife / Éplucheur



• 1779 9 cm
Pelador / Peeling knife / Éplucheur



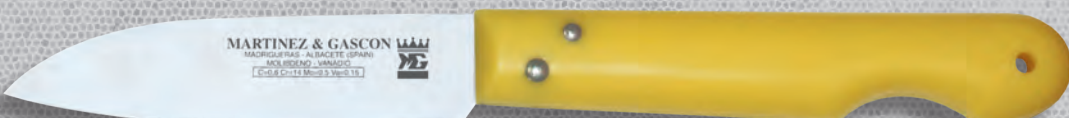
• 1702 13,5 cm - 2 mm



• 1701 11 cm - 2 mm



• 9003 8 cm
Navaja / Pocket knife / Canif



• 9004 8 cm
Navaja / Pocket knife / Canif

TIJERAS VARIOS USOS

Acero inox



SCISSORS FOR DIFFERENTS USES

Stainless steel

CISEAUXPOR DIFERENTES USAGES

Acier inoxydable

6G

• 9800
Pelador / Peeler / Eplucheur



• 9802
Vaciador manzanas / Apple corer / Vide pomme



• 9804
Corta pizza / Pizza Wheel / Roulette a pizza



• 9806 ø 25 mm
Vaciador / Melon baller / Moule a pomme



• 9811
Decorador limón / Decorating zester / Zestuer



• 9810
Cincelador (Decorar cítricos) / Lemon decorating / Decore-Citron



TIJERAS VARIOS USOS

HOJA | Acero inox

SCISSORS FOR DIFFERENTS USES

BLADE | Stainless steel

CISEAUXPOR DIFERENTES USAGES

LAME | Acier inoxydable

• 9007 17,5

• 9008 20cm



• 9077 19 cm

Multiusos profesional / Multi-Purpose shears / Multi-usage



• 9072 18,5 cm

Cocina / Kitchen scissors / Cuisine



• 9069 22 cm

Pescado / Fish / Poisson



• 9073 20 cm

Cocina / Kitchen scissors / Cuisine



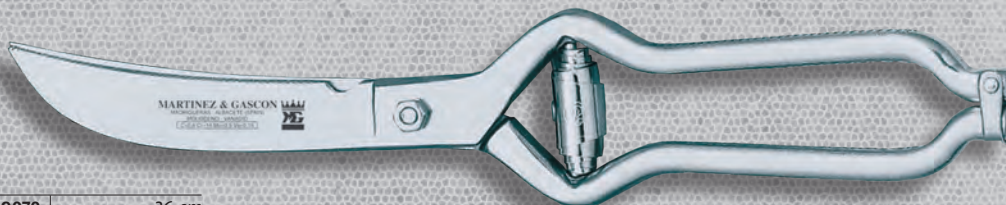
• 9030 20 cm

Alicate para marisco / to crush seafood / Pince pour fruits de mer



• 9074 24 cm

Pescado / Fish scissors / Poisson



• 9070 26 cm

Pollo / Poultry shears / Poulet

CHAIRAS (AFILACUCHILLOS)

| | |
|-------|---------------|
| HOJA | Acero inox |
| MANGO | Polipropileno |



KNIFE-SHARPENER

| | |
|--------|-----------------|
| BLADE | Stainless steel |
| HANDLE | Polypropylene |

AIGUISEURS COUTEAUX

| | |
|--------|------------------|
| LAME | Acier inoxydable |
| MANCHE | Polypropylène |



• 9078 | 16,5 cm
Multiusos profesional / Multi-Purpose shears / Multi-usage



• 9079 | 20,5 cm
Multiusos profesional / Multi-Purpose shears / Multi-usage



• 9076 | 20 cm TITANIUM
Multiusos profesional / Multi-Purpose shears / Multi-usage



• 9075 | 23,5 cm
Multiusos profesional / Multi-Purpose shears / Multi-usage

CARNICERO Y PESCADERO

| | |
|-------|---------------|
| HOJA | Acero inox |
| MANGO | Polipropileno |

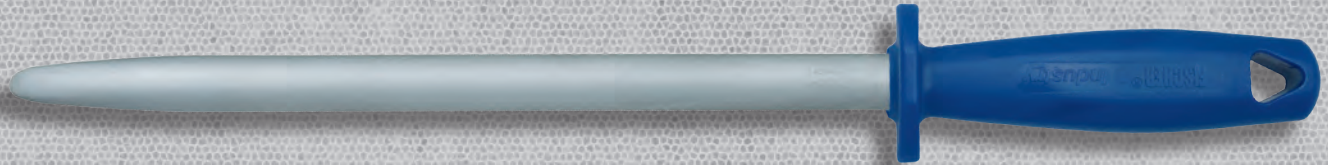


BUTCHER AND FISHMONGER

| | |
|--------|-----------------|
| BLADE | Stainless steel |
| HANDLE | Polypropylene |

BOUCHER ET POISSONNIER

| | |
|--------|------------------|
| LAME | Acier inoxydable |
| MANCHE | Polypropylène |



• 7022 | 30 cm - 13 mm
Oval Acero inox / Stainless steel Oval / Oval Acier inoxydable



• 9090 | 30 cm - ø 13 mm
Diamante / Diamond / Diamant



• 9097 | 25 cm - ø 13 mm
• 9098 | 30 cm - ø 13 mm



• 9099 | 30 cm
Oval / Oval / Oval



• 9093 | 30 cm - ø 13 mm
• 9092 | 25 cm - ø 13 mm



• 6093 | 30 cm



• 7093 | 30 cm



• 9096 | 30 cm - ø 13 mm
Oval / Oval / Oval



• 9091 | 20 cm - ø 8 mm

UTENSILIOS DE COCINA

HOJA Acero inox



KNIFE IMPLEMENT

BLADE Stainless steel

UTENSILES DE CUISINE

LAME Acier inoxydable

10G

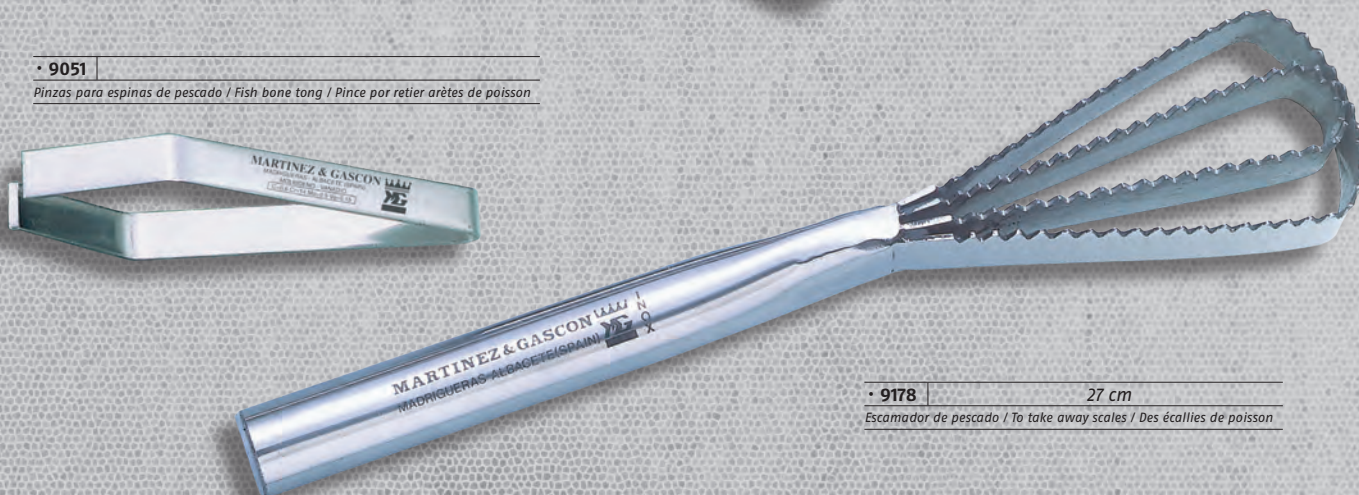
• 9179 Espesor hoja / Thickness blade / Épaisseur lame 6 mm
Aplastador de filetes / Meat tenderizer / Écraser les filets



• 9180 Espesor hoja / Thickness blade / Épaisseur lame 10 mm
Aplastador acodado / Meat tenderizer / Baite cotelette



• 9051 Pinzas para espinas de pescado / Fish bone tong / Pince por retirer arêtes de poisson



• 9178 Escamador de pescado / To take away scales / Des écaillies de poisson 27 cm

UTENSILIOS DE COCINA

HOJA Acero inox
MANGO Phenolkraft

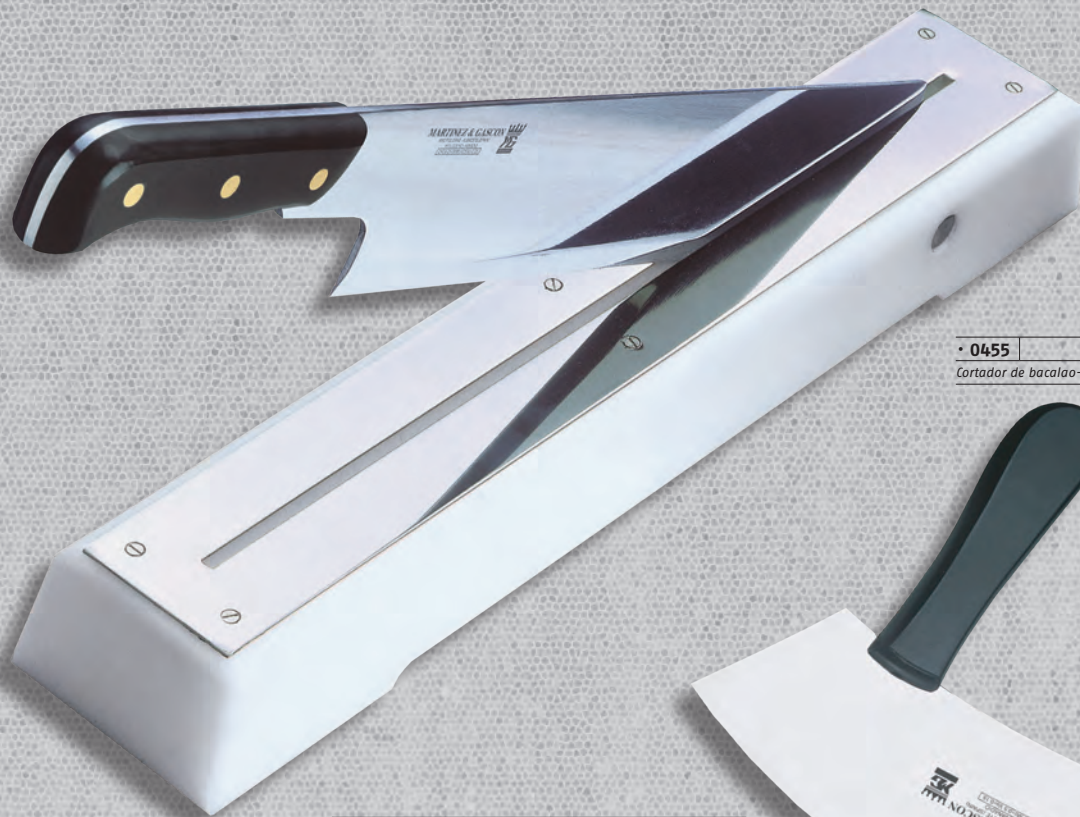


KNIFE IMPLEMENT

BLADE Stainless steel
HANDLE Phenolkraft

UTENSILES DE CUISINE

LAME Acier inoxydable
MANCHE Phenolkraft



• 0455 57 cm
Cortador de bacalao-Pan / Codfish-Bread cutting knife / Coupe pain

• 9100 23 cm
Picar cebolla, perejil / Onion and parsley cutter / Piquer des légumes



• 9175 22,5 cm
Gubia / Gouge / Gouge



• 9176 23 cm
Gubia / Gouge / Gouge

- 9080 (300x150x10mm)
- 9081 (420x300x20mm)
- 9082 (500x300x20mm)
- 9083 (500x350x20mm)
- 9084 (600x400x20mm)

Poliipropileno PE-500 / polypropylene PE-500 / Polypropylène



Tablas de troceo / Tables to cut up / Planche a couper

UTENSILIOS DE COCINA

| | |
|-------|--------------------------|
| HOJA | Acero inox |
| MANGO | Phenolkraft. Polietileno |



KNIFE IMPLEMENT

| | |
|--------|----------------------------|
| BLADE | Stainless steel |
| HANDLE | Phenolkraft. Polypropylene |

UTENSILES DE CUISINE

| | |
|--------|-----------------------------|
| LAME | Acier inoxydable |
| MANCHE | Phenolkraft. Polypropylène. |



• 0450 | 6,5 mm
Abreostras / Oysters opener / Ouvre huîtres



• 0451 |
Abreostras / Oysters opener / Ouvre huîtres

• 9068 | 46 cm
Soporte magnético / Magnetic stand / Support magnetique



• 9966 | 42 cm INOX
Sierra de carnicero / Butcher's saw / Scie à boucher

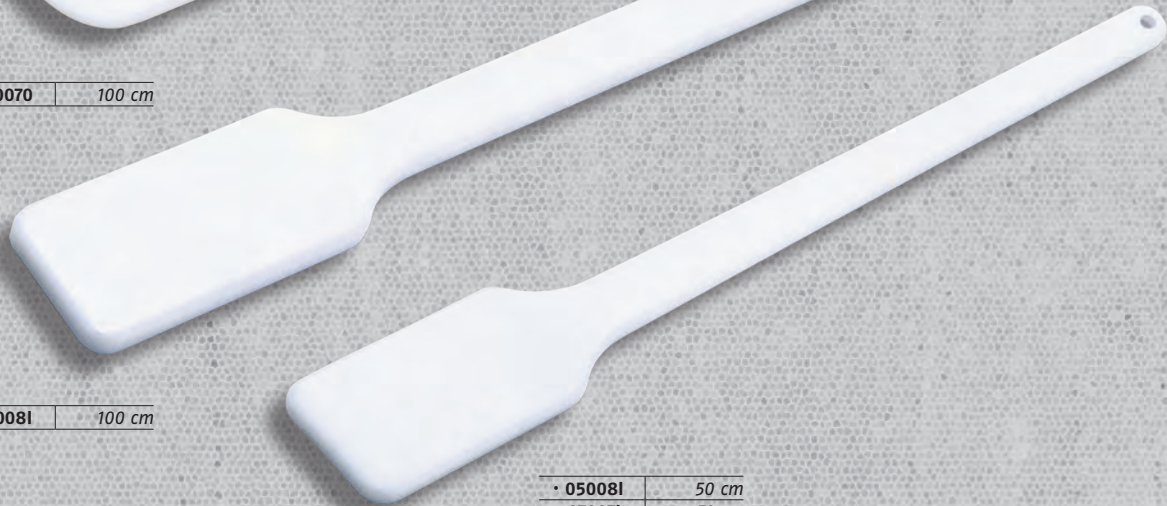
• 9967 | 42 cm INOX
Recambio / Replacement / Reuesto



| | |
|----------|-------|
| • 050070 | 50 cm |
| • 070070 | 70 cm |



| | |
|----------|--------|
| • 100070 | 100 cm |
|----------|--------|



| | |
|----------|--------|
| • 100081 | 100 cm |
|----------|--------|

| | |
|----------|-------|
| • 050081 | 50 cm |
| • 070071 | 70 cm |



| | |
|----------|-------|
| • 050060 | 50 cm |
|----------|-------|



| | |
|----------|-------|
| • 040060 | 40 cm |
|----------|-------|



| | |
|----------|-------|
| • 035060 | 35 cm |
|----------|-------|



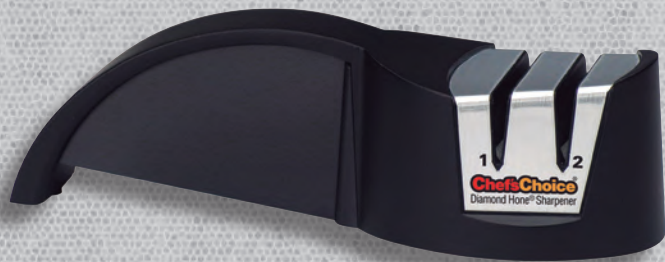
| | |
|--------|----------|
| • 9160 | Talla 7 |
| • 9161 | Talla 8 |
| • 9162 | Talla 9 |
| • 9163 | Talla 10 |

Guantes anticorte / Cut resistant Gloves / Gants anti-coupure



| | |
|--------|------------|
| • 8250 | Marrón / S |
| • 8251 | Verde / M |
| • 8252 | Blanco / L |
| • 8253 | Rojo / XL |
| • 8254 | Azul / XXL |

Guantes anticorte / Cut resistant Gloves / Gants anti-coupure



| | |
|--------|---------|
| • 9985 | 15,3 cm |
|--------|---------|

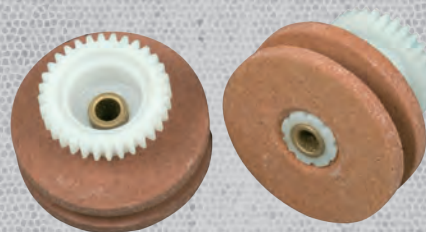
Afilador / Sharpener / Aiguiseur



| | |
|--------|-------|
| • 9986 | 23 cm |
|--------|-------|

Afilador / Sharpener / Aiguiseur

| | |
|--------|--------------|
| • 9988 | 15X13X9,5 cm |
|--------|--------------|



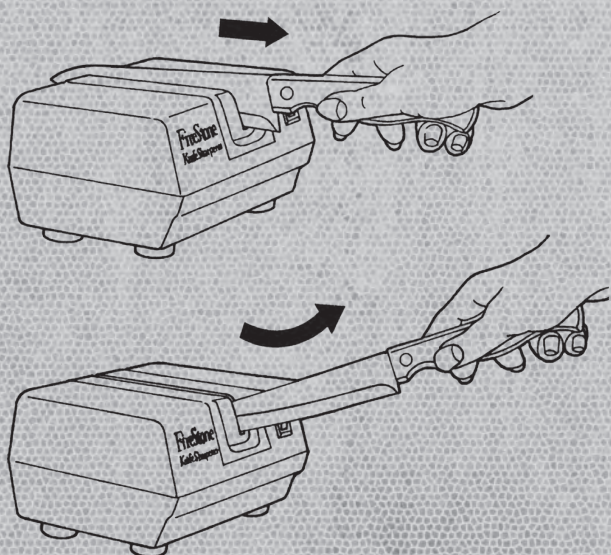
| | |
|----------------------------------|--|
| • 9992 | |
| Repuesto / Spare part / Rechange | |



BORDE ANGULAR COMÚN
COMMON ANGLE EDGE



BORDE PULIDO CON HENDIDURA
HOLLOW GROUND EDGE



MODO DE EMPLEO DEL AFILADOR DE CUCHILLOS

Afilador inicial y reformación.

Reformación del borde cortante de un borde angular común a un borde pulido hueco.

Para desarrollar un borde más fino y afilado posible, el **Afilador de Cuchillos FireStone** utiliza ruedas contra-rotatorias para producir un filo de navaja **sin rebajes**.

En cada pasada un cuchillo de 15 cm. (6 pulgadas) de largo, tarda aproximadamente 3 segundos en pasar por la ranura. Una hoja más larga tardará más tiempo; por ejemplo, una hoja de 25cm (10 pulgadas) tardará aproximadamente 5 segundos.

OPERATING YOUR KNIFE SHARPENER

Initial sharpening & reshaping.

Reshaping the cutting edge from a common angle edge to a hollow ground edge.

To develop the finest and sharpest edge possible the **FireStone Knife Sharpener** uses counter rotating wheels to produce a razor sharp edge with **no burrs**. For each pass a 6" long knife goes through the slit it will take approximately three (3) seconds. A longer blade will require more time; for example a 10" long blade will take approximately five (5) seconds.

CONSEJOS DE UTILIZACION Y MANTENIMIENTO

La fabricación de nuestros diferentes productos aun siendo de la más alta calidad, aconsejamos seguir unos cuidados para conseguir una mejor conservación de los mismos:

1. Lave los cuchillos inmediatamente después de su utilización. Evite el contacto prolongado con los restos de alimentos.
 2. Use detergentes neutros o poco agresivos.
 3. Evite frotar los cuchillos con productos o estropajos abrasivos que puedan arañar los productos.
 4. No use lejía, sosa o detergente en su limpieza que contengan cloro o cloruros libres que puedan corroer el acero o que se coman su brillo original.
 5. En el lavavajillas ponga las hojas hacia abajo y evitar roces.
 6. No sumerja de manera prolongada los cuchillos en agua.
 7. Seque inmediatamente después del lavado los cuchillos con paños suaves y absorbentes.
-

TIPS FOR USE AND MAINTENANCE

The manufacture of our different products, even being of the highest quality, we suggest the following some care to get a better conservation of them:

1. Wash knives immediately after use. Avoid prolonged contact with leftover food.
 2. Use neutral or slightly aggressive detergents.
 3. Avoid rubbing the knives with products or abrasive scrubber that could scratch products.
 4. Do not use bleach, soda or detergent containing chlorine or chlorides ions because they rust the steel and cause it to lose its shine.
 5. In the dishwasher put the sheets down and avoid friction.
 6. Do not submerged in water for long periods of time.
 7. Dry immediately after washing knives with a soft and absorbent cloth.
-

CONSILS D'UTILISATION

La fabrication de nos différents produits, même étant de la plus haute qualité, s'il vous plaît suivre certains soins pour obtenir une meilleure conservation d'entre eux:

1. Laver les couteaux immédiatement après usage. Évitez les débris alimentaires de contact prolongé.
2. Utilisez des détergents neutres ou légèrement agressifs.
3. Éviter de frotter les couteaux ou tampons abrasifs qui pourraient rayer produits.
4. Ne pas utiliser l'eau de Javel, soude ou de nettoyage de détergent agents contenant des chlorures de chlore ou libres qui corrodent l'acier ou mangent son éclat d'origine.
5. Dans le lave-vaisselle mis les feuilles vers le bas et éviter les frottements.
6. Ne pas immerger façon de longs couteaux dans l'eau.
7. Sécher immédiatement après le lavage des couteaux avec un chiffon doux et absorbant.



**MARTÍNEZ
& GASCÓN**

CUCHILLOS PROFESIONALES DESDE 1945
PROFESSIONAL KNIVES SINCE 1945

**MARTÍNEZ&GASCÓN
FÁBRICA DE CUCHILLERÍA**

Ctra. de Albacete S/N
02230 Madrigueras-Albacete-España

T: + 34 967 48 41 18

+ 34 967 48 45 36

F: + 34 967 48 44 26

E-mail: direccion@martinezygascon.net

ventas@martinezygascon.net

internacional@martinezygascon.net

www.martinezygascon.net

MARTINEZ&GASCÓN

FÁBRICA DE CUCHILLERÍA

Ctra. de Albacete S/N

02230 Madrigueras-Albacete-España

T: + 34 967 48 41 18

+ 34 967 48 45 36

F: + 34 967 48 44 26

E-mail: dirección@martinezygascon.net

ventas@martinezygascon.net

internacional@martinezygascon.net

www.martinezygascon.net

